

# LE BAR DE JOLS

## Apéritifs

<b>Kir vin blanc et cassis - Communard vin rouge et cassis</b> (12 cl)	<b>5,20</b>
<b>Ricard</b> (2 cl), <b>Pastis</b> (2 cl)	<b>4,80</b>
<b>Kir Royal, Levasseur Brut Nature</b> (12 cl)	<b>13,00</b>
<b>Martini</b> (5 cl), <b>Campari</b> (5 cl), <b>Suze</b> (5 cl), <b>Porto</b> (5 cl)	<b>6,00</b>
<b>Américano</b> (8 cl)	<b>10,00</b>
<b>Whisky Jack Daniel's, Aberlour</b> (4cl)	<b>8,00</b>
<b>Bourbon Whisky Angel's Envy, Whisky Dewar's 12 ans</b> (4 cl)	<b>10,00</b>
<b>Whisky Royal Brackla 12ans, Whisky Craigellachie 13 ans</b> (4 cl)	<b>12,00</b>
<b>Tequila Patron Silver</b> (4 cl)	<b>9,00</b>
<b>Gin Bombay Sapphire</b> (4 cl), <b>Vodka Grey Goose</b> (4 cl)	<b>9,00</b>

## Bières

<b>Brasserie du Mont-Blanc - la Rousse - ambrée</b>	pression demi 25 cl	<b>5,50</b>
<b>Brasserie du Mont-Blanc - la Cristal - Blonde légère</b>	pression demi 25 cl	<b>4,50</b>
<b>Brasserie du Mont-Blanc - la Blanche</b>	bouteille 33 cl	<b>6,00</b>
<b>1664 Bière sans alcool</b> au caractère houblonné 0.0%	bouteille 33 cl	<b>5,50</b>

## Sodas

<b>Perrier</b> (33 cl), <b>Coca-Cola</b> (33 cl), <b>Orangina</b> (25 cl), <b>Schweppes</b> (25 cl)	<b>4,50</b>
---	-------------

## Jus de Fruits BISSARDON

<b>Fraise, pomme, orange, tomate, abricot</b> (25 cl)	<b>6,80</b>
---	-------------

## Eaux minérales

<b>Evian, Badoit</b>	bt 50cl	bt 100cl
	<b>4,50</b>	<b>6,50</b>

## Digestifs

<b>Bas-Armagnac Château de Laubade</b> (4 cl), <b>Cognac XO</b> (4 cl)	<b>12,00</b>
<b>Calvados</b> (4 cl), <b>Marc Extra Egrappé Jacoulot</b> (4 cl), <b>Eau de vie de fruits</b> (4 cl), <b>Cognac VSOP</b> (4 cl)	<b>8,00</b>
<b>Get 27</b> (4 cl), <b>Get 31</b> (4 cl), <b>Limoncello</b> (4 cl)	<b>8,00</b>
<b>Liqueur Jacoulot: Menthe Poivrée</b> (4 cl), <b>Abricot</b> (4 cl)	<b>8,00</b>

## Chartreuses

<b>Chartreuse</b> (4 cl), <b>verte ou jaune</b>	<b>8,00</b>
<b>Chartreuse</b> (4 cl), <b>jaune MOF</b>	<b>10,00</b>
<b>Chartreuse cuvée 9ème centenaire</b> (4 cl)	<b>14,00</b>
<b>Chartreuse verte VEP</b> (4 cl)	<b>20,00</b>

## Caféerie

<b>Irish Coffee</b> (whisky, café, sucre, crème fouettée)	<b>9,00</b>
<b>Thé Ceylan, Vert, Noir Darjeling, Infusion</b>	<b>3,50</b>
<b>Café, Décaféiné</b>	<b>2,50</b>
<b>Café Gourmand</b> (café + assortiment de gourmandises)	<b>7,50</b>

## Champagne

	coupe 12 cl	bt 75 cl
<b>A. Levasseur, rue du sorbier, Brut Nature</b>	<b>12,00</b>	<b>69,00</b>
<b>L. Roederer Brut Premier</b>	<b>15,00</b>	<b>89,00</b>
<b>Deutz Blanc de blancs millésimé 2018</b>		<b>149,00</b>
<b>Cristal Roederer</b>		<b>259,00</b>



## Cocktails Fête des Mères

### Fresh berry

Vodka Grey Goose, liqueur de litchi, purée de framboise, jus de citron vert, thé vert

OU

### Lemon verde

Gin Bombay sapphire, limoncello, purée de kiwi, jus de citron vert, eau pétillante

**13€**



# Bonne Fête des Mères!

Les plats proposés sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché.  
Prix nets en Euros - Toutes taxes incluses  
Le tableau des allergènes présents dans nos plats est disponible à l'accueil.

