

## Apéritifs locaux

Apéritif Maison - 12cl	7€
Douceur Jurassienne (Crémant et Macvin blanc) - 12cl	7€
Fraisésie, Domaine Baud (vin pétillant aromatisé à la fleur de sureau) - 12cl	7€
Coupe de Crémant - 12cl	6€
Supplément crème de fruits - 1cl (Cassis, griotte, pêche de vigne, framboise, fraise des bois, myrtille, mûre)	1€
Galant, Domaine Tissot - 8cl	8€
Secret de Montbourgeau, Domaine de Montbourgeau - 8cl	6€
Macvin blanc - 8cl	5€
Macvin rouge - 8cl	6€
Carminia, Domaine Baud 8cl	6€
Pontarlier - 2cl	4€

## Apéritifs

Coupe de Champagne - 12cl	10€
Kir - 12cl	6€
Supplément crème de fruits - 1cl (Cassis, griotte, pêche de vigne, framboise, fraise des bois, myrtille, mûre)	1€
Suze - 4cl	4€
Ricard ou Pastis - 2cl	3€
Martini blanc ou rouge - 8cl	4€
Porto blanc ou rouge - 8cl	6€
Campari - 8cl	5€
Spritz - 18cl	12€
Americano - 10cl	10€

## Bières

Bière Artisanale « Rouget de Lisle » : Blanche / Millefleur (blonde au miel) / Ambrée - 33cl	5€
Bière Artisanale « Rouget de Lisle » : Griottines - 33cl	6€
Pression Leffe blonde - 25cl	4€
Pression Leffe blonde - 50cl	8€

## Sans alcool

Cocktail de jus de fruits - 25cl	8€
Jura Cola, Rouget de Lisle - 33cl	3€
Limonade artisanale, La Mortuacienne -33cl	3.50€
Coca-Cola Classique ou Zéro - 33cl	3.50€
Perrier - 33cl	3€
Schweppes Tonic - 25cl	3€
Ice Tea - 25cl	3€
Jus de fruits BIO « Jus de Rêves » : Orange / Pomme / Ananas / Tomate / Multifruits / Abricot - 25cl	4.50€
Sirop : Fraise / Framboise / Cassis / Grenadine / Menthe / Citron / Pêche - 1cl	1€

## Eaux

	50cl	75cl	100cl
Eau de Velleminfroy plate ou pétillante (Eau Minérale naturelle de Haute-Saône)	4€		5€
Evian	4€		5€
San Pellegrino	4€		5€
Chateldon		5€	



HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

*Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris*

## Cocktails - 12cl

### Gin Garden

(Gin, Cordial d'agrumes, Élixir végétal de Chartreuse, Citron, Eau florale de basilic)

### Pornstar Martini

(Vodka, Vanille, Citron vert, Cordial de fruits de la passion)

### South Beach

(Rhum, Orange, Cordial de fruits de la passion vanillé, Gingembre)

### Moscow Mule

(Vodka, Cordial de gingembre, Citron vert)

### Sex on the Beach

(Vodka, Ananas, Cordial de pêche, liqueur de fruits rouges vanillée, Cranberry)

### Negroni

(Gin, Vermouth rouge, Red Bitter italien)

9€



**COCKORICO**

COCKTAIL PREMIUM


## Sélection de vins au verre

12cl

### Blancs

Chardonnay « Cuvée Flor », Domaine Baud - 2021 	7.50€
Tradition, Domaine Rolet - 2016	8€
Savagnin « En Beaumont », Domaine des Carlins - 2020	9.50€
L'Etoile, Domaine de Montbourgeau - 2020	6.50€
Château-Chalon, Domaine Baud - 2016 	14€
Saint Veran, Domaine du Val Lamartinien - 2022	8€
Moelleux « Villa Chambre d'Amour », Lionel Osmin & Cie - 2022	6€












