HÔTEL & RESTAURANT
DE L'ABBAYE
Famille Piot depuis 4 générations

Bienvenue à l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye

Un Héritage de Quatre Générations

Situé dans le magnifique cadre du lac de l'Abbaye, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye vous accueille depuis quatre générations. Notre établissement allie tradition et modernité pour vous offrir une expérience inoubliable. Nous sommes le 1er adhérent Logis avec la même famille en activité depuis 1948.

Restaurant Panoramique



Profitez d'une vue imprenable sur le lac de l'Abbaye tout en savourant les délices de notre cuisine 100% maison. Notre restaurant panoramique est l'endroit idéal pour un repas mémorable, que ce soit en famille, entre amis ou pour une occasion spéciale. Nous choisissons des produits locaux et premiums tous transformés sur place dans nos cuisines.

Nos Valeurs et Notre Histoire

Depuis sa création par nos grands-parents Marcel et Alberte, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye s'engage à offrir un service de qualité et une hospitalité chaleureuse. Nos valeurs familiales reposent sur l'authenticité et le respect des traditions.

Des boissons locales mais aussi rares et exclusives

Découvrez notre sélection de boissons raffinées, vins et digestifs soigneusement choisis pour accompagner chaque moment de votre séjour. Notre équipe dévouée saura vous conseiller.

Les Apéritifs

Pour vous mettre en appétit...

Spécialités Jurassiennes

Macvin blanc ou rouge — jus de raisin muté au marc du Jura (6 cl)	6.80 €
Vin Jaune — vin sec savagnin, élevé pendant plus de 6 ans sous voile (6 cl)	10.40 €
Vin de Paille — vin liquoreux provenant de raisins naturellement séchés (6 cl)	11.70 €
Cocktail L'Abbaye — Sirop de Framboise. Macvin Rosé et Crémant du Jura	11.00 €

Les Bulles (12 cl)

Flûte de Crémant du Jura blanc — Fruitière vinicole Arbois	8.30 €
Flûte de Champagne brut (Laurent Perrier/Deutz/Pol Roger/Delamote selon dispo.)	15 €
Flûte de Champagne « Le Rosé » Billecart-Salmon	18 €
Flûte de Champagne Dom Pérignon (servi en saison et période de vacances)	42 €

Cocktail Litchi

Jus d'ananas, liqueur de litchi et noix de coco, rhum agricole français. grenadine	12.6 €

Jus· sodas et eaux

Coca-cola, Coca Zero, Orangina, Schweppes (Tonic. Agrumes ou lemon), Perrier, Ice tea Pêche, Elixia/Lorina limonade artisanale	6.20 €
Diabolo	6.70 €
Jus de dégustation et Nectars de fruits — Maison Alain Millat à Valence :	
20 cl — Mangue, pêche blanche, pomme	7.00 €
33 cl — Mandarine, ananas. Fraise. Poire. Abricot. Litchi.Cassis	8.00 €
Infusion glacée — fleur de sureau-citron-vert-pomme Bio 20 cl	8.00 €
Citronnade — citron-litchi Bio 20 cl	8.00 €
Sirop à l'eau (micro-filtrée) — Grenadine, Menthe, Fraise, Citron, Pêche	4.00 €
Eau minérale 50 cl — Badoit/Evian	6.50 €
Eau minérale 1 litre — Badoit/Evian	7.90 €
Velleminfroy 1 litre — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	8.90 €
Velleminfroy 50 cl — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	6.50 €
Chateldon 75 cl — eau minérale pétillante	8.90 €

Bières

Affligem blonde ou blanche à la Pression (25 cl)	6.50 €
Affligem blonde ou blanche à la Pression (50 cl)	9.90 €
Picon, Monaco, Panaché (25 cl)	6.90 €
Carlsberg bouteille (25 cl)	5.80 €
Bières du Jura — Brasserie Artisanale La Rouget de Lisle : (33 cl)	
Blonde — Millefleur au miel du Jura	6.80 €
Brune — IPA	6.80 €
Blanche — des plateaux	6.80 €
Ambrée — Grande Rivière	6.80 €
1664 — pur malt sans alcool (33 cl)	5.80 €

Apéritifs classiques

Ricard, Pastis 51, Pernod, Pontarlier Anis (2cl)	4.90 €
Gin, Vodka, Baby whisky Ballantine's, Rhum Classique (2 cl)	4.90 €
Martini, Porto, Guignolet, Suze (5 cl)	5.20 €
Kir au vin blanc d'Arbois — Crème de cassis Boudier Dijon	5.90 €
Absinthe (2 cl)	6.10 €
Whisky ou bourbon classique — Ballantine's ou Jack Daniels (4 cl)	7.30 €
Whisky ou bourbon premium — Tallisker, Jura 12, Chivas, Cardu, Aberlour, Bullet Johnnie Walker 12, Roborel en fut de savagnin Badoz, Glenturner, Singleton, Whisky First — Lagavullin 16 ans, Nikka	13.00 € 14.00 €

Americano maison (8cl). Gin-tonic ou whisky/rhum-coca (4cl + soda bt) 9.90 €

Boissons chaudes

Café Grand cru — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	3.30 €
Café Allongé. Décaféiné — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	4.90 €
Cappuccino	6.50 €
Thé — infusion comptoirs Richard	5.30 €
Chocolat au lait	4.90 €

Jack Daniels 7.30 €

Une recette inchangée depuis plus de 150 ans. Ce Tennessee Whiskey est filtré goutte après goutte, à travers une couche épaisse de 3m de charbon de bois d'érable. puis vieilli dans ses propres fûts. Il ne suit pas un calendrier en particulier. Il est prêt uniquement quand nos goûteurs l'estiment.

Roborel de Climens en fut de savagnin Benoit Badoz 13.00 €

Ce single malt 100 % français est élevé en fût de chêne de l'Allier (dont 20% de fût neufs et 80 % de 2ème remplissage) pendant 3 ans. Il a ensuite passé un affinage de 10 mois en vieux fût de vin jaune 100 % savagnin de notre ami Benoit BADOZ à Poligny. 1352 bouteilles ont été réalisées. Le plus local de nos whiskies !

JURA 12 ans 13.00 €

Single Malt de l'ile du Jura (archipel des Hébrides intérieures), fruité et fumé, avec un nez d'arômes de vanille, d'épices et d'agrumes, une bouche cannelle. poire et noix de pécan et une finale douce et longue. Vieilli pendant dix ans en fûts de bourbon, avant de bénéficier un affinage supplémentaire en fûts de xérès Oloroso âgés de premier choix. Jura 12 ans combine avec brio de subtiles notes fumées à la suavité du xérès.

Johnnie Walker Black Label 12 ans 13.00 €

Créé en 1906 par Sir Alexander Walker II. c'est le scotch whisky 12 ans d'âge le plus vendu au monde. Une référence incontournable dans l'univers des whiskies, le Black Label est un whisky complexe. fruité et légèrement tourbé. Un whisky intense d'une rare complexité qui révèle de nouveaux arômes à chaque dégustation.

Talisker 10 ans 13.00 €

Single Malt au caractère épicé. iodé et tourbé mûri pendant au moins 10 ans dans des fûts de chêne. Goût en bouche est intensément tourbé, avec une touche de sel de mer distinctive de la seule distillerie de l'île de Skye. au Nord de l'Ecosse. La finale développe une belle chaleur avec une extraordinaire note poivrée.

Cardhu 12 ans 13.00 €

Cet écossais très équilibré se distingue par son profil aromatique remarquablement riche. rond et parfumé. Soyeux en bouche, il révèle des arômes de fruits mûrs et de céréales. relevés par une pointe boisée.

Nikka from the Barrel 14.00 €

Riche et puissant ce whisky japonais est élaboré à partir des single malts de Yoichi et Miyagikyo et d'un whisky de grain. Le Nikka From the Barrel évolue sur les fruits mûrs et les épices. sur fond de notes boisées/vanillées.

Les Digestifs et alcools rares

Armagnacs Laubade (2 ou 4 cl)

de 4 à 24 €

De 1972 à 1993, dégustez votre année de naissance, consultez notre carte pour les millésimes disponibles, notes de dégustation et tarifs.

Bas-Armagnac Dartigalongue 30 ans d'Âge « Prestige » 42° (4 cl) 22 €

Récolte de Franche-comté (4 cl)

Liqueur de sapin Guy « St Armand », vieillie en foudre de chêne 10 €
Génépi Guy 11 €
Gentiane Michel (eau de vie) 13 €
Marc de vin de Paille Badoz / Marc du Jura 18 ans Stéphane Tissot 14 €

Chartreuse verte ou jaune 11 €

Digestifs classiques (4 cl)

Get 27, Amaretto, Cognac ***, Chambord (liqueur de framboise), Baileys, Mandarine Napoléon, Liqueur de mûre, Calvados 8 ans Groult, Grand Marnier, Cointreau, Tequila Beneva Mezcal, Menthe pastille Giffard, Limoncello, Rhum ambré 3 Rivières / HSE / Clément, liqueur de Poire Massenez, Vieille Prune Laubade, Armagnac*** ou VSOP, Rhum St James 10 €

Cognac Hennessy X.O (4 cl) 42 €

Les perles rares (4 cl)

Nussbaumer : Très vieille mirabelle / Framboise des bois / Vieux kirsch) 17 €
Metté : Aspérule odorante / noisette / abricot / prunelle sauvage / aubépine / crème d'abricot / Prunelle sauvage hors d'âge / fraise des bois) 17 €
Miclo : Cœur de Chauffe : Kirch vieux / Quetsche / Framboise sauvage / Poire William 17 €

Williamine du Valais (Suisse) Morand 17 €

Rhums de dégustation (4 cl)

Ambré Éminente Gran Reserva 10 ans Édition 2 Cuba 9 €
Rhums agricole arrangés de l'ile de Madère (Rum sublima) 10 €
Montebello blanc 59° Guadeloupe (à déguster sans glace à l'apéritif) 17 €
Ambré Zapaca 23 ans solera Guatemala 17 €
Ambré Plantation XO Barbade 17 €
Bielle brut de fût 2016, 7 ans, 54,2° Marie-Galante 17 €
Savanna Absolu 10 ans, 58° La Réunion 22 €
Bielle La Goélette 2015, 54,6° Marie-Galante 28 €

HÔTEL & RESTAURANT
DE L'ABBAYE
Famille Piot depuis 4 générations

Bienvenue à l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye

Un Héritage de Quatre Générations

Situé dans le magnifique cadre du lac de l'Abbaye, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye vous accueille depuis quatre générations. Notre établissement allie tradition et modernité pour vous offrir une expérience inoubliable. Nous sommes le 1er adhérent Logis avec la même famille en activité depuis 1948.

Restaurant Panoramique



Profitez d'une vue imprenable sur le lac de l'Abbaye tout en savourant les délices de notre cuisine 100% maison. Notre restaurant panoramique est l'endroit idéal pour un repas mémorable, que ce soit en famille, entre amis ou pour une occasion spéciale. Nous choisissons des produits locaux et premiums tous transformés sur place dans nos cuisines.

Nos Valeurs et Notre Histoire

Depuis sa création par nos grands-parents Marcel et Alberte, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye s'engage à offrir un service de qualité et une hospitalité chaleureuse. Nos valeurs familiales reposent sur l'authenticité et le respect des traditions.

Des boissons locales mais aussi rares et exclusives

Découvrez notre sélection de boissons raffinées, vins et digestifs soigneusement choisis pour accompagner chaque moment de votre séjour. Notre équipe dévouée saura vous conseiller.

Les Apéritifs

Pour vous mettre en appétit...

Spécialités Jurassiennes

Macvin blanc ou rouge — jus de raisin muté au marc du Jura (6 cl)	6.80 €
Vin Jaune — vin sec savagnin, élevé pendant plus de 6 ans sous voile (6 cl)	10.40 €
Vin de Paille — vin liquoreux provenant de raisins naturellement séchés (6 cl)	11.70 €
Cocktail L'Abbaye — Sirop de Framboise. Macvin Rosé et Crémant du Jura	11.00 €

Les Bulles (12 cl)

Flûte de Crémant du Jura blanc — Fruitière vinicole Arbois	8.30 €
Flûte de Champagne brut (Laurent Perrier/Deutz/Pol Roger/Delamote selon dispo.)	15 €
Flûte de Champagne « Le Rosé » Billecart-Salmon	18 €
Flûte de Champagne Dom Pérignon (servi en saison et période de vacances)	42 €

Cocktail Litchi

Jus d'ananas, liqueur de litchi et noix de coco, rhum agricole français. grenadine	12.6 €

Jus· sodas et eaux

Coca-cola, Coca Zero, Orangina, Schweppes (Tonic. Agrumes ou lemon), Perrier, Ice tea Pêche, Elixia/Lorina limonade artisanale	6.20 €
Diabolo	6.70 €
Jus de dégustation et Nectars de fruits — Maison Alain Millat à Valence :	
20 cl — Mangue, pêche blanche, pomme	7.00 €
33 cl — Mandarine, ananas. Fraise. Poire. Abricot. Litchi.Cassis	8.00 €
Infusion glacée — fleur de sureau-citron-vert-pomme Bio 20 cl	8.00 €
Citronnade — citron-litchi Bio 20 cl	8.00 €
Sirop à l'eau (micro-filtrée) — Grenadine, Menthe, Fraise, Citron, Pêche	4.00 €
Eau minérale 50 cl — Badoit/Evian	6.50 €
Eau minérale 1 litre — Badoit/Evian	7.90 €
Velleminfroy 1 litre — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	8.90 €
Velleminfroy 50 cl — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	6.50 €
Chateldon 75 cl — eau minérale pétillante	8.90 €

Bières

Affligem blonde ou blanche à la Pression (25 cl)	6.50 €
Affligem blonde ou blanche à la Pression (50 cl)	9.90 €
Picon, Monaco, Panaché (25 cl)	6.90 €
Carlsberg bouteille (25 cl)	5.80 €
Bières du Jura — Brasserie Artisanale La Rouget de Lisle : (33 cl)	
Blonde — Millefleur au miel du Jura	6.80 €
Brune — IPA	6.80 €
Blanche — des plateaux	6.80 €
Ambrée — Grande Rivière	6.80 €
1664 — pur malt sans alcool (33 cl)	5.80 €

Apéritifs classiques

Ricard, Pastis 51, Pernod, Pontarlier Anis (2cl)	4.90 €
Gin, Vodka, Baby whisky Ballantine's, Rhum Classique (2 cl)	4.90 €
Martini, Porto, Guignolet, Suze (5 cl)	5.20 €
Kir au vin blanc d'Arbois — Crème de cassis Boudier Dijon	5.90 €
Absinthe (2 cl)	6.10 €
Whisky ou bourbon classique — Ballantine's ou Jack Daniels (4 cl)	7.30 €
Whisky ou bourbon premium — Tallisker, Jura 12, Chivas, Cardu, Aberlour, Bullet Johnnie Walker 12, Roborel en fut de savagnin Badoz, Glenturner, Singleton, Whisky First — Lagavullin 16 ans, Nikka	13.00 € 14.00 €

Americano maison (8cl). Gin-tonic ou whisky/rhum-coca (4cl + soda bt) 9.90 €

Boissons chaudes

Café Grand cru — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	3.30 €
Café Allongé. Décaféiné — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	4.90 €
Cappuccino	6.50 €
Thé — infusion comptoirs Richard	5.30 €
Chocolat au lait	4.90 €

Jack Daniels 7.30 €

Une recette inchangée depuis plus de 150 ans. Ce Tennessee Whiskey est filtré goutte après goutte, à travers une couche épaisse de 3m de charbon de bois d'érable. puis vieilli dans ses propres fûts. Il ne suit pas un calendrier en particulier. Il est prêt uniquement quand nos goûteurs l'estiment.

