

Le Bar



NOUVEL HÔTEL
Oyonnax



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

Sélections de Gin, Rhum et Whisky



BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

Espresso
3.00 €

Double Espresso
4.00 €

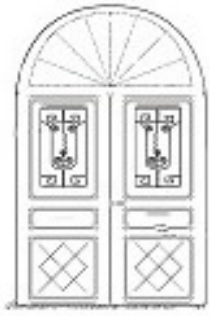
Cappuccino
5.00 €

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)

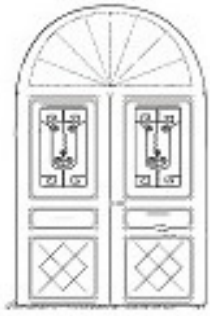
6.00 €

Badoit (33cl)

6.00 €

Limonade (25cl)

6.00 €



B I È R E S

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 €

Moscow Mule

Vodka Absolut + Ginger Beer + Citron Vert
12.00 €

Jamaïcan Mule

Rhum Ambré Havana Club + Ginger Beer + Citron Vert
12.00 €

Martini Prosecco

Martini Bianco ou Rosato + Prosecco + Citron Vert
12.00 €



GIN & TONIC

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

GIN DU BUGEY

Le Classique (6cl)		Le Gin Verveine (6cl)	
Doux et équilibré, renforcé par de légères notes d'ortie et de citron vert.	13€	Gin doux aux notes de verveine et miel.	14€
Le Gin Framboise (6cl)		Le Gin Chaud (6cl)	
Notes de myrtilles, oranges sublimes par un final acidulé à la framboise	14€	Une explosion d'agrumes et d'épices qui rappelle le vin chaud.	14€



VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

BLANC

15CL

Côte d'Or - Chardonnay - Nuiton Beaunoy - 2023

8.00€

Manicle - Cuvée des Eboulis - 2022

8.00€

Crozes Hermitage - Les Launes - 2023

8.00€

ROUGE

15CL

Côte d'Or - Pinot Noir - Nuiton Beaunoy - 2022

8.00€

Saint Joseph - Les Challeys - 2023

9.00€

ROSE

15CL

Origine de Léoube - Côtes de Provence BIO

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 €



W H I S K Y

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€	Haig Club (6cl)	13€
Jack Daniel's (6cl)	13€	Copper Dog (6cl)	13€

Whisky Japonais



Japanese Whisky

The Totori 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 €



RHUMS & DIGESTIFS

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€

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.

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€



VINS BLANCS & CHAMPAGNES

Vins Blancs

Vallée du Rhône

Viognier - "Coquet" - Vignoble Deleu - 2022	30.00€
Crozes Hermitage - Les Launes - 2023	36.00€
Saint-Joseph - Litote - 2022	49.00€

Bourgogne

Côte d'Or - Chardonnay - 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	49.00€
Besserat de Bellefon - Bleu Brut	69.00€
Besserat de Bellefon - Blanc de Blancs	79.00€
Ruinart - Brut	85.00€



VINS ROUGES & ROSÉS

Vins Rouges

Vallée du Rhône

Vacqueyras - "Les Pénitents" - 2021	35.00€
Saint-Joseph - Exorde - 2022	49.00€
Crozes Hermitage - Les Launes - 2022	36.00€
Saint Joseph - Les Challeys - 2023	36.00€

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 Royaums" - 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 BIO	30.00€
Lampe de Méduse - AOP Côtes de Provence BIO	35.00€



M E N U

Fabriqué Artisanalement en France

Proudly handcrafted in France

Selection Sal e

Terrine de Campagne au Piment d'Espelette - 90g Country Terrine with Espelette Pepper	11.50�
P�t� Picard - Pur Porc - 90g Pork P�t�	11.50�
Terrine de Canard au poivre vert - 90g Duck rillet� with green pepper	11.50�
Mini feuilletés d'Escargots – la douzaine Snails wrapped in pastry	9.00�
Ailerons de Volaille - 8 Pièces Chicken wings	7.00�
Mini Quiches - 8 Pièces	7.00�
Mini Pizza – 8 Pièces	7.00�
Planche Fromages Cheese plate	15.00�



Sélection Sucr e

Glaces Artisanales et Locales - Ferme du Truchet Artisan and local ice creams	5.00�
Gâteau Maison Homemade Cake)	5.00�



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.

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 Ambulance Marcel Et Fils

04 74 35 20 34

Debard Eric

04 74 73 56 01

Augier Eric

06 09 73 37 68



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

BP 80303

75823 Paris Cedex 17

www.mtv.travel