

Découvrez les Producteurs De l'Auberge Du VAL d'Amont





Marie Louise Tissot

LA GESSIENNE 40°

ATMOSPHERE°



Elixia®

French Artisan Lemonade



Apéritifs et Cocktails

Coupe de Crément du Jura(12cl)	7.5€
Coupe de Champagne(12cl)	13€
Le cocktail maison <i>Crémant du jura et liqueur de votre choix</i> (12cl)	9€
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 du Moment <i>Selon l'humeur du barman</i>	10€
Le Kir Jurassien : <i>Liqueur de Cassis, Mûre, Framboise et Chardonnay du jura</i> (12cl)	7€
Macvin : <i>domaine Pierre Richard</i>	7€
Vin Jaune au verre :(8 Cl) <i>domaine Grand 2016</i>	14€
Vermouth Sullivan « Aperitivo » (5cl) <i>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> »</i>	5€
Vermouth Sullivan « Classico » (5cl) <i>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.</i>	5€
Vermouth Sullivan « Dry » (5cl) <i>Vif et puissant le « <u>Chardonnay du Jura</u> » rencontre les notes amères et toniques de la Gentiane, de l'Absinthe, du Génépi, de l'Armoise</i>	5€
Vermouth Sullivan « Extra Dry » (5cl) <i>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...</i>	5€
Marie Louise Tissot « Vodka » <i>100% seigle Jurask'Aya</i> (4cl)	5,5€
Marie Louise Tissot « Gin » <i>D'Gin Jura</i> (4cl)	5,5€
Al Kapone « Le Gin » BIO <i>aux notes très genévres et poivrées</i> (4cl)	6,5€

Les Absinthes et anises (3cl)

Le Serpent Vert Absinthe BIO « Ymir » 7,3€

Le feu de l'anis puis la fraîcheur de la menthe poivrée, des notes citronnées sur une pointe d'amertume

Marie Louise Tissot « Pastis du Jura » 4,5€

Issu de la distillation de plantes naturelles, aucun colorant, ni sucre n'est ajouté.

Les Liqueurs(4cl)

La GESSIENNE « MYCS » *Aux notes d'agrumes, pamplemousse rose et génépi* 5€

La GESSIENNE « Verveine » *Son goût légèrement citronné ravira vos papilles* 5,5€

La GESSIENNE « Genépi Dry » 5,5€

Le Serpent Vert BIO « Cassis » 5,5€

Obtenue par macération de la feuille et du fruit de cassis, une note gourmande de fruit rouge

Al Kapone « Mure Sauvage » BIO 5,5€

Ramassées à la main, cueillies au cœur du Revermont,

Le Serpent Vert BIO « Gentiane » 7,2€

Le Serpent Vert BIO « Sapin » 7,2€

Le Serpent Vert BIO « Menthe » 7,2€

Al Kapone « Kastagne » BIO 7,2€

Des châtaignes torréfiées, des figues fraîches et séchées, une touche de café et de miel ...

Al Kapone « Kalin » BIO 7,2€

Une boisson 100% Aindinoise, confectionnée à partir de fleurs fraîches de roses et d'acacia.

Al Kapone « Kanaille » BIO 7,2€

Le caractère affirmé du cumin se mélange harmonieusement à la douceur de la datte et des épices.

Marie Louise Tissot « Citron » Lemon 'elle un limoncello Jurassien 7,2€

Les Whiskys (4cl)

Marie Louise Tissot Prohibition « Vieilli en fût de Vin Jaune » 8,1€

Marie Louise Tissot Prohibition « Vieilli en fût de vin de paille » 8,1€

Les Rhums(4cl)

Marie Louise Tissot Jura 'Rhum « Vieilli en fût de vin de paille » 7.2€

Les Bières (33 cl)

6 €

Brasserie gessienne BIO « Blonde » : *Aux Notes fruitées et légèrement amer*

Brasserie gessienne BIO « Triple Ambrée » :

Gourmande et amère aux notes caramélisées et grillées

Brasserie gessienne BIO « Brune » :

Bière de caractère aux puissants arômes de café et fève de cacao

Brasserie gessienne BIO « Ecosaise » :

Bière brassée au malt de Whisky, aux arômes fumés et tourbé

Brasserie gessienne BIO « 10 ans »

Bière de caractère : arômes de malts, houblonnage soutenu, et notes de fruits secs vous enivreron

ATMOSPHERE° BIO « 4 indian pale ale » :

Bière fruitée à la fraîcheur exotiques et Légèrement amère

ATMOSPHERE° BIO « 7 blanche » : *bière fruitée à la fraîcheur des agrumes et épices*

ATMOSPHERE° BIO « 8 Framboise » : *bière fruitée à la fraîcheur de la framboise*

ATMOSPHERE° BIO « 10 Stout » : *bière noire aux arômes de café, de raisin et de prune*

ATMOSPHERE° BIO « 12 Winter Ale» *bière Cuivrée aux écorces d'orange douce et baies de Timut*

Les Softs et Les Eaux

Castalie Eau Plate : 75cl 3€

Castalie Eau Gazeuse : 75cl 3€

Elixia Limonade BIO organique au sirop d'agave Nature 33cl 5 €

Elixia Limonade Artisanale « Myrtille » 33cl 5 €

Elixia Limonade Artisanale « Sapin » 33cl 5 €

Elixia Limonade BIO organique au sirop d'agave « Gingembre » 33cl 5 €

Elixia Limonade BIO « Cola » 33cl 5 €

Domaine Grand BIO (25 cl)

Jus de Raisins : *Issu du terroir de Passenans*

3,5 €

Aux P'tits Bonheurs BIO (25 cl)

