**Les Cocktails**

*16cl*

**Le Cocktail Maison 16€**

Crémant du Jura de chez Fred Lornet et liqueur au choix *- Mûre, Myrtille, Cassis, Framboise*

**Le Juraspritz 16€**

Crémant du Jura de chez Frédéric Lornet, Liqueur Agrumes/génépi de la Distillerie Gessienne, Eau Pétillante et Tranches d’Agrumes

**Le Cocktail du Barman 20€**

Selon l’Inspiration et la Saison

*12cl*

**Le Kir au Vin Blanc  13€**

Liqueur au choix *- Mûre, Myrtille, Cassis, Framboise* - et Vin Blanc

**Le Kir Royal 19€**

Liqueur au choix *- Mûre, Myrtille, Cassis, Framboise* - et Champagne

**Les Vins au Verre de Fréderic Lornet**

Propriétaire récoltant près d’Arbois dans le Jura depuis plusieurs générations, la famille LORNET est l’une des plus anciennes familles vigneronnes de MONTIGNY-LES-ARSURES (à 82 km de la Mainaz).

*12cl*

**Le Crémant du Jura - Brut 14€**

100% Chardonnay Vieilles Vignes

**Arbois Chardonnay - Cuvée La Mainaz 12€**

Vin blanc élevé en foudres de chêne durant 9 à 16 mois, c’est un vin frais, fruité et équilibré qui convient parfaitement à l'apéritif.

**Arbois Trousseau - Cuvée La Mainaz 12€**

Vin rouge élevé en foudres de chêne durant 12 mois, ce vin de couleur pâle possède des tanins tout en finesse et peut convenir de l’apéritif au dessert.

 *8cl*

**Arbois vin Jaune 14€**

Le Vin Jaune est vieilli durant 6 ans et 3 mois en fûts de 228 L sous un voile de levures. Ce grand vin jurassien a des arômes de noix et de curry puissants et débute idéalement le repas.

**Les Liqueurs de la Distillerie Gessienne**

La Distillerie est située au Sud du Pays de Gex à **COLLONGES FORT-L’ECLUSE** (à 39 km de la Mainaz). La production à base de fruits et de plantes issus de l’agriculture biologique et d’eau minérale naturelle d’Aix les Bains est 100% artisanale et locale.

 *4cl*

**Liqueur MYCS** **– 16°** (Liqueur d’agrumes, pamplemousse rose et génépi) **12€**

**Liqueur de Genépi – 40°** (Aux notes herbacées et de pulpe de coco) **12€**

**Liqueur de menthe – 40°** (Aux notes de menthe verte délicatement poivrée)**12€**

**Les Bières de la Brasserie Gessienne**

La Brasserie Gessienne est la première brasserie artisanale de l’Ain située à **ORNEX** (à 20km de la Mainaz). Leurs céréales poussent dans le Pays de Gex et sont maltées à Allonzier-la-Caille pour obtenir des bières biologiques de haute fermentation.

 *33cl*

**Bouteilles 8€**

**Blanche** Légère, aux délicates notes d’agrumes

**Blonde** Aux notes fruitées et légèrement amères

**Pale Ale**Bière pleine de fraicheurà l’amertume fruitée

**Écossaise**Bière brassée au malt de Whisky, au puissant arôme fumé et tourbé

**Ambrée** Gourmande et amère aux notes caramélisées et grillées

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

**Les Alcools de Marie Louise Tissot**

La Maison Marie Louise Tissot est installée dans le Jura (à 90km de la Mainaz), à **NEVY-SUR-SEILLE** depuis 11 générations (16ème siècle). Leurs vins et distillats sont issus de l’agriculture raisonnée.

*4cl*

**Le whisky Single Cask, distillé et vieilli dans le Jura – 41° 16€**

 Vieilli en fût de Macvin***- suave***Vieilli en fût de Vin Jaune***- amer***

 Vieilli en fût de Trousseau ***- gourmand***Vieilli en fût de Vin De Paille***- riche***

**Rhum Vieux Agricole de Martinique**, v**ieilli en fût de Vin De Paille – 40°**  **16€**

**Vodka du Jura 100% Seigle – 40°**  **12€**

**Gin du Jura – 40°** **12€**

**Pastis du Jura – 45° 6€**

**Les Alcools et Liqueurs de la Distillerie du Serpent Vert**

Installée depuis 2007 à **SAINT MAUR** dans le Jura (à 77 km de la Mainaz), la distillerie produit, récolte et transforme en tisanes et boissons spiritueuses (absinthes, esprits, liqueurs) les plantes aromatiques et médicinales cultivées en agriculture biologique.

*4cl*

**Absinthe *Artémis – 49°* 16€**

Apéritif jurassien aux accents alpins ou la rencontre entre deux sœurs : Absinthe et Génépi

**Esprit *Menthe Poivrée – 40°* 16€**

Spiritueux élaboré à partir de la distillation de feuilles de menthe poivrée.

