

# Carte du Bar

x

Maison \*\*\*\*  
Lugno

## SOFTS

COCA-COLA REGULAR OU SANS SUCRES <i>33cl</i>	4.00
THÉ GLACÉ À LA PÊCHE OU CITRONNADE PAR JUGEOTE <i>33cl</i> FABRICATION ARTISANALE DE DOUCIER	5.00
LIMONADE ELIXIA DE CHAMPAGNOLE <i>33cl</i> PARFUMS : NOUS CONSULTER	4.00
KOMBUCHA FABRICATION ARTISANALE DE FRASNE <i>33cl</i>	7.00
THÉ BLANC, ROSE, JASMIN	
THÉ VERT, BASILIC, CARDAMOME	
THÉ NOIR, CACAO, VANILLE	
ROOIBO, GINGEMBRE, CURCUMA	
SIROP À L'EAU	3.00
GRENADINE, MENTHE, CITRON, FRAISE, PÊCHE	
JUS DE FRUITS PAR LE PETIT VERGER <i>25cl</i>	5.50
POMME OU POMME-POIRE	
JUS DE FRUITS PAR NOS JARDINS IMPARFAITS <i>25cl</i>	7.00
POIRE, FENOUIL, SUMAC	
COING, HIBISCUS, GINGEMBRE	
MÛRE, FEUILLE DE FIGUIER, COMBAVA	
FRAISE, BERGAMOTE, BAIE DE BATAK	
TOMATE, PIMENT DE BRESSE	
L'EAU DE DÉGUSTATION CRYO® PLATE OU PÉTILLANTE <i>75cl</i>	5.00
L'EAU DE DÉGUSTATION CRYO® PLATE OU PÉTILLANTE <i>50cl</i>	4.00

## BIÈRES / BEERS

<u>LA NOCTURNE</u> <i>33cl</i> BIÈRE ARTISANALE DE BRAINANS	 5.50
LA BLONDE : BIÈRE DE SOIF, LÉGÈRE ET FLORALE	
LA BLANCHE : MACÉRATION DE PLANTES CITRONNÉES, DÉSALTÉRANTE, NOTES D'AGRUMES	
L'IPA : ORGE TORRÉFIÉ ET HOUBLON AROMATIQUE (ARÔMES AGRUMES ET FRUITS ROUGES)	
LA TRIPLE : TRIPLE DOSE DE CÉRÉALES, RONDEUR MALTÉE AVEC LÉGÈRES NOTES DE HOUBLON	
LA LAMBIIC : MOÛT DE CÉRÉALE LÉGÈREMENT FERMENTÉE, VIEILLIE 18 MOIS EN BARRIQUE DE VIN. NOTES ACIDULÉES, VINEUSE, FRUITÉES ET NOIX	8.50
<u>ROUGET DE L'ISLE</u> <i>33cl</i> BIÈRE ARTISANALE DE BLETTERANS	
BLONDE : FRAÎCHE, DOUCE, PEU SUCRÉE, NOTES MIEL	6.50
AMBRÉE : ARÔMES NOISETTES, CARAMEL, FRUITS SECS	
<u>LA FRANCHE</u> <i>37,5cl</i> BIÈRE ARTISANALE DE LA FERTÉ	 8.50
FRANCHE S/MER : RAFRAÎCHISSANTE, BRASSÉE AVEC SEL ET ALGUES	
FRUITÉE : NOTES DE FRAMBOISES, RAFRAÎCHISSANTE, ACIDULÉE	

## APÉRITIFS

MARTINI BLANC OU ROUGE <i>8cl</i>	5.00
KIR <i>12cl</i>	6.00
KIR ROYAL <i>12cl</i>	14.00
PORTO ROUGE <i>8cl</i>	6.00
PONTARLIER <i>3cl</i>	5.00
VERMOUTH SULLIVAN ( <i>FABRICATION LOCALE ET ARTISANALE, A BASE DE VINS DU JURA</i> ) <i>8cl</i>	10.00
- DRY CHARDONNAY : <i>EPICES, AGRUMES, AMERTUME</i>	
- CLASSICO POULSARD : <i>BAIES ROUGES, HERBES ET EPICES</i>	
- APERITIVO PINOT NOIR : <i>GOURMAND, GRIOTTE, CACAO</i>	
MACVIN BLANC OU ROSÉ DU MOMENT <i>6cl</i>	6.00
VIN DE PAILLE DU MOMENT <i>6cl</i>	10.00
COUPE DE CHAMPAGNE <i>12cl</i>	13.00
APÉRITIF MAISON <i>12cl</i>	10.00
CRÉMANT BRUT DU JURA <i>12cl</i> DOMAINE NOIR FRÈRES	8.00

## COCKTAILS

COCKTAIL MAISON NOUS CONSULTER	15.00
COSMOPOLITAN <i>VODKA, LIQUEUR D'ORANGE, EAU, CRANBERRY</i>	15.00
TOM COLLINS <i>GIN, CITRON JAUNE, SUCRE, EAU</i>	15.00
DAIQUIRI <i>RHUM BLANC, EAU, SUCRE, CITRON VERT</i>	15.00
NEGRONI <i>GIN, BITTER, VERMOUTH, EAU</i>	15.00
PORNSTAR MARTINI <i>VODKA, FRUIT DE LA PASSION, VANILLE</i>	15.00
GIN TONIC <i>GIN DU PETIT BOUILLEUR, SCHWEPPES TONIC, CITRON</i>	10.00

## DIGESTIFS / LIQUEUR 4cl

EAU DE VIE POIRE OU MIRABELLE DU DOMAINE BAUD	7.00
ABSINTHE « LILITH », SERPENT VERT JURA	10.00
ABSINTHE VERTE, DOMAINE LE PETIT BOUILLEUR	12.00
MARC DU JURA DU MOMENT	7.00
LA CHARTREUSE VERTE	8.00
LIQUEUR DU SERPENT VERT, DISTILLERIE DU JURA <i>VERVEINE, MENTHE, ROSE TAGÈTE OU AGASTACHE</i>	8.00
LIQUEUR DE SAPIN ET PLANTES, DISTILLERIE HEIMA DOUBS	7.00
ESPRIT MENTHE POIVRÉE, SERPENT VERT JURA	9.00
GET 27	7.00
RHUM AMBRÉ, DISTILLERIE LE PETIT BOUILLEUR	9.00
GIN URSA MINOR, DISTILLERIE HEIMA DU DOUBS	10.00
AQUAVIT, DISTILLERIE HEIMA DU DOUBS	10.00
ARQUEBUSE, DISTILLERIE LE PETIT BOUILLEUR	12.00
VODKA LYRA, DISTILLERIE HEIMA DU DOUBS	10.00
WHISKY JURASSIEN, LA NOCTURNE	9.00
WHISKY JAPONAIS YAMAZAKURA	12.00
WHISKY LAGAVULIN 16 ANS D'ÂGE	12.00
COGNAC HENNESSY	8.00

## BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

EXPRESSO, RISTRETTO, ALLONGÉ, DÉCAFÉINÉ	3.50
DOUBLE EXPRESSO	7.00
CAFÉ NOISETTE	4.00
CAFÉ AU LAIT	4.50
CAPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD, MOCACCINO	5.00
LATTE MACCHIATO ( <i>NOISETTE, VANILLE, CARAMEL OU POP CORN</i> )	6.00
THÉ/INFUSION PAR NUNSHEN	5.00



CAFÉ GRAINS ARABICA BIO, TORRÉFIÉ À BESANÇON PAR LA DAME BLANCHE