# JOLS

## ASSIETTES À PARTAGER...

<b>Friture de seiche au saté</b> , sauce aigre-douce	<b>14,00</b>
<b>Tarama maison</b> , pain grillé et coeur de sucrose	<b>12,00</b>

## MENU FETE DES MERES - 55€

### ASPERGES BLANCHES CUITES AU NATUREL

Salade de seiche à l'orientale

OU

### MERLU CONFIT AUX AROMATES

Caviar d'aubergines et tapenade

OU

### RILLETTES DE TOURTEAUX AU YUZU

Tartare d'avocat et pain grillée



### FILET DE DAURADE AU CITRON CONFIT

Pommes purée et bouillon de coquillages au safran

OU

### STEAK D'ESPADON SNACKÉ AU CHORIZO

Poivronnade et polenta gratinée au parmesan



### MARQUISE AU CHOCOLAT

Crème anglaise à la fève de tonka

OU

### BLANC MANGER AUX AMANDES, CONFIT D'ABRICOT

Crumble spéculoos

OU

### FRAISES MELBA

Fraises fraîches, glace vanille, chantilly

## MENU ENFANT (- de 10 ans) - 18€

**Sirop à l'eau** (au choix)

**Tarama maison** et pain grillé

**Saumon grillé**

Frites Maison

ou

**Steack de boeuf haché**

Frites Maison

**Brownie au chocolat**

ou

**Coupe de Glace**

(deux boules)

Les plats proposés sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché.  
Prix nets en Euros - Toutes taxes incluses  
Le tableau des allergènes présents dans nos plats est disponible à l'accueil.

## CHAMPAGNES

	coupe 12 cl	bt 75 cl
<b>A. Levasseur, rue du sorbier, Brut</b>	<b>12,00</b>	<b>69,00</b>
<b>L. Roederer Brut Collection</b>	<b>15,00</b>	<b>89,00</b>
<b>Deutz Blanc de blancs millésimé 2019</b>		<b>149,00</b>
<b>Cristal Roederer</b>		<b>259,00</b>

## VINS BLANCS

<b>Les pots</b>	verre 12 cl	pot 46 cl
<b>Mâcon-Villages</b> (AOC), Terres secrètes	<b>4,80</b>	<b>14,00</b>
<b>Viognier, Pays d'Oc</b> (IGP)	<b>4,80</b>	<b>14,00</b>

<b>Les bouteilles</b>	verre 12 cl	bt 37,5 cl	bt 75 cl
<b>Uby n°3</b> , Côtes de Gascogne (IGP) Sud-Ouest			<b>20,00</b>
<b>Muscadet</b> (AOC), Sèvre et Maine, Domaine Castel Loire Atlantique			<b>22,50</b>
<b>Riesling</b> , Alsace (AOC), Denis Meyer Alsace			<b>24,00</b>

<b>Chardonnay, Beaujolais-Villages</b> , (AOC), Bio Beaujolais	<b>6,00</b>	<b>26,00</b>	
--	-------------	--------------	--

Domaine de Boischamp			
<b>Mâcon Verzé</b> (AOC), Croix-Jarrier Bourgogne			<b>28,00</b>

Vignerons des Terres Secrètes Prissé			
<b>Vouvray Sec</b> , (AOC), Bio, 100% Chenin Loire			<b>30,00</b>

Domaine d'Orfeuilles			
<b>Saint-Véran</b> (AOC), Cave de Prissé Bourgogne			<b>33,00</b>

<b>Viognier</b> , (IGP), Secret de famille Vallée du Rhône			<b>35,00</b>
--	--	--	--------------

Les Jalets P. Jaboulet			
<b>Beaujolais Jullié</b> , (AOC), Bio, Beaujolais			<b>36,00</b>

Domaine de Boischamp			
<b>Graves</b> (AOC), "Château Haut Selve" Bordelais			<b>36,00</b>

<b>Aria</b> , Vermentinu, (IGP), Ile de Beauté Corse			<b>38,00</b>
--	--	--	--------------

Domaine Zuria			
<b>Sancerre</b> (AOC), Domaine M. Girard et Fils Loire	<b>7,00</b>	<b>20,00</b>	<b>40,00</b>

<b>Jurançon</b> (AOC), "Les Amours de la Reine" Sud-Ouest	<b>7,00</b>		<b>42,00</b>
---	-------------	--	--------------

<b>Chablis</b> (AOC), "Les Vénérables", La Chablisienne Bourgogne	<b>8,00</b>	<b>24,50</b>	<b>46,00</b>
---	-------------	--------------	--------------