**Esprit *Verveine Citronnée* – 40° 16€**

Spiritueux élaboré à partir de la distillation de feuilles de Verveine.

**Liqueur de Cassis, Sapin ou Menthe – 35°** **12€**

Grandes Liqueurs de macération de fruit, bourgeon ou feuille, très pures et gourmandes

**Les Alcools et Liqueurs des Pères Chartreux**

Il a fallu plus de 150 ans de recherche aux moines chartreux pour percer le secret du manuscrit d’origine. C’est en 1840 que naissent les Chartreuses Verte et Jaune. Aujourd’hui, la production de chartreuse est toujours supervisée par les moines dans la distillerie d'Aiguenoire à **ENTRE DEUX GUIERS** (à 150km de la Mainaz).

 *4cl*

**La Chartreuse verte – 55°16€**

La couleur unique est due aux 130 plantes qui la composent. La [chlorophylle](https://fr.wikipedia.org/wiki/Chlorophylle) lui donne sa couleur naturelle. Elle se déguste en général glacée, en digestif ou en cocktails.

**La Chartreuse jaune – 43°16€**

Fabriquée avec les mêmes plantes que la Verte mais dans des proportions différentes, elle est plus douce et plus moelleuse. Le [safran](https://fr.wikipedia.org/wiki/Safran_%28%C3%A9pice%29) lui donne sa couleur naturelle.

**La Chartreuse M.O.F. – 45° 20€**

Assemblage de grandes Chartreuses jaunes en hommage aux Meilleurs Ouvriers de France !

**Liqueur d’Elixir 1605 – 56° 20€**

 Hommage aux 400 ans de l’« Élixir de Longue Vie », une très grande Verte !

**Liqueur de Gentiane – 22,7°** **13€**

Une subtile liqueur réalisée à partir de racines de Gentiane, plante poussant en moyenne montagne. Se consomme pur avec de la glace, avec du cassis ou du Schweppes...

**La sélection des Pères Chartreux :**

 *4cl*

**Gin du Mont Blanc – 43,6° 16€**

Elaboré avec des botaniques de la région du Mont Blanc, cueillis à la main !

**Rhum Grogue Vulcao– 45° 16€**

Originaire des îles du Cap Vert, le Grogue est l’ancêtre du rhum tel que nous aujourd’hui. Le Cap

Vert est une île volcanique, d’où son nom : Vulcao.

**Les Apéritifs et Spiritueux** **d’ailleurs**

**Coupe de Champagne** *12cl*

Choix du Sommelier **18€**

**Whisky** *4cl*

Lagavulin 16 ans d’âge – 43° **25€**

**Cognac, Armagnac** *4cl*

Cognac Hennessy Paradis – 40° **70€**

Cognac Hennessy X.O. – 40° **55€**

Bas Armagnac Laubade 12 ans d’âge – 40° **45€**

**Vieux Marc** *4cl*

Marc du Château de Meursault 2007 – 42° **35€**

Marc de Bourgogne hors d’âge Jacques Prieur 1997 – 44° **45€**

Marc de Bugey 8 ans d’âge – 47° **35€**

**Eaux de Vie** *4cl*

**Brana – Pyrénées**  **14€**

Marc de raisin – 44°

**Alain Servat – Ariège 14€**

Cidre – 44°

Prune – 44°

Myrtille – 44°

Cerise – 44°

**Autre** *4cl*

Calvados Château du Breuil 15 ans d’âge – 41° **40€**

Grappa Nardini riserva Bassano – 50° **14€**

Amaretta Disaronno – 28° **18€**

Limoncello Sorrento strega – 30° **20€**

Bitter San Pellegrino – sans alcool **7€**

**Les Limonades d’Elixia**

C’est dans la plus vieille limonaderie de France Jura, à CHAMPAGNOLE (61km de La Mainaz), que sont confectionnées ces limonades sans colorants ni arômes artificiels, avec de l’eau du massif du Jura. Elles sont produites à partir d’extraits naturels de fruits ou de plantes et sont légères et rafraîchissantes.

*33cl*

**Limonade organique au sirop d’agave *Nature*** ***7€***

**Limonade organique au sirop d’agave *Gingembre***

**Limonade Artisanale *Myrtille***

**Limonade Artisanale *Sapin***

**Limonade Artisanal *Cola***

**Sirops d’Aux P’Tits Bonheurs**

Emilie et Arnaud cultivent et cueillent fruits rouges et plantes aromatiques pour produire dans leur laboratoire de La Chaux des Crotenay (50 km de La Mainaz) ces sirops. Leurs productions sont le reflet de la richesse de notre région.

