

## **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)