

Carte de bar



Le
Griffon
d'or

Profitez des différents espaces à votre disposition : le salon billard, la terrasse et bien sûr notre bar.

Pour votre tranquillité, nous n'ouvrons notre bar qu'à la clientèle de l'hôtel ou, très occasionnellement à quelques clients extérieurs que nous connaissons.

Nous avons choisi des producteurs locaux qui sont reconnus pour leur excellence et sélectionné des boissons du monde entier pour leur qualité.

Les bières viennent de la brasserie de Jujurieux. Elles ont obtenu de nombreuses récompenses dans différents concours internationaux.

Les vins du Bugey, frontalier avec la Bresse, ont obtenu l'AOC en 2009 et nous proposons de vous faire découvrir le chardonnay vieilles vignes et le pinot noir du Caveau bugiste et leur Manicle blanc ou rouge, la pépite des vins du Bugey ainsi que son eau-de-vie : la Fine. Découvrez aussi le Cerdon, spécialité de l'Ain, un vin mousseux rosé, sucré. Coup de cœur avec la Distillerie artisanale AlKapone, tenue par des amis. Au menu : Gin, Verveine, Kastis, Mûres sauvages, créations...un pur régal sans additif ni colorant.

Vous trouverez aussi une très belle sélection de digestifs français : Cognac XO, Calvados, Framboise sauvage, Chartreuse cuvée des M.O.F. ...et bien d'autres plaisirs.

Par ailleurs, nous avons voulu vous faire voyager avec une carte de rhums et whiskies de pays du monde entier. Les Caraïbes, les Antilles, les tropiques pour les rhums - l'Ecosse, l'Irlande, mais aussi le Japon et même la France pour les whiskies.



Wherever you want in the hotel, you can enjoy our alcoholic and soft drinks: billiard room, terrace and of course our bar.

For your peace of mind, we only open our bar to hotel guests or, very occasionally, to a few external customers. We have chosen local producers who are recognized for their excellence and selected drinks from around the world for their quality.

The beers come from the Jujurieux brewery. They have won numerous awards in various international competitions.

The wines of Bugey, bordering Bresse, obtained the AOC in 2009 and we invite you to discover the old-vine chardonnay and the pinot noir of Caveau Bugiste and their white or red Manicle, the gem of the wines du Bugey as well as its eau-de-vie: la Fine. Also discover Cerdon, a specialty of Ain, a sweet rosé sparkling wine.

Favorite with the AlKapone artisanal distillery, run by friends. On the menu: Gins, Verbena, Kastis, Wild Blackberries, own creation...a pure pleasure without additives or colorings.

There is also a very nice selection of traditional prestige: Cognac, Calvados, vintage Chartreuse, wild strawberry...and many other pleasures.

We also want to make you travel worldwide with rums and whiskeys. The Caribbean, South America, the tropics for rums - Scotland, Ireland, but also Japan and even France for whiskeys.

Excellente dégustation

100 % Aïn

Distillerie Al Kapone



La distillerie Al Kapone innove et propose une approche originale. Elle bouscule les codes pour mettre en valeur le goût et les couleurs de nos alcools faits maison, en série limitée.

Sans colorant, avec peu de sucre ajoutés et très peu filtrés, nos spiritueux sont certifiés AB, agriculture biologique. Encore peu nombreux en France, il s'agit de la preuve de notre engagement en faveur d'un monde meilleur.

Kastis 01, le classique	5.00 €
Kastis 01, le fruité	5.00 €
Kapone, le Gin	6.00 €
Al Katraz, le Gin	6.00 €
Klassic Verveine	6.00 €
Klassic Mûres Sauvages	6.00 €
Kalín, roses et fleurs d'acacia	6.00 €
Karmin, mûres, verveine et menthe	6.00 €
Krapule, fleurs d'acacia, coucou	6.00 €
Kanaille, dattes, cumin, cardamome	6.00 €
Kastagne, châtaignes, figues, café	
K-6, cassis, thé noir earl grey	6.00 €

Bières Rivière d'Aïn



Depuis 2005, cette brasserie artisanale fabrique ses bières avec passion. Elles sont reconnues parmi les meilleures du monde par différents concours internationaux.

Bouteille 33 cl	
Blonde, blanche, ambrée, rousse	5.00 €
Bouteille 75 cl	
Blonde, blanche	11.50 €



Le Caveau Bugiste c'est 50 ans d'histoire.

