



Marie Louise Tissot

LA GESSIENNE 40°

ATMOSPHÈRE°



Apéritifs et Cocktails

Coupe de Crémant du Jura (12cl)	6 €
Le Cocktail Maison Crémant du jura et liqueur de votre choix (12cl)	7.5€
Le Jura spritz (12cl) <i>Crémant du jura, Liqueur de MYCS (Aux notes d'agrumes, pamplemousse rose et génépi), Eau Pétillante et tranches d'agrumes</i>	10€
Le cocktail « De Quel Humeur est le Barman ? »	10€
Le Kir Jurassien : <u>Liqueur</u> aux choix et côte du jura (12cl)	6 €
Macvin : Blanc domaine Pierre Richard ou Rouge domaine Badoz	7 €
Macvin 10 ans de Fut : Fruitière Viticole d'Arbois	11 €
Voyage autour du Macvin : 4 cl des 3 macvins	15€
Vin Jaune au Verre : (8 Cl) domaine Grand 2016	11 €

Les Vermouths Sullivan (25000 Besançon) (5cl)

« Aperitivo » Gourmand les épices Fèves Tonka, Cacao, Poivre de la Jamaïque, Cannelle ... Sont soutenues par les notes de Griottes du <u>« Pinot Noir du Jura »</u>	4.5€
« Classico » Elaboré avec du <u>« Poulsard »</u> il s'ouvre sur les baies rouges et les épices ; suivent les notes herbacées, puis gourmandes de la datte.	4.5€
« Dry » Vif et puissant le <u>« Chardonnay du domaine du TAUSSON AOC l'Etoile »</u> rencontre les notes amères et toniques de la Gentiane, de l'Absinthe, du Génépi, de l'Armoise ...	4.5€
« le Printemps » Un bouquet frais et printanier emmène <u>« le Chardonnay du Jura »</u> Côté Jardin avec de la Citronnelle, de la Verveine, du Pissenlit, de la Pomme au Calvados	4.5€
« Aromatico » Aux allures de porto grâce à son vieillissement en Fût de plus de 2 ans ; Ce <u>« Pinot noir »</u> s'assume avec des notes végétales, de tabac et de cacao	6€

Les Absinthes et Anisés_(3cl)

Le Serpent Vert Absinthe BIO « Ymir » ou « Lilith »	6 €
Al Kapone « Kastis 01 » BIO <i>le classique où le fruité</i>	4,5€
Marie Louise Tissot « Pastis du Jura »	3,5€

Les Liqueurs(4cl)

La <u>GESSIENNE</u> « MYCS » <i>Aux notes d'agrumes, pamplemousse rose et génépi</i>	4.5€
La <u>GESSIENNE</u> « Verveine » <i>Son goût légèrement citronné ravira vos papilles</i>	6.8€
La <u>GESSIENNE</u> « Genépi Dry »	6.8€
Le Serpent Vert BIO « Cassis »	4,5€
<i>Obtenue par macération de la feuille et du fruit de cassis, une note gourmande de fruit rouge</i>	
Al Kapone « Mure Sauvage » BIO	4,5€
<i>Ramassées à la main, cueillies au cœur du Revermont,</i>	
Le Serpent Vert BIO « Sapin »	6.8€
Le Serpent Vert BIO « Menthe »	6.8€
Al Kapone « Kastagne » BIO	6.8€
<i>Des châtaignes torréfiées, des figues fraîches et séchées, une touche de café et de miel ...</i>	
Al Kapone « Kalin » BIO	6.8€
6.8€	
<i>Une boisson 100% Aindinoise, confectionnée à partir de fleurs fraîches de roses et d'acacia.</i>	
Al Kapone « Kanaille » BIO	6.8€
<i>Le caractère affirmé du cumin se mélange harmonieusement à la douceur de la datte et des épices.</i>	
Marie Louise Tissot « Citron » <i>Lemon 'elle un limoncello Jurassien</i>	6.8€

