

Voyage dans L'AIN, Le JURA Et L'ISERE

Les Liqueurs de la Distillerie Gessienne :

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

Liqueur de MYCS (<i>Aux notes d'agrumes, pamplemousse rose et génépi</i>)	12€
Liqueur de Genépi (<i>Aux notes herbacées et finit sur une note de pulpe de coco</i>)	12€
Liqueur de sapin (<i>Aux notes fraîches de jeunes bourgeons et arômes herbacés</i>)	12€
Liqueur de menthe (<i>Aux notes menthe verte délicatement poivrée</i>)	12€

Les alcools de Marie Louise Tissot :

La maison Marie Louise Tissot, c'est un savoir-faire transmis sur 11 générations qui a commencé au 16-ème siècle. Implantée dans le village de **NEVY SUR SEILLE** dans le Jura (à 90km de la Mainaz) elle travaille les vins en agriculture raisonnée et les alcools qu'elle distille et affine.

Le whisky single cask Pro\$hibition distillé et Vieilli dans le jura	16€
<i>Vieilli en fût de Macvin</i>	<i>Vieilli en fût de Vin Jaune</i>
<i>Vieilli en fût de Trousseau</i>	<i>Vieilli en fût de Vin De Paille</i>
Rhum Vieux Agricole de Martinique Jura'Rhum	16€
<i>Vieilli en fût de Vin De Paille</i>	
Vodka 100% seigle Jurask'Aya	14€
Gin D'Gin Jura	14€
Pastis du jura	6€
Liqueur de citron Lemon'elle	12€
Poire Williams Prisonnière	14€

Les alcools et liqueurs de la distillerie le 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 ainsi qu'en boissons spiritueuses (absinthes, esprits et liqueurs) les plantes aromatiques et médicinales en agriculture biologique.

Absinthe Yirm **16€**

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

Absinthe Artémis **16€**

Un apéritif jurassien aux accents alpins rencontre entre deux cousines l'absinthe et le génépi

Esprit Menthe poivrée **15€**

Spiritueux élaboré à partir de la distillation de feuilles de menthe poivrée. A consommer en digestif à température ambiante ou glacé

Esprit Verveine Citronnée **15€**

Spiritueux élaboré à partir de la distillation de feuilles de Verveine². A consommer en digestif à température ambiante ou glacé

Liqueur de Cassis **12€**

Obtenu par macération de la feuille et du fruit une note gourmande de fruit rouge

Les bières de la Brasserie Gessienne BIO

La Brasserie Gessienne est la première brasserie artisanale du Pays de Gex situé à **ORNEX** (à 20km de la Mainaz). Leurs céréales poussent dans le Pays de Gex à Challex et sont maltés à Allonzier la Caille pour obtenir des bières biologiques de haute fermentation et re-fermentées en bouteilles.

Pression : **4€ (25 cl)** **6€ (33cl)** **8€ (50cl)**

Blonde : *Aux Notes fruitées et légèrement amer*

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

Bouteilles : **8€**

Blanche : *Légère, aux délicates notes d'agrumes*

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

Pale ale : *Bière pleine de fraîcheur à l'amertume fruitée*

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

Voyage dans L'AIN, Le JURA Et L'ISERE

Les alcools et liqueurs des Pères Chartreux :

La Chartreuse, c'est plus de 4 siècles d'histoire. 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 naît la Chartreuse Verte et jaune. Aujourd'hui la production de chartreuse et d'autres boissons est toujours supervisée par les moines dans la distillerie d'Aiguenoire à ENTRE DEUX GUIERS (à 150km de la Mainaz).

La Chartreuse verte 13€

La couleur unique est due aux 130 plantes qui la composent. La chlorophylle lui donne sa couleur naturelle ; Elle se déguste en général glacée, en digestif ou en cocktails

La Chartreuse jaune 13€

Fabriquée avec les mêmes plantes que la Verte mais dans des proportions différentes, elle est plus douce et plus moelleuse. Le safran lui donne sa couleur naturelle.

Le Genépi traditionnel 13€

Liqueur traditionnelle à base de plantes des Alpes, le Génépi des Pères Chartreux est entièrement élaboré avec des ingrédients naturels jusque dans sa couleur

Liqueur de Gentiane 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...