Rassemblés autour d'une idée, d'une passion, d'un projet technique, économique et commercial, "six enfants du Pays" et leurs familles ont uni leurs efforts pour créer une entreprise. Le Caveau Bugiste, est connu bien au-delà des frontières du Bugey. Il est reconnu pour le sérieux des hommes et des femmes qui l'animent, pour la qualité de ses produits, pour le respect de ses engagements.

Vins blancs

Chardonnay vieilles vignes (verre/demi-bouteille/bouteille) 5.00 €/ 13.00 €/ 22.00 €

Nez : Vin concentré aux arômes intenses de fruits exotiques et d'agrumes auxquels se mêlent des parfums de fleurs blanches, de vanille et d'amande. La bouche est ample, souple, équilibrée, avec une longueur remarquable.

Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2024

Manicle cuvée des Eboulis (demi-bouteille / bouteille) 17.00 €/ 29.00 €

Nez : Un nez très puissant d'amande grillée, de noisette, de vanille et d'acacia. Bouche : Beaucoup de rondeur, un bel équilibre avec une finale mentholée. Le Manicle Blanc va évoluer vers des arômes de miel, d'abricot, de figue après quelques années de vieillissement.

Vins rouges

Pinot vieilles vignes (verre/demi-bouteille/bouteille) 4.00 €/ 11.50 €/ 19.00 €

Nez : Arômes intenses de fruits rouges (cassis, cerise, framboise). Bouche : Belle structure avec des tanins souples et fondus. Très aromatique, des notes de cerise, de framboise, une pointe de réglisse en finale, quelques notes boisées et légèrement vanillées.

Manicle cuvée des Rocailles (demi-bouteille / bouteille) 17.00 €/ 29.00 €

Nez : Un nez très expressif de cassis, de framboise, de cacao et de vanille. Bouche : Équilibré, charpenté, avec des parfums puissants de fruits rouges

Fine du Bugey + 20 ans, le verre 8.00 €

Cerdon AOC Méthode ancestrale demi-sec, Cave Girardi-Dupoyet

Ce vin mousseux rosé et sucré élaboré à partir de gamay noir est le produit typique du vignoble de Cerdon.

La vinification dite en méthode ancestrale comprend plusieurs phases :

- démarrage de la fermentation en cuve jusqu'à l'obtention de 6° d'alcool
 - suivi d'une mise en bouteille avec capsule métallique, pour une reprise de la fermentation en bouteille jusqu'à atteindre les 8° d'alcool. Cette reprise de fermentation se fait sans rajout de sucre, ni de levure.
 - enfin, une filtration pour éliminer le dépôt des levures et un bouchage définitif (bouchon et muselet).
- (bouteille)

23.00 €

Autres vins en dernière page

Softs

Nos Jardins Imparfaits,
Jus de fruits éthiques et atypiques



Amandine et Tristan : « Dans une logique de respect, d'écologie et d'excellence, nous avons planté nos propres vergers labellisés Agriculture Biologique fin 2018. En attendant d'atteindre l'autonomie de notre production fruitière, nous achetons en direct à des producteurs bio des fruits cueillis à juste maturité, le plus localement possible. Ainsi 99% de nos fruits et légumes sont français. Refusant les conservateurs et stabilisants dans nos produits, nous ajoutons parfois du citron bio provenant de Sicile. Comme pour les fruits, les épices sont achetées à de petits producteurs bio. Nous connaissons l'origine exacte de toutes nos épices car nos épiciers travaillent de « la ferme à la table », ce qui nous garantit des épices d'une grande fraîcheur, au goût exceptionnel, avec une éthique respectueuse des petits paysans. »

Bouteille 25 cl

5.50 €

Fraise, bergamote, baie de Batak

Abricot, verjus, menthe coq

Cerise, cassis, réglisse

Pur jus Tomate ancienne, piment de Bresse

Les Jus de fruits de Guillaume, GAEC des plantaz

Guillaume : « Tous nos jus de fruits sont fabriqués sans sucres ajoutés, ni autres adjuvants. Seuls ingrédients : nos fruits bio triés manuellement à la cueillette. Le pressage, la pasteurisation et le conditionnement sont réalisés par un prestataire de Vallières, en Haute-Savoie, pour garantir la totale traçabilité de nos produits. »

