



Boissons
L'Anversis, table de montagne

Sylvie & Bernard ROBBE
 Sylvie & Bernard ROBBE

2017

Sirop & Limonades	page 2
Jus de Fruits	page 3
Bières Artisanales Blondes	page 4
Bières Artisanales Autres	page 6
Cidres Artisanaux d'ailleurs	page 8
Vins au verre	page 9
Whiskies d'ailleurs	page 10
Apéritifs de FC & d'ailleurs	page 11
Histoire de l'Absinthe	page 12
Absinthes Bleues	page 14
Absinthes Vertes	page 16
Cafés de l'Arbre à Café	page 18
Thés du Palais des Thés	page 20
Infusions de Plantes	page 22
Digestifs de FC & d'ailleurs	page 24



239 chemin de l'Anversis
 F 39310 Lamoura
 +33 (0)384 41 2091



Chocolat

Chocolat Chaud

Celaya de Valrhona

3,50

Une consistance unique, épaisse et onctueuse, associé à un goût très chocolaté, long en bouche et peu sucré

Sirop du Doubs

Sirop Rième à l'eau

Myrtille, Gentiane BIO	25cl	2,50
Grenadine, Menthe, Citronnade	25cl	2,70
Fraise, Framboise Sapin	25cl	2,90

Vitamont Cola bio & équitable	33cl	4,00
Perrier + sirop ou citron rondelle	33cl	3,50 +0,30



Elixia Limonaade du Jura	33cl/75cl	3,70/9,70
Elixia Limonaade aux arômes naturels	33cl	3,90
<i>Sapin,</i>		
<i>Fraise des bois,</i>		
<i>Cerise,</i>		
<i>Mirabelle,</i>		
<i>Myrtille</i>		
<i>Chocolat</i>		
<i>Fruit de la Passion</i>	NOUVEAU	
<i>Mangue</i>	NOUVEAU	

Nectar & Jus de Fruits Alain Millat		
<i>Abricot,</i>	33cl	4,50
<i>Poire,</i>		
<i>Pêche Jaune,</i>		
<i>Orange</i>	33cl	4,70
<i>Raisin Blanc,</i>		
<i>Raisin Rosé,</i>		
<i>Raisin Rouge,</i>		
<i>Tomate</i>		
<i>Cassis,</i>	33cl	5,50
<i>Fraise,</i>		
<i>Framboise</i>		
<i>Myrtille,</i>		
<i>Griotte, Cerise</i>		
<i>Tomate Jaune,</i>		
<i>Tomate Noir de Crimée</i>		
<i>Tomate Verte</i>		



PRESSIONS

Pression La Franche	25cl	3,90
	50cl	6,00
Panaché Jurassien	25cl	3,70
	50cl	5,90

De la bière du Jura et de la Limonade du Jura.

Bières BLONDES

Alabama Jurassic Brewery 4,5% vol — 75cl 20,50
Alliant tradition et modernité, cette bière de soif raffinée saura vous séduire par sa simplicité et son équilibre.

Franche La Planche 5.0% vol — 75cl 27,70
Brassée le 23 décembre 2013, entonnée 3 mois plus tard dans 3 barriques de vin vin jaune (spoils 2007 de S. Tissot) et ce pour une durée de 1005 jours!!!

Bierregelette (3 Epis) 5.5% vol — 75cl 15,90
Franche et typée au nez épicé, ronde et persistante en bouche, à la mousse veloutée, abondante et fine.

L'Artiste (Entre 2 Mondes) 5.6 % vol — 75cl 16,70
belle blonde , qui une fois en bouche libère des notes d'abricot et de fruits confits avant de délivrer ses tous derniers arômes de résine de pin, sans trop d'amertume.

Eau de Pierre (Entre 2 Mondes) 5.7 % vol — 75cl 16,70
cuvrée, douce et florale, malt et houblon font la danse...



Blonde (Mont-Salève) 5.8 % vol — 75cl 15,90
Une bière réservée aux fins gourmets qui apprécieront notamment les arômes complexes fruits de la fermentation.

Franche Profonde 6.0 % vol — 75cl 17,70
Jolies saveurs de houblon. C'est léger, citronnée, doux et amer. Pour une soif urgente, c'est hyper top et pour déguster c'est coolos.