Roborel de Climens en fut de savagnin Benoit Badoz 13.00 €

Ce single malt 100 % français est élevé en fût de chêne de l'Allier (dont 20% de fût neufs et 80 % de 2ème remplissage) pendant 3 ans. Il a ensuite passé un affinage de 10 mois en vieux fût de vin jaune 100 % savagnin de notre ami Benoit BADOZ à Poligny. 1352 bouteilles ont été réalisées. Le plus local de nos whiskies !

JURA 12 ans 13.00 €

Single Malt de l'ile du Jura (archipel des Hébrides intérieures), fruité et fumé, avec un nez d'arômes de vanille, d'épices et d'agrumes, une bouche cannelle. poire et noix de pécan et une finale douce et longue. Vieilli pendant dix ans en fûts de bourbon, avant de bénéficier un affinage supplémentaire en fûts de xérès Oloroso âgés de premier choix. Jura 12 ans combine avec brio de subtiles notes fumées à la suavité du xérès.

Johnnie Walker Black Label 12 ans 13.00 €

Créé en 1906 par Sir Alexander Walker II. c'est le scotch whisky 12 ans d'âge le plus vendu au monde. Une référence incontournable dans l'univers des whiskies, le Black Label est un whisky complexe. fruité et légèrement tourbé. Un whisky intense d'une rare complexité qui révèle de nouveaux arômes à chaque dégustation.

Talisker 10 ans 13.00 €

Single Malt au caractère épicé. iodé et tourbé mûri pendant au moins 10 ans dans des fûts de chêne. Goût en bouche est intensément tourbé, avec une touche de sel de mer distinctive de la seule distillerie de l'île de Skye. au Nord de l'Ecosse. La finale développe une belle chaleur avec une extraordinaire note poivrée.

Cardhu 12 ans 13.00 €

Cet écossais très équilibré se distingue par son profil aromatique remarquablement riche. rond et parfumé. Soyeux en bouche, il révèle des arômes de fruits mûrs et de céréales. relevés par une pointe boisée.

Nikka from the Barrel 14.00 €

Riche et puissant ce whisky japonais est élaboré à partir des single malts de Yoichi et Miyagikyo et d'un whisky de grain. Le Nikka From the Barrel évolue sur les fruits mûrs et les épices. sur fond de notes boisées/vanillées.

Les Digestifs et alcools rares

Armagnacs Laubade (2 ou 4 cl)

de 4 à 24 €

De 1972 à 1993, dégustez votre année de naissance, consultez notre carte pour les millésimes disponibles, notes de dégustation et tarifs.

Bas-Armagnac Dartigalongue 30 ans d'Âge « Prestige » 42° (4 cl) 22 €

Récolte de Franche-comté (4 cl)

Liqueur de sapin Guy « St Armand », vieillie en foudre de chêne 10 €
Génépi Guy 11 €
Gentiane Michel (eau de vie) 13 €
Marc de vin de Paille Badoz / Marc du Jura 18 ans Stéphane Tissot 14 €

Chartreuse verte ou jaune 11 €

Digestifs classiques (4 cl)

Get 27, Amaretto, Cognac ***, Chambord (liqueur de framboise), Baileys, Mandarine Napoléon, Liqueur de mûre, Calvados 8 ans Groult, Grand Marnier, Cointreau, Tequila Beneva Mezcal, Menthe pastille Giffard, Limoncello, Rhum ambré 3 Rivières / HSE / Clément, liqueur de Poire Massenez, Vieille Prune Laubade, Armagnac*** ou VSOP, Rhum St James 10 €

Cognac Hennessy X.O (4 cl) 42 €

Les perles rares (4 cl)

Nussbaumer : Très vieille mirabelle / Framboise des bois / Vieux kirsch) 17 €
Metté : Aspérule odorante / noisette / abricot / prunelle sauvage / aubépine / crème d'abricot / Prunelle sauvage hors d'âge / fraise des bois) 17 €
Miclo : Cœur de Chauffe : Kirch vieux / Quetsche / Framboise sauvage / Poire William 17 €

Williamine du Valais (Suisse) Morand 17 €

Rhums de dégustation (4 cl)

Ambré Éminente Gran Reserva 10 ans Édition 2 Cuba 9 €
Rhums agricole arrangés de l'ile de Madère (Rum sublima) 10 €
Montebello blanc 59° Guadeloupe (à déguster sans glace à l'apéritif) 17 €
Ambré Zapaca 23 ans solera Guatemala 17 €
Ambré Plantation XO Barbade 17 €
Bielle brut de fût 2016, 7 ans, 54,2° Marie-Galante 17 €
Savanna Absolu 10 ans, 58° La Réunion 22 €
Bielle La Goélette 2015, 54,6° Marie-Galante 28 €

HÔTEL & RESTAURANT
DE L'ABBAYE
Famille Piot depuis 4 générations

Bienvenue à l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye

Un Héritage de Quatre Générations

Situé dans le magnifique cadre du lac de l'Abbaye, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye vous accueille depuis quatre générations. Notre établissement allie tradition et modernité pour vous offrir une expérience inoubliable. Nous sommes le 1er adhérent Logis avec la même famille en activité depuis 1948.

Restaurant Panoramique



Profitez d'une vue imprenable sur le lac de l'Abbaye tout en savourant les délices de notre cuisine 100% maison. Notre restaurant panoramique est l'endroit idéal pour un repas mémorable, que ce soit en famille, entre amis ou pour une occasion spéciale. Nous choisissons des produits locaux et premiums tous transformés sur place dans nos cuisines.

Nos Valeurs et Notre Histoire

Depuis sa création par nos grands-parents Marcel et Alberte, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye s'engage à offrir un service de qualité et une hospitalité chaleureuse. Nos valeurs familiales reposent sur l'authenticité et le respect des traditions.

Des boissons locales mais aussi rares et exclusives

Découvrez notre sélection de boissons raffinées, vins et digestifs soigneusement choisis pour accompagner chaque moment de votre séjour. Notre équipe dévouée saura vous conseiller.

Les Apéritifs

Pour vous mettre en appétit...

Spécialités Jurassiennes

Macvin blanc ou rouge — jus de raisin muté au marc du Jura (6 cl)	6.80 €
Vin Jaune — vin sec savagnin, élevé pendant plus de 6 ans sous voile (6 cl)	10.40 €
Vin de Paille — vin liquoreux provenant de raisins naturellement séchés (6 cl)	11.70 €
Cocktail L'Abbaye — Sirop de Framboise. Macvin Rosé et Crémant du Jura	11.00 €

Les Bulles (12 cl)

Flûte de Crémant du Jura blanc — Fruitière vinicole Arbois	8.30 €
Flûte de Champagne brut (Laurent Perrier/Deutz/Pol Roger/Delamote selon dispo.)	15 €
Flûte de Champagne « Le Rosé » Billecart-Salmon	18 €
Flûte de Champagne Dom Pérignon (servi en saison et période de vacances)	42 €

Cocktail Litchi

Jus d'ananas, liqueur de litchi et noix de coco, rhum agricole français. grenadine	12.6 €

Jus· sodas et eaux

Coca-cola, Coca Zero, Orangina, Schweppes (Tonic. Agrumes ou lemon), Perrier, Ice tea Pêche, Elixia/Lorina limonade artisanale	6.20 €
Diabolo	6.70 €
Jus de dégustation et Nectars de fruits — Maison Alain Millat à Valence :	
20 cl — Mangue, pêche blanche, pomme	7.00 €
33 cl — Mandarine, ananas. Fraise. Poire. Abricot. Litchi.Cassis	8.00 €
Infusion glacée — fleur de sureau-citron-vert-pomme Bio 20 cl	8.00 €
Citronnade — citron-litchi Bio 20 cl	8.00 €
Sirop à l'eau (micro-filtrée) — Grenadine, Menthe, Fraise, Citron, Pêche	4.00 €
Eau minérale 50 cl — Badoit/Evian	6.50 €
Eau minérale 1 litre — Badoit/Evian	7.90 €
Velleminfroy 1 litre — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	8.90 €
Velleminfroy 50 cl — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	6.50 €
Chateldon 75 cl — eau minérale pétillante	8.90 €

Bières

Affligem blonde ou blanche à la Pression (25 cl)	6.50 €
Affligem blonde ou blanche à la Pression (50 cl)	9.90 €
Picon, Monaco, Panaché (25 cl)	6.90 €
Carlsberg bouteille (25 cl)	5.80 €
Bières du Jura — Brasserie Artisanale La Rouget de Lisle : (33 cl)	
Blonde — Millefleur au miel du Jura	6.80 €
Brune — IPA	6.80 €
Blanche — des plateaux	6.80 €
Ambrée — Grande Rivière	6.80 €
1664 — pur malt sans alcool (33 cl)	5.80 €

Apéritifs classiques

Ricard, Pastis 51, Pernod, Pontarlier Anis (2cl)	4.90 €
Gin, Vodka, Baby whisky Ballantine's, Rhum Classique (2 cl)	4.90 €
Martini, Porto, Guignolet, Suze (5 cl)	5.20 €
Kir au vin blanc d'Arbois — Crème de cassis Boudier Dijon	5.90 €
Absinthe (2 cl)	6.10 €
Whisky ou bourbon classique — Ballantine's ou Jack Daniels (4 cl)	7.30 €
Whisky ou bourbon premium — Tallisker, Jura 12, Chivas, Cardu, Aberlour, Bullet Johnnie Walker 12, Roborel en fut de savagnin Badoz, Glenturner, Singleton, Whisky First — Lagavullin 16 ans, Nikka	13.00 € 14.00 €

Americano maison (8cl). Gin-tonic ou whisky/rhum-coca (4cl + soda bt) 9.90 €

Boissons chaudes

Café Grand cru — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	3.30 €
Café Allongé. Décaféiné — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	4.90 €
Cappuccino	6.50 €
Thé — infusion comptoirs Richard	5.30 €
Chocolat au lait	4.90 €

Jack Daniels 7.30 €

Une recette inchangée depuis plus de 150 ans. Ce Tennessee Whiskey est filtré goutte après goutte, à travers une couche épaisse de 3m de charbon de bois d'érable. puis vieilli dans ses propres fûts. Il ne suit pas un calendrier en particulier. Il est prêt uniquement quand nos goûteurs l'estiment.

Roborel de Climens en fut de savagnin Benoit Badoz 13.00 €

Ce single malt 100 % français est élevé en fût de chêne de l'Allier (dont 20% de fût neufs et 80 % de 2ème remplissage) pendant 3 ans. Il a ensuite passé un affinage de 10 mois en vieux fût de vin jaune 100 % savagnin de notre ami Benoit BADOZ à Poligny. 1352 bouteilles ont été réalisées. Le plus local de nos whiskies !

JURA 12 ans 13.00 €

Single Malt de l'ile du Jura (archipel des Hébrides intérieures), fruité et fumé, avec un nez d'arômes de vanille, d'épices et d'agrumes, une bouche cannelle. poire et noix de pécan et une finale douce et longue. Vieilli pendant dix ans en fûts de bourbon, avant de bénéficier un affinage supplémentaire en fûts de xérès Oloroso âgés de premier choix. Jura 12 ans combine avec brio de subtiles notes fumées à la suavité du xérès.

Johnnie Walker Black Label 12 ans 13.00 €

Créé en 1906 par Sir Alexander Walker II. c'est le scotch whisky 12 ans d'âge le plus vendu au monde. Une référence incontournable dans l'univers des whiskies, le Black Label est un whisky complexe. fruité et légèrement tourbé. Un whisky intense d'une rare complexité qui révèle de nouveaux arômes à chaque dégustation.

Talisker 10 ans 13.00 €

Single Malt au caractère épicé. iodé et tourbé mûri pendant au moins 10 ans dans des fûts de chêne. Goût en bouche est intensément tourbé, avec une touche de sel de mer distinctive de la seule distillerie de l'île de Skye. au Nord de l'Ecosse. La finale développe une belle chaleur avec une extraordinaire note poivrée.

Cardhu 12 ans 13.00 €

Cet écossais très équilibré se distingue par son profil aromatique remarquablement riche. rond et parfumé. Soyeux en bouche, il révèle des arômes de fruits mûrs et de céréales. relevés par une pointe boisée.

Nikka from the Barrel 14.00 €

Riche et puissant ce whisky japonais est élaboré à partir des single malts de Yoichi et Miyagikyo et d'un whisky de grain. Le Nikka From the Barrel évolue sur les fruits mûrs et les épices. sur fond de notes boisées/vanillées.

Les Digestifs et alcools rares

Armagnacs Laubade (2 ou 4 cl)

de 4 à 24 €

De 1972 à 1993, dégustez votre année de naissance, consultez notre carte pour les millésimes disponibles, notes de dégustation et tarifs.

Bas-Armagnac Dartigalongue 30 ans d'Âge « Prestige » 42° (4 cl) 22 €

Récolte de Franche-comté (4 cl)

Liqueur de sapin Guy « St Armand », vieillie en foudre de chêne 10 €
Génépi Guy 11 €
Gentiane Michel (eau de vie) 13 €
Marc de vin de Paille Badoz / Marc du Jura 18 ans Stéphane Tissot 14 €

Chartreuse verte ou jaune 11 €

Digestifs classiques (4 cl)

Get 27, Amaretto, Cognac ***, Chambord (liqueur de framboise), Baileys, Mandarine Napoléon, Liqueur de mûre, Calvados 8 ans Groult, Grand Marnier, Cointreau, Tequila Beneva Mezcal, Menthe pastille Giffard, Limoncello, Rhum ambré 3 Rivières / HSE / Clément, liqueur de Poire Massenez, Vieille Prune Laubade, Armagnac*** ou VSOP, Rhum St James 10 €

Cognac Hennessy X.O (4 cl) 42 €

Les perles rares (4 cl)

Nussbaumer : Très vieille mirabelle / Framboise des bois / Vieux kirsch) 17 €
Metté : Aspérule odorante / noisette / abricot / prunelle sauvage / aubépine / crème d'abricot / Prunelle sauvage hors d'âge / fraise des bois) 17 €
Miclo : Cœur de Chauffe : Kirch vieux / Quetsche / Framboise sauvage / Poire William 17 €

Williamine du Valais (Suisse) Morand 17 €

Rhums de dégustation (4 cl)

Ambré Éminente Gran Reserva 10 ans Édition 2 Cuba 9 €
Rhums agricole arrangés de l'ile de Madère (Rum sublima) 10 €
Montebello blanc 59° Guadeloupe (à déguster sans glace à l'apéritif) 17 €
Ambré Zapaca 23 ans solera Guatemala 17 €
Ambré Plantation XO Barbade 17 €
Bielle brut de fût 2016, 7 ans, 54,2° Marie-Galante 17 €
Savanna Absolu 10 ans, 58° La Réunion 22 €
Bielle La Goélette 2015, 54,6° Marie-Galante 28 €

HÔTEL & RESTAURANT
DE L'ABBAYE
Famille Piot depuis 4 générations

Bienvenue à l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye

Un Héritage de Quatre Générations

Situé dans le magnifique cadre du lac de l'Abbaye, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye vous accueille depuis quatre générations. Notre établissement allie tradition et modernité pour vous offrir une expérience inoubliable. Nous sommes le 1er adhérent Logis avec la même famille en activité depuis 1948.

