

# Le Bar

N O U V E L H ô T E L  
*Oyonnax*



Cocktails - Vins au verre - Bières  
*Cocktails - Wine by the Glass - Beers*

Sélections de Gin, Rhum et Whisky



# BOISSONS CHAUDES

## HOT BEVERAGES

Expresso  
3.00 €

Double Expresso  
4.00 €

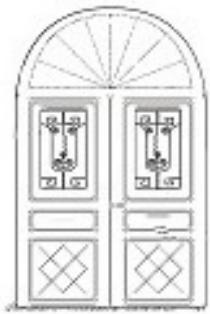
Cappuccino  
5.00 €

Café Allongé  
3.00 €

Thé Bio  
“Comptoir RICHARD”  
6.00 €

Infusion Bio  
“Comptoir RICHARD”  
6.00 €

Chocolat Chaud  
5.00 €



# SOFT DRINKS

**Coca-Cola (33cl)**  
6.00 €

**Coca-Cola Zéro (33cl)**  
6.00 €

**Orangina (25cl)**  
6.00 €

**“Fever-Tree” - Tonic Water (20cl)**  
6.00 €

**“Fever-Tree” - Ginger Beer (20cl)**  
6.00 €

**Perrier (33cl)**  
6.00 €

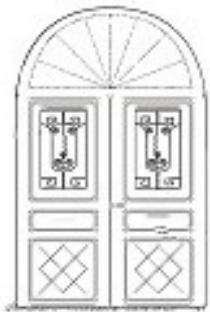
**Ice-Tea (25cl)**  
6.00 €

**Jus de fruits (20cl)**  
6.00 €

**Evian (33cl)**  
6.00 €

**Badoit (33cl)**  
6.00 €

**Limonade (25cl)**  
6.00 €



# BIÈRES

## BEERS

### Heineken (33cl)

6.00 €

### Leffe - Blonde (33cl)

7.00 €

### Duvel - Blonde (33cl)

7.00 €

### Grimbergen - Blanche (33cl)

7.00 €

## BIO & LOCALE

### L'étincelle Mosaic (33cl)

American Pale-Ale - Arômes d'agrumes avec amertume fruitée  
8.00 €

### L'étincelle Aurore (33cl)

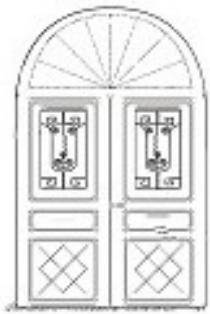
Blonde légère - Arômes céréaliers et  
notes florales

8.00 €

### L'étincelle Azimut (33cl)

Ambrée - Notes toastées

8.00 €



# COCKTAILS

## Apérol Spritz

Apérol + Prosecco + Eau Gazeuse + Orange  
12.00 €

## Américano

Campari + Vermouth Rouge + Eau Gazeuse + Orange  
12.00 €

## St Germain Spritz - Hugo

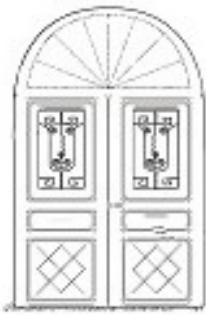
Liqueur de Sureau + Prosecco + Eau Gazeuse + Citron  
12.00 €