Hors série (Mont-Salève) 6,0 % vol — 75cl 15,90
Bière blonde macérée avec du marc de pinot noir de Dominique Lucas (Haute-Savoie) et fermentée avec des levures indigènes de raisins

IPA Jurassic Brewery 6.0% vol — 75cl 20,50
Cette blonde puissante, riche et houblonnée vous conduira au 7ème ciel.

Franche d'en Bas Triple 8.0% vol — 75cl 17,70
Couleur blonde grosse mousse, belle effervescence, une bière assez intense un nez très caramel, en bouche on retrouve le caramel et le côté malt de la chose, une continuité intense sur la noix,

Franche iE-XXYZ 7.5% vol — 75cl 17,70
La XXYZ Bitter est une notre blonde extra houblonnée, extra résineuse. Cette bière pour les amateurs de grosse amertume.



Bières BLANCHES

Hoppy Berliner Weisse (Mont-Salève) 3.3% vol — 75cl 15,90
bière acide brassée avec des ferments lactiques réservée aux amateurs de sensations extrêmes. Palais non averti s'abstenir !

Bierregelette (3 Epis) 4.8% vol — 75cl 15,90
bière légère, discrètement acidulée au goût subtil d'agrumes

Blanche (Mont-Salève) 5.0% vol — 75cl 15,90
Bière légère et explosive en bouche aux arômes dominant de litchi qui se laisse boire très facilement

Libertine Jurassic Brewery 5.0% vol — 75cl 20,50
En mêlant la douceur du blé, la gourmandise des fruits et la fraîcheur des agrumes, cette blanche subtil et atypique vous conduira au bord de l'extase.

Inuk (Entre 2 Mondes) 5.7% vol — 75cl 16,70
Blonde de blé, bière blanche, ronde et douce "un p'tit coup de frais"...

Franche Galle 6.0% vol — 75cl 15,70
C'est une blanche naturelle

CERVOISE

Honey Lager Jurassic Brewery 8.5% vol — 75cl 21,50
Une création éphémère de la brasserie des Rousses.



Bières AMBRÉES

Pale Ale (Mont-Salève) 5.0 % vol — 75cl 15,90
Bière bien houblonnée au nez frais, très équilibrée et aux malts très légèrement caramélisés. Le style est admirablement revisité dans une version très parfumée à la finale fruitée et longue.

Hawai Jurassic Brewery 5.5% vol — 75cl 20,50
Cette ambrée au style résolument moderne, vous fera vivre une véritable expérience sensorielle.

Bierregelette (3 Epis) 5.9% vol — 75cl 15,90
robe d'un ambre soutenu aux reflets cuivrés pour une bière aux saveurs complexes, aux arômes corsés à la mousse crémeuse.

Indian (Rousse) (Entre 2 Mondes) 6% vol — 75cl 16,70
Rousse de caractère Acidulée, sèche et belle astringence. On a un peu l'impression d'être entre deux mondes. Malt, amertume. Tout s'enroule sur le palais et s'accroche sur la langue. C'est frais, carbonaté finement pour le plaisir des papilles.

La Franche de vie 6.5% vol.-75cl 15,70
Brillante, suave, sensuelle ? Espérons que vous apprécierez son amertume particulière et son cuivré naturel.

Native (Entre 2 Mondes) 7.3 % vol — 75cl 20,50
Ambrée riche en bouche, délicatement parsemée d'épices du monde...

Franche Ipane 6 % vol — 75cl 15,70
C'est une brune que même les filles apprécient !!!

Stout (Mont-Salève) 5.0% vol — 75cl 15,90
amplitude, puissance et finesse aromatique.

Franche Imperial Stout 2016 9% vol — 75cl 20,50
A consommer de préférence assis !!!

BRUNE

NOIR



Cidre d'ailleurs

Cidre Basse Navarre *Kimiliklik* Bordatto 25cl 4,90

Cidre Basse Navarre *Basandere* Bordatto 75cl 13,90

« la dame sauvage » dans la mythologie basque. Agréable lors de l'apéritif, il se boit aussi au moment du fromage ou sur un dessert.

Vin de Pomme sec *Oreka* Bordatto 75cl 16,90

"l'équilibre", Apéritif, jambons secs, viandes blanches...

