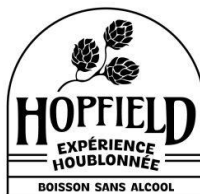




Marie Louise Tissot

LA GESSIENNE 40°

ATMOSPHÈRE°



APERITIFS 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 mandarine 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 « **Pinot Noir du Jura** » 4.5€

« **Dry** » Vif et puissant le « **Chardonnay du domaine du TAUSSON AOC l'Etoile** » 4.5€
rencontre les notes amères et toniques de la Gentiane, de l'Absinthe, du Génépi, de l'Armoise
...

« **le Printemps** » Un bouquet frais et printanier emmène « **le Chardonnay du Jura** » 4.5€
Côté Jardin avec de la Citronnelle, de la Verveine, du Pissenlit, de la Pomme au Calvados

« **Aromatico** » Aux allures de porto grâce à son vieillissement en Fût de plus de 2 ans ;
Ce « **Pinot noir** » s'assume avec des note végétale ,de tabac et de cacao 6€

LES ABSINTHES ET ANISES_(3cl)

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

LES LIQUEURS_(4cl)

La GESSIENNE « Verveine » <i>Son goût légèrement citronné ravira vos papilles</i>	6.8€
La GESSIENNE « 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€
<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 » Lemon 'elle <i>un limoncello Jurassien</i>	6.8€

Prix TTC et Service Inclut

LES WHISKYS_(4cl)

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

LES RHUMS_(4cl)

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

LES GINS_(4cl)

Marie Louise Tissot « Gin » D'Gin Jura	4,5€
Al Kapone « Le Gin » BIO <i>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 BIO « eau de vie Menthe poivrée »	7€
Le Serpent Vert BIO « eau de vie Verveine Citronnée »	7€
Le Serpent Vert BIO « eau de vie Gentiane »	7€
Le Serpent Vert BIO « 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 « Poire Williams Prisonnière »	7€
Marie Louise Tissot « Mirabelle »	7€
Marie Louise Tissot « Framboise »	7€
Brasserie gessienne BIO « eau de vie de bière blanche »	7€
Brasserie gessienne BIO « 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 BIERES (33 cl)

BRASSERIE GESSIENNE **BIO** (01210 Ornex)

« Blonde » : Aux Notes fruitées et légèrement amer	5.8€
« Ambrée » : Gourmande et amère aux notes caramélisées et grillées	5.8€
« Brune » : Bière de caractère aux puissants arômes de café et fève de cacao	5.8€
« Ecossaise » : Bière brassée au malt de Whisky, aux arômes fumés et tourbé	5.8€
« anniversaire 10 ans » Bière de caractère : arômes de malts, houblonnage soutenu, et notes de fruits secs vous enivreront	6.5€

ATMOSPHERE° **BIO** (39160 Balanod)

« 4 indian pale ale » : Bière fruitée à la fraîcheur exotiques et Légèrement amère	5.8€
« 7 blanche » : bière fruitée à la fraîcheur des agrumes et épices	5.8€
« 17 Pêche Verveine » : Fraîche et fruitée sans être sucrée, pêche et verveine citronnée, Arquebuse	6.5€
« 19 Dorée » : bière triple à l'épeautre	7€
« 12 cuivrée » Légèrement épicée à la baie de Timut et écorce d'orange douce. Parfaite pour passer l'hiver !	7€

LA BIERE 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

4 €

Sirop Artisanal :

2,6 €

Saveur pomme, Cassis, Menthe , Coing , 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 et sirops étant en accord avec les saisons et la nature
certains peuvent être indisponibles »

LES SODAS DE NOS JARDINS IMPARFAITS **BIO** (33 Cl) 5.5 €

Soda Botanique Rosat : macération de feuille de géranium Rosat de nos jardins du Jura, aux notes exubérantes de rose légèrement citronnée, est associée au verjus de Dordogne