## Lemon Spritz

Limoncello + Prosecco + Eau Gazeuse + Citron  
12.00 €

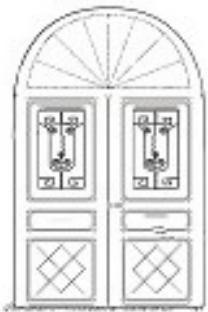
## Martini ou Campari Spritz

Martini Rosato ou Campari + Prosecco + Citron Vert  
12.00 €



# GIN & TONIC

<b>Bombay Sapphire (6cl) - Angleterre</b> Doux et équilibré, renforcé par de légères notes de poivre.	13€	<b>GM Gin (6cl) - France</b> Senteurs d'amande amère, de coriandre et de lavande	15€
<b>Royal Dock (6cl) - Angleterre</b> Parfums floraux avec des pointes de gingembre confit et de violette.	15€	<b>Lion Heart (6cl) - France</b> Complexe et aromatique avec des touches relevées de poivre.	15€
<b>Hendrick's (6cl) - Ecosse</b> Infusé à la rose et au concombre.	15€	<b>Anaé (6cl) BIO - France</b> Des notes florales avec une pointe délicate d'agrumes et d'épices	16€
<b>Tanqueray London Dry (6cl) - Ecosse</b> Équilibré et classique, notes de coriandre, réglisse et angélique.	15€	<b>L'Acrobate (6cl) BIO - France</b> Touches de spiruline et yuzu	16€
<b>Antidote Premium #17 (6cl) - France</b> Dominé par des notes florale très intense.	15€	<b>Distillerie de Gayant (6cl) - France</b> Dominantes d'agrumes et genièvre.	16€
<b>Citadelle Original (6cl) - France</b> Arômes longs de genièvre épicé.	15€	<b>Bacûr (6cl) - Italie</b> Notes inattendues de sauge et zeste de citron	15€
<b>Generous Original (6cl) - France</b> Enrichi par des notes de poivre rouge et d'agrumes.	15€	<b>Engine (6cl) BIO - Italie</b> Notes prononcées de sauge ligurienne et citron.	15€
<b>G'vine Original (6cl) - France</b> Avant-goût floral de la fleur de vigne de cardamome et gingembre.	16€	<b>Malfy Original (6cl) - Italie</b> élaboré près de Turin à partir de citrons italiens, raisins & oranges sanguines siciliennes	15€
<b>YU GIN (6cl) - France</b> Extraits naturels de yuzu, de poivre de Sichuan, de coriandre et de genièvre	15€	<b>Drumshanbo Gunpowder (6cl) - Irlande</b> Notes d'agrumes et Thé vert.	15€



# SÉLECTION DE GIN LOCAUX

## **Le Classique (6cl)**

Doux et équilibré, renforcé par de légères notes d'ortie et de citron vert.

13 €

## **Le Gin Verveine (6cl)**

Gin doux aux notes de verveine et miel.

14€

## **Le Gin Framboise (6cl)**

Notes de myrtilles, oranges sublimées par un final acidulé à la framboise

14€

## **Le Gin Chaud (6cl)**

Une explosion d'agrumes et d'épices qui rappelle le vin chaud.

14€

# SÉLECTION DE TONIC

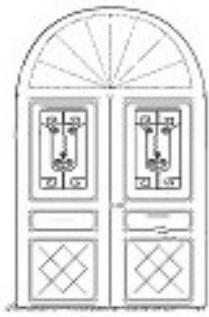
## “Fever Tree” - Indian Tonic Water

Un mélange d'eau de source, de quinine et d'arômes végétaux subtils (essence d'orange amère de Tanzanie pressées à la main)

## “Fever Tree” - Mediterranean Tonic Water

Floral et délicat, il se distingue par son mélange unique d'huiles essentielles de fleurs, de fruits et d'herbes méditerranéennes.





# “ L E   M U L E ”

## S E L E C T I O N

### **Moscow Mule**

**Vodka**

Ginger Beer - Citron Vert

### **London Mule**

**Gin**

Ginger Beer - Citron Vert

### **French Mule**

**Cognac**

Ginger Beer - Citron Vert

### **Jamaican Mule**

**Rhum**

Ginger Beer - Citron Vert

### **Irish Mule**

**Irish Whiskey**

Ginger Beer - Citron Vert

### **Mexican Mule**

**Tequila**

Ginger Beer - Citron Vert

---

12 €



# V I N S   A U   V E R R E

WINE BY THE GLASS

## BLANC

15CL

**Hautes Côtes de Nuits - Nuiton Beaunoy - 2023**

8.00€

**Manicle - Cuvée des Eboulis - 2022**

8.00€

**Crozes Hermitage - Les Launes - 2023**

9.00€

## ROUGE

15CL

**Côtes du Rhône - Saint Esprit - Maison DELAS - 2024**

7.00€

**Saint Joseph - Les Challeys - Maison DELAS - 2023**

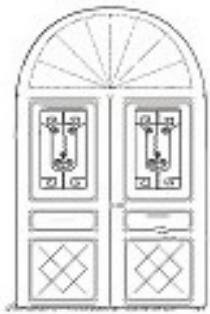
9.00€

## ROSE

15CL

**Lampe de Méduse - AOP Côtes de Provence**

8.00 €



# A P É R I T I F S

**Kir Maison au cassis de Bourgogne (15 cl)**

9.00 €

**Kir Royal (15 cl)**

14.00 €

**Ricard (4cl)**

6.00 €

**Suze (6 cl)**

7.00 €

**Martini Blanc, Rouge ou Rose (6 cl)**

7.00 €

**Campari (6 cl)**

7.00 €

**Porto Rouge ou Blanc (9 cl)**

7.00 €

**Vodka Grey Goose (6 cl)**

12.00 €

**Vodka Absolut (6 cl)**

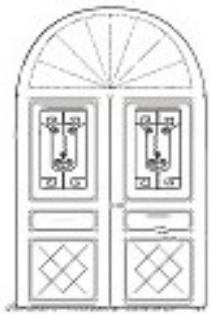
9.00 €

**Vodka Belvedere (6 cl)**

9.00 €

**Lillet Rosé (15 cl)**

7.00 €



# WHISKY

## BLENDs

Ballantine's (6cl)	13€
J-Walker Black Label (6cl)	13€
J-Walker Red Label (6cl)	13€
Chivas Regal 12 ans (6cl)	13€
Chivas Regal 18 ans (6cl)	15€
Monkey Shoulder (6cl)	13€
Dimple Golden (6cl)	13€
Bushmills Original (6cl)	13€