Restaurant Panoramique



Profitez d'une vue imprenable sur le lac de l'Abbaye tout en savourant les délices de notre cuisine 100% maison. Notre restaurant panoramique est l'endroit idéal pour un repas mémorable, que ce soit en famille, entre amis ou pour une occasion spéciale. Nous choisissons des produits locaux et premiums tous transformés sur place dans nos cuisines.

Nos Valeurs et Notre Histoire

Depuis sa création par nos grands-parents Marcel et Alberte, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye s'engage à offrir un service de qualité et une hospitalité chaleureuse. Nos valeurs familiales reposent sur l'authenticité et le respect des traditions.

Des boissons locales mais aussi rares et exclusives

Découvrez notre sélection de boissons raffinées, vins et digestifs soigneusement choisis pour accompagner chaque moment de votre séjour. Notre équipe dévouée saura vous conseiller.

Les Apéritifs

Pour vous mettre en appétit...

Spécialités Jurassiennes

Macvin blanc ou rouge — jus de raisin muté au marc du Jura (6 cl)	6.80 €
Vin Jaune — vin sec savagnin, élevé pendant plus de 6 ans sous voile (6 cl)	10.40 €
Vin de Paille — vin liquoreux provenant de raisins naturellement séchés (6 cl)	11.70 €
Cocktail L'Abbaye — Sirop de Framboise. Macvin Rosé et Crémant du Jura	11.00 €

Les Bulles (12 cl)

Flûte de Crémant du Jura blanc — Fruitière vinicole Arbois	8.30 €
Flûte de Champagne brut (Laurent Perrier/Deutz/Pol Roger/Delamote selon dispo.)	15 €
Flûte de Champagne « Le Rosé » Billecart-Salmon	18 €
Flûte de Champagne Dom Pérignon (servi en saison et période de vacances)	42 €

Cocktail Litchi

Jus d'ananas, liqueur de litchi et noix de coco, rhum agricole français. grenadine	12.6 €

Jus· sodas et eaux

Coca-cola, Coca Zero, Orangina, Schweppes (Tonic. Agrumes ou lemon), Perrier, Ice tea Pêche, Elixia/Lorina limonade artisanale	6.20 €
Diabolo	6.70 €
Jus de dégustation et Nectars de fruits — Maison Alain Millat à Valence :	
20 cl — Mangue, pêche blanche, pomme	7.00 €
33 cl — Mandarine, ananas. Fraise. Poire. Abricot. Litchi.Cassis	8.00 €
Infusion glacée — fleur de sureau-citron-vert-pomme Bio 20 cl	8.00 €
Citronnade — citron-litchi Bio 20 cl	8.00 €
Sirop à l'eau (micro-filtrée) — Grenadine, Menthe, Fraise, Citron, Pêche	4.00 €
Eau minérale 50 cl — Badoit/Evian	6.50 €
Eau minérale 1 litre — Badoit/Evian	7.90 €
Velleminfroy 1 litre — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	8.90 €
Velleminfroy 50 cl — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	6.50 €
Chateldon 75 cl — eau minérale pétillante	8.90 €

Bières

Affligem blonde ou blanche à la Pression (25 cl)	6.50 €
Affligem blonde ou blanche à la Pression (50 cl)	9.90 €
Picon, Monaco, Panaché (25 cl)	6.90 €
Carlsberg bouteille (25 cl)	5.80 €
Bières du Jura — Brasserie Artisanale La Rouget de Lisle : (33 cl)	
Blonde — Millefleur au miel du Jura	6.80 €
Brune — IPA	6.80 €
Blanche — des plateaux	6.80 €
Ambrée — Grande Rivière	6.80 €
1664 — pur malt sans alcool (33 cl)	5.80 €

Apéritifs classiques

Ricard, Pastis 51, Pernod, Pontarlier Anis (2cl)	4.90 €
Gin, Vodka, Baby whisky Ballantine's, Rhum Classique (2 cl)	4.90 €
Martini, Porto, Guignolet, Suze (5 cl)	5.20 €
Kir au vin blanc d'Arbois — Crème de cassis Boudier Dijon	5.90 €
Absinthe (2 cl)	6.10 €
Whisky ou bourbon classique — Ballantine's ou Jack Daniels (4 cl)	7.30 €
Whisky ou bourbon premium — Tallisker, Jura 12, Chivas, Cardu, Aberlour, Bullet Johnnie Walker 12, Roborel en fut de savagnin Badoz, Glenturner, Singleton, Whisky First — Lagavullin 16 ans, Nikka	13.00 € 14.00 €

Americano maison (8cl). Gin-tonic ou whisky/rhum-coca (4cl + soda bt) 9.90 €

Boissons chaudes

Café Grand cru — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	3.30 €
Café Allongé. Décaféiné — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	4.90 €
Cappuccino	6.50 €
Thé — infusion comptoirs Richard	5.30 €
Chocolat au lait	4.90 €

Jack Daniels 7.30 €

Une recette inchangée depuis plus de 150 ans. Ce Tennessee Whiskey est filtré goutte après goutte, à travers une couche épaisse de 3m de charbon de bois d'érable. puis vieilli dans ses propres fûts. Il ne suit pas un calendrier en particulier. Il est prêt uniquement quand nos goûteurs l'estiment.

Roborel de Climens en fut de savagnin Benoit Badoz 13.00 €

Ce single malt 100 % français est élevé en fût de chêne de l'Allier (dont 20% de fût neufs et 80 % de 2ème remplissage) pendant 3 ans. Il a ensuite passé un affinage de 10 mois en vieux fût de vin jaune 100 % savagnin de notre ami Benoit BADOZ à Poligny. 1352 bouteilles ont été réalisées. Le plus local de nos whiskies !

JURA 12 ans 13.00 €

Single Malt de l'ile du Jura (archipel des Hébrides intérieures), fruité et fumé, avec un nez d'arômes de vanille, d'épices et d'agrumes, une bouche cannelle. poire et noix de pécan et une finale douce et longue. Vieilli pendant dix ans en fûts de bourbon, avant de bénéficier un affinage supplémentaire en fûts de xérès Oloroso âgés de premier choix. Jura 12 ans combine avec brio de subtiles notes fumées à la suavité du xérès.

Johnnie Walker Black Label 12 ans 13.00 €

Créé en 1906 par Sir Alexander Walker II. c'est le scotch whisky 12 ans d'âge le plus vendu au monde. Une référence incontournable dans l'univers des whiskies, le Black Label est un whisky complexe. fruité et légèrement tourbé. Un whisky intense d'une rare complexité qui révèle de nouveaux arômes à chaque dégustation.

Talisker 10 ans 13.00 €

Single Malt au caractère épicé. iodé et tourbé mûri pendant au moins 10 ans dans des fûts de chêne. Goût en bouche est intensément tourbé, avec une touche de sel de mer distinctive de la seule distillerie de l'île de Skye. au Nord de l'Ecosse. La finale développe une belle chaleur avec une extraordinaire note poivrée.

Cardhu 12 ans 13.00 €

Cet écossais très équilibré se distingue par son profil aromatique remarquablement riche. rond et parfumé. Soyeux en bouche, il révèle des arômes de fruits mûrs et de céréales. relevés par une pointe boisée.

Nikka from the Barrel 14.00 €

Riche et puissant ce whisky japonais est élaboré à partir des single malts de Yoichi et Miyagikyo et d'un whisky de grain. Le Nikka From the Barrel évolue sur les fruits mûrs et les épices. sur fond de notes boisées/vanillées.

Les Digestifs et alcools rares

Armagnacs Laubade (2 ou 4 cl)

de 4 à 24 €

De 1972 à 1993, dégustez votre année de naissance, consultez notre carte pour les millésimes disponibles, notes de dégustation et tarifs.

Bas-Armagnac Dartigalongue 30 ans d'Âge « Prestige » 42° (4 cl) 22 €

Récolte de Franche-comté (4 cl)

Liqueur de sapin Guy « St Armand », vieillie en foudre de chêne 10 €
Génépi Guy 11 €
Gentiane Michel (eau de vie) 13 €
Marc de vin de Paille Badoz / Marc du Jura 18 ans Stéphane Tissot 14 €

Chartreuse verte ou jaune 11 €

Digestifs classiques (4 cl)

Get 27, Amaretto, Cognac ***, Chambord (liqueur de framboise), Baileys, Mandarine Napoléon, Liqueur de mûre, Calvados 8 ans Groult, Grand Marnier, Cointreau, Tequila Beneva Mezcal, Menthe pastille Giffard, Limoncello, Rhum ambré 3 Rivières / HSE / Clément, liqueur de Poire Massenez, Vieille Prune Laubade, Armagnac*** ou VSOP, Rhum St James 10 €

Cognac Hennessy X.O (4 cl) 42 €

Les perles rares (4 cl)

Nussbaumer : Très vieille mirabelle / Framboise des bois / Vieux kirsch) 17 €
Metté : Aspérule odorante / noisette / abricot / prunelle sauvage / aubépine / crème d'abricot / Prunelle sauvage hors d'âge / fraise des bois) 17 €
Miclo : Cœur de Chauffe : Kirch vieux / Quetsche / Framboise sauvage / Poire William 17 €

Williamine du Valais (Suisse) Morand 17 €

Rhums de dégustation (4 cl)

Ambré Éminente Gran Reserva 10 ans Édition 2 Cuba 9 €
Rhums agricole arrangés de l'ile de Madère (Rum sublima) 10 €
Montebello blanc 59° Guadeloupe (à déguster sans glace à l'apéritif) 17 €
Ambré Zapaca 23 ans solera Guatemala 17 €
Ambré Plantation XO Barbade 17 €
Bielle brut de fût 2016, 7 ans, 54,2° Marie-Galante 17 €
Savanna Absolu 10 ans, 58° La Réunion 22 €
Bielle La Goélette 2015, 54,6° Marie-Galante 28 €

HÔTEL & RESTAURANT
DE L'ABBAYE
Famille Piot depuis 4 générations

Bienvenue à l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye

Un Héritage de Quatre Générations

Situé dans le magnifique cadre du lac de l'Abbaye, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye vous accueille depuis quatre générations. Notre établissement allie tradition et modernité pour vous offrir une expérience inoubliable. Nous sommes le 1er adhérent Logis avec la même famille en activité depuis 1948.

Restaurant Panoramique



Profitez d'une vue imprenable sur le lac de l'Abbaye tout en savourant les délices de notre cuisine 100% maison. Notre restaurant panoramique est l'endroit idéal pour un repas mémorable, que ce soit en famille, entre amis ou pour une occasion spéciale. Nous choisissons des produits locaux et premiums tous transformés sur place dans nos cuisines.

Nos Valeurs et Notre Histoire

Depuis sa création par nos grands-parents Marcel et Alberte, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye s'engage à offrir un service de qualité et une hospitalité chaleureuse. Nos valeurs familiales reposent sur l'authenticité et le respect des traditions.

Des boissons locales mais aussi rares et exclusives

Découvrez notre sélection de boissons raffinées, vins et digestifs soigneusement choisis pour accompagner chaque moment de votre séjour. Notre équipe dévouée saura vous conseiller.

Les Apéritifs

Pour vous mettre en appétit...

Spécialités Jurassiennes

Macvin blanc ou rouge — jus de raisin muté au marc du Jura (6 cl)	6.80 €
Vin Jaune — vin sec savagnin, élevé pendant plus de 6 ans sous voile (6 cl)	10.40 €
Vin de Paille — vin liquoreux provenant de raisins naturellement séchés (6 cl)	11.70 €
Cocktail L'Abbaye — Sirop de Framboise. Macvin Rosé et Crémant du Jura	11.00 €

Les Bulles (12 cl)

Flûte de Crémant du Jura blanc — Fruitière vinicole Arbois	8.30 €
Flûte de Champagne brut (Laurent Perrier/Deutz/Pol Roger/Delamote selon dispo.)	15 €
Flûte de Champagne « Le Rosé » Billecart-Salmon	18 €
Flûte de Champagne Dom Pérignon (servi en saison et période de vacances)	42 €

Cocktail Litchi

Jus d'ananas, liqueur de litchi et noix de coco, rhum agricole français. grenadine	12.6 €

Jus· sodas et eaux

Coca-cola, Coca Zero, Orangina, Schweppes (Tonic. Agrumes ou lemon), Perrier, Ice tea Pêche, Elixia/Lorina limonade artisanale	6.20 €
Diabolo	6.70 €
Jus de dégustation et Nectars de fruits — Maison Alain Millat à Valence :	
20 cl — Mangue, pêche blanche, pomme	7.00 €
33 cl — Mandarine, ananas. Fraise. Poire. Abricot. Litchi.Cassis	8.00 €
Infusion glacée — fleur de sureau-citron-vert-pomme Bio 20 cl	8.00 €
Citronnade — citron-litchi Bio 20 cl	8.00 €
Sirop à l'eau (micro-filtrée) — Grenadine, Menthe, Fraise, Citron, Pêche	4.00 €
Eau minérale 50 cl — Badoit/Evian	6.50 €
Eau minérale 1 litre — Badoit/Evian	7.90 €
Velleminfroy 1 litre — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	8.90 €
Velleminfroy 50 cl — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	6.50 €
Chateldon 75 cl — eau minérale pétillante	8.90 €

Bières

Affligem blonde ou blanche à la Pression (25 cl)	6.50 €
Affligem blonde ou blanche à la Pression (50 cl)	9.90 €
Picon, Monaco, Panaché (25 cl)	6.90 €
Carlsberg bouteille (25 cl)	5.80 €
Bières du Jura — Brasserie Artisanale La Rouget de Lisle : (33 cl)	
Blonde — Millefleur au miel du Jura	6.80 €
Brune — IPA	6.80 €
Blanche — des plateaux	6.80 €
Ambrée — Grande Rivière	6.80 €
1664 — pur malt sans alcool (33 cl)	5.80 €

Apéritifs classiques

Ricard, Pastis 51, Pernod, Pontarlier Anis (2cl)	4.90 €
Gin, Vodka, Baby whisky Ballantine's, Rhum Classique (2 cl)	4.90 €
Martini, Porto, Guignolet, Suze (5 cl)	5.20 €
Kir au vin blanc d'Arbois — Crème de cassis Boudier Dijon	5.90 €
Absinthe (2 cl)	6.10 €
Whisky ou bourbon classique — Ballantine's ou Jack Daniels (4 cl)	7.30 €
Whisky ou bourbon premium — Tallisker, Jura 12, Chivas, Cardu, Aberlour, Bullet Johnnie Walker 12, Roborel en fut de savagnin Badoz, Glenturner, Singleton, Whisky First — Lagavullin 16 ans, Nikka	13.00 € 14.00 €

Americano maison (8cl). Gin-tonic ou whisky/rhum-coca (4cl + soda bt) 9.90 €

Boissons chaudes

Café Grand cru — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	3.30 €
Café Allongé. Décaféiné — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	4.90 €
Cappuccino	6.50 €
Thé — infusion comptoirs Richard	5.30 €
Chocolat au lait	4.90 €

Jack Daniels 7.30 €

Une recette inchangée depuis plus de 150 ans. Ce Tennessee Whiskey est filtré goutte après goutte, à travers une couche épaisse de 3m de charbon de bois d'érable. puis vieilli dans ses propres fûts. Il ne suit pas un calendrier en particulier. Il est prêt uniquement quand nos goûteurs l'estiment.