Cidre Basse Navarre *Txalaparta* Bordatto 75cl 19,50

Poissons, viandes blanches ou fromages

Vin de Pomme moelleux *Bihotz* Bordatto 50cl 39,50

"le coeur " ou "double froid", apéritif, foie gras, bleus, desserts, tatins, noix, amandes...



Vins au verre

Coupe Cerdon Rosé Méthode ancestral	12cl	4,90
<i>Domaine Balivet à Mérognat</i>		
Coupe Crémant du Jura	12cl	4,90
<i>Domaine Fumey-Chatelin à Montigny-les-Arsures</i>		
Verre vin blanc floral du Jura	14cl	5,00
Verre vin blanc tradition du Jura	14cl	5,00
Verre vin blanc sec de France	14cl	5,00
Verre Vin Jaune du Jura	8cl	8,50
	14Cl	15,00
Verre Vin de Paille du Jura	8cl	12,00
Verre vin Rosé sec de France	14cl	5,00
Verre Vin Rouge du Jura	14cl	5,00
Verre Vin Rouge de France	14cl	5,00
Planche Découverte des vins du Jura	32cl	12,00
(crémant du Jura 8cl, blanc floral 8cl, blanc tradition 8cl, rouge 8cl)		
Planche Grands Blancs du Jura	32cl	28,50
(Blanc floral 8cl, blanc tradition 8cl, vin jaune 8cl, vin de paille 8cl)		

Les vins proposés sont visibles dans l'armoire à vin posé sur le comptoir. Bonne dégustation



Whisky

4cl

3.90

Uberach Alsace Whisky

Distillerie Artisanale Bertrand

Single Malt X years after 4cl 7,80
*10 ans d'âge minimum , brut de fût
 Origine : divers ,selon sélection*

Whisky Live Paris XIème édition 4cl 7,90
*Single Cask fût 106/139 brut de fût de deuxième remplissage
 (7 ans)*

Single Malt Cask Jaune "non Filtré" 46,9° 4cl 7,50
*(fûts exclusivement du Jura)
 Fût 178 : Antide # 2 : assemblage d'une barrique x Mac vin et
 d'une barrique x vin jaune de 6 à 7 ans d'élevage suivit d'une
 deuxième maturation de 2 ans (dans la barrique d'x
 jaune) ! Origine : J.F. Ganevat*

Single Malt Cask Bleu "non Filtré" 43,5° 4cl 7,50
*(fûts exclusivement de la vallée du Rhône)
 Mise 2015 / Fût 166: vieillissement en fut de Rasteau VDN (date
 de distillation 2006) Origine : Domaine Beaurenard*

Single Malt R8 "non Filtré" 52° 4cl 7,50
*Mise 2015 / fût 173 : 8ans avec finition premier remplissage
 (5ans) en fût de Rivesaltes Origine : J.Gardies*

Single Cask collection Rs "non Filtré" 56,1° 4cl 7,70
*Distillation : 2008 - Mise : 2015 Fût 101/2 : Deuxième
 remplissage Brut de Fût Origine: Banyuls*

Single Malt " Jaune Païen " 48,2° 4cl 7,90
*Jean l'a Fait !!!
 5 ans d'élevage dans un x fût de vin jaune suivit d'une finition
 de 1 an dans un x fût de vin de paille
 Origine: J.F. Ganevat*



Apéritifs de FC & d'ailleurs

Pontsec, Pontarlier à l'Ancienne,	2cl	3,50
Vieux Pont	2cl	3,50
Sapont (Ponsec & sirop de sapin)	3cl	3,50
Ciane (Apéritif à base de gentiane)	4cl	3,50
Guignolet-Kirsch	4cl	3,50
Macvins du Jura		
Chevassu-Fassenet	4cl	3,50
Labet,	4cl	3,70
Tournelle, Tissot Blanc , Ganevat	4cl	3,90
DeLahaye Rosé	4cl	3,70
Tissot Rouge Pinot-Noir	4cl	4,50
Kir Bourgogne Aligoté, crème Briottet de Dijon (Cassis, Pêche, Myrtille, Mure, Framboise)	8cl	3,90
Kir Royal-Jura Crémant du Jura, crème Briottet (Cassis, Pêche, Myrtille, Mure, Framboise)	8cl	5,50
Apéritif Jurassien la coupe (Crémant du Jura, crème de pêche et macvin)	12cl	6,00
Crémant du Jura	la coupe 12cl	4,90
Bugey-Cerdon (Rosé)	la coupe 12cl	4,90
Champagne vigneron	la coupe 12cl	9,90



