



L'HIBISCUS

NOTRE
MENU



CARTE GOURMANDE



Menu entrée, plat et dessert Ou
Menu entrée, plat et fromage: 42 €
Accord mets et vins : 19 €

Nos entrées 15€ :

- * *Ceviche de lotte aux agrumes et fruits de la passion, mesclun et pignons de pins.*
(Accord : AOC Saint Joseph - Domaine Pilon)
- * *Œuf bio cocotte à la crème de cancoillotte, Morteau, vin du Jura et tranche de pain de campagne.*
(Accord : AOC Minervois - Clos Centelles)
- * *Velouté de courge, Boursin maison et croûtons à l'ail.*
(Accord : AOC Côtes du Jura - Trio - Berthet Bondet)

Nos plats 26€ :

- * *Ballotine de volaille de Bresse aux morilles, vin Jaune, rösti de pomme de terre et légumes du moment.*
(Accord : AOC Etoile - Domaine de Montbourgeau)
- * *Filet de grosse truite rose en croûte de sésame, jus citron gingembre, gratin de macaroni et petits légumes.*
(Accord : IGP Ardèche-Viognier - Domaine Grangeon)
- * *Légumes de saison rôtis au curry, graines de courge, houmous et pois chiche grillés.*
(Accord : AOP Saint Véran - Domaine Sangouard)

Notre plateau de fromage. 9€ (uniquement le soir)

Notre assiette de fromage. 8€ (uniquement le midi)

Fromagerie Pianet - Humbey

(Accord : AOC Etoile - Cuvée spéciale - Domaine de Montbourgeau)

Nos desserts 13€ :

(LES DESSERTS SONT A COMMANDER AU DEBUT DU REPAS)

- * *Dessert autour de la pomme de terre Vitelotte et sa glace.*
(Accord : AOC Juliéna - Domaine Perrachon)
- * *L'intensément chocolat noir, Yuzu.*
(Accord : AOC Cairanne - Dauvergne - Ranvier)
- * *Figue pochée au macvin et sa glace chèvre frais .*
(Accord : Macvin - Domaine Vapillon)

* *Fromage blanc et son coulis de fruits de saison ou crème fraîche. 5€50*

* *Coupe glacée maison. 7€*





CARTE SUR LE POUCE



Nos Entrées :

13€ (version végétarienne: 11€50)

- * Salade de saison : courge rôtie, éclats de noix, dés de Morteau, Morbier et pickles d'ail et d'oignon.**

(Version plat avec pomme grenaille : 19€50. Version plat végétarien avec pomme grenaille : 18€50)

- * Salade du Maraîcher : pickles et crudités, toasts de chèvre miel, jambon cru fumé du Haut Doubs.**

(Version plat avec pomme grenaille : 19€50. Version plat végétarien avec pomme grenaille : 18€50)

- * Perles de blé en salade, émietté de truite fumée maison, crudités et mayonnaise au citron.**

(Version plat : 19€50. Version plat végétarien : 18€50)

Nos plats :

- * Entrecôte grillée de la Maison Py. 25€**

Sauce au choix : Mont d'Or ou Tartare.

Accompagnement au choix : pomme grenaille ou crémeux de patates douces.

- * Tataki de bœuf, gingembre, sésame et sauce soja. 25€**

Accompagnement au choix : pomme grenaille ou crémeux de patates douces.

- * Truite entière de la Pisciculture Beuque. 25€**

Sauce au choix : mayonnaise au citron ou sauce chien (échalotte et piment).

Accompagnement au choix : pomme grenaille ou crémeux de patates douces.

- * Risotto aux légumes de saison et parmesan. 18€50**

- * Croque-monsieur façon pain perdu, béchamel au vin jaune, Morteau, Mont d'Or. 17€50**