**Sirop Artisanal *4€***

* Fraise
* Perles de Groseille
* Menthe Poivrée
* Reine des prés

**Jus de Pomme Bio *8*€**

**Eau du Jura filtrée Castalie**

**Eau Plate** *50cl*  ***4€*** *70cl*  ***5€***

**Eau Gazeuse** *50cl* ***4€*** *70cl*  ***5€***

**Les Infusions de L’herbier sous la Rochette**

**7€**

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

**Le Mélange Tonique** Frêne, Menthe verte, Thym citron, Hysope, Soucis, Bleuet

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

**Le Mélange Hiver** Monarde, thym, Sauge, Mauve, Sapin, Bouillon blanc, Ronces

**La Tisane de Printemps (édition limitée)** Frêne, Cassis, Achillée millefeuille, Monarde, Calendula

 **La Fabrikathé**

**7€**

**Thé Noir Assam Bio** *Notes fruitées et florales*

**Thé Noir Earl Grey Agrumes Bio** *Notes aromatiques d’agrumes et de bergamote*

**Rooibos Mangue Menthe Citron Bio** *Un mélange de plantes et Fruits*

**Thé Vert Menthe Marrakech Bio** *Un mélange de menthe verte et menthe poivrée*

**Thé Vert Sencha Bio** *Un délicat thé vert fruité, floral et subtil*

**Thé Vert Jasmin Bio** *Un thé vert vif, rafraîchissant et dynamisant*

 **Les Cafés Nespresso**

**Sélection du Pérou**

Issu de plantations biologique, ce café arabica léger brille par son acidité raffinée et ses arômes contrastés avec des senteurs de céréales grillées mélangées à des notes d’exotisme fruité.

**Sélection du Guatemala**

Mélange composé d’arabica et de robusta, ils soulignent une élégante amertume, puissance et velouté aux notes de céréales maltées.

**Cappuccino 7€ Expresso 5€**

**Latte 7€ Allongé**  **5€**

**Double Expresso 8€ Décaféiné 5€**

**Chocolat chaud 8€**

**Les Jus de Fruits de Nos Jardins Imparfaits**

**8€** *25cl*

La marque est née fin 2018 dans le village de **SAINT JEAN D’ÉTREUX** dans le Jura (83 km de la Mainaz). Amandine et Tristan y cultivent des fruits, légumes et aromates BIO pour créer des mélanges atypiques et gourmands « 100% naturels ». Ils complètent leurs productions avec les producteurs locaux « toujours dans le respect des principes d’agroécologie ».

**Nectar Cassis, Menthe Intense** *La profondeur tanique du cassis et la fraicheur de la Menthe « chocolat »*

**Nectar Coing, Hibiscus, Gingembre** *L’acidulé du Coing, soutenue par la Fleur d’Hibiscus et réchauffée par le Gingembre rouge*

**Nectar Poire, Fenouil, Sumac** *La Douceur de la Poire “Williams” la saveur d’anis et de réglisse du Fenouil et l’acidité du Sumac.*

**Nectar Abricot, Verjus, Menthe Coq** *La douceur de l’Abricot, l’acidité du Verjus et la note camphrée et mentholée de la Menthe Coq*

**Pur Jus Tomate, Piment de Bresse** *Un jus de Tomates “Cœur de Bœuf” et Piment de Bresse qui joue l’équilibre entre sucré et acidité. La touche est piquante mais pas brûlante !*

**Nectar Framboise, Estragon du Mexique** *L’acidité de la Framboise et la fraîcheur anisée de l’Estragon du Mexique pour une boisson addictive et désaltérante*

**Nectar Fraise, Bergamote, Sil Timur** *Le trait épicé d’écorce d’agrume et la légère amertume de la bergamote viennent subtilement relever ce nectar pulpeux au parfum intense de fraises des champs*

**Les Vermouths de Sullivan**

 **10€** *4cl*

Crée à Besançon en 2021 (125 km de la Mainaz), la société Vermouth Sullivan remet au goût du jour cette ancien apéritif. Avec une trentaine d’ingrédients composants chaque recettes (macérats de plantes et d’épices), Sullivan propose des vermouths originaux en jouant avec les notes caractéristiques des vins du Jura.

**Rouge**

**Vermouth Sullivan Aperitivo**

Un Vermouth de gourmandise où les épices **Fèves Tonka, Cacao, Poivre de la Jamaïque, Cannelle** … sont soutenues par les notes de Griottes du **« Pinot Noir du Jura »**

**Vermouth Sullivan Classico :**

Un Vermouth aromatique et complexe où les notes de **Poivre Sauvage, d’absinthes et de Cannelle** … complémentent les notes de Baies Rouges du **« Poulsard du Jura »**

**Blanc**

**Vermouth Sullivan Dry :**

Un Vermouth vif et puissant où le **« Chardonnay du Jura »** rencontre les notes amères et toniques **de la Gentiane, de l’Absinthe, du Génépi, de l’Armoise ….**

**Vermouth Sullivan Extra Dry :**

Un bouquet frais et printanier où le Vermouth emmène **« le Chardonay du Jura »** côté Jardin avec de **la Citronnelle, de la Verveine, du Pissenlit, de la Pomme au Calvados…**