La rebouteuse et le courtier

Son usage médicamenteux aurait pu continuer longtemps si un beau jour, une rencontre étrange ne s'était pas faite en Suisse à la fin du XVIIIème siècle. En effet, c'est à Couvet qu'un certain major Dubied, courtier en dentelles, rencontre une vieille rebouteuse, la mère Henriod. Il lui rachète la formule d'un élixir de santé, vraisemblablement de sa composition, qu'elle vend habituellement aux colporteurs ! Fort de son achat, le major Dubied, met à profit le remède pour en faire une boisson !

Il s'associe avec son beau fils Henri-Louis Pernod, fils d'un bouilleur de cru local et ouvre une distillerie : la maison Dubied Père & Fils en 1798. La boisson rencontrant un certain succès, Henri-Louis Pernod prend ses distances avec son beau père et monte rapidement sa propre distillerie dans une maison minuscule. Quelques temps plus tard, il en ouvre une nouvelle à Pontarlier : la maison Pernod Fils (1805) qui devient la toute première distillerie française. Il laissera à tout jamais son nom associé à celui de l'absinthe.

La boisson du soldat

Pendant une trentaine d'années, l'absinthe reste une boisson régionale jusqu'à la conquête de l'Algérie. Réputée efficace contre les maladies, l'absinthe embarque avec les colons pour les suivre dans plusieurs campagnes. C'est aux officiers que l'on doit l'émancipation de l'absinthe puisqu'à leur retour, forts de leurs succès, il la font découvrir à la bonne société qui ne tarde pas à s'enticher d'elle. C'est à ce moment là une boisson plutôt onéreuse, réservée à la bourgeoisie qui vient la consommer sur les cafés des grands boulevards

L'heure verte

Entre cinq et sept heures, l'air des grands boulevards s'emplit d'absinthe : l'Heure Verte comme on l'appelle, sonne dans la ville ! La boisson s'installe aussi partout en France pour plus d'un demi siècle, avec son rituel de la cuiller et ses senteurs caractéristiques. Peu à peu, elle se démocratise tellement que tous les milieux sociaux tombent sous son charme et l'absinthe devient un art de vivre. Qu'on la consomme dans les cafés ou chez soi avec des services luxueux, c'est toujours un apéritif au cérémonial unique en son genre.

A partir de 1870, l'engouement est général : la publicité est énorme (affiches, cartes, objets), les artistes en font leur muse, les journaux en parlent et les distilleries se multiplient. Leur nombre double par exemple à Pontarlier (passant de dix à vingt), La consommation d'absinthe par habitant ne cesse de croître au point qu'à la fin du siècle, elle avoisine les deux litres d'absinthe par habitant et par an !



La disgrâce

La demande et la consommation d'absinthe ne cessant de croître (au détriment des viticulteurs) , elle devient peu à peu le symbole de l'alcoolisme et s'attire les foudres des ligues de moralité . En 1901, la création de la Ligue Nationale Contre l'Alcoolisme cherche à sensibiliser l'opinion. La croisade contre l'absinthe a commencé et se poursuivra pendant 14 ans. La Ligue trouve en 1907 un allié inattendu : des viticulteurs qui souffrent économiquement de l'engouement pour l'absinthe. Ils organisent même une manifestations au mot de : "Tous pour le vin, contre l'absinthe" ! Un comble !

La prohibition

En Suisse un fait divers (un père de famille alcoolique notoire massacre sa famille après avoir fait la tournée des bars) achève de convaincre les législateurs de la dangerosité de l'absinthe, l'interdiction est votée en 1910.

En France, un décret demande aux préfets d'interdire la vente d'absinthe dans les établissements publics en 1914, réservant la boisson à une consommation chez soi. Mais la fraude restant possible, le gouvernement interdit finalement un an plus tard la fabrication et la circulation d'absinthe.

