

Le Bar



NOUVEL HÔTEL

Oyonnax



Cocktails - Vins au verre - Bières

Cocktails - Wine by the Glass - Beers

Sélections de Gin, Rhum et Whisky



BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

Espresso
3.00 €

Double Espresso
4.00 €

Cappuccino
5.00 €

Café Allongé
3.00 €

Thé Bio
“Comptoir RICHARD”
6.00 €

Infusion Bio
“Comptoir RICHARD”
6.00 €

Chocolat Chaud
5.00 €



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” - Mediterranean 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 €

Limonade (25cl)

6.00 €



MOCKTAILS

VirGin Tonic

Nolow N°4 Distillat Botanique sans sucre (6cl)

Mediterraneen Tonic (12cl)

Citron

10.00 €

Le Virgin Spritz

Nolow N°4 Distillat Botanique sans sucre (3cl)

Nolow N°8 Bitter (3cl)

Eau Gazeuse

Orange

10.00 €

Le Virgin Mule

Nolow N°7 Ginger (4cl)

Jus de citron vert (1,5cl)

Eau Gazeuse

Citron Vert

10.00 €

Fruity Mocktails

Sirop de Grenadine (3cl)

Jus d'Orange (12cl)

Orange

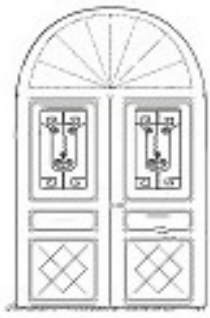
6.00 €

Sirop de Pêche (3cl)

Jus de Pomme (12cl)

Citron

6.00 €



B I È R E S

BEERS

Heineken (33cl)
6.00 €

Leffe - Blonde (33cl)
7.00 €

Duvel - Blonde (33cl)
7.00 €

Peroni ~ Blonde (33cl)
7.00 €

Grimbergen - Blanche (33cl)
7.00 €

Leffe 0% - Bière Sans Alcool (33cl)
6.00 €

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 (6cl) + Prosecco (12cl)
+ Eau Gazeuse + Orange
12.00 €

Américano

Campari (6cl) + Vermouth Rouge (12cl)
+ Eau Gazeuse + Orange
12.00 €

St Germain Spritz - Hugo

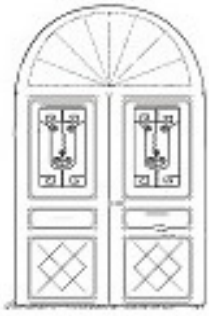
Liqueur de Sureau (6cl) + Prosecco (12cl)
+ Eau Gazeuse + Citron
12.00 €

Lemon Spritz

Limoncello (6cl) + Prosecco (12cl)
+ Eau Gazeuse + Citron
12.00 €

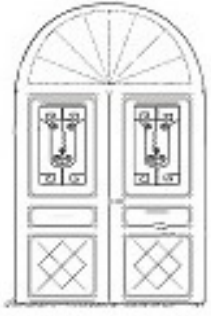
Martini ou Campari Spritz

Martini Rosato ou Campari (6cl) + Prosecco (12cl)
+ Eau Gazeuse + 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€
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.	15€	Anaé (6cl) BIO - France Des notes florales avec une pointe délicate d'agrumes et d'épices	16€
Tanqueray London Dry (6cl) - Ecosse Équilibré et classique, notes de coriandre, réglisse et angélique.	15€	L'Acrobate (6cl) BIO - France Touches de spiruline et yuzu	16€
Antidote Premium #17 (6cl) - France Dominé par des notes florale très intense.	15€	Distillerie de Gayant (6cl) - France Dominantes d'agrumes et genièvre.	16€
Citadelle Original (6cl) - France Arômes longs de genièvre épicé.	15€	Bacûr (6cl) - Italie Notes inattendues de sauge et zeste de citron	15€
Generous Original (6cl) - France Enrichi par des notes de poivre rouge et d'agrumes.	15€	Engine (6cl) BIO - Italie Notes prononcées de sauge lilgurienne et citron.	15€
G'vine Original (6cl) - France Avant-goût floral de la fleur de vigne de cardamome et gingembre.	16€	Malfy Original (6cl) - Italie élaboré près de Turin à partir de citrons italiens, raisins & oranges sanguines siciliennes	15€
YU GIN (6cl) - France Extraits naturels de yuzu, de poivre de Sichuan, de coriandre et de genièvre	15€	Suntory Roku (6cl) - Japonais Notes d'agrumes et Thé vert.	15€



S É L E C T I O N D E G I N L O C A U X

Le Classique (6cl)

Doux et équilibré, renforcé par de légères notes d'ortie et de citron vert.

13 €

Le Gin Verveine (6cl)

Gin doux aux notes de verveine et miel.

14€

Le Gin Framboise (6cl)

Notes de myrtilles, oranges sublimées par un final acidulé à la framboise

14€

Le Gin Chaud (6cl)

Une explosion d'agrumes et d'épices qui rappelle le vin chaud.

14€

S E L E C T I O N D E T O N I C

“Fever Tree” - Indian Tonic Water (20cl)

Un mélange d'eau de source, de quinine et d'arômes végétaux subtils (essence d'orange amère de Tanzanie pressées à la main)

“Fever Tree” - Mediterranean Tonic Water (20cl)

Floral et délicat, il se distingue par son mélange unique d'huiles essentielles de fleurs, de fruits et d'herbes méditerranéennes.





“LE MULE” SELECTION

Moscow Mule

Vodka (6cl)
Ginger Beer (20cl)
Citron Vert

London Mule

Gin (6cl)
Ginger Beer (20cl)
Citron Vert

French Mule

Cognac (6cl)
Ginger Beer (20cl)
Citron Vert

Jamaican Mule

Rhum (6cl)
Ginger Beer (20cl)
Citron Vert

Irish Mule

Irish Whiskey (6cl)
Ginger Beer (20cl)
Citron Vert

Mexican Mule

Tequila (6cl)
Ginger Beer (20cl)
Citron Vert

12 €



VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

BLANC

15CL

Côtes du Rhône - Saint Esprit - 2024

7.00€

Hautes Côtes de Nuits - Nuiton Beaunoy - 2023

8.00€

Manicle - Cuvée des Eboulis - 2022

8.00€

Uby N°4 - 2022

8.00€

ROUGE

15CL

Côtes du Rhône - Saint Esprit - Maison DELAS - 2024

7.00€

Côtes d'Or - Pinot Noir - Nuiton Beaunoy - 2024

8.00€

Saint-Joseph - Maison DELAS - 2024

9.00€

ROSE

15CL

AOP Côtes de Provence - Maison Manon - 2024

8.00€



A P É R I T I F S

Kir Maison au cassis de Bourgogne (15 cl)

9.00 €

Kir Royal (15 cl)

14.00 €

Ricard (4cl)

6.00 €

Suze (6 cl)

7.00 €

Martini Blanc, Rouge ou Rose (6 cl)

7.00 €

Campari (6 cl)

7.00 €

Porto Rouge ou Blanc (9 cl)

7.00 €

Vodka Grey Goose (6 cl)

12.00 €

Vodka Absolut (6 cl)

9.00 €

Vodka Belvedere (6 cl)

9.00 €

Lillet Rosé (15 cl)

7.00 €



W H I S K Y

BLENDS

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

SINGLE MALTS

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

BOURBONS ET AUTRES

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

Whisky Japonais



Japanese Whisky

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



RHUMS & DIGESTIFS

RHUMS

Diplomatico (6cl)	12€
Don Papa Baroko (6cl)	10€
Botran 15 ans (6cl)	10€
Clément V.O (6cl)	10€
Plantation Dark (6cl)	10€
Bacardi Reserva Ocho (6cl)	10€
Charrette Epicé (6cl)	10€

