



## 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

### **La Création du Barman**

**16€**

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 Frédéric 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.

<b>Apéritifs MYCS – 16°</b> (Liqueur d'agrumes, pamplemousse rose et génépi)	<u>4cl</u> <b>12€</b>
<b>Liqueur de Génépi – 40°</b> (Aux notes herbacées et de pulpe de coco)	<b>12€</b>

## 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.

<b><u>Bouteilles</u></b>	<u>33cl</u> <b>8€</b>
<b>Blanche</b> Légère, aux délicates notes d'agrumes	
<b>Blonde</b> Aux notes fruitées et légèrement amères	
<b>Pale Ale</b> Bière pleine de fraîcheur à l'amertume fruitée	
<b>Écossaise</b> Bière brassée au malt de Whisky, au puissant arôme fumé et tourbé	
<b>Triple Ambrée</b> Gourmande et amère aux notes caramélisées et grillées	
<b>Brune</b> 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 (16<sup>ème</sup> siècle). Leurs vins et distillats sont issus de l'agriculture raisonnée.

<b>Le whisky Single Cask, distillé et vieilli dans le Jura – 41°</b>	<i>4cl</i> <b>16€</b>
Vieilli en fût de Macvin - <i>suave</i>	Vieilli en fût de Vin Jaune - <i>amer</i>
Vieilli en fût de Trousseau - <i>gourmand</i>	Vieilli en fût de Vin De Paille - <i>riche</i>
<b>Rhum Vieux Agricole de Martinique, vieilli en fût de Vin De Paille – 40°</b>	<b>16€</b>
<b>Vodka du Jura 100% Seigle – 40°</b>	<b>12€</b>
<b>Gin du Jura – 40°</b>	<b>12€</b>
<b>Pastis du Jura – 45°</b>	<b>6€</b>
<b>Liqueur de citron – 25°</b>	<b>12€</b>

## 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.

<b>Absinthe Yirm – 49°</b>	<i>4cl</i> <b>16€</b>
Le feu de l'anis, la fraîcheur de la menthe poivrée, des notes citronnées, une pointe d'amertume	
<b>Absinthe Artémis – 49°</b>	<b>16€</b>
Apéritif jurassien aux accents alpins ou la rencontre entre deux sœurs : Absinthe et Génépi	
<b>Esprit Menthe Poivrée – 40°</b>	<b>16€</b>
Spiritueux élaboré à partir de la distillation de feuilles de menthe poivrée.	
<b>Esprit Verveine Citronnée – 40°</b>	<b>16€</b>
Spiritueux élaboré à partir de la distillation de feuilles de Verveine.	
<b>Liqueur de Cassis, Sapin ou Menthe – 35°</b>	<b>12€</b>
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).

<b>La Chartreuse verte – 55°</b>	<u>4cl</u> <b>16€</b>
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.	
<b>La Chartreuse jaune – 43°</b>	<b>16€</b>
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.	
<b>La Chartreuse M.O.F. – 45°</b>	<b>20€</b>
Assemblage de grandes Chartreuses jaunes en hommage aux Meilleurs Ouvriers de France !	
<b>Liqueur d'Elixir 1605 – 56°</b>	<b>20€</b>
Hommage aux 400 ans de l'« Élixir de Longue Vie », une très grande Verte !	
<b>Le Génépi traditionnel – 40°</b>	<b>13€</b>
Liqueur traditionnelle à base de plantes des Alpes, le Génépi des Pères Chartreux est entièrement élaboré avec des ingrédients naturels jusque dans sa couleur	
<b>Liqueur de Gentiane – 22,7°</b>	<b>13€</b>
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 :

<b>Gin du Mont Blanc – 43,6°</b>	<u>4cl</u> <b>16€</b>
Elaboré avec des botaniques de la région du Mont Blanc, cueillis à la main !	
<b>Rhum Grogue Vulcao– 45°</b>	<b>16€</b>
Originnaire 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**

Varie selon les saisons

12cl

**18€**

### **Bitters sans alcool**

Bitter San Pellegrino

10cl

**7€**

### **Whisky**

Lagavullin 16 ans d'âge – 43°

4cl

**25€**

### **Cognac, Armagnac**

Hennessy Paradis

Château de Laubade – Armagnac Hors d'Âge – 40°

4cl

**70€**

**25€**

### **Vieux Marc**

Marc du Château de Meursault 2007 – 42°

Marc du Bugey 8 ans d'âge – 47°

Grappa Riserva Bassano – 50°

4cl

**25 €**

**16€**

**16€**

### **Liqueur**

Grand Marnier Cuvée 150 ans – 40°

4cl

**20€**

### **Eau de Vie**

4cl

### **Branca – Pyrénées**

- Marc de raisin – 44°

- Prune d'ente

**14€**

### **Alain Servat – Ariège**

- Cidre – 44°

- Prune – 44°

- Myrtille – 44°

- Cerise – 44°

**14€**

### **Cartron – Bourgogne**

- Mirabelle – 45°

- Framboise Sauvage – 45°

**12€**



## 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.

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

6€

**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

## Les Thés Nunshen

6€

### **Noir Darjeeling**

*Ses notes fruitées et florales se marient à ses arômes épicés et boisés*

### **Noir English Breakfast**

*Le thé charpenté et boisé, idéal pour démarrer ses journées du bon pied*

### **Noir Earl Grey**

*Un mélange classique aux notes aromatiques boisées, d'agrumes et de bergamote*

### **Vert Vallée du Nil**

*Un délicat thé vert fruité, floral et subtil, aux notes de jasmin et de bergamote*

### **Vert Touareg**

*Un thé vert vif, rafraîchissant et dynamisant aux notes de menthe fraîche*

## Les Cafés Nespresso

<b>Cappuccino</b>	<b>7€</b>	<b>Expresso</b>	<b>5€</b>
<b>Latte</b>	<b>7€</b>	<b>Allongé</b>	<b>5€</b>
<b>Double Expresso</b>	<b>8€</b>	<b>Décaféiné</b>	<b>5€</b>
<b>Chocolat chaud</b>	<b>8€</b>		



## 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 tannique du cassis et la fraîcheur 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 Cerise, Cassis, Réglisse** *La douceur de la Cerise, le végétal du Cassis et la saveur sucrée et anisée de la Réglisse*

**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'agrumes 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** ... complètent 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 Chardonnay du Jura** » côté Jardin avec de **la Citronnelle, de la Verveine, du Pissenlit, de la Pomme au Calvados...**