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

3,5 €

Sirop Artisanal : *_Saveur Fraise, Groseille, Menthe Poivrée et Reine des prés*

2,5 €

Nos Jardins Imparfaits BIO (25 cl) **5,4€**

Nectar Cassis Menthe, Cannelle : *La profondeur tannique du cassis "Noir de Bourgogne" est contrastée par la fraîcheur intense de la menthe "Chocolat".*

Nectar Tomate, Piment de Bresse : *Un pur jus de tomates "Cœur de Bœuf" à la fraîcheur incomparable Le piment de Bresse avec une touche piquante mais pas brûlante !*

Nectar Groseille, Framboise, Galanga : *Un nectar acidulé, très fruité qui viendra pimper vos apéros*

Nectar Abricot, Verjus, Menthe Coq : *L'acidité de l'abricot est accentuée par le verjus, et la menthe coq apporte des notes de thé noir légèrement camphrée*

Nectar Poire, Fenouil, Sumac : *La Douceur de la Poire "Williams" la saveur d'anis et de réglisse du Fenouil et l'acidité du Sumac.*

« Les jus de fruits étant en accord avec les saisons certains peuvent être indisponibles et d'autres proposés de vive voix »

Les Infusions L'herbier sous la Rochette **BIO** 3,5 €

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 Malongo **BIO et EQUITABLE**

Espresso	2 €	Café Crème	2,5 €
Double espresso	3,5 €	Thé	3,5€
Capuccino	4,5 €		

Les Eaux de vies (4cl)

Le Serpent Vert BIO « <i>Esprit Menthe poivrée</i> »	8€
Le Serpent Vert BIO « <i>Esprit Verveine Citronnée</i> »	8€
Le Serpent Vert BIO « <i>Jura Origine</i> »	9.5€
<i>Une recette a 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> »	8€
Marie Louise Tissot « <i>Mirabelle</i> »	8€
Marie Louise Tissot « <i>Framboise</i> »	8€

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>	2016	42€
Chardonnay / Savagnin	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2017	41€

Les ouillés 75cl

AOC Côte du Jura :

Chardonnay « Les Roussots » BIO	<i>Domaine Badoz</i>	2022	37€
Chardonnay « Élégance »	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2022	36€
Chardonnay BIO	<i>Domaine Grand</i>	2021	36€
Savagnin « Edouard » BIO	<i>Domaine Badoz</i>	2019	48€
Savagnin « Victoria Badoz » BIO	<i>Domaine Badoz</i>	2019	45€

AOC Arbois :

Savagnin « En Guille-Bouton » BIO	<i>Domaine Grand</i>	2022	48€
--	----------------------	------	-----

Le vin de paille 37.5 cl

AOC Côte du Jura	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2018	58€
------------------	-------------------------------	------	-----

Le vin jaune 62 cl

AOC Côte du Jura	<i>Domaine Grand</i>	2016	71€
------------------	----------------------	------	-----

La carte des vins

Les Juras Rouge : **75cl**

AOC Côte du Jura :

Trousseau/ pinot noir « Vermeil » BIO	<i>Domaine Badoz</i>	2020	40€
Pinot noir « dédicace à Pierre » BIO	<i>Domaine Badoz</i>	2020	43€
Poulsard « grains de Poulsard » BIO	<i>Domaine Badoz</i>	2022	39€
Poulsard « PlouPlou d'Or »	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2022	38€
Poulsard	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2020	37€
Trousseau « Confidence » BIO	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2022	40€

AOC Arbois :

Trousseau	<i>Domaine Grand</i>	2022	43€
Pinot noir	<i>Domaine Pierre Richard</i>	2022	36€

Les Crémants du Jura **75cl**

AOC Crémant « Blanc de Blanc »	<i>Domaine Badoz</i>	31€
AOC Crémant « Finambulle »	<i>Domaine Pierre Richard</i>	27€

Les Champagnes **75cl**

Nicolas Van Belle	<i>_brut Blanc de Noir</i>	65€
-------------------	----------------------------	-----

La carte des vins

Les rouges :

Vallée du Rhône **75cl**

AOC Vinsobres **BIO** *Dom Chaume Arnaud* 2019 41€

AOC Crozes Hermitage **BIO** *Domaine Pochon* 2021 52€

AOC Côtes du Rhône « V. V » *Dom Font de Courtedune* 2020 37€

Bourgogne **75cl**

AOC Bourgogne Pinot noir *Dom Perrachon* 2021 37€

AOC Mercurey *Château de Chamilly* 2021 46€

AOC Haute Côte de Beaune *Domaine Regnard* 2022 40€

Bordeaux **75cl**

AOC La marotte cuvée du comptoir *Cote de Bordeaux* 2019 30€

AOC Château la Grave Figeac Grand crue *Saint Emilion* 2018 75€

Beaujolais **75cl**

AOC Moulin à vent "les Burdelines" *Dom Perrachon* 2020 31€

AOC Juliéna "Vignes Centenaires" *Dom Perrachon* 2021 31€

Les blancs :

Bourgogne **75cl**

AOC Mâcon village « Les Tremblay » *Dom Balandras* 2022 32€

AOC Viré Cléssé *Dom Viroly* 2022 38€

AOC Pouilly Fuissé "les Robées" *Dom Larochette* 2021 41€

Alsace **75cl**

AOC Riesling Holderhust *Dom Boehler* 2020 30€

Gewurztraminer "St Georges" *Dom Boehler* 2021 34€

Vallée du Rhône **75cl**

AOC Côtes du Rhône "Pierre solaire" *Dauvergne Ranvier* 2021 31€

AOC Croze Hermitage **BIO** *Dom Pochon* 2022 52€

IGP Ardèche « Viognier » *Dom du Grangeon* 2022 32€

VDF « la Petite Gargotte » Doux *Vignerons de Cébézan* 2021 26€