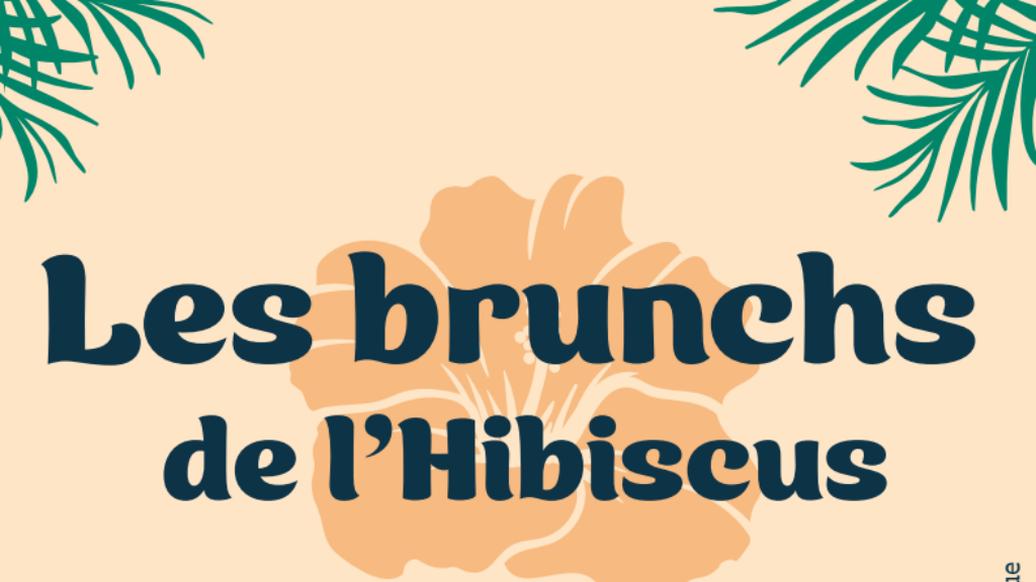
- * Croque-monsieur végétarien façon pain perdu, aubergines grillées, béchamel à l'ail, oignons rouges et Mont d'Or. 17€50**

Menu enfant pour nos jeunes convives. 12€50

- * Au choix : Demi croque monsieur, petite salade, petite pièce de bœuf ou petit poisson.**

- * Coupe de glace deux boules ou dessert du jour en suggestion.**





Les brunchs de l'Hibiscus

Tous les dimanches buffet

À partir de **11h00**

29€

15€ prix enfant (de 6 à 10 ans)

Réservation conseillée

 23 bis Rue Perrin, 39000 Lons le Saunier

 03.84.85.96.71

Ne pas jeter sur la voie publique





L'HI BISCUS

NOS
BOISSONS



NOS BIERES, APERITIFS ET SOFTS

LES BIÈRES ET APÉRITIFS

	25cl	33cl	50cl
* NOCTURNE BLONDE (pression) <i>Brasserie la Nocturne - Jura - 5°</i>	3.90€	5.90€	7.90€
* BIÈRE DU MOMENT (pression) <i>Demandez à l'équipe</i>	4.90€	6.90€	8.90€
* COGNAC BARREL (bouteille - ambrée) <i>Brasserie la Débauche (Angoulême) - 33cl - 9.5°</i>			6.90€
* BITBURGER (bouteille - blonde) <i>Bière sans alcool - 33cl</i>			5€
* MACVIN DU JURA <i>Domaine de Montbourgeau</i>			6€
* VIN DE PAILLE <i>Domaine de Montbourgeau</i>			10€

LES BOISSONS SOFTS

* EAU MINÉRALE CAROLA - 50CL <i>Plate ou gazeuse</i>			5€
* EAU MINÉRALE CAROLA - 100CL <i>Plate ou gazeuse</i>			6.50€
* PERRIER - 33CL			3.80€
* JURA COLA - 33CL <i>Brasserie Rouget de Lisle - Jura</i>			4€
* LIMONADE ELIXIA - 33CL			4€
* JUS DE FRUITS - 25CL <i>Sélection jus de rêve (tomate, ananas ou pomme)</i>			
* SODA THREE CENTS - 20CL <i>Tonic, pamplemousse rose ou ginger beer</i>			3.50€
* SUPPLÉMENT SIROP OU TRANCHE <i>Grenadine, framboise, menthe, citron</i>			0.20€
* THÉ GLACE MAISON <i>Thé vert infusé à la fleur d'Hibiscus, pointe de miel</i>			4.90€





NOS COCKTAILS

- * **L'HIBISCUS** 9€
Sirop d'hibiscus maison, liqueur de fleur de sureau, crémant du Jura
- * **NEGRON-HIBISCUS** 9€
Gin G'Vine Floraison, Vermouth rouge infusé à l'hibiscus, Campari
- * **MOSCOW MULE** 9€
Vodka renaissance, citron vert, Ginger beer Three cents, Angostura Bitter
- * **MOJITO** 9.50€
Rhum Havana club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, Sirop de sucre de canne, Angostura Bitter
- * **PALOMA** 10€
Tequila 1800 Silver, citron vert, agave, soda au pamplemousse Three cents
- * **GIN & TONIC** 9.50€
Gin G'Vine Floraison, tonic Three cents
- * **ESPRESSO MARTINI** 10€
Vodka Renaissance, liqueur de café, espresso
- * **SPRIZ** 8.50€
Apérol, crémant du Jura, eau gazeuse