Roborel de Climens en fut de savagnin Benoit Badoz 13.00 €

Ce single malt 100 % français est élevé en fût de chêne de l'Allier (dont 20% de fût neufs et 80 % de 2ème remplissage) pendant 3 ans. Il a ensuite passé un affinage de 10 mois en vieux fût de vin jaune 100 % savagnin de notre ami Benoit BADOZ à Poligny. 1352 bouteilles ont été réalisées. Le plus local de nos whiskies !

JURA 12 ans 13.00 €

Single Malt de l'ile du Jura (archipel des Hébrides intérieures), fruité et fumé, avec un nez d'arômes de vanille, d'épices et d'agrumes, une bouche cannelle. poire et noix de pécan et une finale douce et longue. Vieilli pendant dix ans en fûts de bourbon, avant de bénéficier un affinage supplémentaire en fûts de xérès Oloroso âgés de premier choix. Jura 12 ans combine avec brio de subtiles notes fumées à la suavité du xérès.

Johnnie Walker Black Label 12 ans 13.00 €

Créé en 1906 par Sir Alexander Walker II. c'est le scotch whisky 12 ans d'âge le plus vendu au monde. Une référence incontournable dans l'univers des whiskies, le Black Label est un whisky complexe. fruité et légèrement tourbé. Un whisky intense d'une rare complexité qui révèle de nouveaux arômes à chaque dégustation.

Talisker 10 ans 13.00 €

Single Malt au caractère épicé. iodé et tourbé mûri pendant au moins 10 ans dans des fûts de chêne. Goût en bouche est intensément tourbé, avec une touche de sel de mer distinctive de la seule distillerie de l'île de Skye. au Nord de l'Ecosse. La finale développe une belle chaleur avec une extraordinaire note poivrée.

Cardhu 12 ans 13.00 €

Cet écossais très équilibré se distingue par son profil aromatique remarquablement riche. rond et parfumé. Soyeux en bouche, il révèle des arômes de fruits mûrs et de céréales. relevés par une pointe boisée.

Nikka from the Barrel 14.00 €

Riche et puissant ce whisky japonais est élaboré à partir des single malts de Yoichi et Miyagikyo et d'un whisky de grain. Le Nikka From the Barrel évolue sur les fruits mûrs et les épices. sur fond de notes boisées/vanillées.

Les Digestifs et alcools rares

Armagnacs Laubade (2 ou 4 cl)

de 4 à 24 €

De 1972 à 1993, dégustez votre année de naissance, consultez notre carte pour les millésimes disponibles, notes de dégustation et tarifs.

Bas-Armagnac Dartigalongue 30 ans d'Âge « Prestige » 42° (4 cl) 22 €

Récolte de Franche-comté (4 cl)

Liqueur de sapin Guy « St Armand », vieillie en foudre de chêne 10 €
Génépi Guy 11 €
Gentiane Michel (eau de vie) 13 €
Marc de vin de Paille Badoz / Marc du Jura 18 ans Stéphane Tissot 14 €

Chartreuse verte ou jaune 11 €

Digestifs classiques (4 cl)

Get 27, Amaretto, Cognac ***, Chambord (liqueur de framboise), Baileys, Mandarine Napoléon, Liqueur de mûre, Calvados 8 ans Groult, Grand Marnier, Cointreau, Tequila Beneva Mezcal, Menthe pastille Giffard, Limoncello, Rhum ambré 3 Rivières / HSE / Clément, liqueur de Poire Massenez, Vieille Prune Laubade, Armagnac*** ou VSOP, Rhum St James 10 €

Cognac Hennessy X.O (4 cl) 42 €

Les perles rares (4 cl)

Nussbaumer : Très vieille mirabelle / Framboise des bois / Vieux kirsch) 17 €
Metté : Aspérule odorante / noisette / abricot / prunelle sauvage / aubépine / crème d'abricot / Prunelle sauvage hors d'âge / fraise des bois) 17 €
Miclo : Cœur de Chauffe : Kirch vieux / Quetsche / Framboise sauvage / Poire William 17 €

Williamine du Valais (Suisse) Morand 17 €

Rhums de dégustation (4 cl)

Ambré Éminente Gran Reserva 10 ans Édition 2 Cuba 9 €
Rhums agricole arrangés de l'ile de Madère (Rum sublima) 10 €
Montebello blanc 59° Guadeloupe (à déguster sans glace à l'apéritif) 17 €
Ambré Zapaca 23 ans solera Guatemala 17 €
Ambré Plantation XO Barbade 17 €
Bielle brut de fût 2016, 7 ans, 54,2° Marie-Galante 17 €
Savanna Absolu 10 ans, 58° La Réunion 22 €
Bielle La Goélette 2015, 54,6° Marie-Galante 28 €

HÔTEL & RESTAURANT
DE L'ABBAYE
Famille Piot depuis 4 générations

Bienvenue à l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye

Un Héritage de Quatre Générations

Situé dans le magnifique cadre du lac de l'Abbaye, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye vous accueille depuis quatre générations. Notre établissement allie tradition et modernité pour vous offrir une expérience inoubliable. Nous sommes le 1er adhérent Logis avec la même famille en activité depuis 1948.

Restaurant Panoramique



Profitez d'une vue imprenable sur le lac de l'Abbaye tout en savourant les délices de notre cuisine 100% maison. Notre restaurant panoramique est l'endroit idéal pour un repas mémorable, que ce soit en famille, entre amis ou pour une occasion spéciale. Nous choisissons des produits locaux et premiums tous transformés sur place dans nos cuisines.

Nos Valeurs et Notre Histoire

Depuis sa création par nos grands-parents Marcel et Alberte, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye s'engage à offrir un service de qualité et une hospitalité chaleureuse. Nos valeurs familiales reposent sur l'authenticité et le respect des traditions.

Des boissons locales mais aussi rares et exclusives

Découvrez notre sélection de boissons raffinées, vins et digestifs soigneusement choisis pour accompagner chaque moment de votre séjour. Notre équipe dévouée saura vous conseiller.

Les Apéritifs

Pour vous mettre en appétit...

Spécialités Jurassiennes

Macvin blanc ou rouge — jus de raisin muté au marc du Jura (6 cl)	6.80 €
Vin Jaune — vin sec savagnin, élevé pendant plus de 6 ans sous voile (6 cl)	10.40 €
Vin de Paille — vin liquoreux provenant de raisins naturellement séchés (6 cl)	11.70 €
Cocktail L'Abbaye — Sirop de Framboise. Macvin Rosé et Crémant du Jura	11.00 €

Les Bulles (12 cl)

Flûte de Crémant du Jura blanc — Fruitière vinicole Arbois	8.30 €
Flûte de Champagne brut (Laurent Perrier/Deutz/Pol Roger/Delamote selon dispo.)	15 €
Flûte de Champagne « Le Rosé » Billecart-Salmon	18 €
Flûte de Champagne Dom Pérignon (servi en saison et période de vacances)	42 €

Cocktail Litchi

Jus d'ananas, liqueur de litchi et noix de coco, rhum agricole français. grenadine	12.6 €

Jus· sodas et eaux

Coca-cola, Coca Zero, Orangina, Schweppes (Tonic. Agrumes ou lemon), Perrier, Ice tea Pêche, Elixia/Lorina limonade artisanale	6.20 €
Diabolo	6.70 €
Jus de dégustation et Nectars de fruits — Maison Alain Millat à Valence :	
20 cl — Mangue, pêche blanche, pomme	7.00 €
33 cl — Mandarine, ananas. Fraise. Poire. Abricot. Litchi.Cassis	8.00 €
Infusion glacée — fleur de sureau-citron-vert-pomme Bio 20 cl	8.00 €
Citronnade — citron-litchi Bio 20 cl	8.00 €
Sirop à l'eau (micro-filtrée) — Grenadine, Menthe, Fraise, Citron, Pêche	4.00 €
Eau minérale 50 cl — Badoit/Evian	6.50 €
Eau minérale 1 litre — Badoit/Evian	7.90 €
Velleminfroy 1 litre — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	8.90 €
Velleminfroy 50 cl — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	6.50 €
Chateldon 75 cl — eau minérale pétillante	8.90 €

Bières

Affligem blonde ou blanche à la Pression (25 cl)	6.50 €
Affligem blonde ou blanche à la Pression (50 cl)	9.90 €
Picon, Monaco, Panaché (25 cl)	6.90 €
Carlsberg bouteille (25 cl)	5.80 €
Bières du Jura — Brasserie Artisanale La Rouget de Lisle : (33 cl)	
Blonde — Millefleur au miel du Jura	6.80 €
Brune — IPA	6.80 €
Blanche — des plateaux	6.80 €
Ambrée — Grande Rivière	6.80 €
1664 — pur malt sans alcool (33 cl)	5.80 €

Apéritifs classiques

Ricard, Pastis 51, Pernod, Pontarlier Anis (2cl)	4.90 €
Gin, Vodka, Baby whisky Ballantine's, Rhum Classique (2 cl)	4.90 €
Martini, Porto, Guignolet, Suze (5 cl)	5.20 €
Kir au vin blanc d'Arbois — Crème de cassis Boudier Dijon	5.90 €
Absinthe (2 cl)	6.10 €
Whisky ou bourbon classique — Ballantine's ou Jack Daniels (4 cl)	7.30 €
Whisky ou bourbon premium — Tallisker, Jura 12, Chivas, Cardu, Aberlour, Bullet Johnnie Walker 12, Roborel en fut de savagnin Badoz, Glenturner, Singleton, Whisky First — Lagavullin 16 ans, Nikka	13.00 € 14.00 €

Americano maison (8cl). Gin-tonic ou whisky/rhum-coca (4cl + soda bt) 9.90 €

Boissons chaudes

Café Grand cru — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	3.30 €
Café Allongé. Décaféiné — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	4.90 €
Cappuccino	6.50 €
Thé — infusion comptoirs Richard	5.30 €
Chocolat au lait	4.90 €

Jack Daniels 7.30 €

Une recette inchangée depuis plus de 150 ans. Ce Tennessee Whiskey est filtré goutte après goutte, à travers une couche épaisse de 3m de charbon de bois d'érable. puis vieilli dans ses propres fûts. Il ne suit pas un calendrier en particulier. Il est prêt uniquement quand nos goûteurs l'estiment.

Roborel de Climens en fut de savagnin Benoit Badoz 13.00 €

Ce single malt 100 % français est élevé en fût de chêne de l'Allier (dont 20% de fût neufs et 80 % de 2ème remplissage) pendant 3 ans. Il a ensuite passé un affinage de 10 mois en vieux fût de vin jaune 100 % savagnin de notre ami Benoit BADOZ à Poligny. 1352 bouteilles ont été réalisées. Le plus local de nos whiskies !

JURA 12 ans 13.00 €

Single Malt de l'ile du Jura (archipel des Hébrides intérieures), fruité et fumé, avec un nez d'arômes de vanille, d'épices et d'agrumes, une bouche cannelle. poire et noix de pécan et une finale douce et longue. Vieilli pendant dix ans en fûts de bourbon, avant de bénéficier un affinage supplémentaire en fûts de xérès Oloroso âgés de premier choix. Jura 12 ans combine avec brio de subtiles notes fumées à la suavité du xérès.

Johnnie Walker Black Label 12 ans 13.00 €

Créé en 1906 par Sir Alexander Walker II. c'est le scotch whisky 12 ans d'âge le plus vendu au monde. Une référence incontournable dans l'univers des whiskies, le Black Label est un whisky complexe. fruité et légèrement tourbé. Un whisky intense d'une rare complexité qui révèle de nouveaux arômes à chaque dégustation.

Talisker 10 ans 13.00 €

Single Malt au caractère épicé. iodé et tourbé mûri pendant au moins 10 ans dans des fûts de chêne. Goût en bouche est intensément tourbé, avec une touche de sel de mer distinctive de la seule distillerie de l'île de Skye. au Nord de l'Ecosse. La finale développe une belle chaleur avec une extraordinaire note poivrée.

Cardhu 12 ans 13.00 €

Cet écossais très équilibré se distingue par son profil aromatique remarquablement riche. rond et parfumé. Soyeux en bouche, il révèle des arômes de fruits mûrs et de céréales. relevés par une pointe boisée.

Nikka from the Barrel 14.00 €

Riche et puissant ce whisky japonais est élaboré à partir des single malts de Yoichi et Miyagikyo et d'un whisky de grain. Le Nikka From the Barrel évolue sur les fruits mûrs et les épices. sur fond de notes boisées/vanillées.

Les Digestifs et alcools rares

Armagnacs Laubade (2 ou 4 cl)

de 4 à 24 €

De 1972 à 1993, dégustez votre année de naissance, consultez notre carte pour les millésimes disponibles, notes de dégustation et tarifs.

Bas-Armagnac Dartigalongue 30 ans d'Âge « Prestige » 42° (4 cl) 22 €

Récolte de Franche-comté (4 cl)

Liqueur de sapin Guy « St Armand », vieillie en foudre de chêne 10 €
Génépi Guy 11 €
Gentiane Michel (eau de vie) 13 €
Marc de vin de Paille Badoz / Marc du Jura 18 ans Stéphane Tissot 14 €

Chartreuse verte ou jaune 11 €

Digestifs classiques (4 cl)

Get 27, Amaretto, Cognac ***, Chambord (liqueur de framboise), Baileys, Mandarine Napoléon, Liqueur de mûre, Calvados 8 ans Groult, Grand Marnier, Cointreau, Tequila Beneva Mezcal, Menthe pastille Giffard, Limoncello, Rhum ambré 3 Rivières / HSE / Clément, liqueur de Poire Massenez, Vieille Prune Laubade, Armagnac*** ou VSOP, Rhum St James 10 €

Cognac Hennessy X.O (4 cl) 42 €

Les perles rares (4 cl)

Nussbaumer : Très vieille mirabelle / Framboise des bois / Vieux kirsch) 17 €
Metté : Aspérule odorante / noisette / abricot / prunelle sauvage / aubépine / crème d'abricot / Prunelle sauvage hors d'âge / fraise des bois) 17 €
Miclo : Cœur de Chauffe : Kirch vieux / Quetsche / Framboise sauvage / Poire William 17 €

Williamine du Valais (Suisse) Morand 17 €

Rhums de dégustation (4 cl)

Ambré Éminente Gran Reserva 10 ans Édition 2 Cuba 9 €
Rhums agricole arrangés de l'ile de Madère (Rum sublima) 10 €
Montebello blanc 59° Guadeloupe (à déguster sans glace à l'apéritif) 17 €
Ambré Zapaca 23 ans solera Guatemala 17 €
Ambré Plantation XO Barbade 17 €
Bielle brut de fût 2016, 7 ans, 54,2° Marie-Galante 17 €
Savanna Absolu 10 ans, 58° La Réunion 22 €
Bielle La Goélette 2015, 54,6° Marie-Galante 28 €

HÔTEL & RESTAURANT
DE L'ABBAYE
Famille Piot depuis 4 générations

Bienvenue à l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye

Un Héritage de Quatre Générations

Situé dans le magnifique cadre du lac de l'Abbaye, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye vous accueille depuis quatre générations. Notre établissement allie tradition et modernité pour vous offrir une expérience inoubliable. Nous sommes le 1er adhérent Logis avec la même famille en activité depuis 1948.