### Rouges et rosé

Poulsard Vieilles Vignes, Domaine Rolet - 2022	7.50€
Trousseau, Domaine Baud - 2022 	7.50€
Crozes-Hermitage, Maison Les Alexandrins - 2021	7.50€
Lalande-de-Pomerol « Cuvée de Malte », Château Pierrefitte - 2021	8.50€
Pays D'Oc IGP « Argali », Château Puech-Haut - 2022	7.50€

PARENTHÈSE

HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA


*Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris*

	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Champagnes</b>		
Louis Roederer, Brut Premier 		78€
Louis Roederer, Brut rosé Millésimé - 2016 		110€
Jean-Noël Haton, Brut Réserve		48€
Jean-Noël Haton, Brut Intense Extra, <b>Premier Cru</b>		63€
Jean-Noël Haton, Rosé Extra, <b>Premier Cru</b>		66€
Jean-Noël Haton, Blanc de Blancs		62€
<b>Jura</b>		
<b>Crémants du Jura</b>		
Christophe Richard, Brut		35€
<b>Côtes du Jura Blancs AOC</b>		
Chardonnay « Cuvée Flor », Domaine Baud - 2021 	14€	24€
Chardonnay « Cellier des Chartreux » non-ouillé, Domaine Pignier - 2017 		55€
Chardonnay « De La Reculée », Domaine Pignier - 2019 	24€	
Tradition « Deux grains de Paradis », Domaine Baud - 2019 	20€ (2018)	32€
Savagnin, Domaine Baud - 2018 		38€
Savagnin ouillé, Domaine Baud - 2022 		35€
Chardonnay « Le Calvaire », Domaine des Carlines - 2019		44€
Chardonnay-Savagnin « La Vouivre », Domaine des Carlines - 2020		37€
Savagnin « En Beaumont », Domaine des Carlines - 2020		49€
Chardonnay « Voile de Chardonnay » non-ouillé, Domaine des Carlines - 2018		48€
<b>L'Etoile Blancs AOC</b>		
L'Etoile, Domaine de Montbourgeau - 2020	19€	30€
Cuvée Spéciale, Domaine de Montbourgeau - 2018	29€	45€
<b>Côtes du Jura Rouges AOC</b>		
Pinot Noir, Domaine Baud - 2017 		23€
Trousseau, Domaine Baud - 2022 	19€	28€
Poulsard, Domaine Baud - 2022 	15€	25€
Poulsard « Clos des Fraisiers », Domaine de Montbourgeau - 2022		48€
<b>Arbois Blancs et Rouges AOC</b>		
Chardonnay, Domaine Rolet - 2020	18€ (2018)	32€
Tradition, Domaine Rolet - 2016	22€ (2013)	39€
Trousseau, Domaine Rolet - 2020	18€ (2018)	34€
Poulsard Vieilles Vignes, Domaine Rolet - 2022	18€ (2018)	32€
<b>Sélection de Vin Jaune</b>		<b>62cl</b>
AOC Côtes du Jura, Domaine Pignier - 2014 		90€
AOC Château-Chalon, Domaine Baud - 2016 		70€
AOC L'Etoile, Domaine de Montbourgeau - 2016		98€



HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

*Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris*

	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Alsace Blancs et Rouges AOC</b>		
Gewurztraminer « Trois Châteaux », Domaine Kuentz-Bas, <b>Grand Cru</b> - 2016 		48€
Riesling « Trois Châteaux », Domaine Kuentz-Bas, <b>Grand Cru</b> - 2018		54€
Auxerrois « Trois Châteaux », Domaine Kuentz-Bas - 2018 		28€
Pinot Gris « Réserve », Domaine Jean Sipp - 2019 		25€
Pinot Noir « Trois Châteaux », Domaine Kuentz-Bas - 2018 		66€
 <b>Bourgogne</b>		
<b>Chablis AOC</b>		
Chablis, Domaine de Vauroux - 2021	22€ (2019)	44€
 <b>Côte de Nuits Rouges AOC</b>		
Côte de Nuits Villages, Domaine Edmond Cornu - 2019		62€
Hautes Côtes de Nuits « En Grégoire », Domaine Giboulot -2019 		69€
 <b>Côte de Beaune Blancs et Rouges AOC</b>		
Puligny Montrachet « Enseignères », Olivier Leflaive - 2020		160€
Auxey Duressé « La Macabrée », Olivier Leflaive - 2018		90€
Chorey-les-Beaunes « Les Bons Ores », Domaine Edmond Cornu - 2021		58€
Chorey-Les-Beaunes, Domaine Maldant-Pauvelot - 2020		41€
Santenay « Les Charmes », Domaine Albert Bichot - 2018		59€
Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Bichot - 2020		49€
Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Bouchard - 2017		53€
Beaune « Clos du Roi », Domaine Chanson, <b>Premier Cru</b> - 2018		98€
 <b>Côte Chalonnaise Blancs et Rouges AOC</b>		
Rully, Domaine Chanson - 2018		47€
Montagny « Cuvée des 4 clochers », Domaine de Montorge, <b>Premier Cru</b> - 2021	26€ (2020)	45€
Mercurey « En Pierre Milley », Domaine Adélie - 2018		69€
Mercurey, Domaine Meix-Foulot - 2020		48€
Givry « Clos de Choué », Domaine Chofflet, <b>Premier Cru</b> - 2020		63€
Givry « Héritage », Domaine Chofflet - 2021		46€
 <b>Mâconnais Blancs AOC</b>		
Pouilly-Fuissé, Domaine Albert Bichot - 2021		62€
Saint Veran, Domaine du Val Lamartinien - 2022	19€	32€
Bourgogne Blanc, Château de Lavernette - 2020 		35€



HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA


*Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris*

<b>Vallée du Rhône Blancs AOC</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
Condrieu, Maison Les Alexandrins - 2019		70€
Saint-Joseph, Domaine Courbis - 2021	27€ (2019)	49€
Vacqueyras « La Grangelière », Domaine Pierre Amadieu - 2022		33€
<b>Vallée du Rhône Rouges AOC</b>		
Côte-Rôtie, Maison Les Alexandrins - 2020		99€
Saint-Joseph, Domaine Courbis - 2022	26€ (2021)	48€
Crozes-Hermitage, Maison Les Alexandrins - 2021		32€
Cornas « Champelrose », Domaine Courbis - 2020	40€ (2018)	60€
Gigondas Vieilles Vignes « Cuvée Prestige », Domaine Grand Romane Pierre Amadieu - 2021	22€	42€
Vacqueyras « La Grangelière », Domaine Pierre Amadieu - 2021	18€	33€
<b>Val de Loire Blancs AOC</b>		
Menetou-Salon « Prieuré des Aublats », Domaine Henri Bourgeois - 2021		32€
Sancerre « Grande Réserve », Domaine Henri Bourgeois - 2022	22€ (2021)	36€
Pouilly-Fumé « En Travertin », Domaine Henri Bourgeois - 2021	22€	36€
<b>Bordelais</b>		
<b>Libournais AOC</b>		
Lalande-de-Pomerol « Cuvée de Malte », Château Pierrefitte - 2021		38€
Pomerol « L'Esquive », Château Franc-Maillet - 2018		48€
Saint-Emilion « Lady Laroze », Château Laroze, <b>Grand Cru Classé</b> - 2015		46€
Saint-Emilion, Clos des Jacobins, <b>Grand Cru Classé</b> - 2018		94€
<b>Graves AOC</b>		
Pessac-Léognan, Château Malartic Lagravière, <b>Grand Cru Classé</b> - 2008		110€
<b>Médoc AOC</b>		
Haut-Médoc, Château Cantemerle, <b>Grand Cru Classé</b> - 2015		79€
Pauillac, Château Batailley, <b>Grand Cru Classé</b> - 2006		111€
Saint-Julien « Les Fiefs Lagrange », Château Lagrange, <b>Grand Cru Classé</b> - 2015		75€
Saint-Julien, Château Talbot, <b>Grand Cru Classé</b> - 2014	90€	
Margaux, Clos Laborie - 2020		42€
<b>Bordelais IGP</b>		
« Le Rouge de Notre Terre », Castel Vieilh La Salle - 2015		35€



HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

*Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris*

<b>Sud-Ouest AOC et IGP</b>	<b>75cl</b>
Gaillac AOC « Acapella », Domaine Cinq Peyres - 2016	33€
Gascogne IGP « Villa Côte d'Argent », Lionel Osmin & Cie - 2022	18€
Gascogne IGP Moelleux « Villa Chambre d'Amour », Lionel Osmin & Cie - 2022	20€
Irouleguy AOC, Domaine Abotia - 2014	36€
<b>Languedoc-Roussillon Blancs et Rouges AOC et IGP</b>	
Languedoc AOC « Les Clapas », Domaine du Pas de l'Escalette - 2021	45€
Côtes Catalanes IGP « Engrenaches », Face B - 2017	35€
Languedoc AOC « Prestige Blanc », Château Puech-Haut - 2021	39€
Languedoc AOC « Prestige Rouge », Château Puech-Haut - 2020	42€
<b>Sélection de vins rosés</b>	
Côtes du Jura AOC « Audacieuse », Domaine Baud - 2022	20€
Pays D'Oc IGP « Argali », Château Puech-Haut - 2022	37€
Côtes de Provence AOP « Maur and More », Château Saint-Maur - 2022	29€
Comté Tolosan IGP « Villa La Vie en Rose », Lionel Osmin & Cie - 2022	18€
<b>Sélection de vins du monde</b>	
Allemagne : Riesling, Olivier Zeter - 2021	31€
Portugal : Douro, Casa Agricola Roboredo Madeira - 2021 	26€
Argentine : Malbec, Sierra de Plata - 2022 	23€
<b>Sélection de Magnum</b>	<b>150cl</b>
Champagne Duval-Leroy « Fleur de Champagne, Brut, Premier Cru	110€
Champagne Deutz, Brut Classic	150€



HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

*Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris*

<b>Sélection de Whiskies</b>	<b>4cl</b>
<b>Bourbon</b> : Jim Beam, Four Roses	10€
<b>Tennessee Whiskey</b> : Jack Daniel's	10€
<b>Blended</b> : Chivas Regal 12 ans, Clan Campbell, Ballantine's	10€
<b>Single Malt</b> : Knockando 12 ans, Glenlivet 12 ou 15 ans, Cardhu 12 ans,	12€
Lagavulin 16 ans, Macallan 12 ans, Bowmore 15 ans, Glenfiddich 12 ou 15 ans,	12€
Aberlour 10 ans, Jura, Glenmorangie 10 ans	12€
<b>Français</b> : Jurassic (élevé en fûts de Vin Jaune), Bellevoys (élevé en fûts de Sauternes)	12€

<b>Sélection de Rhum</b>	<b>4cl</b>
Don Papa	10€
Diplomatico	10€
El Passador de Oro - Gran Reserva Hôrs d'Age (distillé au Guatemala, assemblé et vieilli En France, en fûts de Cognac)	12€
Embargo Esplendido - Rhum Vieux (élabore à partir de trois rhums de mélasse et d'un Rhum agricole de Martinique. Vieilli en France, en fûts de Cognac)	12€

### Sélection de digestifs - 4cl

Vieux Marc du Jura	10€	Vieille Fine du Jura	10€
Cognac VSOP	10€	Liqueurs de fruits	10€
Armagnac	12€	Limoncello	8€
Calvados	10€	Grand Marnier	8€
Chartreuse verte	10€	Cointreau	8€
Eaux de vie	10€	Amaretto	8€
Malibu	6€	Get 27 ou 31	7€
Baileys	8€		

### Boissons chaudes

Espresso Leggero	2.50€
Espresso Decaffeinato	2.50€
Cappuccino	3.50€
Thé	3€
Infusion	3€
Irish Coffee	13€
Supplément crème ou lait	0.50€



HÔTEL ★★★ RESTAURANT SPA

*Tous nos prix sont exprimés en euros, nets et service compris*