Liqueur de Mure 13€

Un fruit sauvage plein de douceur

Liqueur de Myrtille 13€

La fameuse baie ronde et bleue développe tout son parfum dans cette liqueur

Liqueur de Framboise (Nez Puissant aux arômes de fruits murs écrasés) 13€

La sélection des Pères Chartreux :

Gin du Mont Blanc 15€

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

Rhum Grogue Vulcao 16€

Originnaire des îles du Cap Vert ce rhum est l'ancêtre du rhum que nous connaissons dans les Caraïbes, appelée le Grogue, il est produit sur une île volcanique, d'où son nom : Vulcao

Les Vins au Verre de Frédéric Lornet

Propriétaire récoltant Vins d'Arbois & vins du Jura Les LORNET sont vigneron depuis plusieurs générations. Eugène LORNET, son grand-père, était tonnelier et vigneron. Roger LORNET, son père, fût l'un des premiers vignerons de MONTIGNY-LES-ARSURES dans le jura (à 82 km de la Mainaz).

Le crémant du Jura Brut Vieilles Vignes	13€
<i>100% Chardonnay Vieilles Vignes</i>	
La Mainaz Cuvée Maison Arbois Chardonnay	12€
<i>Vin blanc élevé en foudre de chêne durant 9 à 16 mois est frais et fruité ; conviens parfaitement à l'apéritif</i>	
La Mainaz Cuvée Maison Arbois Trousseau	12€
<i>Vin rouge élevé en foudres de chêne durant 12 mois a des tanins tout en finesse peut être servi tout au long d'un repas.</i>	
Arbois vin Jaune	14€
<i>Le Vin Jaune vieillit durant 6 ans et 3 mois en fûts de 228 L sous un voile de levures. Les arômes de noix et de curry sont puissants et accompagne très bien les plats régionaux</i>	

Les cocktails

Le cocktail maison	15€
<i>Crémant du jura de chez Frederic Lornet et liqueur de votre choix</i>	
Le Juraspritz	15€
<i>Crémant du jura de chez Frederic Lornet, Liqueur de MYCS (Aux notes d'agrumes, pamplemousse rose et génépi), Eau Pétillante tranche d'agrumes</i>	
Le cocktail du Moment	15€
<i>Selon l'humeur du barman</i>	
Le Kir au vin Blanc	11€
<i>Cassis, Mûre, Framboise, Myrtille et Bourgogne Aligoté</i>	
Le Kir Royal	17€
<i>Cassis, Mûre, Framboise, Myrtille et Champagne</i>	

Apéritifs et Spiritueux

Coupe de Champagne	17€
<i>Sélection du propriétaire</i>	
Les Vermouths (4cl)	7€
<i>Martini Rouge ou Blanc</i>	
Les Anisés (4cl)	
<i>Pastis Bardouin Grand Cru</i>	6€
Les Bitters et Les Gentianes (4cl)	7€
<i>Campari , Bitter San Pellegrino (10cl sans alcool), Suze</i>	
Les Portos (8cl)	
<i>Graham's Fine Tawny</i>	10€
Les Vodkas	
<i>Veuve Capet</i>	15€
Les Rhums	
<i>Diplomatico</i>	15€
Les Whisky et Bourbon	
<i>Blue label Collection</i>	25€
<i>Jack Daniel's</i>	14€
Les Liqueurs	
<i>Grand Marnier Cuvée 150ans</i>	20€
<i>Get 31 ;Bailey's ; Kalhlua</i>	12€
Les Eaux de Vies	
<i>Brana (Cédrat Corse, Marc de raisin, Prune d'ente)</i>	14€
<i>Alain Servat (Cidre, Prune, Myrtille, Cerise)</i>	14€
Les Cognacs et VIEUX MARCS (eau de vie de prestige)	
<i>Hennessy Paradis</i>	70€
<i>Hennessy XO</i>	32€
<i>Clos de tart 20 ans</i>	39 €

Les Boissons Locales

Eau Plate Castalie : 50cl

4€

Eau Gazeuse Castalie : 50cl

4€



Elixia®

French Artisan Lemonade

C'est à Champagnole, (61km de La Mainaz) dans la plus vieille limonaderie de France que sont produites ces limonades sans colorants ni arômes artificiels, avec de l'eau de qualité issue du massif du Jura. Ces boissons produites grâce à des extraits naturels de fruits ou de plantes sont légères et rafraichissantes.

Limonade BIO organique au sirop d'agave Nature 33cl

6€

Limonade Artisanale Myrtille 33cl

6€

Limonade Artisanale Sapin 33cl

6€

Limonade BIO organique au sirop d'agave Gingembre 33cl

6€

Limonade Cola Artisanal 33cl

6€

Nos Sirops

Aux P'tits Bonheurs

C'est dans une région sauvage et préservée, qu'Emilie et Arnaud cultivent et cueillent fruits rouges et plantes aromatiques pour produire sirops et autres gourmandises, reflets de la richesse de notre région. C'est à La Chaux des Crotenay (50 km de La Mainaz) que sont produits ces sirops.

Sirop Artisanal BIO Saveur Fraise, Groseille, Menthe Poivrée et Reine des prés

4€



L'Herbier
sous la
Rochette

Les Infusions L'herbier sous la Rochette BIO

6€

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

Le Mélange tonique

Frêne, Menthe verte, Thym citron, Hysope, Soucis, Bleuet

Le Mélange Detox

Agastache, Frêne, Sureau, Ortie, Soucis, Rose

Le Mélange Champêtre

Monarde, thym, Echinacée, Sauge, Hysope, Mauve, Sapin, Bouillon blanc, Ronces

La Tisane du Jura (édition limitée)

Pomme, Sapin, Anis vert, Sauge, Flouve odorante, Bleuet blanc, Monarde

Les Thés & Infusions Nunshen

6€

Vert Sencha Lemon

Un thé rafraîchissant et acidulé aux notes de citronnelle végétal, agrume

Vert Vallée du Nil

Un délicat thé vert floral et subtil aux notes de jasmin et de bergamote Fruité, Floral

Vert Touareg

Un thé vert dynamisant aux notes de menthe fraîche Vif, Rafraîchissant

Noir English Breakfast

Le thé idéal pour démarrer ses journées du bon pied Charpenté, boisé

Noir Earl Grey

Un mélange classique aux notes aromatiques d'agrumes Bergamote, Boisé

Les Cafés Nespresso

Cappuccino	7€	Expresso forte	5€
Latte	7€	Double Expresso	8€
Lungo Forte	5€	Décafeinato	5€

Le chocolat chaud La Mainaz par notre Chef Pâtissier

8€



Les Jus de fruits (25cl) 8€

La marque est née fin 2018 dans le village de Saint-Jean- d'Etreux dans le Jura (83 km de la Mainaz) Amandine et Tristan, les Co-fondateurs, 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 Groseille, Framboise, Galanga : *L'acidité de la Groseille, la douceur de la Framboise et le floral du Galanga.*

Nectar Framboise, Estragon du Mexique : *L'acidulé de la Framboise et l'arôme anisé de l'Estragon du Mexique.*

Nectar Fraise, Bergamote, Sil timur : *La douceur de la Fraise « Belrubi », l'amertume du jus de Bergamote et le trait épicé du Sil Timur.*

Nectar Cerise, Cassis, Réglisse : *La douceur de la Cerise, le végétal du Cassis et la saveur sucrée et anisée de la Réglisse*

Nectar Rhubarbe, Rose d'Ispahan, Cardamome : *L'acidité de la Rhubarbe, le floral de la Rose d'Ispahan et l'herbacé de la Cardamome*

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 pur jus de Tomates "Cœur de Bœuf" et Piment de Bresse qui révèle un équilibre entre sucre et d'acidité avec une touche piquante mais pas brûlante !*

« Les jus de fruits étant en accord avec les saisons certain peuvent être indisponible et d'autre proposé de vive voix »

Notre Coup de Cœur du Moment

Vermouth Sullivan 10 €

Vermouths artisanaux, issus d'un assemblage de vins d'Arbois de chez « Jérôme Arnoux » et d'une macération de plantes. La Marque est née à Besançon (126 km de la Mainaz) en 2020

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 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 Chardonnay du Jura** » Côté Jardin avec de la **Citronnelle, de la Verveine, du Pissenlit, de la Pomme au Calvados**...