

Pour l'Apéro

La planche (2pers)

Charcuterie, fromage et autres produits frais à partager

10 €

Nos Salades

Fraîcheur -- Salade, maïs, tomate cerise, olive noire, mozzarella di bufala, vinaigrette balsamique

Ent. Plat

7 € 11,5 €

Chèvre chaud -- Salade, tomate cerise, chèvre chaud sur toasts, maïs, pignon de pin, sauce miel

9 € 16,5 €

Jurassienne -- Salade, saucisse de Morteau, comté, pomme de terre, maïs, tomate cerise, noix, sauce vinaigrette

9 € 16,5 €

Melon, mozzarella -- Melon, mozzarella Bufala, tomate cerise, salade, vinaigrette balsamique

9,5 € 17 €

Terroir -- Salade, jambon de pays, Bleu de Gex, Comté, maïs, tomate cerise, sauce vinaigrette

9,5 € 17 €

Assiette de saumon fumé -- Saumon fumé, aneth, oignon, tomate cerise, citron, toasts, salade, sauce vinaigrette

12 € 19,5 €

Salade verte d'accompagnement

4,5 €

Nos Pizzas artisanales

-- les bases tomate --

Nature -- Tomate, mozzarella

9 €

Jambon -- Tomate, jambon cuit, mozzarella

11 €

Reine -- Tomate, jambon cuit, champignon, mozzarella

12 €

4 saisons -- Tomate, oignon, poivron, tomate fraîche, champignon, olive noire, mozzarella

12 €

Vulcain -- Tomate, chorizo, oignon, piment, mozzarella

12 €

Du soleil -- Tomate, mozzarella, tomate fraîche, basilic, mozzarella di bufala

13 €

14e -- Tomate, viande hachée, oignon, poivron, mozzarella

12,5 €

Sicilienne -- Tomate, anchois, olive noir, mozzarella

13 €

3 fromages -- Tomate, raclette, Bleu de Gex, mozzarella

13 €

4 fromages -- Tomate, raclette, Comté, Morbier, mozzarella

14 €

Morteau-Morbier -- Tomate, saucisse de Morteau, Morbier, mozzarella,

14 €

Montrond -- Tomate, jambon cuit, tomate cerise, copeaux de Grana Padana, basilic, pignon de pin, mozzarella

14 €

Méditerranéenne -- Tomate, thon, oignon, moutarde à l'ancienne, mozzarella

13,5 €

Dame Pernette -- Tomate, jambon cru, chèvre, miel du moulin P. Louis (maison Berry), mozzarella

14 €

Au 100'Ain nous privilégions les produits locaux. Le chef vous propose une cuisine gourmande et travaillée: les légumes sont taillés, la pâte à pizzas est pétrie, les sauces sont déglacées et réduites. Les crèmes sont montées, les vinaigrettes émulsionnées....

Montagnes du Jura -- Tomate, jambon cru, champignon, raclette, mozzarella

15 €

-- les bases crème --

Sof -- Crème, poulet, curry, mozzarella

10,5 €

Sof + -- Crème, poulet, curry, ananas, mozzarella

11 €

Lorraine -- Crème, lardon, oignon, mozzarella

12 €

Pizza raclette -- Crème, lardons fumés, pomme de terre, raclette, jambon cuit, mozzarella

15 €

Des Fjords -- Crème, mozzarella, saumon fumé, oignon cru, aneth

15 €

-- la spéciale --

Pizza des fondus -- Base fondue (vin blanc, comté, pointe d'ail), Mont d'or, Mozzarella

14,5 €

Pizza des fondus... Complète

Servie avec salade verte et jambon cru

20 €

-- les moite/moite --

Moitemoite verte -- moitié pizza au choix, moitié salade verte

12 €

Moitemoite rouge -- moitié pizza au choix, moitié salade Fraîcheur

14,5 €

Nos Pâtes

Sauce bolognaise -- Tomate cuisinée, viande hachée

13,5 €

Sauce bleu de Gex -- Velouté crémé, bleu de Gex, jambon cru

15 €

Consultez nos plats du moment, notés sur les tableaux affichés en salle.

Bon appétit

Menu enfant (- de 12 ans) -- 10 €

Pâte bolognaise ou 1/2 Pizza jambon, 1 boule de glace, 1 sirop ou diablo

Nos tarifs s'entendent TTC, service compris

Allergènes

Certains de nos plats peuvent en contenir. Demandez nous la carte des allergènes si nécessaire

Les Apéritifs

Ricard / pontarlier -- 4cl
Suze -- 4cl
Martini blanc ou rouge -- 6cl
Macvin -- 6cl
Kir pétillant -- 12cl
Spritz -- 15cl
Coupe crémant du Jura -- 12cl
Blanc cassis -- 12cl
Whisky JB -- 4cl
Get 27 -- 5cl



Whikys sélections

Hatozaki, blended japanese whisky, 3 ans
BM signature, 8 ans, pur malt // Jura
Lagavulin, 8 ans, single malt

Rhums sélections

Don papa, Baroko
Trois rivières VSOP, Martinique

Les Bières

Pressions

Moretti blonde 15/25/50 cl	3,5€ / 4,5€ / 8€
Autres bières / picon bière 15/25/50 cl	4€ / 5,5€ / 10€

