





Carte du Bar

x





Maison *****
Lugno

LES PÉTILLANTS

CRÉMANT DU JURA BBF DOMAINE BÉNÉDICTE ET STÉPHANE TISSOT		65
CRÉMANT DU JURA ROSÉ 2023 DOMAINE BERTHET-BONDET		55
PÉTILLANT NATUREL BULLE TRAGIQUE 2020 DOMAINE MOREL – LES PIEDS SUR TERRE		65
PÉTILLANT NATUREL VIN DE FRANCE DOMAINE LES DOLOMIES		50
PÉTILLANT FRAISNÉSIE À LA FLEUR DE SUREAU DOMAINE BAUD		40
CIDRE EXTRA BRUT DE BOURGOGNE 2021 <i>AMER AMOR – AGRUMES ET SUREAU</i> DOMAINE ECLECTIK		50
CIDRE EXTRA BRUT DE BOURGOGNE 2021 <i>CONFLUENCE – POMMES, COING & MIEL</i> DOMAINE ECLECTIK		45

CHAMPAGNE A. MARGAINE BRUT <i>86 % CHARDONNAY – 14 % PINOT NOIR</i>		70
CHAMPAGNE FRANÇOISE BEDEL EXTRA BRUT <i>ENTRE CIEL ET TERRE</i> <i>50 % CHARDONNAY – 35 % PINOT MEUNIER – 15% PINOT NOIR</i>		110
CHAMPAGNE MOUZON-LEROUX & FILS <i>EXTRA BRUT GRAND CRU L'ASCENDANT</i> <i>40 % CHARDONNAY – 60 % PINOT NOIR</i>		95
CHAMPAGNE HENRI GIRAUD BRUT <i>70% CHARDONNAY – 30 % PINOT NOIR</i>		95
CHAMPAGNE CLANDESTIN BRUT NATURE <i>ZÉRO DOSAGE BORÉAL</i> <i>100 % PINOT NOIR</i>		105
CHAMPAGNE LECLERC BRIANT BRUT RÉSERVE <i>40% PINOT MEUNIER – 40% PINOT NOIR – 20 % CHARDONNAY</i>		90
CHAMPAGNE ROSÉ BESSERAT DE BELLEFON BRUT <i>25 % PINOT NOIR – 50 % MEUNIER – 25 % CHARDONNAY</i>		90
CHAMPAGNE ROSÉ PIERRE PAILLARD EXTRA BRUT GRAND CRU <i>LES TERRES ROSES</i> <i>64% CHARDONNAY – 36% PINOT NOIR</i>		110

SOFTS

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

BIÈRES / BEERS

<u>LA NOCTURNE</u> 33cl BIÈRE ARTISANALE DE BRAINANS		
LA BLONDE : BIÈRE DE SOIF, LÉGÈRE ET FLORALE		5.50
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 LAMBIC : 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> 33cl BIÈRE ARTISANALE DE BLETTERANS		
BLONDE : FRAÎCHE, DOUCE, PEU SUCRÉE, NOTES MIEL		6.50
AMBRÉE : ARÔMES NOISETTES, CAMEL, FRUITS SECS		
<u>LA FRANCHE</u> 37,5cl BIÈRE ARTISANALE DE LA FERTÉ		
FRANCHE S/MER : RAFRAÎCHISSANTE, BRASSÉE AVEC SEL ET ALGUES		8.50
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>	8.00
DOMAINE NOIR FRÈRES	

COCKTAILS

LE MOCKTAIL DU MOMENT « LE JOLI CŒUR » <i>FRAMBOISE, CASSIS, POIVRE TIMUT ET THÉ NOIR</i>	8.00
LE COCKTAIL MAISON DU MOMENT <i>NOUS CONSULTER</i>	15.00
LA PIPELETTE <i>GIN, LIQUEUR DE POIRE, APERITIVO, THÉ NOIR BERGAMOTE, CITRON ET GINGEMBRE</i>	15.00
LE VELOURS <i>VODKA, CRÈME DE MÛRE ET CASSIS, CITRON, VERVEINE</i>	15.00
L'EXPRESSO MARTINI <i>VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, PUR ARABICA BIO</i>	15.00
LE NEGRONI <i>GIN, VERMOUTH ROUGE, CAMPARI</i>	15.00
LE DAIQUIRI <i>RHUM BLANC, EAU, SUCRE, CITRON VERT</i>	15.00
TOM COLLINS <i>GIN, CITRON JAUNE, SUCRE, EAU</i>	15.00
LE PORNSTAR MARTINI <i>VODKA, FRUIT DE LA PASSION, VANILLE</i>	15.00
LE GIN TONIC <i>GIN DU PETIT BOUILLEUR, SCHWEPES 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, CAMEL OU POP CORN</i>)		6.00
THÉ/INFUSION PAR NUNSHEN		5.00



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