Les succédanés

L'interdiction est un coup dur pour les distilleries, notamment pour Pernod Fils qui ne produisait que de l'absinthe ! Elles tentent cependant de faire perdurer le mythe en proposant des apéritifs anisés sans sucre rappelant des souvenirs ... Mais le mythe est éteint et en dépit de noms sans équivoque, le public se détourne de ces anisés qui n'ont pas le charme de l'absinthe et qui sont perçues comme de maigres consolations.

Le pastis de Paul Ricard, en 1932, rencontre le succès et la prospérité.

Aujourd'hui

En Suisse dans le Val de Travers, berceau de l'absinthe, la fabrication n'a jamais vraiment cessé malgré l'interdiction. Des distilleries clandestines ont continué à fonctionner en dépit de descentes de police régulières. En 1988, une directive européenne autorise la présence de thuyone dans l'alimentation et les alcools - ça tombe à merveille, cela permet donc concrètement de produire de l'absinthe.

En France, la directive européenne a été aménagée et l'appellation légale pour l'absinthe est devenu "*Spiritueux aux plantes d'absinthe*". En Suisse, 2005 aura vu une légalisation survenir et la presse papier comme télé a fait écho à ces événements

L.-S. Rodriguez

Merci au travail extraordinaire de Marie-Claude Delahaye sur lequel nous nous sommes appuyés pour rédiger cet article.



- La Loulette** 55° Les Fourgs 3cl 5,70
Distillée Aux Fourgs à partir de plantes bio cultivées à 1 100 mètres d'altitude, cette absinthe peu anisée, légère, bien aromatique, reste très équilibrée.
- La 55** 55° Dompierre-les-Tilleuls 3cl 6,40
légère à boire, son arôme est très frais, à peine sucré et l'anis en ressort bien, très équilibré en plantes .
- La Paille** 56° Pontarlier 3cl 6,10
Une absinthe blanche très originale qui propose un mariage d'anis vert, de fenouil fruité et de plante d'absinthe légèrement piquante.
- La Blanche** 56° Arçon 3cl 6,20
Cette absinthe ronde en bouche garde une note dominante d'anis et de fenouil et des touches complexes de plantes comme l'hysope, la coriandre.
- La Maison Fontaine** 56° Pontarlier 3cl 6,60
Une blanche excellente dans son classicisme : florale, peu anisée et herbacée.
- La Blanchette** 60° Saumur 3cl 6.70
Le mariage parfait entre un fenouil fruité et une plante d'absinthe bien herbacée.

* Une seule absinthe par personne et par repas *



ches & Bleues

Absinthes de Franche-Comté, de Suisse et d'ailleurs

- Une Émile Blanche** 68° Pontarlier 3cl 5,90
Une plante d'absinthe aromatique mariée à un fenouil fruité.
- La Fine** 68° Arçon 3cl 6,40
Issue de l'assemblage subtil d'absinthe, d'un bouquet de plantes (anis vert, mélisse, fenouil, hysope...), elle vous charmera par sa finesse et son équilibre. Son goût est doux, harmonieux avec une légère pointe d'amertume.
- Sans Frontière** 72° Les Fourgs 3cl 6,40
La 1ère absinthe bio du Haut-Doubs par la distillerie Aymonier. Plante d'absinthe marquée et non surchargée en anis vert
- La Perchée** 72° Les Fourgs 3cl 6,40
Absinthe parfaitement équilibrée entre anis vert, fenouil, plante d'absinthe. Ses arômes sont très fins et bénéficient d'une plante d'absinthe exceptionnelle : cultivée par le producteur François Aymonier à 1100 mètres d'altitude et en bio, elle se révèle ultra parfumée.
- Capricieuse** 72° Suisse 3cl 6,50
La Capricieuse dévoile une palette aromatique remarquable et une délicate amertume finale. Une « Bleue » pleine de complexité.