Bouteilles

La brasserie Gessienne (Pays de Gex) -- 33cl blonde, blanche, ambrée	7,50 €
Despérado -- 33cl	7,50 €
Biere sans alcool 1664 -- 33cl	5,50 €

Les Softs

Coca / Coca zéro / Orangina -- 33cl	3,50 €
Perrier -- 33cl	3,50 €
Schweppes tonic ou Agrumes -- 33cl	3,50 €
Thé froid pêche -- 33cl	4 €
Jus de fruits -- 25cl <i>orange, ananas, pamplemousse, tomate, abricot, pomme</i>	4,50 €
Diabolo -- 33cl	3 €
Sirop à l'eau -- 33cl	2,50 €
Nos parfums : Menthe / Grenadine / Fraise / Citron / Pêche / Orgeat	
Evian / Badoit -- 50cl	4,50 €
Evian / Badoit -- 100cl	5,50 €

Les Desserts fait maison

Tiramisu	6,50 €
Pana cotta <i>et son coulis de fruits rouges</i>	5,50 €
Le petit gourmand -- café, infusion ou thé, boule de glace au choix, douceur, pana cotta <u>ou</u> mousse au chocolat	7,50 €
Le gourmand -- café, infusion ou thé, boule de glace au choix, douceur, pana cotta <u>et</u> mousse au chocolat	8,50 €

Les Glaces

Dame blanche -- 2 boules vanille sauce chocolat, chantilly	8 €
Café liégeois -- 2 boules vanille / café, sauce café, chantilly	8 €
Coupe fruitée -- 2 boules citron / fraise, coulis de fruit, chantilly	8 €
Coupe carabana -- 2 boules banane / caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly	8 €
Coupe get -- 2 boules menthe chocolat + get 27, sauce chocolat, chantilly	9 €
Coupe génépi -- 2 boules génépi / citron + 1 shot de génépi	9 €
Coupe colonel -- 2 boules citron + vodka	9 €
Coupe du mineur -- 2 boules café + cognac	9 €
Glace 1 boule	3,50 €
Glace 2 boules	6,50 €
Glace 3 boules	8,50 €
Nos parfums : vanille, chocolat, menthe-chocolat, citron, fraise, banane, génépi, caramel beurre salé, café	
Supplément Chantilly	1 €

Les Boissons chaudes

Café	2 €
Double café	3,80 €
Décaféiné	2 €
Supplément crème	0,20 €
Irish coffee	8,50 €
Chocolat chaud	4 €
Thé / infusion	2,50 €

Les Digestifs

Cognac / Armagnac / Calvados -- 4cl	6,50 €
Génépi / Liqueur de sapin -- 4cl	6 €
Eau de Vie -- 4cl <i>Poire, mirabelle, gentiane</i>	8 €



Carte des Vins

Les Vins Rouges

"Gayda" collection, Languedoc, IGP 26 €

Un Syrah fruité, sur les épices

Vin du Bugey :

Domaine Plantaz, AOC 25 €

Gamay, fruité et souple, sur des notes d'épices

Vin de Bordeaux :

Château Bousquet, Graves, AOC 35 €

souple et équilibré, tanins élégants et plutôt intenses

Vin du Jura :

Cuvée des 3 cépages, AOC 32 €

pinot noir, trousseau et poulsard : fluidité et finesse

Vin de côte du Rhône :

"Friandises", Crozes hermitage, AOC 47 €

structuré avec du fruit et surtout de la gourmandise

Les Vins Blancs

Vin du Bugey

Roussette, domaine Plantaz, AOC 27 €

Cépage local, souple, élégant et fruité

Vin d'Alsace :

Pinot gris des caves de Ribeauvillé, AOC 35 €

Fruité sur des arômes exotiques

Vin du Jura :

Cuvé floral, maison Baud, AOC 36 €

A base de Chardonnay, vin léger, fleuri, rafraîchissant

Savagnin du domaine Pêcheur, AOC 55 €

Cépage typique du Jura, fruité sur des touches de noix

Les Vins Rosés

BIO, D. Coulomb, côtes de provence, AOC 27 €

sec, aromatique et frais tout en finesse

"Carte noire", côtes de provence, AOC 32 €

Minéral et fruité, avec une belle fraîcheur

Les Vins Pétillants

Crémant du Jura, domaine Pêcheur, AOC 28 €

Sélections au verre

Rouge

Bugey, Domaine plantaz, gamay -- 5,5 €

Jura, cuvée 3 cépages -- 7,5 €

Blanc

Bugey, roussette, domaine Plantaz -- 5,5 €

Jura, cuvée floral, chardonnay -- 7,50 €

Jura, savagnin -- 11 €

Rosé

Côtes de provence BIO, D. Coulomb -- 5,5 €

Vins au pichet

Blanc, rouge et rosé -- IGP du pays d'Oc

Au verre 12cl -- 3,5 €

Au quart 25cl -- 6 €

Au demi 50cl -- 10 €

Au litre 100cl -- 19 €

"Le canon, faut comprendre que ce n'est pas que du pinard, c'est aussi de l'amitié."

Louis de Funès