## SINGLE MALTS

Lagavulin 16 ans (6cl)	15€
Glenfiddich 12 ans (6cl)	13€
Aberlour 12 ans (6cl)	12€
The Glenlivet 12 ans (6cl)	13€
Knockando 12 ans (6cl)	12€
Knockando 18 ans (6cl)	15€
Glenmorangie 12 ans (6cl)	13€
Connemara Original (6cl)	13€
Lagavulin 8 ans (6cl)	12€
Fondaudège (6cl)	15€
Aerston 10 ans (6cl)	15€

## BOURBONS ET AUTRES

Bourbon Four Roses (6cl)	13€
Jack Daniel's (6cl)	13€

Haig Club (6cl)	13€
Copper Dog (6cl)	13€

## Whisky Japonais

Japanese Whisky

**The Tottori Blended  
(6cl)**  
14 €

**Suntory Toki  
(6cl)**  
14 €

**Nikka from the Barrel  
(6cl)**  
14 €

**Yamazakura Blend  
(6cl)**  
14 €

**Togouchi  
(6cl)**  
14 €

**Nikka Coffey Malt  
(6cl)**  
14 €

**Akashi Blended  
(6cl)**  
14 €

**Kirin Fuji Sankoru  
(6cl)**  
14 €

**Tokinoka  
(6cl)**  
14 €



# R H U M S & D I G E S T I F S

## RHUMS

Diplomatico (6cl)	12€
Don Papa Baroko (6cl)	10€
Botran 15 ans (6cl)	10€
Ron Zacapa 23 ans (6cl)	15€
Plantation Dark (6cl)	10€
Bacardi Reserva Ocho (6cl)	10€
Charrette Epicé (6cl)	10€

## DIGESTIFS

Limoncello (6cl)	9€
Get 27 (6cl)	9€
Cointreau (6cl)	10€
Calvados du Breuil (6cl)	10€
Calvados du B Fine (6cl)	10€
Armagnac Delaitre (6cl)	10€
Cognac Meukow VS (6cl)	10€
Cognac Hennessy (6cl)	11€
Cognac Camus (6cl)	10€
Cognac Delaitre VS (6cl)	10€
Mandarine Impériale (6cl)	10€
Chartreuse Jaune/Verte (6cl)	9€
Grand Marnier Rouge (6cl)	10€
Vieille Prune (6cl)	10€
Poire William (6cl)	10€
Framboise (6cl)	10€
Absinthe (6cl)	10€
Bailey's (6cl)	10€
Marc du Bugey (6cl)	10€
Vieille Fine du Bugey (6cl)	10€
Tequila - Avion Silver (6cl)	14€

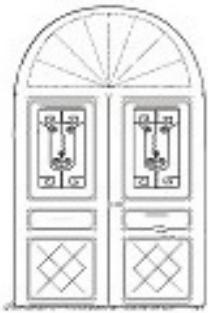
## SUGGESTION LOCALE

### LE MARC DU BUGEY



Obtenue à partir de la distillation du marc (c'est-à-dire la grappe conservée après pressurage) dans un antique alambic ambulant, le Marc du Bugey est ensuite vieilli de nombreuses années en fûts de chêne.

La puissance de l'alcool est arrondie grâce aux années de vieillissement. La bouche est ronde avec des parfums de vanille, de moka et un joli goût toasté.



# VI N S   B L A N C S & C H A M P A G N E S

## Vins Blancs

### **Vallée du Rhône**

Viognier - "Coquet" - Vignoble Deleu - 2022	30.00€
Côtes du Rhône - Saint Esprit - 2024	30.00€
Crozes Hermitage - Les Launes - 2023	36.00€
Saint-Joseph - Litote - 2022	49.00€

### **Bourgogne**

Hautes Côtes de Nuits - Nuiton Beaunoy - 2023	30.00€
Pouilly Fuissé - Vieilles Vignes - D.Trouillet - 2022	54.00€

### **Val de Loire**

Sancerre - AOC Les Garennes BIO - 2022	48.00€
--	--------

### **Sud Ouest**

Uby N°4 - Gros & Petit Manseng - 2023	36.00€
---------------------------------------	--------

### **Bugey**

Manicle - Cuvée des Eboulis - 2022	38.00€
------------------------------------	--------

