



CARTE DES BOISSONS

Apéritifs & Spiritueux:

Pontarlier 2cl: 4€ (Supplément Sirop Sapin +1€)
Kir (Crème de Cassis et Bourgogne Aligoté) 7€
Whisky Français Triple Single Malt Bellevoye 4cl:
(Classique, Tourbé, Grand Cru ou Sauterne) 12€
Rhum arrangé du moment 4cl: 6,5€
Rhum Original Bumbu La Barbade 4cl: 8€
Rhum épicé Caraïbes Kraken 4cl: 8€
Rhum Ron Zacapa 23 ans Solera Guatemala 4cl: 13€
Martini Rouge 8cl: 5,5€
Porto Blanc 8cl: 5,5€
Liqueur de Sapin 4cl 9€
Liqueur de Melon 4cl 7€
Liqueur Framboise Poivre 4cl 6,5€
Liqueur Whisky Châtaigne 4cl 9€
Liqueur Pain Epice 4cl 7€
Marc de Bourgogne 4cl 5,5€
Get 27 ou 31 6cl 6,5€
Limoncello 4cl 6,5€
Calvados 4cl 6,5€
Cointreau 4cl 6,5€
Chartreuse 4cl 8€

Cocktails XL du Clavelin 25cl 14€:

Romantique (Crémant, Liqueur Fraise des Bois, Tonic)
Étincelant (Crémant, Limoncello, Zeste de Citron, Tonic)
Signature (Rhum, Pomme, Orange et Grenadine) *Version Virgin Possible à 10€*

Bières

Pression du moment Blonde 25cl 3,5€ 50cl 6€
Pression Picon Bière 25cl 4,5€ 50cl 7€
Pression Amer Bière 25cl 4,5€ 50cl 7€
Bouteille Trombonix du moment 33cl 6€
Bouteille Trombonix IPA 33cl 6€

Bières suite:

Bouteille Trombonix Ambré 33cl 6€
Bouteille Trombonix Triple 33cl 6,5€
Bouteille La Royalix Macvin 75cl 39€
Bouteille La Royalix Rhum 75cl 39€
Bouteille La Royalix Rhum 75cl 39€

Softs 33cl:

Coca-Cola 4€
Limonade nature bouteille 4€
Coca-Cola Zero 4€
Ice-Tea 4€
Sirop Fraise, Citron, Sapin, Grenadine, Pêche ou Menthe 2,5€
Jus au Verre 33cl: Pomme, Orange, Fruits Rouges ou Tomates 3,5€

Vins au Verre 12cl (millésime selon arrivage)

Rosé :

Cuvée du Moment selon l'inspiration du sommelier 5€
(Nos rosés sont issues d'une macération légère laissant le fruit au centre de la dégustation)

Blanc:

Macvin Domaine Dugois Les Arsures 6,5€ Bio
(Superbe équilibre entre le marc et les notes de fruits confits en hommage à Henri IV pour une rencontre galante avec votre dessert)

Tradition Cuvée Béthanie Château Béthanie CVA 7€
(Assemblage 60% de chardonnay et 40% de Savagnin, notes de noisettes, noix et aubépines durant ses 36 mois d'élevage, en accord avec votre fondue)

Chardonnay Gayda Sphere 6€ (Végan)
(Le terroir du Languedoc apporte une fraîcheur aux notes de citron mûr et pomme granny smith, parfait pour votre tartare de truite.

L'Avi est belle Christophe Avi - Colombard, Gros et Petit Manseng 5€
(Ce vin sec du Buzet & Brulhois en Agriculture raisonnée exprime des arômes d'agrumes, une bouche généreuse et un final tendu et persistant, idéal pour un plat végétal)

Vin Jaune Maison des Vignerons 14€
(A déguster sans modération, ce savagnin sous voile respecte le savoir faire des jurassiens. Des arômes de noix se développent durant 6 ans et trois mois pour accorder le fromage, les escargots ou même un de nos desserts typiques.

Rouge:

Love Poulsard Cave Vinicole Arbois 6€ Vinification sans sulfites
(Cépage jurassien, léger et facile, libère des arômes de fruits rouges légèrement épicés. Conseillé pour la charcuterie)

Tête de Cuvée Syrah Domaine Mage 6,5€
(Aux arômes boisés et épicés, cette cuvée IGP Côtes de Gascogne s'allie parfaitement avec votre canard)

Maury Lafage Vin Doux Naturel 100% Grenache Noir 8,5€
(Une alliance élégante et naturelle avec votre mousse au chocolat et fève tonka)

Saint Romain Pinot Noir Domaine Battault 10€
(Un élevage en fût de chêne apporte rondeur et complexité pour ce Pinot Noir, sublimant votre boudin ou votre burger rossini)

Chiroubles Gamay Maison Feraud 8€
(Plus haut perché des crus du Beaujolais, ce gamay très aromatique sur les fruits rouges et la pivoine, possède les atouts pour glorifier votre tartare.)

Effervescents:

Crémant du Jura: Coeur de Chardonnay Rolet 10€
(Cette cuvée de Chardonnay est issue d'une sélection méticuleuse des meilleurs jus, accompagnant votre repas et même votre dessert. Elevage de 36 mois en AOC Arbois)

Champagne: Brimoncourt Brut Régence 14€
(Assemblage de 80% de Chardonnay et 20% de Pinot Noir, cette cuvée d'une extrême finesse libère des arômes de poire et de pomme verte.)

Eaux (50 cl ou 100 cl):

Plate: 3,5€ ou 4,5€
Gaz: 4€ ou 5,5€

Nos boissons chaudes:

Expresso 2,5€
Ristretto 2€
Allongé 3€
Double Expresso 3,5€
Café au Lait 3,5€