Restaurant Panoramique



Profitez d'une vue imprenable sur le lac de l'Abbaye tout en savourant les délices de notre cuisine 100% maison. Notre restaurant panoramique est l'endroit idéal pour un repas mémorable, que ce soit en famille, entre amis ou pour une occasion spéciale. Nous choisissons des produits locaux et premiums tous transformés sur place dans nos cuisines.

Nos Valeurs et Notre Histoire

Depuis sa création par nos grands-parents Marcel et Alberte, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye s'engage à offrir un service de qualité et une hospitalité chaleureuse. Nos valeurs familiales reposent sur l'authenticité et le respect des traditions.

Des boissons locales mais aussi rares et exclusives

Découvrez notre sélection de boissons raffinées, vins et digestifs soigneusement choisis pour accompagner chaque moment de votre séjour. Notre équipe dévouée saura vous conseiller.

Les Apéritifs

Pour vous mettre en appétit...

Spécialités Jurassiennes

Macvin blanc ou rouge — jus de raisin muté au marc du Jura (6 cl)	6.80 €
Vin Jaune — vin sec savagnin, élevé pendant plus de 6 ans sous voile (6 cl)	10.40 €
Vin de Paille — vin liquoreux provenant de raisins naturellement séchés (6 cl)	11.70 €
Cocktail L'Abbaye — Sirop de Framboise. Macvin Rosé et Crémant du Jura	11.00 €

Les Bulles (12 cl)

Flûte de Crémant du Jura blanc — Fruitière vinicole Arbois	8.30 €
Flûte de Champagne brut (Laurent Perrier/Deutz/Pol Roger/Delamote selon dispo.)	15 €
Flûte de Champagne « Le Rosé » Billecart-Salmon	18 €
Flûte de Champagne Dom Pérignon (servi en saison et période de vacances)	42 €

Cocktail Litchi

Jus d'ananas, liqueur de litchi et noix de coco, rhum agricole français. grenadine	12.6 €

Jus· sodas et eaux

Coca-cola, Coca Zero, Orangina, Schweppes (Tonic. Agrumes ou lemon), Perrier, Ice tea Pêche, Elixia/Lorina limonade artisanale	6.20 €
Diabolo	6.70 €
Jus de dégustation et Nectars de fruits — Maison Alain Millat à Valence :	
20 cl — Mangue, pêche blanche, pomme	7.00 €
33 cl — Mandarine, ananas. Fraise. Poire. Abricot. Litchi.Cassis	8.00 €
Infusion glacée — fleur de sureau-citron-vert-pomme Bio 20 cl	8.00 €
Citronnade — citron-litchi Bio 20 cl	8.00 €
Sirop à l'eau (micro-filtrée) — Grenadine, Menthe, Fraise, Citron, Pêche	4.00 €
Eau minérale 50 cl — Badoit/Evian	6.50 €
Eau minérale 1 litre — Badoit/Evian	7.90 €
Velleminfroy 1 litre — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	8.90 €
Velleminfroy 50 cl — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	6.50 €
Chateldon 75 cl — eau minérale pétillante	8.90 €

Bières

Affligem blonde ou blanche à la Pression (25 cl)	6.50 €
Affligem blonde ou blanche à la Pression (50 cl)	9.90 €
Picon, Monaco, Panaché (25 cl)	6.90 €
Carlsberg bouteille (25 cl)	5.80 €
Bières du Jura — Brasserie Artisanale La Rouget de Lisle : (33 cl)	
Blonde — Millefleur au miel du Jura	6.80 €
Brune — IPA	6.80 €
Blanche — des plateaux	6.80 €
Ambrée — Grande Rivière	6.80 €
1664 — pur malt sans alcool (33 cl)	5.80 €

Apéritifs classiques

Ricard, Pastis 51, Pernod, Pontarlier Anis (2cl)	4.90 €
Gin, Vodka, Baby whisky Ballantine's, Rhum Classique (2 cl)	4.90 €
Martini, Porto, Guignolet, Suze (5 cl)	5.20 €
Kir au vin blanc d'Arbois — Crème de cassis Boudier Dijon	5.90 €
Absinthe (2 cl)	6.10 €
Whisky ou bourbon classique — Ballantine's ou Jack Daniels (4 cl)	7.30 €
Whisky ou bourbon premium — Tallisker, Jura 12, Chivas, Cardu, Aberlour, Bullet Johnnie Walker 12, Roborel en fut de savagnin Badoz, Glenturner, Singleton, Whisky First — Lagavullin 16 ans, Nikka	13.00 € 14.00 €

Americano maison (8cl). Gin-tonic ou whisky/rhum-coca (4cl + soda bt) 9.90 €

Boissons chaudes

Café Grand cru — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	3.30 €
Café Allongé. Décaféiné — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	4.90 €
Cappuccino	6.50 €
Thé — infusion comptoirs Richard	5.30 €
Chocolat au lait	4.90 €

Jack Daniels 7.30 €

Une recette inchangée depuis plus de 150 ans. Ce Tennessee Whiskey est filtré goutte après goutte, à travers une couche épaisse de 3m de charbon de bois d'érable. puis vieilli dans ses propres fûts. Il ne suit pas un calendrier en particulier. Il est prêt uniquement quand nos goûteurs l'estiment.

Roborel de Climens en fut de savagnin Benoit Badoz 13.00 €

Ce single malt 100 % français est élevé en fût de chêne de l'Allier (dont 20% de fût neufs et 80 % de 2ème remplissage) pendant 3 ans. Il a ensuite passé un affinage de 10 mois en vieux fût de vin jaune 100 % savagnin de notre ami Benoit BADOZ à Poligny. 1352 bouteilles ont été réalisées. Le plus local de nos whiskies !

JURA 12 ans 13.00 €

Single Malt de l'ile du Jura (archipel des Hébrides intérieures), fruité et fumé, avec un nez d'arômes de vanille, d'épices et d'agrumes, une bouche cannelle. poire et noix de pécan et une finale douce et longue. Vieilli pendant dix ans en fûts de bourbon, avant de bénéficier un affinage supplémentaire en fûts de xérès Oloroso âgés de premier choix. Jura 12 ans combine avec brio de subtiles notes fumées à la suavité du xérès.

Johnnie Walker Black Label 12 ans 13.00 €

Créé en 1906 par Sir Alexander Walker II. c'est le scotch whisky 12 ans d'âge le plus vendu au monde. Une référence incontournable dans l'univers des whiskies, le Black Label est un whisky complexe. fruité et légèrement tourbé. Un whisky intense d'une rare complexité qui révèle de nouveaux arômes à chaque dégustation.

Talisker 10 ans 13.00 €

Single Malt au caractère épicé. iodé et tourbé mûri pendant au moins 10 ans dans des fûts de chêne. Goût en bouche est intensément tourbé, avec une touche de sel de mer distinctive de la seule distillerie de l'île de Skye. au Nord de l'Ecosse. La finale développe une belle chaleur avec une extraordinaire note poivrée.

Cardhu 12 ans 13.00 €

Cet écossais très équilibré se distingue par son profil aromatique remarquablement riche. rond et parfumé. Soyeux en bouche, il révèle des arômes de fruits mûrs et de céréales. relevés par une pointe boisée.

Nikka from the Barrel 14.00 €

Riche et puissant ce whisky japonais est élaboré à partir des single malts de Yoichi et Miyagikyo et d'un whisky de grain. Le Nikka From the Barrel évolue sur les fruits mûrs et les épices. sur fond de notes boisées/vanillées.

Les Digestifs et alcools rares

Armagnacs Laubade (2 ou 4 cl)

de 4 à 24 €

De 1972 à 1993, dégustez votre année de naissance, consultez notre carte pour les millésimes disponibles, notes de dégustation et tarifs.

Bas-Armagnac Dartigalongue 30 ans d'Âge « Prestige » 42° (4 cl) 22 €

Récolte de Franche-comté (4 cl)

Liqueur de sapin Guy « St Armand », vieillie en foudre de chêne 10 €
Génépi Guy 11 €
Gentiane Michel (eau de vie) 13 €
Marc de vin de Paille Badoz / Marc du Jura 18 ans Stéphane Tissot 14 €

Chartreuse verte ou jaune 11 €

Digestifs classiques (4 cl)

Get 27, Amaretto, Cognac ***, Chambord (liqueur de framboise), Baileys, Mandarine Napoléon, Liqueur de mûre, Calvados 8 ans Groult, Grand Marnier, Cointreau, Tequila Beneva Mezcal, Menthe pastille Giffard, Limoncello, Rhum ambré 3 Rivières / HSE / Clément, liqueur de Poire Massenez, Vieille Prune Laubade, Armagnac*** ou VSOP, Rhum St James 10 €

Cognac Hennessy X.O (4 cl) 42 €

Les perles rares (4 cl)

Nussbaumer : Très vieille mirabelle / Framboise des bois / Vieux kirsch) 17 €
Metté : Aspérule odorante / noisette / abricot / prunelle sauvage / aubépine / crème d'abricot / Prunelle sauvage hors d'âge / fraise des bois) 17 €
Miclo : Cœur de Chauffe : Kirch vieux / Quetsche / Framboise sauvage / Poire William 17 €

Williamine du Valais (Suisse) Morand 17 €

Rhums de dégustation (4 cl)

Ambré Éminente Gran Reserva 10 ans Édition 2 Cuba 9 €
Rhums agricole arrangés de l'ile de Madère (Rum sublima) 10 €
Montebello blanc 59° Guadeloupe (à déguster sans glace à l'apéritif) 17 €
Ambré Zapaca 23 ans solera Guatemala 17 €
Ambré Plantation XO Barbade 17 €
Bielle brut de fût 2016, 7 ans, 54,2° Marie-Galante 17 €
Savanna Absolu 10 ans, 58° La Réunion 22 €
Bielle La Goélette 2015, 54,6° Marie-Galante 28 €

HÔTEL & RESTAURANT
DE L'ABBAYE
Famille Piot depuis 4 générations

Bienvenue à l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye

Un Héritage de Quatre Générations

Situé dans le magnifique cadre du lac de l'Abbaye, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye vous accueille depuis quatre générations. Notre établissement allie tradition et modernité pour vous offrir une expérience inoubliable. Nous sommes le 1er adhérent Logis avec la même famille en activité depuis 1948.

Restaurant Panoramique



Profitez d'une vue imprenable sur le lac de l'Abbaye tout en savourant les délices de notre cuisine 100% maison. Notre restaurant panoramique est l'endroit idéal pour un repas mémorable, que ce soit en famille, entre amis ou pour une occasion spéciale. Nous choisissons des produits locaux et premiums tous transformés sur place dans nos cuisines.

Nos Valeurs et Notre Histoire

Depuis sa création par nos grands-parents Marcel et Alberte, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye s'engage à offrir un service de qualité et une hospitalité chaleureuse. Nos valeurs familiales reposent sur l'authenticité et le respect des traditions.

Des boissons locales mais aussi rares et exclusives

Découvrez notre sélection de boissons raffinées, vins et digestifs soigneusement choisis pour accompagner chaque moment de votre séjour. Notre équipe dévouée saura vous conseiller.

Les Apéritifs

Pour vous mettre en appétit...

Spécialités Jurassiennes

Macvin blanc ou rouge — jus de raisin muté au marc du Jura (6 cl)	6.80 €
Vin Jaune — vin sec savagnin, élevé pendant plus de 6 ans sous voile (6 cl)	10.40 €
Vin de Paille — vin liquoreux provenant de raisins naturellement séchés (6 cl)	11.70 €
Cocktail L'Abbaye — Sirop de Framboise. Macvin Rosé et Crémant du Jura	11.00 €

Les Bulles (12 cl)

Flûte de Crémant du Jura blanc — Fruitière vinicole Arbois	8.30 €
Flûte de Champagne brut (Laurent Perrier/Deutz/Pol Roger/Delamote selon dispo.)	15 €
Flûte de Champagne « Le Rosé » Billecart-Salmon	18 €
Flûte de Champagne Dom Pérignon (servi en saison et période de vacances)	42 €

Cocktail Litchi

Jus d'ananas, liqueur de litchi et noix de coco, rhum agricole français. grenadine	12.6 €

Jus· sodas et eaux

Coca-cola, Coca Zero, Orangina, Schweppes (Tonic. Agrumes ou lemon), Perrier, Ice tea Pêche, Elixia/Lorina limonade artisanale	6.20 €
Diabolo	6.70 €
Jus de dégustation et Nectars de fruits — Maison Alain Millat à Valence :	
20 cl — Mangue, pêche blanche, pomme	7.00 €
33 cl — Mandarine, ananas. Fraise. Poire. Abricot. Litchi.Cassis	8.00 €
Infusion glacée — fleur de sureau-citron-vert-pomme Bio 20 cl	8.00 €
Citronnade — citron-litchi Bio 20 cl	8.00 €
Sirop à l'eau (micro-filtrée) — Grenadine, Menthe, Fraise, Citron, Pêche	4.00 €
Eau minérale 50 cl — Badoit/Evian	6.50 €
Eau minérale 1 litre — Badoit/Evian	7.90 €
Velleminfroy 1 litre — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	8.90 €
Velleminfroy 50 cl — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	6.50 €
Chateldon 75 cl — eau minérale pétillante	8.90 €

Bières

Affligem blonde ou blanche à la Pression (25 cl)	6.50 €
Affligem blonde ou blanche à la Pression (50 cl)	9.90 €
Picon, Monaco, Panaché (25 cl)	6.90 €
Carlsberg bouteille (25 cl)	5.80 €
Bières du Jura — Brasserie Artisanale La Rouget de Lisle : (33 cl)	
Blonde — Millefleur au miel du Jura	6.80 €
Brune — IPA	6.80 €
Blanche — des plateaux	6.80 €
Ambrée — Grande Rivière	6.80 €
1664 — pur malt sans alcool (33 cl)	5.80 €

Apéritifs classiques

Ricard, Pastis 51, Pernod, Pontarlier Anis (2cl)	4.90 €
Gin, Vodka, Baby whisky Ballantine's, Rhum Classique (2 cl)	4.90 €
Martini, Porto, Guignolet, Suze (5 cl)	5.20 €
Kir au vin blanc d'Arbois — Crème de cassis Boudier Dijon	5.90 €
Absinthe (2 cl)	6.10 €
Whisky ou bourbon classique — Ballantine's ou Jack Daniels (4 cl)	7.30 €
Whisky ou bourbon premium — Tallisker, Jura 12, Chivas, Cardu, Aberlour, Bullet Johnnie Walker 12, Roborel en fut de savagnin Badoz, Glenturner, Singleton, Whisky First — Lagavullin 16 ans, Nikka	13.00 € 14.00 €

Americano maison (8cl). Gin-tonic ou whisky/rhum-coca (4cl + soda bt) 9.90 €

Boissons chaudes

Café Grand cru — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	3.30 €
Café Allongé. Décaféiné — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	4.90 €
Cappuccino	6.50 €
Thé — infusion comptoirs Richard	5.30 €
Chocolat au lait	4.90 €

Jack Daniels 7.30 €

Une recette inchangée depuis plus de 150 ans. Ce Tennessee Whiskey est filtré goutte après goutte, à travers une couche épaisse de 3m de charbon de bois d'érable. puis vieilli dans ses propres fûts. Il ne suit pas un calendrier en particulier. Il est prêt uniquement quand nos goûteurs l'estiment.