* Une seule absinthe par personne et par repas *



Absinthe

François Guy	45°	Pontarlier	3cl	5,30
<i>Une absinthe anisée soutenue par un arôme fin de plante d'absinthe. Une classique élaborée à Pontarlier.</i>				
Une Bourgeois	55°	Pontarlier	3cl	5,50
<i>C'est une absinthe anisée, douce et moelleuse distillée et colorée naturellement. Le profil aromatique est classique et harmonieux.</i>				
La Pontissalienne	56°	Pontarlier	3cl	6,00
<i>Elle possède des notes anisées modérées, et un profil de plante d'absinthe plus complexe et plus puissant que l'absinthe traditionnelle de la distillerie, la François Guy.</i>				
Berthe de Joux	56°	Pontarlier	3cl	6,40
<i>Des notes de camomille très prononcées confèrent à cette absinthe très peu anisée un profil aromatique herbacé médicinal, original et typé.</i>				
Authentique	65°	Pontarlier	3cl	6,10
<i>Une parfaite harmonie d'anis vert, de fenouil et de plante d'absinthe pour une séduisante absinthe équilibrée ronde et très légèrement amère !</i>				
Vieux Pontarlier	65°	Pontarlier	3cl	6,20
<i>Une absinthe très douce et très anisée idéale pour une initiation. Légèrement mentholée, quelques notes de plantes, beaucoup d'onctuosité et de velouté.</i>				
La Fée 69	69°	Dompierre-les-Tilleuls	3cl	6,90
<i>Une absinthe aux arômes complexe, parfumée. Une bouche longue et présente, légèrement marquée par l'amer d'une belle absinthe.</i>				



- Absinthe du Centenaire** 72° Fougerolle 3cl 5,80
L'Absinthe du Centenaire se caractérise notamment par ses notes florales et herbacées, la fraîcheur du fenouil et la typicité de la Grande Absinthe.
- Abisinthe Lemerancier** 72° Fougerolles 3cl 6,10
Une absinthe parfumée caractérisée par une présence forte d'anis vert et de fenouil : de la puissance !
- La Faucille** 72° Les Fourgs 3cl 6,40
Cette absinthe bio bénéficie d'une coloration verte subtile issue d'une macération courte de plantes après distillation. Cette macération courte ramène sur un goût marqué de plantes, notes herbacées. Son trouble clair dénote d'une absinthe équilibrée non surchargée en anis vert.
- La Verte** 72° Arçon 3cl 6,70
Cette absinthe est élaborée soigneusement en deux étapes. D'abord, une distillation de grande absinthe, d'anis vert, de fenouil et d'autres plantes dans notre alambic. Puis une coloration naturelle par macération de plantes dans le distillat. Cette dernière étape lui confère une touche fraîche, une note herbacée, et du corps. Elle enrichit la palette d'arômes de saveurs et d'amertume.
- Roquette 1797** 75° Pontarlier 3cl 6,70
Les 3 plantes caractéristiques de l'absinthe sont toutes ici présentes et reconnaissables: l'anis vert, le fenouil et la grande absinthe - ainsi que d'autres moins conventionnelles!!!

* Une seule absinthe par personne et par repas *



Cafés de l'Arbre à Café

Café de l'Arbre à Café des cafés d'exceptions

CAFE Nekisse d'Ethiopie 4,50

Le Nekisse offre une bouche vive dont l'acidité permet de porter les arômes longtemps, longtemps... Dominance de citron, de cédras, d'abricot, puis de fruits rouges, de fleurs et de caramel.

CAFE Kona de Pauline de Hawaii 5,00

Le Kona d'Hualalai est un café dense, rond et charnu qui plaît par sa générosité et son assise. Très structuré, gras, avec des arômes de bois, de cannelle et de cuir qui en font un café de dessert.

CAFE Lacu Ten du Timor Oriental 5,00

Un café de marsupiaux ramassé à la main. Les grains sont traités un par un. Une tasse puissante de camphre, de laurier et de sous-bois. Une bouche pleine, riche et très ronde.

CAFE Jacu Bird du Brésil 5,50

Le Jacu Bird est l'un des cafés les plus recherchés au monde. Les cerises (grains de café) mûres sont prédigérées par des oiseaux, les Jacu, jusqu'à présent chassés comme nuisibles, puis traitées par l'homme.

CAFE Bourbon Pointu de la Réunion 7,50

La coffea Laurina est l'une des variétés d'arabica les plus anciennes au monde. Oublié car peu productif, peu caféiné et sensible aux maladies, des hommes et un terroir exceptionnel, les hautes terres du Piton des Neiges, lui ont redonné toute sa grâce.