Soda botanique Figuiet : 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

NECENSE **BIO** (33 Cl) 5.50€

« Un sachet Necense, c'est 120 bouteilles économisées, moins de transport, des saveurs naturelles servies au verre »

Limonade Ecorces de citron, Verveine odorante ,Plante aromatiques

Cola Rapadura, Noix de Cola ,Café moulu ,Vanille , Plantes aromatiques et épices

Thé Glacé Thé Jasmin , Fleurs d'Hibiscus , Feuille de Cassis bio, sirop du moment

Enervé Gingembre , Feuille de Cassis , Hibiscus , Maca , Guarana , Sauge , Romarin ,Café

Tonic gentiane , baie de genévrier , écorce d'orange amère et plante aromatique

Ginger bird Gingembre , poivre de Madagascar et piment oiseau

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 4,50€

Castalie Eau Plate/ Gazeuse : 50cl 2.50€

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

CAFES ET THE 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 »	Domaine Pierre Richard	2017	40€
Chardonnay / Savagnin BIO	Domaine Grand	2021	46€
Chardonnay / Savagnin	Domaine Pierre Richard	2017	41€
Savagnin	Domaine des Bélemnites	2017	38€

AOC l'Etoile

Chardonnay BIO	Domaine Cartaux 2023		34€
----------------	----------------------	--	-----

Les ouillés 75cl

AOC Côte du Jura :

Chardonnay « Les Roussots » BIO	Domaine Badoz	2023	36€
Chardonnay « Elégance »	Domaine Pierre Richard	2022	36€
Chardonnay BIO	Domaine Grand	2022	38€
Savagnin « Edouard » BIO	Domaine Badoz	2022	47€
Savagnin « Victoria Badoz » BIO	Domaine Badoz	2020	40€

AOC Arbois :

Savagnin « En Guille-Bouton » BIO	Domaine Grand	2022	46€
-----------------------------------	---------------	------	-----

Le vin de paille 37.5 cl

AOC Côte du Jura	Domaine Pierre Richard	2018	46€
------------------	------------------------	------	-----

Le vin jaune 62 cl

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

Les Juras Rouge :

AOC Côte du Jura : **75cl**

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

AOC Arbois :

Trousseau	Domaine Grand	2022	46€
Pinot noir	Domaine Pierre Richard	2022	36€

Les Crémants du Jura **75cl**

AOC Crémant « Blanc de Blanc »	Domaine Badoz	35€
AOC Crémant « Finambulle »	Domaine Pierre Richard	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	Dom Chaume Arnaud	2020	42€
AOC Crozes Hermitage BIO	Domaine Pochon	2022	50€
AOC Saint Joseph « les Racines du Ciel »	Dom Dauvergne Ranvier	2021	53€
AOC Châteauneuf du Pape	Dom Font de Courtedune	2020	70€

Bourgogne 75cl

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

Bordeaux 75cl

AOC La Marotte	Côtes de Bordeaux	2022	33€
AOC Cht Grand Pey Lescours Grand cru	Saint Emilion	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"	Dom Perrachon	2022	36€
AOC Juliéna "Vignes Centenaires"	Dom Perrachon	2022	36€
AOC Fleurie BIO	Dom de Colette	2023	43€

Languedoc 75cl

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

Les blancs :

Bourgogne 75cl

AOC Mâcon village « Les Tremblay »	Dom Balandras	2023	33€
AOC Viré Cléssé	Dom des Tourterelles	2022	37€
AOC Pouilly Fuissé "Clos Noly"	Dom Larochette	2020	44€
AOC Montagny 1 ER Cru « Les Burnins »	Cht de Chamilly	2023	51€

Sud Ouest 75cl

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

Loire 75cl

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

Languedoc 75cl

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

Vallée du Rhône 75cl

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

Prix TTC et Service Inclut

LA CARTE DES VINS ½ BOUTEILLES

Blanc

AOC Saint-Véran	Dom 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 Majoureau	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