

## 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.

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

### 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.

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

---

## 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*

**Liqueur de Cassis** **12€**

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

## Les bières bouteille 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.

**Blonde** : *Couleur blonde et fine mousse compacte et persistante* **7€**

**Triple Ambrée** : *Belle mousse persistante, belle couleur acajou foncé* **7€**

**Blanche** : *Aspect légèrement trouble, fine mousse compacte et persistante* **7€**

## 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 Génépi 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*

### 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€**

*100% Chardonnay Vieilles Vignes*

### **La Mainaz Cuvée Maison Arbois Chardonnay**

**10€**

*Vin blanc élevé en foudre de chêne durant 9 à 16 mois est frais et fruité ; conviens parfaitement à l'apéritif*

### **La Mainaz Cuvée Maison Arbois Trousseau**

**11€**

*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.*

### **Arbois vin Jaune**

**14€**

*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*

---

## **Les cocktails**

### **Le cocktail maison**

**14€**

*Crémant du jura de chez Frederic Lornet et liqueur de votre choix*

### **Le Juraspritz**

**15€**

*Crémant du jura de chez Frederic Lornet, Liqueur de MYCS (Aux notes d'agrumes, pamplemousse rose et génépi), Eau Pétillante tranche d'agrumes*

### **Le cocktail du Moment**

**14€**

*Selon l'humeur du barman*

---

## Apéritifs et Spiritueux

<b>Coupe de Champagne</b>	<b>17€</b>
<i>Sélection du propriétaire</i>	
<b>Le Kir au vin Blanc (12cl)</b>	<b>11€</b>
<i>Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Châtaigne et Bourgogne Aligoté</i>	
<b>Le Kir Royal (12cl)</b>	<b>17€</b>
<i>Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Châtaigne et Champagne</i>	
<b>Les Vermouths (4cl)</b>	<b>7€</b>
<i>Martini Rouge ou Blanc</i>	
<b>Les Anisés (4cl)</b>	
<i>Pastis Bardouin Grand Cru</i>	<b>6€</b>
<i>Ricard</i>	<b>4€</b>
<b>Les Bitters et Les Gentianes (4cl)</b>	<b>7€</b>
<i>Campari , Bitter San Pellegrino (10cl sans alcool), Suze</i>	
<b>Les Portos (8cl)</b>	
<i>Quinta do Noval 40 ans</i>	<b>18€</b>
<i>Quinta do Noval, 20 ans</i>	<b>14€</b>
<i>Graham's Fine Tawny</i>	<b>10€</b>
<b>Les Gins</b>	
<i>Bombay Sapphire</i>	<b>15€</b>
<b>Les Vodkas</b>	
<i>Veuve Capet</i>	<b>15€</b>
<b>Les Tequilas</b>	
<i>Patron Silver</i>	<b>15€</b>
<b>Les Rhums</b>	
<i>Diplomatico</i>	<b>15€</b>

---

## Les Whisky et Bourbon

<i>Blue label Collection</i>	<b>25€</b>
<i>Jack Daniel's</i>	<b>14€</b>
<i>Black Label</i>	<b>12€</b>

## Les Liqueurs

<i>Grand Marnier Cuvée 150ans</i>	<b>20€</b>
<i>Get 27 ; Get 31 ;Bailey's ; Kalhlua</i>	<b>12€</b>

## Les Eaux de Vies

<i>Brana ( Cédrať Corse, Marc de raisin, Prune d'ente)</i>	<b>14€</b>
<i>Alain Servat (Cidre, Prune, Myrtille, Cerise)</i>	<b>14€</b>
<i>Jean Paul Metť (Fleur de Houblon, Fleur de Sureau, Kirsh )</i>	<b>14€</b>
<i>Mavem Aguardente Vinico, Portugal</i>	<b>13 €</b>

## Les Cognacs

<i>Hennessy Paradis</i>	<b>70€</b>
<i>Hennessy XO</i>	<b>32€</b>

## Les Fine Armagnacs

<i>Marquis de Montesquiou</i>	<b>23€</b>
-------------------------------	------------

## Bas Armagnac

<i>Château Laubade de 1968 à 1988 (2cl ou 4 cl)</i>	<b>De 4€ à 28€</b>
---	--------------------

## VIEUX MARCS (eau de vie de prestige)

<i>Clos de tart 20 ans</i>	<b>39 €</b>
----------------------------	-------------

---

### Les softs

**Les Jus de fruits Nos jardins Imparfaits (25cl)** 8€  
*Une sélection de parfums annoncée de Vive Voix...*

**Boisson non alcoolisée** 5€  
*Coca Cola ; Schweppes Tonic ; Schweppes Agrumes ; Limonade ; Diabolo ; Perrier*

**Les Sirops** *Fraise, Grenadine, Menthe, Citron, Noix de Coco* 4€

---

### Les Thés & Infusions Nushen 5.5€

**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*

**Verveine**  
**Rooibos Peach** *Un rooibos parfumé aux notes de fleurs de pêche Fruité, Frais, Juteux*

---

### Les Cafés Nespresso

<i>Cappuccino</i>	<b>5.5€</b>	<i>Expresso forte</i>	<b>4.5€</b>
<i>Latte</i>	<b>7€</b>	<i>Double Espresso</i>	<b>6€</b>
<i>Lungo Forte</i>	<b>4.5€</b>	<i>Décaffeinato</i>	<b>4.5€</b>

**Le chocolat chaud La Mainaz par notre Chef Pâtissier** 8€



## **Les Infusions BIO**

*5.5€*

### **Le Mélange Digestif**

*Menthes poivrée, menthe marocaine, fenouil, origan, monarde, soucis,*

### **Le Mélange Hiver**

*Monarde, thym, échinacée, sauge, hysope, mauve, sapin, bouillon blanc, ronces,*

### **La Tisane de Noël (édition limitée)**

*Pomme, sapin, anis vert, sauge, flouve odorante, bleuet blanc, monarde*