### **Nouvelle - Zélande**

Fusional - Wairau Valley BIO - 2022	29.00€
-------------------------------------	--------

### **Beaujolais**

Clos de Loyse - Château des Jacques - 2019	30.00€
--	--------

## Champagnes & Prosecco

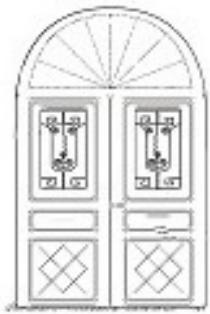
Prosecco DOC Brut - Dissegna	30.00€
------------------------------	--------

Charles Lafitte - Champagne Brut	59.00€
----------------------------------	--------

Deutz - Champagne Brut	69.00€
------------------------	--------

Besserat de Bellefon - Blanc de Blancs	79.00€
--	--------

Ruinart - Brut	85.00€
----------------	--------



# VINS ROUGES & ROSÉS

## Vins Rouges

### **Vallée du Rhône**

Côtes du Rhône - Saint Esprit - 2024	30.00€
Vacqueyras - "Les Pénitents" - 2021	35.00€
Saint Joseph - Les Challeys - 2023	36.00€
Saint-Joseph - Exorde - 2022	49.00€

### **Bourgogne**

Côte d'Or - Pinot Noir - Nuiton Beaunoy - 2022	30.00€
Côte de Nuit Village - Domaine Cornu - 2011	41.00€
Santenay - Clos de Malte - Louis Jadot - 2016	45.00€
Meursault Rouge - Domaine Vincent Latour - 2015	70.00€
Nuits Saint George - Vieilles Vignes - 2021	89.00€

### **Val de Loire**

Sancerre BIO - "Les Royaux" - Domaine Laporte - 2020	49.00€
--	--------

### **Beaujolais**

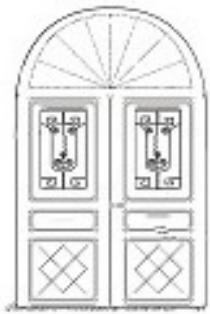
Moulin-à-Vent - Les Michelons - Yohan Lardy - 2022	30.00€
--	--------

### **Bordeaux**

Château Trébiac - Graves - 2019	30.00€
Lalande-de-Pomerol - Château Perron - 2018	42.00€

## Vins Rosés

Charme des Demoiselles - AOP Côtes de Provence	35.00€
Lampe de Méduse - AOP Côtes de Provence	40.00€



# MENU

Fabriqué Artisanalement en France  
Proudly handcrafted in France

## Selection Salée

**Terrine de Campagne au Piment d'Espelette** - 90g 11.50€  
Country Terrine with Espelette Pepper

**Terrine de la Mer au Saumon** - 90g 11.50€  
Terrine with salmon

**Mini feuilletés d'Escargots** – la douzaine 9.00€  
Snails wrapped in pastry

**Ailerons de Volaille** - 8 Pièces 7.00€  
Chicken wings

**Mini Quiches** - 8 Pièces 7.00€

**Mini Pizza** – 8 Pièces 7.00€

**Planche Fromages** 15.00€  
Cheese plate

## Sélection Sucrée

**Glaces Artisanales et Locales** - Ferme du Truchet 5.00€  
Artisan and local ice creams

**Gâteau Maison** 5.00€  
Homemade Cake



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

Vous trouverez ci-dessous la liste des taxis à Oyonnax.  
Nous nous ferons un plaisir de faire une réservation.

Brion Taxi  
07 69 12 43 52

Taxi Morini Levrieri  
04 74 73 53 52  
Adresse: 4 Rue Anatole France - 01100 Oyonnax

Taxi Duret  
04 74 73 82 88  
Adresse : 39 Rue Anatole France - 01100 Oyonnax

Excellence Taxi  
06 77 50 12 00  
Adresse : 31 Rue Ampère - 01100 Oyonnax

Taxi Liness  
06 17 68 21 60



## SERVICE CLIENTS

Le service clients est joignable aux coordonnées suivantes :

SARL Nouvel Hôtel – Tel : 04 74 77 28 11

Capital 8 000 €

RCS Bourg en Bresse 450 433 503

Siret : 450 433 503 00015

APE 5510Z

TVA Intracommunautaire FR20 450 433 503

31 Rue René Nicod 01100 Oyonnax

Après avoir saisi par écrit le service client de notre établissement, et à défaut de réponse satisfaisante dans un délai de 15 jours, vous pouvez saisir le Médiateur du Tourisme et du Voyage, dont les coordonnées sont :

MTV – Médiation Tourisme et Voyage

Service dépôt des saisines  
CS 30958,  
75383 Paris Cedex 08  
[www.mtv.travel](http://www.mtv.travel)