Prix TTC et Service Inclut

Les Whiskys (4cl)

Marie Louise Tissot <i>Prohibition</i> « Vieilli en fût de Vin Jaune »	6.8€
Marie Louise Tissot <i>Prohibition</i> « Vieilli en fût de vin de paille »	6.8€
Marie Louise Tissot <i>Prohibition</i> « Vieilli en fût de vin de Trousseau »	6.8€

Les Rhums (4cl)

Marie Louise Tissot <i>Jura 'Rhum</i> « Vieilli en fût de vin de paille »	6.8€
---	------

Les Gins (4cl)

Marie Louise Tissot « Gin » <i>D'Gin Jura</i>	4,5€
Al Kapone « Le Gin » <i>BIO aux notes très genièvres et poivrées</i>	4,5€
<i>Suggestion : le gin de votre choix et limonade gingembre (10€)</i>	

Les Eaux de vies (4cl)

Le Serpent Vert <i>BIO</i> « eau de vie Menthe poivrée »	7 €
Le Serpent Vert <i>BIO</i> « eau de vie Verveine Citronnée »	7 €
Le Serpent Vert <i>BIO</i> « eau de vie Gentiane »	7 €
Le Serpent Vert <i>BIO</i> « Jura Origine »	8.5 €
<i>Une recette à base de 7 plantes le sapin, la gentiane, la flouve odorante, cassis, menthe poivrée , verveine et la monarde</i>	
Marie Louise Tissot « <i>Poire Williams Prisonnière</i> »	7 €
Marie Louise Tissot « <i>Mirabelle</i> »	7 €
Marie Louise Tissot « <i>Framboise</i> »	7 €
Brasserie gessienne <i>BIO</i> « eau de vie de bière blanche »	7€
Brasserie gessienne <i>BIO</i> « eau de vie de bière écossaise »	7€

Où trouver nos producteurs !

Le Serpent Vert ,l'Herbier sous la Rochette ([3957 Saint- Maur](#)) Marie Louise Tissot ([3921 Nevy-sur-Seille](#)) ;Al Kapone ([01250 Bohas-Meyriat-Rignat](#)) ;La GESSIENNE ([01550 Collonges](#))

Les Bières (33 cl) 5.80 €

Brasserie gessienne **BIO** (01210 Ornex)

- « **Blonde** » : Aux Notes fruitées et légèrement amer
- « **Triple Ambrée** » : Gourmande et amère aux notes caramélisées et grillées
- « **Brune** » : Bière de caractère aux puissants arômes de café et fève de cacao
- « **Ecossaise** » : Bière brassée au malt de Whisky, aux arômes fumés et tourbé
- « **anniversaire 10 ans** » Bière de caractère : arômes de malts, houblonnage soutenu, et notes de fruits secs vous enivreront

ATMOSPHERE° **BIO** (39160 Balanod)

- « **4 indian pale ale** » : Bière fruitée à la fraîcheur exotiques et Légèrement amère
- « **7 blanche** » : bière fruitée à la fraîcheur des agrumes et épices
- « **8 Framboise** » : bière fruitée à la fraîcheur de la framboise
- « **19 Dorée** » : bière triple à l'épeautre
- « **5 Belgian blonde ale** » bière aux arômes fruités et épicés

La Bière du Moment

régulièrement découvrez une nouvelle brasserie local

Hopfield **BIO** (67100 Strasbourg) 5.50€

Expérience houblonné Sans Alcool, Sans Gluten et Faible en Calories

- « **Mélange de 3 Houblons** » Kombucha, mélange de 3 houblons
- « **Saveur Agrume** » Kombucha ,mélange de houblons, arôme naturel de pamplemousse,
- « **Saveur Cerises** » Kombucha ,houblons, arôme naturel de cerise

Prix TTC et Service Inclut

Domaine Grand BIO ([39230 Passenans](#)) (25 cl)

Jus de Raisins : *Issu du terroir de Passenans*

4 €

Aux P'tits Bonheurs BIO ([39150 Chaux-des-Crotenay](#)) (25 cl)

Jus de Pomme : *Issu de notre terroir Chaux des Crotenay* *produit indisponible*

Sirop Artisanal :

2,6 €

Saveur Fraise, Cassis, Menthe, Citron Mélisse, Myrtille, Framboise

Verger de la Joualle BIO ([39130 Denezières](#)) (25 cl) 5.5 €

Délice de Framboises

Délice de Fraises

Délice de Mûres

Nos Jardins Imparfaits BIO, ([39160 Les Trois-Châteaux](#)) (25 cl) 5.5 €

Nectar Tomate, Piment de Bresse :

Nectar Groseille, Framboise, Galanga

Nectar Poire, Fenouil, Sumac

Nectar de Mure, Feuille de figue, Combava

Nectar de Myrtille, Cerise et Fleur de lavande

Nectar Framboise, Estragon du Mexique

« Les jus de fruits étant en accord avec les saisons certains
peuvent être indisponibles »

Les Sodas de Nos Jardins Imparfaits **BIO** (33 Cl) 5.5 €

Soda Botanique Passion : *tagète passion, la tagète citron et la menthe Bergamote qui se marient pour créer une recette aux saveurs surprenantes de fruits de la passion*

Soda botanique Figuiier : *La macération de feuille de figuier de nos vergers du Jura, aux notes de fruits exotiques, est associée au jus de figuier de Barbarie sauvage d'Occitanie*

Soda botanique Forêt : *La macération de sapin, aux notes citronnées et légèrement résineuse, est associée au verjus de Dordogne, acidulé et frais*

Elixia Limonades et sodas (39300 Champagne) 5.50€

Elixia Limonade **BIO** organique au sirop d'agave Nature 33cl

Elixia Limonade Artisanale « Myrtille » 33cl

Elixia Limonade Artisanale « Sapin » 33cl

Elixia Limonade **BIO** au sirop d'agave « Gingembre » 33cl

Elixia Limonade **BIO** « griotte » 33cl servi au verre

R-Kombucha BIO (67100 Strasbourg) 5.50€

« Pêche Sureau » *R-KOMBUCHA thé vert Sencha, purée de pêche, jus de baies de sureau*

« Hibiscus , Poire » *R-KOMBUCHA thé vert Sencha, fleurs d'hibiscus, jus de poire*

« Framboise ,Citron » *R-KOMBUCHA thé vert Sencha, jus de framboise et jus de citron*

Les Eaux

Castalie Eau Plate / Gazeuse : 75cl 4€

Castalie Eau Plate/ Gazeuse : 50cl 2€

Prix TTC et Service Inclut

Les Infusions L'herbier sous la Rochette **BIO*** 3,8 €

Le Mélange Digestif *Menthe poivrée, Menthe marocaine, Fenouil, Origan, Monarde, Soucis,*

Le Mélange Detox *Agastache, Frêne, Sureau, Ortie, Soucis, Rose*

La Tisane Ephémère *Menthe Verte, Menthe Poivrée, Basilic, Rose, Flouve Odorante*

Arquebuse, Bleuet

La Verveine

Cafés et Thé Malongo **BIO et EQUITABLE***

Expresso	2 €	Café Crème	2,5 €
----------	-----	------------	-------

Double expresso	3,5 €	Capuccino	4,5 €
-----------------	-------	-----------	-------

Chocolat chaud	4,5€		
----------------	------	--	--

<u>Thé vert :</u>	3,8€
-------------------	------

Jasmine Flowers

Green Pep's (citron vert)

Thé Noir :

English Breakfast

Balade dans l'Himalaya

Babouchka (agrumes)

*"Dégustez nos thés et infusions en vrac, servis dans des théières adaptées, pour savourer chaque gorgée tout en réduisant notre empreinte écologique."

La Carte des Vins

Les Jura Blanc :

Les typés 75cl

AOC Côte du Jura :

Chardonnay « voile »	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2017	40€
Chardonnay / Savagnin BIO	<i>Domaine Grand</i>	2021	46€
Chardonnay / Savagnin	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2017	41€
Savagnin	<i>Domaine des Bélemnites</i>	2017	38€

AOC l'Etoile

Chardonnay BIO	<i>Domaine Cartaux</i>	2023	34€
-----------------------	------------------------	------	-----

Les ouillés 75cl

AOC Côte du Jura :

Chardonnay « Les Roussots » BIO	<i>Domaine Badoz</i>	2023	36€
Chardonnay « Élégance »	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2022	36€
Chardonnay BIO	<i>Domaine Grand</i>	2022	38€
Savagnin « Edouard » BIO	<i>Domaine Badoz</i>	2022	47€
Savagnin « Victoria Badoz » BIO	<i>Domaine Badoz</i>	2020	40€

AOC Arbois :

Savagnin « En Guille-Bouton » BIO	<i>Domaine Grand</i>	2022	46€
--	----------------------	------	-----

Le vin de paille 37.5 cl

AOC Côte du Jura	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2018	46€
------------------	-------------------------------	------	-----

Le vin jaune 62 cl

AOC l'Etoile	<i>Domaine Cartaux</i>	2018	ND
AOC Côte du Jura	<i>Domaine Grand</i>	2016	75€
AOC Côte du Jura	<i>Domaine des Bélemnites</i>	2016	60€
AOC Château-Chalon	<i>Domaine Grand</i>	2017	87€

Les Juras Rouge :

AOC Côte du Jura : **75cl**

Trousseau/ pinot noir « Vermeil » BIO	<i>Domaine Badoz</i>	2022	40€
Pinot noir « dédicace à Pierre » BIO	<i>Domaine Badoz</i>	2022	44€
Poulsard « grains de Poulsard » BIO	<i>Domaine Badoz</i>	2022	40€
Poulsard « PlouPlou d'Or »	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2022	39€
Poulsard	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2020	35€
Trousseau « Confidence » BIO	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2022	46€
Pinot noir	<i>Domaine des Bélemnites</i>	2020	35€
Poulsard BIO	<i>Domaine Cartaux</i>	2023	33€
Pinot noir BIO	<i>Domaine Cartaux</i>	2023	33€

AOC Arbois :

Trousseau	<i>Domaine Grand</i>	2022	46€
Pinot noir	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2022	36€

Les Crémants du Jura **75cl**

AOC Crémant « Blanc de Blanc »	<i>Domaine Badoz</i>	35€
AOC Crémant « Finambulle »	<i>Domaine Pierre Richard</i>	34€

Domaine Grand ([39230 Passenans](#)) ; Domaine des Bélemnites ([39600 Mesnay](#)) ; Domaine Pierre Richard([39210 Le Vernois](#)) ; Domaine Badoz([39800 Poligny](#)) ; domaine Cartaux ([39140 Arlay](#))

Prix TTC et Service Inclut

La Carte des Vins

Les rouges :

Vallée du Rhône 75cl

AOC Vinsobres BIO	<i>Dom Chaume Arnaud</i>	2020	42€
AOC Crozes Hermitage BIO	<i>Domaine Pochon</i>	2022	50€
AOC Saint Joseph « les Racines du Ciel »	<i>Dom Dauvergne Ranvier</i>	2021	53€
AOC Châteauneuf du Pape	<i>Dom Font de Courtedune</i>	2020	70€

Bourgogne 75cl

AOC Haute Côte de Beaune	<i>Domaine Regnard</i>	2023	44€
AOC Mercurey	<i>Château de Chamilly</i>	2022	52€
AOC Chassagne Montrachet	<i>Dom Regnard</i>	2022	57€

Bordeaux 75cl

AOC La Marotte	<i>Côtes de Bordeaux</i>	2019	33€
AOC Cht Grand Pey Lescours Grand cru	<i>Saint Emilion</i>	2016	52€
AOC Haut Bages libéral « la chapelle » BIO Pauillac		2020	53€
AOC Château la Grave Figeac Grand cru BIO Saint Emilion		2018	61€

Beaujolais 75cl

AOC Moulin à vent "les Burdelines"	<i>Dom Perrachon</i>	2022	36€
AOC Juliénas "Vignes Centenaires"	<i>Dom Perrachon</i>	2022	36€
AOC Fleurie BIO	<i>Dom de Colette</i>	2023	43€

Languedoc 75cl

AOC Pic Saint Loup « bergerie »	<i>Bergerie de l'Hortus</i>	2023	49€
AOC Minervois « Terre Rouge »	<i>Château Pepusque</i>	2022	37€

Les blancs :

Bourgogne **75cl**

AOC Mâcon village « Les Tremblay »	<i>Dom Balandras</i>	2023	33€
AOC Viré Cléssé	<i>Dom des Tourterelles</i>	2022	37€
AOC Pouilly Fuissé "les Robées"	<i>Dom Larochette</i>	2023	44€
AOC Montagny 1 ER Cru « Les Burnins »	<i>Cht de Chamilly</i>	2022	51€

Sud Ouest **75cl**

AOC Bergerac « cuvée des conti »	<i>Dom Albert de Conti</i>	2023	37€
AOC Jurançon « Petit Hours »	<i>Dom Charles Hours</i>	2022	37€

Loire **75cl**

AOC Vouvray « spring »	<i>Vincent Carême</i>	2022	38€
AOC Muscadet Sevre et Maine « la dame de Onze heures »	<i>Michel Delhommeau</i>	2023	37€
AOC Pouilly Fumé « les petites aubues »	<i>Dom Tabordet</i>	2023	51€

Languedoc **75cl**

AOC Corbière BIO	<i>Ollieux Romanis</i>	2023	38€
AOC Collioure « Petit Gus »	<i>Parcé Frère</i>	2023	47€

Vallée du Rhône **75cl**

AOC Ventoux « Intemporel »	<i>Dom Aymard</i>	2022	35€
AOC Croze Hermitage BIO	<i>Dom Pochon</i>	2022	50€
AOC Saint-Péray « la maison de Victor »	<i>Dom Julien Pilon</i>	2022	54€
AOC Saint Joseph	<i>Dom Des Pierres Sèche</i>	2021	57€

Prix TTC et Service Inclut

La Carte des Vins ½ Bouteilles

Blanc

AOC Saint-Véran	Domaine Gaël Martin	2022	23€
AOC Touraine « l'Arpent des Vaudons »	dom Meriau	2022	21€
AOC Côte du Jura « Chardonnay » BIO	Domaine Grand	2021	25€
AOC Côte du Jura « Tradition »	Domaine Grand	2016	29€
AOC Vouvray BIO	Vincent Carême	2022	30€
AOC Croze Hermitage BIO	Dom Pochon	2023	31€
AOC Chablis	Dom de la Meulière	2021	32€

Rouge

AOC Brouilly	Do Chevalier Métrat	2022	23€
AOC Château Majouveau	Bordeau supérieur	2021	20€
AOC Côte du Jura « Trousseau »	Domaine Grand	2021	29€
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil BIO	Domaine de la Croisée	2021	25€
AOC Croze Hermitage BIO	Dom Pochon	2023	34€

La carte des Vins aux Verres

Les rouges : 10 cl

Sélection du Jura du moment	7€
Sélection du moment	6€

Pays d'oc « le petit pont »

5.5€ (10 cl)	7.5€ (25 cl)	9.5€ (50cl)
---------------	--------------	-------------

Les blancs : 10 cl

Sélection du Jura du moment	7€
Côtes du jura « VIN DE PAILLE » domaine Pierre Richard 2018 (8cl)	8€
Sélection du moment	6€

IGP Pays d'oc « Viognier »

5.5€ (10 cl)	7.5€ (25 cl)	9.5€ (50cl)
---------------	--------------	-------------

Prix TTC et Service Inclut