LES COCKTAIL SANS ALCOOL

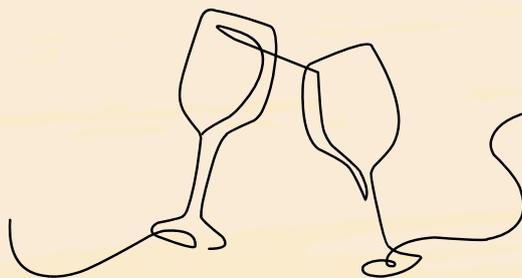
- * **VIRGIN HIBISCUS** 7€
Sirop d'hibiscus maison, sirop de sureau, eau gazeuse
- * **VIRGIN MOJITO** 7€
Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, sirop de sucre de canne
- * **PALOMITA** 7€
Citron vert, agave, soda au pamplemousse Three cents





L'HIBISCUS

NOTRE
CAVE



NOS VINS BLANCS

MÂCONNAIS

AOP Mâcon Azé

Maison Rochebin

20€

AOP Mâcon Chaintré

Domaine Larochette

29€

AOP Mâcon Bray

Mouton blanc - Domaine de la vigne mouton (bio-demeter)

39€

AOP Saint Véran

Domaine Sangouard

35€

AOP Mâcon Verzé

Nicolas Maillet (bio-demeter)

39€

BOURGOGNE

AOC Coteaux Bourguignon

Maison Deveney mars

29€

AOC Chablis

Les vieilles vignes - Bernard Defaix (bio)

49€

AOC Rully

Rabourcé - Domaine Jaeger - Bernard Defaix (bio)

49€

Meursault

Limozin - Domaine Milkulski

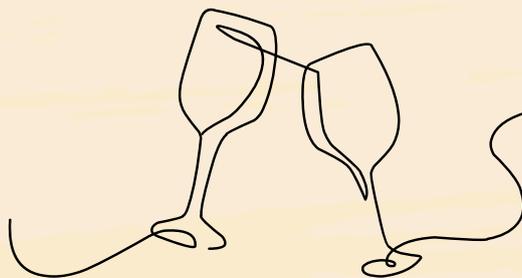
99€

AOC Givry 1er cru

Mademoiselle - Domaine Joblot

95€





VALLÉE DU RHÔNE

AOC Côtes du Rhône <i>Famille Perrin</i>	22€
IGP Ardèche - Viognier <i>Domaine Grangeon</i>	35€
VDF Roussanne - Viognier <i>La cuvée de Louis - Domaine Jolivet</i>	35€
AOC Crozes Hermitage <i>Domaine Pochon</i>	49€
AOC Saint Joseph <i>Dimanche à Lima - Domaine Pilon</i>	59€
Condrieu <i>Domaine Merlin</i>	75€

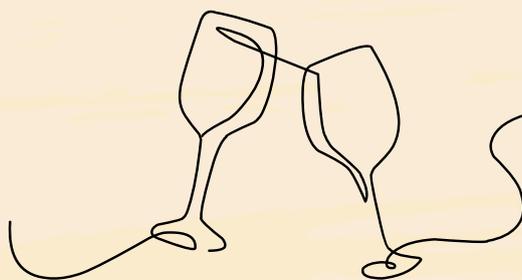
LOIRE

AOC Chinon <i>Blanc de Chinon - Domaine de l'R (bio)</i>	35€
AOC Saumur <i>Terres blanches - Domaine de l'Enchantoir</i>	34€

LANGUEDOC / ROUSSILLON

AOC Corbières <i>Petit Fantet - Domaine Ollieux Romanis</i>	35€
AOC Collioure <i>Petit Gus - Les frères Parcé</i>	35€