CAFÉ Source

L'assemblage de l'Arbre à Café, un café simple à dominance de chocolat.

Espresso, Café	3,00
Double Espresso,	4,00
Café latte (lait)	4,00
Macchiato (mousse de lait)	3,50
Cappuccino (mousse de lait et lait)	4,00

DÉCA BIO du Pérou

Espresso, Café	3,50
----------------	------

CAFE Iapar rouge du Brésil 4,00

Un café profond et terrestre. Cultivé en biodynamie. Sapide, puissant et doux. La tasse profonde, longue et pleine, et une légère amertume finale correspondent à ceux qui apprécient la force des espresso.

CAFE Kent d'Unna, sun dried d'Inde 4,00

Séduit par sa précision, sa vivacité et son dynamisme. Ses fragrances de rose, d'écorce, de pomme verte, de réglisse et de cannelle sont très nettes avec une épaisseur et une onctuosité affirmées.

CAFE El Castillo della Mina de Colombie 4,00

Un Castillo tout en équilibre venu des terroirs méridionaux de la Colombie, séduit par son homogénéité et son équilibre: arômes de noisettes et amandes fraîches, chocolat, verveine, bouton d'or.

CAFE Léon Cortès, Tarrazu, Costa Rica 4,00

Croquant, rond, fruité, le Léon Cortès donne du dynamisme à la tasse. Tryptique de trois variétés plantés sur le même terroir.

CAFE Llano de Bonito, Caturra, Costa Rica 4,00

Gourmand, ferme, droit et puissant.



Thés du Palais des Thés

NEW VITHANAKANDE F.B.O.P.F.E.X.S

Thé noir du Sri Lanka 3,90
Thé noir du Sri Lanka d'une grande finesse et richesse aromatique

QUIMEN IMPERIAL

Thé noir de Chine 4,50
Magnifique Grand Cru de Chine, ce thé noir impressionne par l'extrême régularité de ses feuilles. Il doit sa forte notoriété au parfait équilibre de ses notes maltées, boisées et chocolatées. Un véritable délice !

DARJEELING Tumsong Bio F.T.G.F.O.P.1

Thé noir d'Inde 3,50
On retrouve toutes les caractéristiques gustatives des récoltes d'été : saveur de fruit mûr et complexité aromatique.

THÉ DES LORDS

Thé noir à la bergamote 3,50
Le Thé des Lords est un très bel Earl Grey au parfum de bergamote bien prononcé, agrémenté de pétales de carthame.

GOÛT RUSSE 7 AGRUMES

Thé noir "Goût Russe" 3,50
Superbe mélange de thés noirs, évoquant le citron, citron vert, orange douce, orange amère, pamplemousse, bergamote et mandarine.

PU ERH IMPÉRIAL

Chine, Yunnan 3,50
Le Pu Er est réputé dans la pharmacopée chinoise pour ses qualités médicinales. Il est censé faire baisser le taux de cholestérol et dissoudre les graisses, aider à la digestion, aider à la circulation du sang et dissiper les effets de l'alcool. C'est un thé qui se bonifie en vieillissant, grâce à la fermentation spécifique subie par les tanins.



THÉ DES MOINES

Mélange de thé noir et thé vert, parfumé

3,50

Inspiré d'une recette ancestrale élaborée dans un monastère tibétain, le Thé des Moines est un mélange rare, à la saveur unique.

LONG JING

Thé vert de Chine

3,70

Parfum délicat, goût légèrement sucré et soyeux. Liqueur veloutée et longue en bouche, au parfum de châtaigne.

GENMAICHA YAMA

Thé vert bancha du Japon et riz brun grillé

4,00

Ce thé surprenant s'accorde parfaitement avec le repas.

FLEUR de GEISHA

Thé vert parfumé du Japon

3,50

Fleur de Geisha est un mélange raffiné de thé vert japonais, délicatement parfumé à la fleur de cerisier.

THÉ du HAMMAM

Thé vert parfumé de Chine

3,50

Mélange fruité qui évoque les aromates qui parfument le hammam : rose, datte verte, fruits rouges et fleur d'oranger. Il est agrémenté, dans la plus pure tradition orientale, de pétales de fleurs.