Roborel de Climens en fut de savagnin Benoit Badoz 13.00 €

Ce single malt 100 % français est élevé en fût de chêne de l'Allier (dont 20% de fût neufs et 80 % de 2ème remplissage) pendant 3 ans. Il a ensuite passé un affinage de 10 mois en vieux fût de vin jaune 100 % savagnin de notre ami Benoit BADOZ à Poligny. 1352 bouteilles ont été réalisées. Le plus local de nos whiskies !

JURA 12 ans 13.00 €

Single Malt de l'ile du Jura (archipel des Hébrides intérieures), fruité et fumé, avec un nez d'arômes de vanille, d'épices et d'agrumes, une bouche cannelle. poire et noix de pécan et une finale douce et longue. Vieilli pendant dix ans en fûts de bourbon, avant de bénéficier un affinage supplémentaire en fûts de xérès Oloroso âgés de premier choix. Jura 12 ans combine avec brio de subtiles notes fumées à la suavité du xérès.

Johnnie Walker Black Label 12 ans 13.00 €

Créé en 1906 par Sir Alexander Walker II. c'est le scotch whisky 12 ans d'âge le plus vendu au monde. Une référence incontournable dans l'univers des whiskies, le Black Label est un whisky complexe. fruité et légèrement tourbé. Un whisky intense d'une rare complexité qui révèle de nouveaux arômes à chaque dégustation.

Talisker 10 ans 13.00 €

Single Malt au caractère épicé. iodé et tourbé mûri pendant au moins 10 ans dans des fûts de chêne. Goût en bouche est intensément tourbé, avec une touche de sel de mer distinctive de la seule distillerie de l'île de Skye. au Nord de l'Ecosse. La finale développe une belle chaleur avec une extraordinaire note poivrée.

Cardhu 12 ans 13.00 €

Cet écossais très équilibré se distingue par son profil aromatique remarquablement riche. rond et parfumé. Soyeux en bouche, il révèle des arômes de fruits mûrs et de céréales. relevés par une pointe boisée.

Nikka from the Barrel 14.00 €

Riche et puissant ce whisky japonais est élaboré à partir des single malts de Yoichi et Miyagikyo et d'un whisky de grain. Le Nikka From the Barrel évolue sur les fruits mûrs et les épices. sur fond de notes boisées/vanillées.

Les Digestifs et alcools rares

Armagnacs Laubade (2 ou 4 cl)

de 4 à 24 €

De 1972 à 1993, dégustez votre année de naissance, consultez notre carte pour les millésimes disponibles, notes de dégustation et tarifs.

Bas-Armagnac Dartigalongue 30 ans d'Âge « Prestige » 42° (4 cl) 22 €

Récolte de Franche-comté (4 cl)

Liqueur de sapin Guy « St Armand », vieillie en foudre de chêne 10 €
Génépi Guy 11 €
Gentiane Michel (eau de vie) 13 €
Marc de vin de Paille Badoz / Marc du Jura 18 ans Stéphane Tissot 14 €

Chartreuse verte ou jaune 11 €

Digestifs classiques (4 cl)

Get 27, Amaretto, Cognac ***, Chambord (liqueur de framboise), Baileys, Mandarine Napoléon, Liqueur de mûre, Calvados 8 ans Groult, Grand Marnier, Cointreau, Tequila Beneva Mezcal, Menthe pastille Giffard, Limoncello, Rhum ambré 3 Rivières / HSE / Clément, liqueur de Poire Massenez, Vieille Prune Laubade, Armagnac*** ou VSOP, Rhum St James 10 €

Cognac Hennessy X.O (4 cl) 42 €

Les perles rares (4 cl)

Nussbaumer : Très vieille mirabelle / Framboise des bois / Vieux kirsch) 17 €
Metté : Aspérule odorante / noisette / abricot / prunelle sauvage / aubépine / crème d'abricot / Prunelle sauvage hors d'âge / fraise des bois) 17 €
Miclo : Cœur de Chauffe : Kirch vieux / Quetsche / Framboise sauvage / Poire William 17 €

Williamine du Valais (Suisse) Morand 17 €

Rhums de dégustation (4 cl)

Ambré Éminente Gran Reserva 10 ans Édition 2 Cuba 9 €
Rhums agricole arrangés de l'ile de Madère (Rum sublima) 10 €
Montebello blanc 59° Guadeloupe (à déguster sans glace à l'apéritif) 17 €
Ambré Zapaca 23 ans solera Guatemala 17 €
Ambré Plantation XO Barbade 17 €
Bielle brut de fût 2016, 7 ans, 54,2° Marie-Galante 17 €
Savanna Absolu 10 ans, 58° La Réunion 22 €
Bielle La Goélette 2015, 54,6° Marie-Galante 28 €

HÔTEL & RESTAURANT
DE L'ABBAYE
Famille Piot depuis 4 générations

Bienvenue à l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye

Un Héritage de Quatre Générations

Situé dans le magnifique cadre du lac de l'Abbaye, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye vous accueille depuis quatre générations. Notre établissement allie tradition et modernité pour vous offrir une expérience inoubliable. Nous sommes le 1er adhérent Logis avec la même famille en activité depuis 1948.

Restaurant Panoramique



Profitez d'une vue imprenable sur le lac de l'Abbaye tout en savourant les délices de notre cuisine 100% maison. Notre restaurant panoramique est l'endroit idéal pour un repas mémorable, que ce soit en famille, entre amis ou pour une occasion spéciale. Nous choisissons des produits locaux et premiums tous transformés sur place dans nos cuisines.

Nos Valeurs et Notre Histoire

Depuis sa création par nos grands-parents Marcel et Alberte, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye s'engage à offrir un service de qualité et une hospitalité chaleureuse. Nos valeurs familiales reposent sur l'authenticité et le respect des traditions.

Des boissons locales mais aussi rares et exclusives

Découvrez notre sélection de boissons raffinées, vins et digestifs soigneusement choisis pour accompagner chaque moment de votre séjour. Notre équipe dévouée saura vous conseiller.

Les Apéritifs

Pour vous mettre en appétit...

Spécialités Jurassiennes

Macvin blanc ou rouge — jus de raisin muté au marc du Jura (6 cl)	6.80 €
Vin Jaune — vin sec savagnin, élevé pendant plus de 6 ans sous voile (6 cl)	10.40 €
Vin de Paille — vin liquoreux provenant de raisins naturellement séchés (6 cl)	11.70 €
Cocktail L'Abbaye — Sirop de Framboise. Macvin Rosé et Crémant du Jura	11.00 €

Les Bulles (12 cl)

Flûte de Crémant du Jura blanc — Fruitière vinicole Arbois	8.30 €
Flûte de Champagne brut (Laurent Perrier/Deutz/Pol Roger/Delamote selon dispo.)	15 €
Flûte de Champagne « Le Rosé » Billecart-Salmon	18 €
Flûte de Champagne Dom Pérignon (servi en saison et période de vacances)	42 €

Cocktail Litchi

Jus d'ananas, liqueur de litchi et noix de coco, rhum agricole français. grenadine	12.6 €

Jus· sodas et eaux

Coca-cola, Coca Zero, Orangina, Schweppes (Tonic. Agrumes ou lemon), Perrier, Ice tea Pêche, Elixia/Lorina limonade artisanale	6.20 €
Diabolo	6.70 €
Jus de dégustation et Nectars de fruits — Maison Alain Millat à Valence :	
20 cl — Mangue, pêche blanche, pomme	7.00 €
33 cl — Mandarine, ananas. Fraise. Poire. Abricot. Litchi.Cassis	8.00 €
Infusion glacée — fleur de sureau-citron-vert-pomme Bio 20 cl	8.00 €
Citronnade — citron-litchi Bio 20 cl	8.00 €
Sirop à l'eau (micro-filtrée) — Grenadine, Menthe, Fraise, Citron, Pêche	4.00 €
Eau minérale 50 cl — Badoit/Evian	6.50 €
Eau minérale 1 litre — Badoit/Evian	7.90 €
Velleminfroy 1 litre — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	8.90 €
Velleminfroy 50 cl — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	6.50 €
Chateldon 75 cl — eau minérale pétillante	8.90 €

Bières

Affligem blonde ou blanche à la Pression (25 cl)	6.50 €
Affligem blonde ou blanche à la Pression (50 cl)	9.90 €
Picon, Monaco, Panaché (25 cl)	6.90 €
Carlsberg bouteille (25 cl)	5.80 €
Bières du Jura — Brasserie Artisanale La Rouget de Lisle : (33 cl)	
Blonde — Millefleur au miel du Jura	6.80 €
Brune — IPA	6.80 €
Blanche — des plateaux	6.80 €
Ambrée — Grande Rivière	6.80 €
1664 — pur malt sans alcool (33 cl)	5.80 €

Apéritifs classiques

Ricard, Pastis 51, Pernod, Pontarlier Anis (2cl)	4.90 €
Gin, Vodka, Baby whisky Ballantine's, Rhum Classique (2 cl)	4.90 €
Martini, Porto, Guignolet, Suze (5 cl)	5.20 €
Kir au vin blanc d'Arbois — Crème de cassis Boudier Dijon	5.90 €
Absinthe (2 cl)	6.10 €
Whisky ou bourbon classique — Ballantine's ou Jack Daniels (4 cl)	7.30 €
Whisky ou bourbon premium — Tallisker, Jura 12, Chivas, Cardu, Aberlour, Bullet Johnnie Walker 12, Roborel en fut de savagnin Badoz, Glenturner, Singleton, Whisky First — Lagavullin 16 ans, Nikka	13.00 € 14.00 €

Americano maison (8cl). Gin-tonic ou whisky/rhum-coca (4cl + soda bt) 9.90 €

Boissons chaudes

Café Grand cru — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	3.30 €
Café Allongé. Décaféiné — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	4.90 €
Cappuccino	6.50 €
Thé — infusion comptoirs Richard	5.30 €
Chocolat au lait	4.90 €

Jack Daniels 7.30 €

Une recette inchangée depuis plus de 150 ans. Ce Tennessee Whiskey est filtré goutte après goutte, à travers une couche épaisse de 3m de charbon de bois d'érable. puis vieilli dans ses propres fûts. Il ne suit pas un calendrier en particulier. Il est prêt uniquement quand nos goûteurs l'estiment.

Roborel de Climens en fut de savagnin Benoit Badoz 13.00 €

Ce single malt 100 % français est élevé en fût de chêne de l'Allier (dont 20% de fût neufs et 80 % de 2ème remplissage) pendant 3 ans. Il a ensuite passé un affinage de 10 mois en vieux fût de vin jaune 100 % savagnin de notre ami Benoit BADOZ à Poligny. 1352 bouteilles ont été réalisées. Le plus local de nos whiskies !

JURA 12 ans 13.00 €

Single Malt de l'ile du Jura (archipel des Hébrides intérieures), fruité et fumé, avec un nez d'arômes de vanille, d'épices et d'agrumes, une bouche cannelle. poire et noix de pécan et une finale douce et longue. Vieilli pendant dix ans en fûts de bourbon, avant de bénéficier un affinage supplémentaire en fûts de xérès Oloroso âgés de premier choix. Jura 12 ans combine avec brio de subtiles notes fumées à la suavité du xérès.

Johnnie Walker Black Label 12 ans 13.00 €

Créé en 1906 par Sir Alexander Walker II. c'est le scotch whisky 12 ans d'âge le plus vendu au monde. Une référence incontournable dans l'univers des whiskies, le Black Label est un whisky complexe. fruité et légèrement tourbé. Un whisky intense d'une rare complexité qui révèle de nouveaux arômes à chaque dégustation.

Talisker 10 ans 13.00 €

Single Malt au caractère épicé. iodé et tourbé mûri pendant au moins 10 ans dans des fûts de chêne. Goût en bouche est intensément tourbé, avec une touche de sel de mer distinctive de la seule distillerie de l'île de Skye. au Nord de l'Ecosse. La finale développe une belle chaleur avec une extraordinaire note poivrée.

Cardhu 12 ans 13.00 €

Cet écossais très équilibré se distingue par son profil aromatique remarquablement riche. rond et parfumé. Soyeux en bouche, il révèle des arômes de fruits mûrs et de céréales. relevés par une pointe boisée.

Nikka from the Barrel 14.00 €

Riche et puissant ce whisky japonais est élaboré à partir des single malts de Yoichi et Miyagikyo et d'un whisky de grain. Le Nikka From the Barrel évolue sur les fruits mûrs et les épices. sur fond de notes boisées/vanillées.

Les Digestifs et alcools rares

Armagnacs Laubade (2 ou 4 cl)

de 4 à 24 €

De 1972 à 1993, dégustez votre année de naissance, consultez notre carte pour les millésimes disponibles, notes de dégustation et tarifs.

Bas-Armagnac Dartigalongue 30 ans d'Âge « Prestige » 42° (4 cl) 22 €

Récolte de Franche-comté (4 cl)

Liqueur de sapin Guy « St Armand », vieillie en foudre de chêne 10 €
Génépi Guy 11 €
Gentiane Michel (eau de vie) 13 €
Marc de vin de Paille Badoz / Marc du Jura 18 ans Stéphane Tissot 14 €

Chartreuse verte ou jaune 11 €

Digestifs classiques (4 cl)

Get 27, Amaretto, Cognac ***, Chambord (liqueur de framboise), Baileys, Mandarine Napoléon, Liqueur de mûre, Calvados 8 ans Groult, Grand Marnier, Cointreau, Tequila Beneva Mezcal, Menthe pastille Giffard, Limoncello, Rhum ambré 3 Rivières / HSE / Clément, liqueur de Poire Massenez, Vieille Prune Laubade, Armagnac*** ou VSOP, Rhum St James 10 €

Cognac Hennessy X.O (4 cl) 42 €

Les perles rares (4 cl)

Nussbaumer : Très vieille mirabelle / Framboise des bois / Vieux kirsch) 17 €
Metté : Aspérule odorante / noisette / abricot / prunelle sauvage / aubépine / crème d'abricot / Prunelle sauvage hors d'âge / fraise des bois) 17 €
Miclo : Cœur de Chauffe : Kirch vieux / Quetsche / Framboise sauvage / Poire William 17 €

Williamine du Valais (Suisse) Morand 17 €

Rhums de dégustation (4 cl)

Ambré Éminente Gran Reserva 10 ans Édition 2 Cuba 9 €
Rhums agricole arrangés de l'ile de Madère (Rum sublima) 10 €
Montebello blanc 59° Guadeloupe (à déguster sans glace à l'apéritif) 17 €
Ambré Zapaca 23 ans solera Guatemala 17 €
Ambré Plantation XO Barbade 17 €
Bielle brut de fût 2016, 7 ans, 54,2° Marie-Galante 17 €
Savanna Absolu 10 ans, 58° La Réunion 22 €
Bielle La Goélette 2015, 54,6° Marie-Galante 28 €

HÔTEL & RESTAURANT
DE L'ABBAYE
Famille Piot depuis 4 générations

Bienvenue à l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye

Un Héritage de Quatre Générations

Situé dans le magnifique cadre du lac de l'Abbaye, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye vous accueille depuis quatre générations. Notre établissement allie tradition et modernité pour vous offrir une expérience inoubliable. Nous sommes le 1er adhérent Logis avec la même famille en activité depuis 1948.