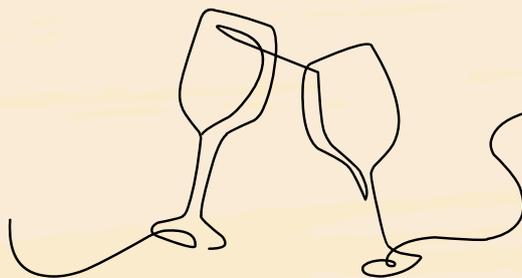




JURA

AOC L'Étoile	39€
<i>Chardonnay - Domaine de Montbourgeau (conversion bio)</i>	
AOC L'Étoile	44€
<i>Cuvée spéciale - Domaine de Montbourgeau (conversion bio)</i>	
AOC Côtes du Jura	39€
<i>Savagnier - savagnin ouillé - Domaine Berthet Bondet (bio)</i>	
AOC Côtes du Jura	49€
<i>Savagnin sous voile - Domaine Berthet Bondet (bio)</i>	
AOC Côtes du Jura	49€
<i>L'acacia - Savagnin ouillé 22 mois - Domaine Berthet Bondet (bio)</i>	
AOC Côtes du Jura	45€
<i>Tradition - Domaine Grand</i>	
AOC Côtes du Jura	39€
<i>En quatre vis - Chardonnay ouillé - Domaine des Marnes Blanches (bio)</i>	
AOC Côtes du Jura	49€
<i>En levrette - Chardonnay ouillé - Domaine des Marnes Blanches (bio)</i>	
AOC Côtes du Jura	45€
<i>En quatre vis - Savagnin ouillé élevé en œuf béton - Domaine des Marnes blanches (bio)</i>	
AOC Côtes du Jura	49€
<i>Aux bois - Savagnin ouillé - Domaine des Marnes Blanches (bio)</i>	
AOC Côtes du Jura	58€
<i>Savagnin ouillé - Nicolas Jacob (bio)</i>	
AOC Côtes du Jura	58€
<i>Chardonnay ouillé - Nicolas Jacob (bio)</i>	





NOS VINS ROUGES

BOURGOGNE

AOC Mâcon Azé 20€

Maison Rochebin

AOC Mercurey 59€

Clos de la Perrière - Véronique Desfontaine & ses fils

AOC Bourgogne 32€

Côte Chalonnaise - Véronique Desfontaine & ses fils

AOC Gevrey Chambertin 69€

Domaine Louis Boillot & fils

AOC Chambolle Musigny 99€

Domaine Ghislaine Barthod

Volnay 1er cru 119€

Clos des 60 Ouvrées - Domaine de la pousse d'Or

BEAUJOLAIS

AOC Morgon 45€

Domaine Jean Paul et Charly Thévenet (bio)

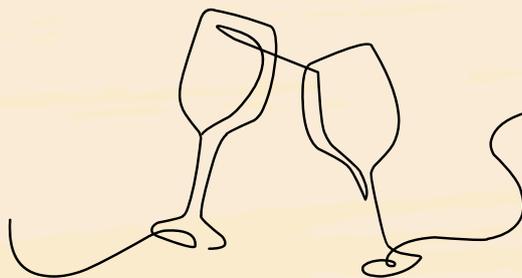
AOC Juliéas 35€

Vignes Centenaires - Domaine Perrachon

AOC Moulin à vent 32€

Terres roses - Domaine Perrachon

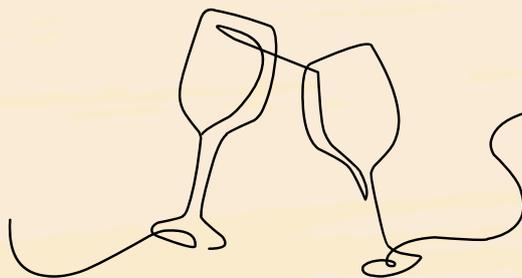




VALLÉE DU RHÔNE

AOC Côte du Rhône <i>Famille Perrin</i>	24€
AOP Côte - Rôtie <i>Domaine Merlin François</i>	99€
AOP Côte - Rôtie <i>Côte d'amour - François Dauvergne & Jean-François Ranvier</i>	57€
AOC Saint Joseph <i>Domaine Courbis</i>	59€
AOC Crozes Hermitage <i>Domaine Pochon</i>	49€
VDF "L'autre rive" <i>Domaine Pilon</i>	35€
IGP Ardèche <i>Les Aoutres - Domaine Arzac</i>	35€
AOC Côte du Rhône <i>La Goutte Du Seigneur - Domaine Duseigneur</i>	34€
AOC Ventoux <i>Domaine Aymard</i>	45€
AOC Vinsobres <i>Domaine Chaume Armand</i>	45€
AOC Cairanne <i>Terres des cigales - François Dauvergne & Jean-François Ranvier</i>	39€
AOC Châteauneuf-du-Pape <i>Télégramme - Domaine du Vieux Télégraphe</i>	75€





