

# GLOUGLOU BISTRO (OH-OH)

## PRESSIONS!

2 références tournantes  
Une Locale - Une Craft du Monde

25cl: 4.10€ 50cl: 7.70€

## Raisin pour adulte

**Tous nos vins au verre sont  
sur le tableau, Demandez-nous!**

## Apéritifs d'chez nous 8cl

Macvin 5.50€ Vin Jaune 7€

Chouchenn 5€

Pastis du Jura! 4cl 3.90€

## Glouglou Sans alcool - 4.50€

**Jus de fruit Patrick Font 25cl**

Pomme brut bio

Cassis Noir

Fraise gariguette

Merlot Rouge

Litchi

Gamay rose

**Limonade La Nocturne Bio 33cl (39)**

L'Originale

**Symples (Infusions à bulles) Bio 33cl**

Energisante (Thym, Menthe Poivrée & Citron)

Relaxante (Verveine, Lavande & Cerise)

Détoxifiante (Sauge, Sureau & Pomme)

**Fentimans Cola 25cl**

## Boisson Chaudes (Avant 16h30)

**NESPRESSO**

Expresso 1.90€

Cappuccino 3.20€

Lungo 2.30€

Latte Macchiato 3.60€

**Les Shots du Ti Ced (Rhums Arrangés)**

Classic 4cl 4€

Graal 4cl 5€

## Glouglou Dégustation★

Forfait dégustation rhums 4★2cl 14€

Forfait dégustation whisky 4★2cl 14€

Forfait dégustation Ti Ced 4★2cl 11€

## Bières Locales

33cl - 6€ / 75cl - 11€

**Jurassic Brew. (Les Rousses - 39) - 33cl**

Hawai 5.5° (Ambrée)

Alabama 4.5° (Blonde)

Indica 6° (IPA)

Libertine 5° (Blanche) 75cl

**Rivière d'Ain (Jujurieux 01) - 33cl**

Thou 5.4° (Blanche) Ambrée 6.5°

**La Nocturne (Brainans - 39) - 33cl**

Blonde Dorée 5° Ambrée 6°

Apricot Sour 4°

**La Bistraille (Arinthod -39) 33cl**

Revanche 10.1° (blonde Triple)

**Piva (Belleydoux -01) 33cl**

Blanche 4.6°

**L'Origine Du Monde (Orgelet-39) 75cl**

Saison Fermière Cassis 6°

## Pas Locales

25cl - 4.50€ / 33cl - 5.50€

**Blanche 33cl**

St Bernardus Wit 5.5° Chouffe Blanche 6.5

Lupulus Blanche 4.5°

**Blondes 33cl**

Straffe Hendrick Triple 9° Val-Dieu 6°

Brunehaut Triple 8.5 Pilsner Urquell 5°

Cuvée des Trolls 7° Bruge Zot 6°

Duvel tripel hop Citra 9.5° (IPA Triple!)

**Ambrées 33cl**

Tête de mort Ambrée 8.1°

Gulden Draak 9000 10.5°

Montagnarde 9° Mont des Cats 7.6°

**Brune / Noire 33cl**

Troubadour Westkust 9.2° (Imperial Stout IPA)

Noire de Dottignies 8.5° Rochefort 8 9.2°

**Aromatisées**

Cherry Chouffe 8° 33cl

Pomme 2.5° 25cl

Faro 4.5° 25cl

Kriek 2.5° 25cl

 **Côté Can's** 

 **Grand Paris 44cl**  
Furie noire 7.5° 7.50€  
(India Stout)

 **La Débauche 44cl**  
Frio 4.5° 8€  
(Saison frozen hops)

 **Brasserie de la Mule Brussel 33cl**  
Tropical Lager 5° 5.50€

 **Iron Brewery 33cl**  
TIPA Citra 10.5° 6.50€  
(Triple IPA)

 **Duclaw Brewing Co. 44cl**  
Sour Me Rosé 5.5° 8.5€  
(Sour Hibiscus Zinfandel)

 **Duclaw Brewing Co. 33cl**  
Relaxed Fit 4.8° 6€  
(Session IPA)

 **Absinthes 2cl** 

Les Fils d'Émile Pernot - Cluses-Et-Mijoux (25)

Bourgeois 55° 3.90€      Un Émile 68° 4.50€  
(Verte/douce/anis)      (Verte/ronde/sapin)  
Berthe de Joux 56° 4.70€  
(Verte/puissante/caractère)

Distillerie Bourgeois - La Mare d'Arçon (25)

Blanche 56° 4.90€      La Saugette 53° 4.70€  
(Douce/Anisée)      (Douce/fruitée)  
La Fine 68° 5.10€      La Verte 72° 5.90€  
(Absinthe/caractère)      (Épicé/chaleureuse!)

Distillerie Aymonier - Les Fourgs (25)

La Chouette (Verte) 56° 4.30€  
(Atypique/cumin)  
La Suavecita 56° 4.30€  
(Blanche/anis/ronde)  
La Rebelle 68° 5.40€  
(Blanche base Marc/fofolle)

Distillerie Artemisia - Couvet (Suisse)

L'angelique 68° 5.90€  
(Verte/liquoreuse/anisée)  
La Capricieuse 72° 5.90€  
(Blanche/concentré/puissante)

 **Côte Miam !** 

Saucisson (~120g) 7.80€

Pancetta (~120g) 7.80€

Lard grillé (~120g) 7.80€

Fromages (~200g) 8.90€

Apéricube cochon/noisettes (~200g) 7.50€

Planchette Mixte (~300g) 16.50€  
(Saucisson au choix / fromages)

Mega Mixte (~400g) 19.90€  
(Sauc. au choix/fromages/Sèche  
fumée)

La Chaumerande (~300g) 19.90€  
(Pancetta ou lard grillé / fromages)

La Méga Chaumerande (~400g) 19.90€  
(Pancetta ou lard/fromages/Sèche  
fumée)

La Carnivore (~300g) 19.90€  
(Saucisson/terrines/Pancetta ou  
lard)

La Même pas Cap' (~800g) 44.00€  
(Un peu de tout, un peu de toi 😊)

Les truites des Rivières  
(Morez - 39)

Toastine 200g ..... 9.00€

Rillettes 200g ..... 9.00€