Servi au verre

3.50 €

Pomme / Raisin

Limonades artisanales La Campagnette

Victor : « Attachés aux traditions, nous relançons d'anciennes limonades de la région qui avaient disparues. Une petite production de limonades peu sucrées, sans colorants ni conservateurs. (Re)découvrez la limonade Peillod, relancée en honneur à cette famille catholarde (surnom des habitants de Pont-d'Ain) qui produisait jusqu'à la fin du XXe siècle cette délicieuse limonade à Nantua et à Neuville / Ain. Une limonade traditionnelle qui rappellera des souvenirs d'enfance à certains. »

Bouteille 33 cl

4.00 €

Limonade vintage ou citronnée

100 % Rhums

Venezuela

Diplomatico Reserva	6.00 €
Diplomatico Vintage	9.00 €
Diplomatico Ambassador	15.00 €

Philippines

Don Papa Edition limitée 10 ans	7.00 €
---------------------------------	--------

Ile Maurice

Arcane Extraroma	6.00 €
Arcane cane crush blanc	6.00 €

Pérou

Millonario 15 ans	7.00 €
Millonario XO	12.00 €

République Dominicaine

Opthimus 15 ans	7.00 €
Opthimus 25 ans	12.00 €

La Guadeloupe

Severin XO	7.00 €
------------	--------

La Martinique

La Mauny XO	7.00 €
La Mauny Le Nouveau Monde	13.00 €
La Favorite « la Flibuste »	18.00 €

La Réunion

Rivière du Mat XO	7.00 €
Rhums arrangés Maison Isautier	6.00 €
Litchi-Passion / Ananas Victoria / Banane Flambée / Exotique /	
Gingembre-Citron / Goyave-Rooibos / Café-Vanille	



100 % Whiskies Écossais

Single Malt Highlands

Deanston Virgin Oak	7.00 €
Deanston 12 ans	9.00 €
Glengoyne 21 ans	17.00 €

Single Malt Islay, Mull

Tobermory 12 ans, Mull	7.00 €
As We Get It (60,5 °), Islay	7.00 €
Bunnahabhain Toiteach, Islay	7.00 €
Bunnahabhain 25 ans, Islay	20.00 €

Single Malt Speyside

Glen Moray 25 ans	20.00 €
-------------------	---------

Blend Malt, Skye

Poit Dhubh whisky gaélique 12 ans	7.00 €
Poit Dhubh whisky gaélique 21 ans	18.00 €

100 % Whiskies Monde

P&M single malt, Corse	7.00 €
Rozelieures single malt, Lorraine, France	7.00 €
Sequoia single malt bio distillerie du Vercors, France	8.00 €
Irishman Founder's Reserve blend, Irlande	7.00 €
Irishman single malt 12 ans, Irlande	9.00 €
Woodford Double Oak, bourbon, USA	8.00 €
Nikka from the barrel blend, Japon	8.00 €
Togushi blend 12 ans, Japon	10.00 €
Kirin single malt 18 ans, Japon	30.00 €



100 % Autres plaisirs

Champagne Herbert Beaufort grand cru carte d'or tradition

La demi-bouteille 37,5 cl

27.00 €

La bouteille 75 cl

50.00 €

Vins du moment

Saint-Véran, cuvée prestige domaine Lassarat 2019, 37.5 cl

15.00 €

Côtes de Provence rosé « Love by Léoubé » 2023, 75 cl

27.00 €

Sancerre blanc maison Fouassier en biodynamie « Les romains » 2020, 75 cl

31.00 €

Sancerre blanc maison Fouassier en biodynamie « Mélodie » 2018, 75 cl

38.00 €

Pastis, Ricard, Henri Bardouin

4.00 €

Martini rouge, blanc, campari, Get 27, Get 31

5.00 €

Cointreau Noir

5.00 €

Framboise sauvage grande réserve Niclo, Alsace

7.00 €

Poire williams maison le Colombier, Isère

7.00 €

Chartreuse, cuvée des Meilleurs Ouvriers de France

7.00 €

Cognac Rémy Martin

7.00 €

Cognac Leyrat X.O. hors d'âge

13.00 €

Calvados Dupont + 12 ans

8.00 €

Coca, coca zéro, Schweppes, Schweppes agrumes, Orangina, canette 33 cl

2.50 €

Sirop à l'eau

1.50 €

Jus d'orange pressé maison

5.00 €

Expresso

1.50 €

Double expresso, thés, infusions

2.50 €

Chocolat chaud

3.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération