



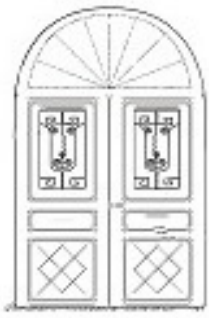
Le Bar

NOUVEL HÔTEL
Oyonnax

BIENVENUE
WELCOME

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

Sélections de Gin, Rhum et Whisky



BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

Espresso
4.00 €

Double Espresso
5.00 €

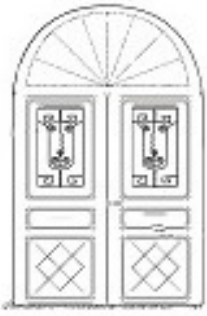
Cappuccino
5.00 €

Café Allongé
5.00 €

Thé Bio
"Comptoir RICHARD"
6.00 €

Infusion Bio
"Comptoir RICHARD"
6.00 €

Chocolat Chaud
5.00 €



S O F T D R I N K S

Coca-Cola (33cl)

6.00 €

Coca-Cola Zéro (33cl)

6.00 €

Orangina (25cl)

6.00 €

“Fever-Tree” - Tonic Water (20cl)

6.00 €

“Fever-Tree” - Ginger Beer (20cl)

6.00 €

Perrier (33cl)

6.00 €

Ice-Tea (25cl)

6.00 €

Jus de fruits (20cl)

6.00 €

Evian (33cl)

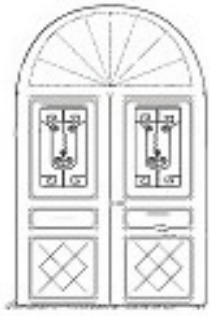
6.00 €

Badoit (33cl)

6.00 €

Limonade (25cl)

6.00 €



B I È R E S

BEERS

Heineken (33cl)

6.00 €

Leffe - Blonde (33cl)

7.00 €

Duvel - Blonde (33cl)

7.00 €

Grimbergen - Blanche (33cl)

7.00 €

BIO & LOCALE

L'étincelle Mosaic (33cl)

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

8.00 €

L'étincelle Aurore (33cl)

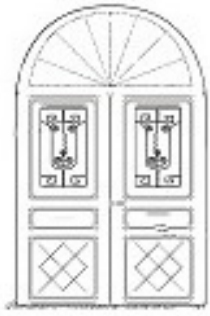
Blonde légère - Arômes céréaliers et
notes florales

8.00 €

L'étincelle Azimut (33cl)

Ambrée - Notes toastées

8.00 €



COCKTAILS

Apérol Spritz

Apérol + Prosecco + Eau Gazeuse + Orange

12.00 €

Américano

Campari + Vermouth Rouge + Eau Gazeuse + Orange

12.00 €

St Germain Spritz - Hugo

Liqueur de Sureau + Prosecco + Eau Gazeuse + Citron

12.00 €

Lemon Spritz

Limoncello + Prosecco + Eau Gazeuse + Citron

12.00 €

Moscow Mule

Vodka Absolut + Ginger Beer + Citron Vert

12.00 €

Jamaïcan Mule

Rhum Ambré Havana Club + Ginger Beer + Citron Vert

12.00 €

Martini Prosecco

Martini Bianco ou Rosato + Prosecco + Citron Vert

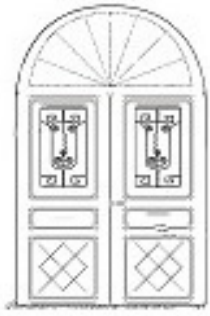
12.00 €



GIN & TONIC

Bombay Sapphire (6cl) - Angleterre Doux et équilibré, renforcé par de légères notes de poivre.	13€	GM Gin (6cl) - France Senteurs d'amande amère, de coriandre et de lavande	15€
Plymouth (6cl) - Angleterre Onctueux et corsé, arômes de coriandre et cardamome.	15€	Cherry Rocher (6cl) - France Élaboré avec l'eau du Mont Blanc, Notes de Bourrache.	15€
Royal Dock (6cl) - Angleterre Parfums floraux avec des pointes de gingembre confit et de violette.	15€	Lion Heart (6cl) - France Complexe et aromatique avec des touches relevées de poivre.	15€
Hendrick's (6cl) - Ecosse Infusé à la rose et au concombre. Frais et aromatique.	15€	Anaé (6cl) BIO - France Des notes florales avec une pointe délicate d'agrumes et d'épices	16€
The Botanist (6cl) - Ecosse Saveurs de menthe et anis et genièvre, adoucies par le parfum sucré de l'ajonc, la noix de coco.	16€	L'Acrobate (6cl) BIO - France Touches de spiruline et yuzu	16€
Tanqueray London Dry (6cl) - Ecosse Équilibré et classique, notes de coriandre, réglisse et angélique.	15€	Distillerie de Gayant (6cl) - France Dominantes d'agrumes et genièvre.	16€
Antidote Premium #17 (6cl) - France Ddominé par des notes florale très intense.	15€	Bacûr (6cl) - Italie Notes inattendues de sauge et zeste de citron	15€
Citadelle Original (6cl) - France Arômes longs de genièvre épicé.	15€	Engine (6cl) BIO - Italie Notes prononcées de sauge lilgurienne et citron.	15€
Generous Original (6cl) - France Enrichi par des notes de poivre rouge et d'agrumes.	15€	Nikka Coffey Gin (6cl) - Japon Agrumes japonais : Yuzu, Kabosu et Amanatsu.	15€
G'vine Original (6cl) - France Avant-goût floral de la fleur de vigne de cardamome et gingembre.	16€	Drumshanbo Gunpowder (6cl) - Irlande Notes d'agrumes et Thé vert.	15€
		Distillerie de l'Ours (6cl) - Jura Arômes de romarin, menthe et coriandre.	16€





VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

BLANC

15CL

Côte d'Or - Chardonnay - Nuiton Beaunoy - 2023

6.00€

Manicle - Cuvée des Eboulis - 2022

8.00€

Chardonnay BIO - AOC Bourgogne Blanc - 2022

8.00€

ROUGE

15CL

Côte d'Or - Chardonnay - Nuiton Beaunoy - 2022

6.00€

Côtes du Rhone - M.Chapoutier - 2022

6.00€

Givry - Domaine René Bourgeon - 2022

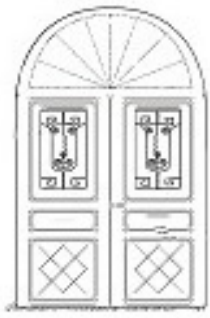
8.00€

ROSE

15CL

LOVE by Léoube - Côtes de Provence BIO

8.00 €



A P É R I T I F S

Kir Maison au cassis de Bourgogne (15 cl)

9.00 €

Kir Royal (15 cl)

14.00 €

Ricard (4cl)

6.00 €

Suze (6 cl)

7.00 €

Martini Blanc, Rouge ou Rose (6 cl)

7.00 €

Campari (6 cl)

7.00 €

Porto Rouge ou Blanc (9 cl)

7.00 €

Vodka Grey Goose (6 cl)

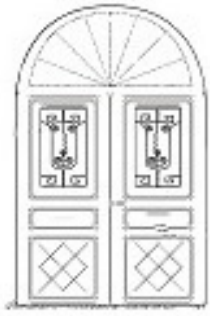
12.00 €

Vodka Absolut (6 cl)

9.00 €

Lillet Rosé (15 cl)

7.00 €



W H I S K Y

BLENDS

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

SINGLE MALTS

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

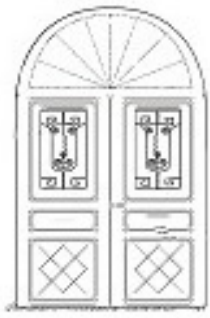
BOURBONS ET AUTRES

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

Whisky Japonais 🍷

Japanese Whisky

The Totori Blended (6cl) 14 €	Suntory Toki (6cl) 14 €	Nikka from the Barrel (6cl) 14 €
Yamazakura Blend (6cl) 14 €	Togouchi (6cl) 14 €	Nikka Coffey Malt (6cl) 14 €
Akashi Blended (6cl) 14 €	Kirin Fuji Sankoru (6cl) 14 €	Tokinoka (6cl) 14 €



RHUMS & DIGESTIFS

RHUMS

Diplomatico (6cl)	12€
Don Papa Baroko (6cl)	10€
Don Papa RUM 7 ans (6cl)	10€
Botran 15 ans (6cl)	10€
Ron Zacapa 23 ans (6cl)	15€
Clément V.O (6cl)	10€
Plantation XO 20 ans (6cl)	14€
Plantation Dark (6cl)	10€
Bacardi Reserva Ocho (6cl)	10€
Charrette Epicé (6cl)	10€
Havana Club Spiced (6cl)	10€
Rhum Arrangé (6cl)	12€

SUGGESTION LOCALE

LE MARC DU BUGHEY

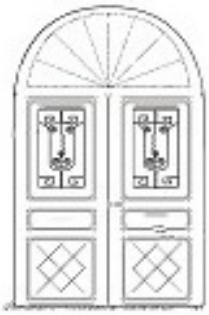


Obtenu à partir de la distillation du marc (c'est-à-dire la grappe conservée après pressurage) dans un antique alambic ambulante, le Marc du Bugey est ensuite vieilli de nombreuses années en fûts de chêne.

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

DIGESTIFS

Limoncello (6cl)	9€
Get 27 / Get 31 (6cl)	9€
Cointreau (6cl)	10€
Calvados du Breuil (6cl)	10€
Calvados du B Fine (6cl)	10€
Armagnac Delaitre (6cl)	10€
Cognac Meukow VS (6cl)	10€
Cognac Hennessy (6cl)	11€
Cognac Camus (6cl)	10€
Cognac Delaitre VS (6cl)	10€
Mandarine Impériale (6cl)	10€
Chartreuse Jaune/Verte (6cl)	9€
Grand Marnier Rouge (6cl)	10€
Vieille Prune (6cl)	10€
Poire William (6cl)	10€
Framboise (6cl)	10€
Absinthe (6cl)	10€
Bailey's (6cl)	10€
Marc du Bugey (6cl)	10€
Vieille Fine du Bugey (6cl)	10€



VINS BLANCS & CHAMPAGNES

Vins Blancs

Vallée du Rhône

Viognier - "Coquet" - Vignoble Deleu - 2022	30.00€
Saint-Joseph - Litote - 2022	49.00€

Bourgogne

Côte d'Or - Chardonnay - Nuiton Beaunoy - 2023	30.00€
Chardonnay BIO - AOC Bourgogne Blanc - 2022	30.00€
Pouilly Fuissé - Vieilles Vignes - D.Trouillet - 2022	54.00€

Sud Ouest

Harmonie de Gascogne - Domaine Pellehaut - 2023	28.00€
L'été Gascon - Domaine Pellehaut - 2022	30.00€

Val de Loire

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

Bugey

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

Nouvelle - Zélande

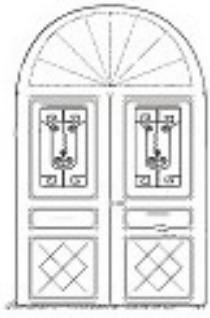
Fusional - Wairau Valley BIO - 2022	29.00€
-------------------------------------	--------

Beaujolais

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

Champagnes & Prosecco

Prosecco DOC Brut - Dissegna	30.00€
Charles Lafitte - Champagne Brut	49.00€
Deutz - Brut Classic	59.00€
Besserat de Bellefon - Bleu Brut	69.00€
Besserat de Bellefon - Blanc de Blancs	79.00€
Ruinart - Brut	85.00€



VINS ROUGES & ROSÉS

Vins Rouges

Vallée du Rhône

Côtes du Rhone - M. Chapoutier - 2022	28.00€
Vacqueyras - "Les Pénitents" - 2021	35.00€
Saint-Joseph - Exorde - 2022	49.00€

Bourgogne

Côte d'Or - Chardonnay - Nuiton Beaunoy - 2022	30.00€
Côte de Nuit Village - Domaine Cornu - 2011	41.00€
Givry - Domaine René Bourgeon - 2022	39.00€
Santenay - Clos de Malte - Louis Jadot - 2016	45.00€
Chassagne Montrachet - Aux Demoiselles - 2010	58.00€
Beaune - Clos des Ursules - Louis Jadot - 2011	69.00€
Meursault Rouge - Domaine Vincent Latour - 2015	70.00€
Nuits Saint George - Vieilles Vignes - 2021	89.00€

Val de Loire

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

Beaujolais

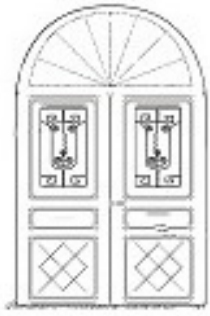
Moulin-à-Vent - Les Michelons - Yohan Lardy - 2022	30.00€
--	--------

Bordeaux

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

Vins Rosés

Origine de Léoube - AOC Côtes de Provence BIO	36.00€
---	--------



M E N U

Fabriqué Artisanalement en France
Proudly handcrafted in France

Selection Sal e

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



Sélection Sucr e

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



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

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

Taxi Morini Levrieri

04 74 73 53 52

Adresse: 4 Rue Anatole France - 01100 Oyonnax

Taxi Duret

04 74 73 82 88

Adresse : 39 Rue Anatole France - 01100 Oyonnax

Excellence Taxi

06 77 50 12 00

Adresse : 31 Rue Ampère - 01100 Oyonnax

Taxi Ambulance Marcel Et Fils

04 74 35 20 34

Debard Eric

04 74 73 56 01

Augier Eric

06 09 73 37 68



SERVICE CLIENTS

Le service clients est joignable aux coordonnées suivantes :

SARL Nouvel Hôtel – Tel : 04 74 77 28 11

Capital 8 000 €

RCS Bourg en Bresse 450 433 503

Siret : 450 433 503 00015

APE 5510Z

TVA Intracommunautaire FR20 450 433 503

31 Rue René Nicod 01100 Oyonnax

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

MTV – Médiation Tourisme et Voyage

Service dépôt des saisines

BP 80303

75823 Paris Cedex 17

www.mtv.travel