THÉ DES SOURCES

Thé vert parfumé

3,50

Mélange d'un très beau thé vert de Chine, de bergamote et de feuilles de menthe. Délicieux !

GURANSE WHITE ICE

Thé Blanc du Népal - Grand Cru - Récolte d'été 2014

5,00

Une très belle récolte aux notes florales, agrumes et végétales



Infusions de Plantes

Par Natacha Maciuga à St Lupicin (Jura)

- **Élimine** 3,50
Frêne, sureau, orties, bruyères
Élimination des toxines par les urines et la transpiration
- **Hiver Froid** 3,50
Lierre terrestre, hysope, serpolet, primevère, tussilage
Pour combattre le froid
- **Montagnes Jurassiennes** 3,50
Sapin, coquelicot, reine des prés
De belles saveurs (le fruité du sapin, le parfum d'amande de la reine des prés) et des couleurs à l'image de notre montagne.
- **Symphonie Florale** 3,50
Monarde, coquelicot, cassis, origan, souci, ronce, alchémille, rose, bouillon blanc, mauve, sarriette de montagne, livèche, berce
Une explosion florale!!!
- **Bonne Digestion** 3,00
Souci, armoise, gaillet vrai, achillée millefeuille, mélisse
Les saveurs poivrées, et anisées se marient pour un breuvage digestif et tonique



Infusions de Plantes

Par Natacha Maciuga à St Lupicin (Jura)

- **Partir du bon pied** 3,50
Frêne, menthe, berce
Mélange tonique aux délicieux arômes d'agrumes pour un départ en beauté!
- **Après le repas** 3,50
Origan, sauge, menthe, mauve, laurier, carotte sauvage.
Pour se laisser aller après un repas
- **Bonne Nuit** 3,50
Tilleul, mélilot, mélisse, aubépine.
Pour une tisane qui apaise les esprits.
- **Thé de Natacha** 3,50
alchémille, framboisier sauvage, noisetier, aspérule odorante
Des plantes jurassiennes à tanins pour un goût qui rappelle celui du thé. Une boisson rafraîchissante aux effluves marocaines!!!
- **La Tonique** 3,50
cassis, hysope, sarriette, serpolet, monarde
Boisson fraîche et fruitée. Elle apporte une stimulation sans produire d'agitation. Son caractère aromatique et gustatif renforce l'aspect motivation et détermination.



Digestifs de Franche-Comté & d'ailleurs

Liqueur de sapin (Pernot à Pontarlier) 4cl 4,50

Marc du Jura (Pignier à Montaigu) 4cl 4,50

Gentiane des Alpes 4cl 4,70

Gentiane du Haut Doubs (Michel) 4cl 7,00

Génépi 4cl 3,50

Génépi Jaune (Artémisiane, Savoie) 35° 4cl 5,00

Aromatique, doux et léger, c'est le plus féminin.

Sélection de trois variétés de génépi Mutillena, en association.

Génépi Noir (Artémisiane, Savoie) 40° 4cl 7,00

Fin mélange de génépi noir (Artemesia Spicata) d'altitude. Le plus rare et le plus recherché des génépis de montagnes.

Génépi des Guides (Artémisiane) 35° 4cl 6,00

Un mélange équilibré entre la puissance du Noir et la douceur du Jaune.

Vulnéraire (Artémisiane, Savoie) 4cl 4,90

Petit millepertuis sauvage des montagnes de Chartreuse au gout subtil de noix

Hysope (Artémisiane, Savoie) 4cl 4,90

Toute la saveur des fleurs de haute montagne dans cette liqueur de fleur d'hysope de Haute-Maurienne, traditionnellement utilisée pour la digestion et pour les bronches.

Kirsch (Lemerancier à Fougerolles) 4cl 4,50

Kirsch de Fougerolles (Lemerancier) 4cl 4,90

Framboise (Edition limitée Uberach) 4cl 6,70

Mirabelle (Lemerancier à Fougerolles) 4cl 4,50

Mirabelle (Edition limitée Uberach) 4cl 6,50

Poire William (Edition limitée Uberach) 4cl 6,90

Vieille **Prune** (Edition limitée Uberach) 4cl 6,50