

# CARTE DES BOISSONS

## APÉRITIFS

Aperol Spritz	8.9
Gin Tonic	7.9
“Kir”	3.9
Kir Royal	8.1
Ricard 2cl	2.5
Pontarlier 2cl	2.5
Martini Blanc, Rouge 5cl	3.8
Suze 5cl	3.8
Porto Rouge, Blanc 8cl	3.8
Macvin du Jura 10cl	4.1

## BIÈRES

<u>Pressions</u>	12cl	25cl	50cl
Furstenberg Blonde	2.5	3.5	7
Vedett Blanche		4.2	8.4
Bière du Moment		-	-
Panaché		3.5	7
Monaco		3.7	7.4
Picon Bière		4	8
Mont Blanc 33cl			5.7

## ALCOOLS & SPIRITUEUX

Génépi 4cl	6
Sapin 4cl	6
Liqueur 4cl poire, mirabelle, framboise, cerise, gentiane	6
Limoncello 4cl	6
Baileys 4cl	6
Get 27	6
Get 31	6
Amaretto	6
Cognac XO du Golfeur	8.9
Rhum Diplomatico	6.9
Rhum Secha	7.9
Chivas 12 ans	7
Oban 14 ans	9.6
Gin Bombay Sapphire	6


## VINS AU VERRE

### Rosé

IGP PAYS D'OC « Gris-Blanc » G. Bertrand 2022 3.9

### Blancs

AOP CÔTES-DU-JURA TRADITION Domaine Noir Frères 2019 5.8

IGP PAYS D'OC « 6ème Sens » G. Bertrand 2022  3.9

CHABLIS « Les Vénérables » La Chablisienne 2019 6.8

IGP CÔTES DU RHÔNE « Marsanne » L. Cheze 2022 5.2

### Rouges

CÔTES-DU-JURA TROUSSEAU Domaine Noir Frères 2021 5.8

BOURGOGNE PINOT NOIR « Les Essentielles de Mancey » 2021 5.9

AOP CORBIÈRES « Délicatesse » 2022 4.0

CÔTES DU RHÔNE « Les Grands Chemins » Roucas Toumba 2022 5.2

# CARTE DES BOISSONS

## **SOFT & SANS ALCOOL**

Coca-Cola, zéro 33cl	3.5
Orangina 25cl	3.5
Fuzetea pêche 25cl	3.5
Jus de fruits 33cl orange, pamplemousse, pomme, ananas, abricot, tomate	3.9
Chose 33cl	3.9
Chose 50cl	6.7
Machin 33cl	3.9
Machin 50cl	6.7
Limonade 33cl	3
Limonade 50cl	5.5
Sirop à l'eau 33cl orgeat, pêche, cassis, grenadine, menthe, citron, fraise	2
Shweppes Tonic 33cl	3.9
Heineken 0.0 33cl	3.5
Adjuvant	0.2

<b>MINÉRALES</b>	33cl	50cl	1L
Evian		2.5	4
Badoit	3.3	3.5	4.9

---

## **BOISSONS CHAUDES**

Ristretto, Espresso, Décaféiné	2
Espresso noisette	2.3
Allongé, Décaféiné	2.1
Café au lait, Décaféiné	3.6
Capuccino, Décaféiné	3.9
Chocolat chaud	3.6
Thés & infusions Richards	2.9



— DOMAINE DU —  
**MONT-SAINT-JEAN**  
GOLF • HÔTEL • RESTAURANT