

PRESSIONS!

2 références tournantes
Une Locale - Une Craft du Monde

25cl: 4.60€ 50cl: 8.80€

Raisin pour adulte

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

Apéritifs d'chez nous 8cl

Macvin 5.50€
Foin des montagnes 5€
Pastis du Jura! 4cl 3.90€

Cocktails

Gin & Tonic 8€
-Gin 4cl
-Tonic, Tonic Sureau,
Citron, Concombre ou Ginger Ale 25cl

Bourgeon 12cl 9€
Gin, Citron Liqueur & Sirop de Sapin,

Recharge Gin only 4cl 5€
(pour finir le tonic 😊)

Gin Fizz 12cl 9€
Gin, jus de citron, Sucre

Daiquiri 12cl 9€
Rhum, jus de citron, Sucre

Ti-Punch 9cl 8€
(Rhum agricole, citron vert, muscovado)

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€

La Nocturne (Brainans - 39) - 33cl

Ambrée 6°
Blonde Dorée 5.5°
Apricot Sour 4°

L'Origine Du Monde (Orgelet-39) 33cl

Lager Californienne 6°

Jurassic (Les Rousses-39) 33cl

Libertine (Blanche) 5°

Indica IPA 6°

Alabama Blonde 5°

The Baboon (Poligny-39) - 33cl

Cercopiteca (Stout) 6.5°

Ape Bunga (IPA) 7.5°

Abbaye des frères bonobos (Triple) 8.5°

Banana Bomba (Blanche) 5°

Bohemian Spring (Blonde) 5.2°

L'étincelle (Nantua-01) - 33cl

Azimut 5°

Pas Locales

25cl - 4.50€ / 33cl - 5.50€

Blanche 33cl

Brunehaut 5.5° / ST Bernardus 5.5°

Blondes 33cl

Straffe Hendrik triple 9°

Brunehaut Triple 8.5°

Carolus triple 9°

Saison Dupont triple 6.5°

Troubadour Magma TIPA 9°

Primus 5.2°

Ambrées 33cl

Moinette 8.5°

Brune / Noire 33cl

Noire de Dottignies 8.5°

Gulden Draak 10.5°

Imperial stout 9.5°

Aromatisées

Lindemans (pomme/kriek) 3.5° 33cl

Tarot D'Or 8° 25cl

Tarot Noir 8° 25cl

Kasteel Rubus 7° 33cl

 **Glouglou Sans alcool - 4.50€** 

Jus de fruit Patrick Font 25cl

Pomme / Poire Williams

Cassis noir / Framboise

Pêche jaune / Pêche de Vigne

Raisin (Gamay/Sauvignon)

Uma Cola / Limonade 33cl

Spunky! (Craft aux fruits à bulles) Bio 25cl

Citron & Gingembre

Passion & Bergamote

Pêche & Framboise

Kasteel Bière rouge s/ alcool **33cl**



Côté Can's



Canettes locales et d'ailleurs, références tournantes, demandez-nous les bières du moment!



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)

Lucien 53° 4.60€

A. Junod 65° 4.70€

(Fraîche/ronde/souple)

(Douce/épicée)

Distillerie Bourgeois - La Mare d'Arçon (25)

Blanche 56° 4.90€

La Saugette 53° 4.70€

(Douce/complexe)

(Douce/fruitée)

La Fine 68° 5.10€

La Verte 72° 5.90€

(Absinthe/caractère)

(chaleureuse!)



Côté Miam !



Saucisson (~100g) 7.80€

Lard grillé (~100g) 7.80€

Fromages (~200g) 8.90€

Apéricubes cochon (terrines) (~200g) 7.50€

Pesto ails des ours/Amande (~100g) 6.90€

Planche du Haut (~400g) 24.90€

Lard grillé ou saucisson au choix/fromages/pesto ail des ours

Planchette Mixte (~300g) 19.90€

Saucisson au choix / fromages

Méga Mixte (~400g) 24.90€

Saucisson au choix / fromages / Saucisse sèche fumée ou apéricubes cochon

La Chaumerande (~300g) 19.90€

lard grillé / fromages

La Méga Chaumerande (~400g) 24.90€

Lard Grillé / fromages / Saucisse sèche fumée ou apéricubes cochon

La Carnivore (~300g) 24.90€

Saucisson / terrine / lard

 **La Sans Charcut' (~300g) 18.50€** 

Pesto ail des ours / fromages

La Même pas Cap' (-800g) 49.00€

(Un peu de tout, un peu de toi 😊)

A vos marques, prêt... Tartinez!

« Terrines de truite de la pisciculture de Morez (39) ou terrines de viande Franc-Comtoise » 9€
Demandez nos terrines du moment! 😊

Nos producteurs et fournisseurs

Fromages

- ★ Chèvre: Anthony GALAS - Prémanon (39)
- ★ Chez José - Les Rousses (39)
- ★ Fromagerie Jeannin MOF - Champagnole (39)

Charcuterie - terrines

- ★ Au bon porc - Longchaumois (39)
- ★ GAEC Clerc Jeannin - Pimorin (39)
- ★ Michelin Daniel - Marnay (70)

Pesto

- ★ Balade gourmande David Manzoni - Bois d'Amont (39)