<b>Vacqueyras</b> (AOP), Domaine de la Monardière Vallée du Rhône			<b>48,00</b>
---	--	--	--------------

<b>Saint-Péray</b> (AOC), "Le tram" Vallée du Rhône			<b>50,00</b>
---	--	--	--------------

Domaine Courbis			
<b>Saint-Joseph</b> (AOP), Domaine du monteillet, S.Montez Vallée du Rhône			<b>50,00</b>

<b>Pouilly-Fumé</b> (AOP), Château de Tracy Loire			<b>53,00</b>
---	--	--	--------------

<b>Savennières</b> (AOC), "Les Caillardières" Loire			<b>58,00</b>
---	--	--	--------------

Domaine du Closel			
<b>Languedoc</b> (AOP), Château Puech-Haut, "Tête de Bélier" Languedoc			<b>58,00</b>

<b>Ladoix</b> (AOC), "Les Marnes Blanches" Bourgogne			<b>62,00</b>
--	--	--	--------------

Domaine Faiveley			
<b>Pouilly-Fuissé</b> (AOC), "Terroir de Vergisson" R. Lassarat Bourgogne			<b>62,00</b>

<b>Condrieu</b> (AOP), "Les Grandes Chaillées", S. Montez Vallée du Rhône			<b>72,00</b>
---	--	--	--------------

<b>Châteauneuf-du-Pape</b> (AOP), Saint Préfert, I. Ferrando Vallée du Rhône			<b>78,00</b>
--	--	--	--------------

## VINS ROUGES

<b>Le pot</b>	verre 12 cl	pot 46 cl
<b>Côtes-du-Rhône</b> (AOC)	<b>4,80</b>	<b>14,00</b>

<b>Les bouteilles</b>	verre 12 cl	bt 37,5 cl	bt 75 cl
<b>Côtes-du-Rhône</b> (AOC), Guigal Vallée du Rhône			<b>26,00</b>

<b>Moulin à Vent</b> , (AOC), Bio Beaujolais	<b>7,00</b>		<b>36,00</b>
--	-------------	--	--------------

Domaine de Boischamp			
<b>Sancerre</b> (AOC), Domaine M. Girard & Fils Loire			<b>38,00</b>

<b>Saint-Amour</b> , Tête de Bonnet, (AOC), Bio Beaujolais			<b>40,00</b>
--	--	--	--------------

Domaine de Boischamp (parcellaire)			
<b>Crozes-Hermitage</b> (AOP), Bio Vallée du Rhône			<b>42,00</b>

Les Jalets P. Jaboulet			
<b>Graves</b> (AOC), "Château Haut Selve" Bordelais			<b>42,00</b>

<b>Syrah "La Rosine"</b> (IGP), S. Ogier Vallée du Rhône			<b>44,00</b>
--	--	--	--------------

<b>Saint-Joseph</b> (AOC), "Cuvée du papy" S. Montez Vallée du Rhône	<b>32,00</b>		<b>56,00</b>
--	--------------	--	--------------

<b>Mercrey</b> (AOC), "La Framboisière" Bourgogne			<b>65,00</b>
---	--	--	--------------

Domaine Faiveley			
<b>Châteauneuf du pape</b> (AOP), Bio Vallée du Rhône			<b>65,00</b>

Le clos du caillou - Le tradition			
<b>Côte-Rôtie</b> (AOC), "Fortis", S. Montez Vallée du Rhône			<b>72,00</b>

## VINS ROSÉS

<b>Le pot</b>	verre 12 cl	pot 46 cl
<b>Côtes-de-Provence</b> (AOP)	<b>5,50</b>	<b>16,00</b>

Maîtres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez				
<b>Les bouteilles</b>	verre 12 cl	bt 50 cl	bt 75 cl	mag 150cl

<b>Mas de Pampelonne</b> (AOP) Côtes de Provence - Saint-Tropez			<b>28,00</b>	<b>62,00</b>
---	--	--	--------------	--------------

<b>Château Puech-Haut "Argali"</b> , (AOP) Languedoc			<b>34,00</b>	
--	--	--	--------------	--

<b>Château Saint-Maur</b> (AOP), Saint M	<b>7,00</b>	<b>28,50</b>	<b>38,00</b>	<b>80,00</b>
--	-------------	--------------	--------------	--------------

Côtes de Provence - cru classé				
<b>Chateau Sainte-Roseline</b> (AOP) - Lampe de méduse			<b>42,00</b>	

Côtes de Provence -cru classé				
-------------------------------	--	--	--	--