Restaurant Panoramique



Profitez d'une vue imprenable sur le lac de l'Abbaye tout en savourant les délices de notre cuisine 100% maison. Notre restaurant panoramique est l'endroit idéal pour un repas mémorable, que ce soit en famille, entre amis ou pour une occasion spéciale. Nous choisissons des produits locaux et premiums tous transformés sur place dans nos cuisines.

Nos Valeurs et Notre Histoire

Depuis sa création par nos grands-parents Marcel et Alberte, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye s'engage à offrir un service de qualité et une hospitalité chaleureuse. Nos valeurs familiales reposent sur l'authenticité et le respect des traditions.

Des boissons locales mais aussi rares et exclusives

Découvrez notre sélection de boissons raffinées, vins et digestifs soigneusement choisis pour accompagner chaque moment de votre séjour. Notre équipe dévouée saura vous conseiller.

Les Apéritifs

Pour vous mettre en appétit...

Spécialités Jurassiennes

Macvin blanc ou rouge — jus de raisin muté au marc du Jura (6 cl)	6.80 €
Vin Jaune — vin sec savagnin, élevé pendant plus de 6 ans sous voile (6 cl)	10.40 €
Vin de Paille — vin liquoreux provenant de raisins naturellement séchés (6 cl)	11.70 €
Cocktail L'Abbaye — Sirop de Framboise. Macvin Rosé et Crémant du Jura	11.00 €

Les Bulles (12 cl)

Flûte de Crémant du Jura blanc — Fruitière vinicole Arbois	8.30 €
Flûte de Champagne brut (Laurent Perrier/Deutz/Pol Roger/Delamote selon dispo.)	15 €
Flûte de Champagne « Le Rosé » Billecart-Salmon	18 €
Flûte de Champagne Dom Pérignon (servi en saison et période de vacances)	42 €

Cocktail Litchi

Jus d'ananas, liqueur de litchi et noix de coco, rhum agricole français. grenadine	12.6 €

Jus· sodas et eaux

Coca-cola, Coca Zero, Orangina, Schweppes (Tonic. Agrumes ou lemon), Perrier, Ice tea Pêche, Elixia/Lorina limonade artisanale	6.20 €
Diabolo	6.70 €
Jus de dégustation et Nectars de fruits — Maison Alain Millat à Valence :	
20 cl — Mangue, pêche blanche, pomme	7.00 €
33 cl — Mandarine, ananas. Fraise. Poire. Abricot. Litchi.Cassis	8.00 €
Infusion glacée — fleur de sureau-citron-vert-pomme Bio 20 cl	8.00 €
Citronnade — citron-litchi Bio 20 cl	8.00 €
Sirop à l'eau (micro-filtrée) — Grenadine, Menthe, Fraise, Citron, Pêche	4.00 €
Eau minérale 50 cl — Badoit/Evian	6.50 €
Eau minérale 1 litre — Badoit/Evian	7.90 €
Velleminfroy 1 litre — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	8.90 €
Velleminfroy 50 cl — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	6.50 €
Chateldon 75 cl — eau minérale pétillante	8.90 €

Bières

Affligem blonde ou blanche à la Pression (25 cl)	6.50 €
Affligem blonde ou blanche à la Pression (50 cl)	9.90 €
Picon, Monaco, Panaché (25 cl)	6.90 €
Carlsberg bouteille (25 cl)	5.80 €
Bières du Jura — Brasserie Artisanale La Rouget de Lisle : (33 cl)	
Blonde — Millefleur au miel du Jura	6.80 €
Brune — IPA	6.80 €
Blanche — des plateaux	6.80 €
Ambrée — Grande Rivière	6.80 €
1664 — pur malt sans alcool (33 cl)	5.80 €

Apéritifs classiques

Ricard, Pastis 51, Pernod, Pontarlier Anis (2cl)	4.90 €
Gin, Vodka, Baby whisky Ballantine's, Rhum Classique (2 cl)	4.90 €
Martini, Porto, Guignolet, Suze (5 cl)	5.20 €
Kir au vin blanc d'Arbois — Crème de cassis Boudier Dijon	5.90 €
Absinthe (2 cl)	6.10 €
Whisky ou bourbon classique — Ballantine's ou Jack Daniels (4 cl)	7.30 €
Whisky ou bourbon premium — Tallisker, Jura 12, Chivas, Cardu, Aberlour, Bullet Johnnie Walker 12, Roborel en fut de savagnin Badoz, Glenturner, Singleton, Whisky First — Lagavullin 16 ans, Nikka	13.00 € 14.00 €

Americano maison (8cl). Gin-tonic ou whisky/rhum-coca (4cl + soda bt) 9.90 €

Boissons chaudes

Café Grand cru — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	3.30 €
Café Allongé. Décaféiné — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	4.90 €
Cappuccino	6.50 €
Thé — infusion comptoirs Richard	5.30 €
Chocolat au lait	4.90 €

Jack Daniels 7.30 €

Une recette inchangée depuis plus de 150 ans. Ce Tennessee Whiskey est filtré goutte après goutte, à travers une couche épaisse de 3m de charbon de bois d'érable. puis vieilli dans ses propres fûts. Il ne suit pas un calendrier en particulier. Il est prêt uniquement quand nos goûteurs l'estiment.

Roborel de Climens en fut de savagnin Benoit Badoz 13.00 €

Ce single malt 100 % français est élevé en fût de chêne de l'Allier (dont 20% de fût neufs et 80 % de 2ème remplissage) pendant 3 ans. Il a ensuite passé un affinage de 10 mois en vieux fût de vin jaune 100 % savagnin de notre ami Benoit BADOZ à Poligny. 1352 bouteilles ont été réalisées. Le plus local de nos whiskies !

JURA 12 ans 13.00 €

Single Malt de l'ile du Jura (archipel des Hébrides intérieures), fruité et fumé, avec un nez d'arômes de vanille, d'épices et d'agrumes, une bouche cannelle. poire et noix de pécan et une finale douce et longue. Vieilli pendant dix ans en fûts de bourbon, avant de bénéficier un affinage supplémentaire en fûts de xérès Oloroso âgés de premier choix. Jura 12 ans combine avec brio de subtiles notes fumées à la suavité du xérès.

Johnnie Walker Black Label 12 ans 13.00 €

Créé en 1906 par Sir Alexander Walker II. c'est le scotch whisky 12 ans d'âge le plus vendu au monde. Une référence incontournable dans l'univers des whiskies, le Black Label est un whisky complexe. fruité et légèrement tourbé. Un whisky intense d'une rare complexité qui révèle de nouveaux arômes à chaque dégustation.

Talisker 10 ans 13.00 €

Single Malt au caractère épicé. iodé et tourbé mûri pendant au moins 10 ans dans des fûts de chêne. Goût en bouche est intensément tourbé, avec une touche de sel de mer distinctive de la seule distillerie de l'île de Skye. au Nord de l'Ecosse. La finale développe une belle chaleur avec une extraordinaire note poivrée.

Cardhu 12 ans 13.00 €

Cet écossais très équilibré se distingue par son profil aromatique remarquablement riche. rond et parfumé. Soyeux en bouche, il révèle des arômes de fruits mûrs et de céréales. relevés par une pointe boisée.

Nikka from the Barrel 14.00 €

Riche et puissant ce whisky japonais est élaboré à partir des single malts de Yoichi et Miyagikyo et d'un whisky de grain. Le Nikka From the Barrel évolue sur les fruits mûrs et les épices. sur fond de notes boisées/vanillées.

Les Digestifs et alcools rares

Armagnacs Laubade (2 ou 4 cl)

de 4 à 24 €

De 1972 à 1993, dégustez votre année de naissance, consultez notre carte pour les millésimes disponibles, notes de dégustation et tarifs.

Bas-Armagnac Dartigalongue 30 ans d'Âge « Prestige » 42° (4 cl) 22 €

Récolte de Franche-comté (4 cl)

Liqueur de sapin Guy « St Armand », vieillie en foudre de chêne 10 €
Génépi Guy 11 €
Gentiane Michel (eau de vie) 13 €
Marc de vin de Paille Badoz / Marc du Jura 18 ans Stéphane Tissot 14 €

Chartreuse verte ou jaune 11 €

Digestifs classiques (4 cl)

Get 27, Amaretto, Cognac ***, Chambord (liqueur de framboise), Baileys, Mandarine Napoléon, Liqueur de mûre, Calvados 8 ans Groult, Grand Marnier, Cointreau, Tequila Beneva Mezcal, Menthe pastille Giffard, Limoncello, Rhum ambré 3 Rivières / HSE / Clément, liqueur de Poire Massenez, Vieille Prune Laubade, Armagnac*** ou VSOP, Rhum St James 10 €

Cognac Hennessy X.O (4 cl) 42 €

Les perles rares (4 cl)

Nussbaumer : Très vieille mirabelle / Framboise des bois / Vieux kirsch) 17 €
Metté : Aspérule odorante / noisette / abricot / prunelle sauvage / aubépine / crème d'abricot / Prunelle sauvage hors d'âge / fraise des bois) 17 €
Miclo : Cœur de Chauffe : Kirch vieux / Quetsche / Framboise sauvage / Poire William 17 €

Williamine du Valais (Suisse) Morand 17 €

Rhums de dégustation (4 cl)

Ambré Éminente Gran Reserva 10 ans Édition 2 Cuba 9 €
Rhums agricole arrangés de l'ile de Madère (Rum sublima) 10 €
Montebello blanc 59° Guadeloupe (à déguster sans glace à l'apéritif) 17 €
Ambré Zapaca 23 ans solera Guatemala 17 €
Ambré Plantation XO Barbade 17 €
Bielle brut de fût 2016, 7 ans, 54,2° Marie-Galante 17 €
Savanna Absolu 10 ans, 58° La Réunion 22 €
Bielle La Goélette 2015, 54,6° Marie-Galante 28 €

HÔTEL & RESTAURANT
DE L'ABBAYE
Famille Piot depuis 4 générations

Bienvenue à l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye

Un Héritage de Quatre Générations

Situé dans le magnifique cadre du lac de l'Abbaye, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye vous accueille depuis quatre générations. Notre établissement allie tradition et modernité pour vous offrir une expérience inoubliable. Nous sommes le 1er adhérent Logis avec la même famille en activité depuis 1948.

Restaurant Panoramique



Profitez d'une vue imprenable sur le lac de l'Abbaye tout en savourant les délices de notre cuisine 100% maison. Notre restaurant panoramique est l'endroit idéal pour un repas mémorable, que ce soit en famille, entre amis ou pour une occasion spéciale. Nous choisissons des produits locaux et premiums tous transformés sur place dans nos cuisines.

Nos Valeurs et Notre Histoire

Depuis sa création par nos grands-parents Marcel et Alberte, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye s'engage à offrir un service de qualité et une hospitalité chaleureuse. Nos valeurs familiales reposent sur l'authenticité et le respect des traditions.

Des boissons locales mais aussi rares et exclusives

Découvrez notre sélection de boissons raffinées, vins et digestifs soigneusement choisis pour accompagner chaque moment de votre séjour. Notre équipe dévouée saura vous conseiller.

Les Apéritifs

Pour vous mettre en appétit...

Spécialités Jurassiennes

Macvin blanc ou rouge — jus de raisin muté au marc du Jura (6 cl)	6.80 €
Vin Jaune — vin sec savagnin, élevé pendant plus de 6 ans sous voile (6 cl)	10.40 €
Vin de Paille — vin liquoreux provenant de raisins naturellement séchés (6 cl)	11.70 €
Cocktail L'Abbaye — Sirop de Framboise. Macvin Rosé et Crémant du Jura	11.00 €

Les Bulles (12 cl)

Flûte de Crémant du Jura blanc — Fruitière vinicole Arbois	8.30 €
Flûte de Champagne brut (Laurent Perrier/Deutz/Pol Roger/Delamote selon dispo.)	15 €
Flûte de Champagne « Le Rosé » Billecart-Salmon	18 €
Flûte de Champagne Dom Pérignon (servi en saison et période de vacances)	42 €

Cocktail Litchi

Jus d'ananas, liqueur de litchi et noix de coco, rhum agricole français. grenadine	12.6 €

Jus· sodas et eaux

Coca-cola, Coca Zero, Orangina, Schweppes (Tonic. Agrumes ou lemon), Perrier, Ice tea Pêche, Elixia/Lorina limonade artisanale	6.20 €
Diabolo	6.70 €
Jus de dégustation et Nectars de fruits — Maison Alain Millat à Valence :	
20 cl — Mangue, pêche blanche, pomme	7.00 €
33 cl — Mandarine, ananas. Fraise. Poire. Abricot. Litchi.Cassis	8.00 €
Infusion glacée — fleur de sureau-citron-vert-pomme Bio 20 cl	8.00 €
Citronnade — citron-litchi Bio 20 cl	8.00 €
Sirop à l'eau (micro-filtrée) — Grenadine, Menthe, Fraise, Citron, Pêche	4.00 €
Eau minérale 50 cl — Badoit/Evian	6.50 €
Eau minérale 1 litre — Badoit/Evian	7.90 €
Velleminfroy 1 litre — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	8.90 €
Velleminfroy 50 cl — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	6.50 €
Chateldon 75 cl — eau minérale pétillante	8.90 €

Bières

Affligem blonde ou blanche à la Pression (25 cl)	6.50 €
Affligem blonde ou blanche à la Pression (50 cl)	9.90 €
Picon, Monaco, Panaché (25 cl)	6.90 €
Carlsberg bouteille (25 cl)	5.80 €
Bières du Jura — Brasserie Artisanale La Rouget de Lisle : (33 cl)	
Blonde — Millefleur au miel du Jura	6.80 €
Brune — IPA	6.80 €
Blanche — des plateaux	6.80 €
Ambrée — Grande Rivière	6.80 €
1664 — pur malt sans alcool (33 cl)	5.80 €

Apéritifs classiques

Ricard, Pastis 51, Pernod, Pontarlier Anis (2cl)	4.90 €
Gin, Vodka, Baby whisky Ballantine's, Rhum Classique (2 cl)	4.90 €
Martini, Porto, Guignolet, Suze (5 cl)	5.20 €
Kir au vin blanc d'Arbois — Crème de cassis Boudier Dijon	5.90 €
Absinthe (2 cl)	6.10 €
Whisky ou bourbon classique — Ballantine's ou Jack Daniels (4 cl)	7.30 €
Whisky ou bourbon premium — Tallisker, Jura 12, Chivas, Cardu, Aberlour, Bullet Johnnie Walker 12, Roborel en fut de savagnin Badoz, Glenturner, Singleton, Whisky First — Lagavullin 16 ans, Nikka	13.00 € 14.00 €

Americano maison (8cl). Gin-tonic ou whisky/rhum-coca (4cl + soda bt) 9.90 €

Boissons chaudes

Café Grand cru — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	3.30 €
Café Allongé. Décaféiné — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	4.90 €
Cappuccino	6.50 €
Thé — infusion comptoirs Richard	5.30 €
Chocolat au lait	4.90 €

Jack Daniels 7.30 €

Une recette inchangée depuis plus de 150 ans. Ce Tennessee Whiskey est filtré goutte après goutte, à travers une couche épaisse de 3m de charbon de bois d'érable. puis vieilli dans ses propres fûts. Il ne suit pas un calendrier en particulier. Il est prêt uniquement quand nos goûteurs l'estiment.

Roborel de Climens en fut de savagnin Benoit Badoz 13.00 €

Ce single malt 100 % français est élevé en fût de chêne de l'Allier (dont 20% de fût neufs et 80 % de 2ème remplissage) pendant 3 ans. Il a ensuite passé un affinage de 10 mois en vieux fût de vin jaune 100 % savagnin de notre ami Benoit BADOZ à Poligny. 1352 bouteilles ont été réalisées. Le plus local de nos whiskies !

JURA 12 ans 13.00 €

Single Malt de l'ile du Jura (archipel des Hébrides intérieures), fruité et fumé, avec un nez d'arômes de vanille, d'épices et d'agrumes, une bouche cannelle. poire et noix de pécan et une finale douce et longue. Vieilli pendant dix ans en fûts de bourbon, avant de bénéficier un affinage supplémentaire en fûts de xérès Oloroso âgés de premier choix. Jura 12 ans combine avec brio de subtiles notes fumées à la suavité du xérès.

Johnnie Walker Black Label 12 ans 13.00 €

Créé en 1906 par Sir Alexander Walker II. c'est le scotch whisky 12 ans d'âge le plus vendu au monde. Une référence incontournable dans l'univers des whiskies, le Black Label est un whisky complexe. fruité et légèrement tourbé. Un whisky intense d'une rare complexité qui révèle de nouveaux arômes à chaque dégustation.

Talisker 10 ans 13.00 €

Single Malt au caractère épicé. iodé et tourbé mûri pendant au moins 10 ans dans des fûts de chêne. Goût en bouche est intensément tourbé, avec une touche de sel de mer distinctive de la seule distillerie de l'île de Skye. au Nord de l'Ecosse. La finale développe une belle chaleur avec une extraordinaire note poivrée.

Cardhu 12 ans 13.00 €

Cet écossais très équilibré se distingue par son profil aromatique remarquablement riche. rond et parfumé. Soyeux en bouche, il révèle des arômes de fruits mûrs et de céréales. relevés par une pointe boisée.

Nikka from the Barrel 14.00 €

Riche et puissant ce whisky japonais est élaboré à partir des single malts de Yoichi et Miyagikyo et d'un whisky de grain. Le Nikka From the Barrel évolue sur les fruits mûrs et les épices. sur fond de notes boisées/vanillées.

Les Digestifs et alcools rares

Armagnacs Laubade (2 ou 4 cl)

de 4 à 24 €

De 1972 à 1993, dégustez votre année de naissance, consultez notre carte pour les millésimes disponibles, notes de dégustation et tarifs.

Bas-Armagnac Dartigalongue 30 ans d'Âge « Prestige » 42° (4 cl) 22 €

Récolte de Franche-comté (4 cl)

Liqueur de sapin Guy « St Armand », vieillie en foudre de chêne 10 €
Génépi Guy 11 €
Gentiane Michel (eau de vie) 13 €
Marc de vin de Paille Badoz / Marc du Jura 18 ans Stéphane Tissot 14 €

Chartreuse verte ou jaune 11 €

Digestifs classiques (4 cl)

Get 27, Amaretto, Cognac ***, Chambord (liqueur de framboise), Baileys, Mandarine Napoléon, Liqueur de mûre, Calvados 8 ans Groult, Grand Marnier, Cointreau, Tequila Beneva Mezcal, Menthe pastille Giffard, Limoncello, Rhum ambré 3 Rivières / HSE / Clément, liqueur de Poire Massenez, Vieille Prune Laubade, Armagnac*** ou VSOP, Rhum St James 10 €

Cognac Hennessy X.O (4 cl) 42 €

Les perles rares (4 cl)

Nussbaumer : Très vieille mirabelle / Framboise des bois / Vieux kirsch) 17 €
Metté : Aspérule odorante / noisette / abricot / prunelle sauvage / aubépine / crème d'abricot / Prunelle sauvage hors d'âge / fraise des bois) 17 €
Miclo : Cœur de Chauffe : Kirch vieux / Quetsche / Framboise sauvage / Poire William 17 €

Williamine du Valais (Suisse) Morand 17 €

Rhums de dégustation (4 cl)

Ambré Éminente Gran Reserva 10 ans Édition 2 Cuba 9 €
Rhums agricole arrangés de l'ile de Madère (Rum sublima) 10 €
Montebello blanc 59° Guadeloupe (à déguster sans glace à l'apéritif) 17 €
Ambré Zapaca 23 ans solera Guatemala 17 €
Ambré Plantation XO Barbade 17 €
Bielle brut de fût 2016, 7 ans, 54,2° Marie-Galante 17 €
Savanna Absolu 10 ans, 58° La Réunion 22 €
Bielle La Goélette 2015, 54,6° Marie-Galante 28 €

HÔTEL & RESTAURANT
DE L'ABBAYE
Famille Piot depuis 4 générations

Bienvenue à l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye

Un Héritage de Quatre Générations

Situé dans le magnifique cadre du lac de l'Abbaye, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye vous accueille depuis quatre générations. Notre établissement allie tradition et modernité pour vous offrir une expérience inoubliable. Nous sommes le 1er adhérent Logis avec la même famille en activité depuis 1948.

Restaurant Panoramique



Profitez d'une vue imprenable sur le lac de l'Abbaye tout en savourant les délices de notre cuisine 100% maison. Notre restaurant panoramique est l'endroit idéal pour un repas mémorable, que ce soit en famille, entre amis ou pour une occasion spéciale. Nous choisissons des produits locaux et premiums tous transformés sur place dans nos cuisines.

Nos Valeurs et Notre Histoire

Depuis sa création par nos grands-parents Marcel et Alberte, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye s'engage à offrir un service de qualité et une hospitalité chaleureuse. Nos valeurs familiales reposent sur l'authenticité et le respect des traditions.

Des boissons locales mais aussi rares et exclusives

Découvrez notre sélection de boissons raffinées, vins et digestifs soigneusement choisis pour accompagner chaque moment de votre séjour. Notre équipe dévouée saura vous conseiller.

Les Apéritifs

Pour vous mettre en appétit...

Spécialités Jurassiennes

Macvin blanc ou rouge — jus de raisin muté au marc du Jura (6 cl)	6.80 €
Vin Jaune — vin sec savagnin, élevé pendant plus de 6 ans sous voile (6 cl)	10.40 €
Vin de Paille — vin liquoreux provenant de raisins naturellement séchés (6 cl)	11.70 €
Cocktail L'Abbaye — Sirop de Framboise. Macvin Rosé et Crémant du Jura	11.00 €

Les Bulles (12 cl)

Flûte de Crémant du Jura blanc — Fruitière vinicole Arbois	8.30 €
Flûte de Champagne brut (Laurent Perrier/Deutz/Pol Roger/Delamote selon dispo.)	15 €
Flûte de Champagne « Le Rosé » Billecart-Salmon	18 €
Flûte de Champagne Dom Pérignon (servi en saison et période de vacances)	42 €

Cocktail Litchi

Jus d'ananas, liqueur de litchi et noix de coco, rhum agricole français. grenadine	12.6 €

Jus· sodas et eaux

Coca-cola, Coca Zero, Orangina, Schweppes (Tonic. Agrumes ou lemon), Perrier, Ice tea Pêche, Elixia/Lorina limonade artisanale	6.20 €
Diabolo	6.70 €
Jus de dégustation et Nectars de fruits — Maison Alain Millat à Valence :	
20 cl — Mangue, pêche blanche, pomme	7.00 €
33 cl — Mandarine, ananas. Fraise. Poire. Abricot. Litchi.Cassis	8.00 €
Infusion glacée — fleur de sureau-citron-vert-pomme Bio 20 cl	8.00 €
Citronnade — citron-litchi Bio 20 cl	8.00 €
Sirop à l'eau (micro-filtrée) — Grenadine, Menthe, Fraise, Citron, Pêche	4.00 €
Eau minérale 50 cl — Badoit/Evian	6.50 €
Eau minérale 1 litre — Badoit/Evian	7.90 €
Velleminfroy 1 litre — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	8.90 €
Velleminfroy 50 cl — eau minérale plate ou gazeuse de Haute Saône	6.50 €
Chateldon 75 cl — eau minérale pétillante	8.90 €

Bières

Affligem blonde ou blanche à la Pression (25 cl)	6.50 €
Affligem blonde ou blanche à la Pression (50 cl)	9.90 €
Picon, Monaco, Panaché (25 cl)	6.90 €
Carlsberg bouteille (25 cl)	5.80 €
Bières du Jura — Brasserie Artisanale La Rouget de Lisle : (33 cl)	
Blonde — Millefleur au miel du Jura	6.80 €
Brune — IPA	6.80 €
Blanche — des plateaux	6.80 €
Ambrée — Grande Rivière	6.80 €
1664 — pur malt sans alcool (33 cl)	5.80 €

Apéritifs classiques

Ricard, Pastis 51, Pernod, Pontarlier Anis (2cl)	4.90 €
Gin, Vodka, Baby whisky Ballantine's, Rhum Classique (2 cl)	4.90 €
Martini, Porto, Guignolet, Suze (5 cl)	5.20 €
Kir au vin blanc d'Arbois — Crème de cassis Boudier Dijon	5.90 €
Absinthe (2 cl)	6.10 €
Whisky ou bourbon classique — Ballantine's ou Jack Daniels (4 cl)	7.30 €
Whisky ou bourbon premium — Tallisker, Jura 12, Chivas, Cardu, Aberlour, Bullet Johnnie Walker 12, Roborel en fut de savagnin Badoz, Glenturner, Singleton, Whisky First — Lagavullin 16 ans, Nikka	13.00 € 14.00 €

Americano maison (8cl). Gin-tonic ou whisky/rhum-coca (4cl + soda bt) 9.90 €

Boissons chaudes

Café Grand cru — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	3.30 €
Café Allongé. Décaféiné — Cafés Di-Costanzo Barista Blend	4.90 €
Cappuccino	6.50 €
Thé — infusion comptoirs Richard	5.30 €
Chocolat au lait	4.90 €

Jack Daniels 7.30 €

Une recette inchangée depuis plus de 150 ans. Ce Tennessee Whiskey est filtré goutte après goutte, à travers une couche épaisse de 3m de charbon de bois d'érable. puis vieilli dans ses propres fûts. Il ne suit pas un calendrier en particulier. Il est prêt uniquement quand nos goûteurs l'estiment.

Roborel de Climens en fut de savagnin Benoit Badoz 13.00 €

Ce single malt 100 % français est élevé en fût de chêne de l'Allier (dont 20% de fût neufs et 80 % de 2ème remplissage) pendant 3 ans. Il a ensuite passé un affinage de 10 mois en vieux fût de vin jaune 100 % savagnin de notre ami Benoit BADOZ à Poligny. 1352 bouteilles ont été réalisées. Le plus local de nos whiskies !

JURA 12 ans 13.00 €

Single Malt de l'ile du Jura (archipel des Hébrides intérieures), fruité et fumé, avec un nez d'arômes de vanille, d'épices et d'agrumes, une bouche cannelle. poire et noix de pécan et une finale douce et longue. Vieilli pendant dix ans en fûts de bourbon, avant de bénéficier un affinage supplémentaire en fûts de xérès Oloroso âgés de premier choix. Jura 12 ans combine avec brio de subtiles notes fumées à la suavité du xérès.

Johnnie Walker Black Label 12 ans 13.00 €

Créé en 1906 par Sir Alexander Walker II. c'est le scotch whisky 12 ans d'âge le plus vendu au monde. Une référence incontournable dans l'univers des whiskies, le Black Label est un whisky complexe. fruité et légèrement tourbé. Un whisky intense d'une rare complexité qui révèle de nouveaux arômes à chaque dégustation.

Talisker 10 ans 13.00 €

Single Malt au caractère épicé. iodé et tourbé mûri pendant au moins 10 ans dans des fûts de chêne. Goût en bouche est intensément tourbé, avec une touche de sel de mer distinctive de la seule distillerie de l'île de Skye. au Nord de l'Ecosse. La finale développe une belle chaleur avec une extraordinaire note poivrée.

Cardhu 12 ans 13.00 €

Cet écossais très équilibré se distingue par son profil aromatique remarquablement riche. rond et parfumé. Soyeux en bouche, il révèle des arômes de fruits mûrs et de céréales. relevés par une pointe boisée.

Nikka from the Barrel 14.00 €

Riche et puissant ce whisky japonais est élaboré à partir des single malts de Yoichi et Miyagikyo et d'un whisky de grain. Le Nikka From the Barrel évolue sur les fruits mûrs et les épices. sur fond de notes boisées/vanillées.

Les Digestifs et alcools rares

Armagnacs Laubade (2 ou 4 cl)

de 4 à 24 €

De 1972 à 1993, dégustez votre année de naissance, consultez notre carte pour les millésimes disponibles, notes de dégustation et tarifs.

Bas-Armagnac Dartigalongue 30 ans d'Âge « Prestige » 42° (4 cl) 22 €

Récolte de Franche-comté (4 cl)

Liqueur de sapin Guy « St Armand », vieillie en foudre de chêne 10 €
Génépi Guy 11 €
Gentiane Michel (eau de vie) 13 €
Marc de vin de Paille Badoz / Marc du Jura 18 ans Stéphane Tissot 14 €

Chartreuse verte ou jaune 11 €

Digestifs classiques (4 cl)

Get 27, Amaretto, Cognac ***, Chambord (liqueur de framboise), Baileys, Mandarine Napoléon, Liqueur de mûre, Calvados 8 ans Groult, Grand Marnier, Cointreau, Tequila Beneva Mezcal, Menthe pastille Giffard, Limoncello, Rhum ambré 3 Rivières / HSE / Clément, liqueur de Poire Massenez, Vieille Prune Laubade, Armagnac*** ou VSOP, Rhum St James 10 €

Cognac Hennessy X.O (4 cl) 42 €

Les perles rares (4 cl)

Nussbaumer : Très vieille mirabelle / Framboise des bois / Vieux kirsch) 17 €
Metté : Aspérule odorante / noisette / abricot / prunelle sauvage / aubépine / crème d'abricot / Prunelle sauvage hors d'âge / fraise des bois) 17 €
Miclo : Cœur de Chauffe : Kirch vieux / Quetsche / Framboise sauvage / Poire William 17 €

Williamine du Valais (Suisse) Morand 17 €

Rhums de dégustation (4 cl)

Ambré Éminente Gran Reserva 10 ans Édition 2 Cuba 9 €
Rhums agricole arrangés de l'ile de Madère (Rum sublima) 10 €
Montebello blanc 59° Guadeloupe (à déguster sans glace à l'apéritif) 17 €
Ambré Zapaca 23 ans solera Guatemala 17 €
Ambré Plantation XO Barbade 17 €
Bielle brut de fût 2016, 7 ans, 54,2° Marie-Galante 17 €
Savanna Absolu 10 ans, 58° La Réunion 22 €
Bielle La Goélette 2015, 54,6° Marie-Galante 28 €