LANGUEDOC / ROUSSILLON

AOC Corbières	32€
<i>Petit Fantet - Domaine Ollieux Romanis</i>	
AOC Minervois	39€
<i>Carignanissime - Clos Centelles</i>	
AOC Pic Saint Loup	44€
<i>Bergerie - Domaine de l'Hortus</i>	
AOC Cahors	42€
<i>Les Escures - Mas Del Perié (bio)</i>	
AOC Collioure	42€
<i>Le Petit Gus - les Frères Parcé</i>	
AOC Faugères	55€
<i>Les Bancèls - Domaine de Cébène</i>	

JURA

AOC Arbois	55€
<i>Trousseau - Les corvées - Domaine Ratte (bio- demeter)</i>	
AOC Arbois	49€
<i>Pinot noir - Domaine Ratte (bio - demeter)</i>	
AOC Côte du Jura	39€
<i>Trio - Domaine Berthet Bondet (bio)</i>	
AOC Côtes du Jura	49€
<i>Poulsard - Domaine de Montbourgeau (conversion bio)</i>	
Vin de France	55€
<i>Gamay - Nicolas Jacob</i>	





LES VINS AU VERRE



LES BLANCS

12cl

- * **AOC Côtes du Jura** 7€
Chardonnay - Vieilles vignes - Domaine Overnoy
- * **AOC Mâcon Chaintré** 6€50
Domaine Larochette
- * **AOC Saint - Joseph** 9€
Dimanche à Lima - Domaine Pilon
- * **IGP Urfé** 7€
Hors piste - Pinot gris - Domaine des Pothiers (Loire) - (Bio)
- * **AOC Etoile** 8€50
Domaine de Montbourgeau (conversion bio)

LES ROUGES

- * **AOC Juliéna** 6€50
Les vignes centenaires - Laurent Perrachon
- * **SENSELS** 7€50
Grenache noir - IGP Pays de l'Hérault - Le Clos des pères (Bio)
- * **AOC Saint - Joseph** 9€50
Domaine Courbis
- * **AOC Santenay** 8€50
Domaine Regnard
- * **AOC Cahors** 7€50
Le Croizillon - Cahors Malbec

LES PÉTILLANTS ET ROSÉS

- * **AOC Crémant** 6€50 (Btle : 39€)
Brut zéro dosage - Domaine de Montbourgeau (conversion bio)
- * **AOC Champagne** 10€ (Btle : 59€)
Brut nature zéro dosage - Domaine Drappier (Bio)
- * **IGP Pays d'Oc** 5€ (Btle : 25€)
Oh la la c'est bon - Domaine Preignes le vieux
- * **AOP Côtes de Provence** 7€50 (Btle : 39€)
La girafe verte - Chateau Barbanau (Bio - végétal)

NOS FOURNISSEURS



Nos fruits et légumes :

- *Les Jardins du Scioü (Bio), Saint-Agnès (JURA)*
- *Bonnefoy, Louhans (SAONE et LOIRE)*

Nos Fromages :

- *Fromagerie Pianet-Humbey, Lons le Saunier (JURA)*

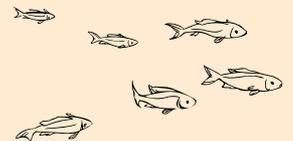


Nos Viandes :

- *Boucherie Py, Lons le Saunier (JURA)*
- *Vincent Perrin (élevage de porc), Chatelay (JURA)*
- *Ferme Roussel-Voisard (élevage de volailles), Chapelle-Voland (JURA)*

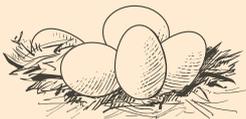
Nos poissons :

- *Pisciculture Beuque, la truite de la petite montagne, Marigna-sur-Valouse (JURA)*
- *Les gueules salées, Lorient (MORBIHAN)*



Nos oeufs :

- *Les oeufs Bio de Fred, Champdivers (JURA)*



Nos micro-pousses

- *La Ferme Paideia, Messia-sur-Sorne (JURA)*