DIGESTIFS

Limoncello (6cl)	9€
Jagermeister (6cl)	9€
Get 27 (6cl)	9€
Menthe Poivrée (6cl)	11€
Poire / Abricot (6cl)	11€
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€
Bailey's (6cl)	10€
Marc du Bugey (6cl)	10€
Vieille Fine du Bugey (6cl)	10€
Tequila - Avion Silver (6cl)	14€

SUGGESTION LOCALE

LE MARC DU BUGEY



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

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



VINS BLANCS & CHAMPAGNES

Vins Blancs

75 CL

Vallée du Rhône

Viognier - "Coquet" - Vignoble Deleu - 2022

Côtes du Rhône - Saint Esprit - 2024

Crozes Hermitage - Les Launes - 2023

Saint-Joseph - Les Challeys - 2024

Saint-Joseph - Litote - 2022

30.00€

30.00€

36.00€

36.00€

49.00€

Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits - Nuiton Beaunoy - 2023

Pouilly Fuissé - Vieilles Vignes - D.Trouillet - 2022

30.00€

54.00€

Val de Loire

Sancerre - AOC Les Garennes BIO - 2022

48.00€

Sud Ouest

Uby N°4 - Gros & Petit Manseng - 2023

36.00€

Bugey

Manicle - Cuvée des Eboulis - 2022

38.00€

Nouvelle - Zélande

Fusional - Wairau Valley BIO - 2022

29.00€

Beaujolais

Clos de Loyse - Château des Jacques - 2019

30.00€

Champagnes & Prosecco

75 CL

Prosecco DOC Brut - Dissegna

30.00€

Deutz - Champagne Brut

69.00€

Besserat de Bellefon - Blanc de Blancs

79.00€

Ruinart - Brut

85.00€



VINS ROUGES & ROSÉS

Vins Rouges

75 CL

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône - Saint Esprit - 2024	30.00€
Vacqueyras - "Les Pénitents" - 2021	35.00€
Crozes Hermitage - Les Launes - 2023	36.00€
Saint-Joseph - Maison DELAS - 2024	39.00€

Bourgogne

Côte d'Or - Pinot Noir - Nuiton Beaunoy - 2022	30.00€
Givry - René Bourgeon - 2023	39.00€
Côte de Nuit Village - Domaine Cornu - 2011	41.00€
Santenay - Clos de Malte - Louis Jadot - 2016	45.00€
Meursault Rouge - Domaine Vincent Latour - 2015	70.00€
Nuits Saint George - Vieilles Vignes - 2021	89.00€

Val de Loire

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

Beaujolais

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

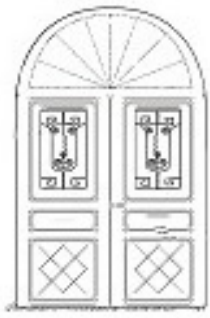
Bordeaux

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

Vins Rosés

75 CL

Domaine Manon - AOP Côtes de Provence - 2024	35.00€
--	--------



M E N U

Fabriqué Artisanalement en France
Proudly handcrafted in France

Selection Sal  e

Terrine de Campagne au Piment d'Espelette - 90g Country Terrine with Espelette Pepper	11.50��
Terrine de la Mer au Saumon - 90g Terrine with salmon	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.

Brion Taxi
07 69 12 43 52

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 Liness
06 17 68 21 60



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 60 jours, vous pouvez saisir le Médiateur du Tourisme et du Voyage, dont les coordonnées sont :

MTV – Médiation Tourisme et Voyage

Service dépôt des saisines

CS 30958

75383 Paris Cedex 08

www.mtv.travel

Saisine par internet : <https://www.mtv.travel/demande-saisine/>

Notre établissement Nouvel Hôtel à Oyonnax est adhérent à la Médiation Tourisme Voyage via l'UMIH dûment référencée sur le site www.mtv.travel à l'onglet « adhérents ».