



## Bières Locales

33cl - 6€ / 75cl - 11€



### L'Origine du Monde (Orgelet - 39) - 33cl

Black Mamba 6.3° (Noir IPA)

Blanche 4.8°

### La Voie Maltée (Ain - 01) - 33cl

Reine Claude 5.5° (Brune)

Fenotte 6.4° Blonde

Am'Bressane 5° (ambrée)

Première Gelée 5.1° (blanche)

Coup de Soleil 6.7° (IPA)

### BRASSERIE des Sapiens (Lajoux - 39) - 33cl

Zblüt Blonde 5° Euss IPA (Blonde) 6°

Noung Stout 5.5°

### La Franche (la Ferté - 39) - 75cl



Franche Profonde 6° (IPA cachée Blonde)

Franche XXYZ Bitter 6° (Fan d'amertume)

Un repas d'avoine 6.8° (Stout à l'avoine)

Franche IPANE 6° (Brown Ale)

### Pas Locales

25cl - 4.50€ / 33cl - 5.50€

#### Blanche 33cl

Colomba 5° Brunehaut Blanche 5°

Blanche des Honnelles 6°

#### Blondes 33cl

Straffe Hendrik 9° Triple Karmeliet 8.4°

Carolus HopSinjoor 8° Brunehaut Triple 8.5°

Rothaus 5° Achel Blonde 8°

Trappe Tripel 8° Antigoon Dubbel 7°

#### Ambrées 33cl

Mont des Cats 7.6°

Montagnarde 9°

Saint Feuillien Belgian Coast 5.5° (IPA)

Troubadour Magma 9° (IPA Triple!)

#### Brune / Noire 33cl

Achel Brune 8°

Troubadour Westkust 9.2° (Imperial Stout IPA)

Noire de Dottignies 8.5°

#### Aromatisées

Kasteel Rouge 8° 33cl Pomme 2.5° 25cl

Pecheresse 4.5° 25cl Cassis 2.5° 25cl

Cherry Chouffe 8° 33cl



## Raisins pour adultes



12 Vins au verres

Voir nos tableaux!

### Forfait Dégustation Jura - 15€

4 vins (~16cl)

+ 1 planchette lard/ fromage (~100g)

### Forfait Dégustation Pas Jura - 15€

4 vins (~16cl)

+ 1 planchette lard/ fromage (~100g)

### Forfait Dégustation Cru-Cru - 20€

4 vins (~16cl)

+ 1 planchette lard/ fromage (~100g)

### Apéritifs du Coin 8cl

Macvin 5.50€

(Marc du Jura + Moût vieilli en fût)

Vin Jaune 7€

Vin de Paille 9.50€



### Glouglou Sans alcool - 4.50€



#### Jus de fruit Patrick Font 25cl

Ananas Victoria Pomme/Gingembre

Fruit de la Passion Framboise

#### Limonade Artisanale Bio Campagnette

(Pont d'Ain - 01) 33cl

Nature

Myrtille

Grenadine

Herbacées



Côté Miam !



Saucisson 4,80€

Pâté Croûte 4.80€

Lard Grillé 6€

Fromages 6€

Planchette Mixte 10.50€  
(saucisson/fromage)

Mega Mixte 14.50€  
(Sauc./fromage/pâté croûte)

La Chaumerande 12.50€  
(Lard Grillé/ fromage)

La Méga Chaumerande 16.50€  
(Lard/fromage/pâté croûte)

Terrines Clerc Jeannin 7.50€  
(39 - Orgelet)

- Rillettes (180g)
- Au vin Jaune (180g)
- À l'ail des Ours (180g)

Les Truites des Rivières 9€  
(39 - Morez)

- Terrine aux petits légumes (200g)
- Toastine de Truite fumée (200g)
- Rillettes de Truites (200g)

