

LA SAVOIE

VINS BLANCS

Bouteille 75cl

- LES ROCHES BRISEES, Apremont de **Savoie**, France, Jean Cavaillé. BIO 26 €
Cépage Jacquère, 11,5%, vin blanc sec avec des arômes floraux et minéraux.
- ANNE DE LUSIGNAN, Roussette de **Savoie**, France, Domaine de l'Idylle. 29 €
Cépage Altesse 13,5%, vin blanc ample et complexe avec des notes des fruits blancs.
- VIEILLES VIGNES, Chignin de **Savoie**, France, Domaine A&M Quenard. 28 €
Cépage Jacquère 11%, vin avec des notes d'agrumes et une touche de miel.
- LES COTEAUX ENSOLEILLES, Chignin Bergeron, **Savoie**, France, Jean Cavaillé. 34 €
Cépage Roussanne, 11,5%, vin fruité et rond avec une belle amplitude
- CHATEAU DE MONTERMINOD, Roussette de **Savoie**, France, Domaine Jean Perrier et Fils. 37 €
Cépage Altesse, 12,5%, vin équilibré puissant aux arômes de fruits blancs et agrumes.

VINS ROUGES

- CUVÉE « 1840 » Gamay de **Savoie**, France, Domaine de l'Idylle. 27 €
Cépage Gamay, 12,5% vin léger finement fruité et acidulé.
- PURE ROUGE, Mondeuse de **Savoie**, France, Domaine Jean Perrier et Fils. 33 €
Cépage Mondeuse, 12% profond et complexe s'ouvrant sur de notes de baies sauvages.
- LES COTEAUX D'ALBERT, Mondeuse Arbin, **Savoie**, France, Domaine de l'Idylle. 30 €
Cépage Mondeuse, 12% vin intense et épicé à robe rouge pourpre.

VINS ROSES

- LA BRISE, Rosé de **Savoie**, France, Domaine de l'Idylle 26 €
Cépage Mondeuse, 11,5% vin rosé équilibré et fruité.

PRIX NETS

LA VALLEE DU RHONE

VINS ROUGES

Bouteille 75cl

- CÔTES DU RHÔNE, **Rhône**, France, Domaine Chapitre. 23 €
Cépage Grenache-Syrah, 13,5% vin souple et rond à robe intense.
- CINQUANTE-50, Valle du **Rhône**, France, Louis Cheze. 29 €
Cépage Syrah-Merlot, 12,5% vin fruité et équilibré à robe grenate.
- LE POÈTE, Vacqueyras, **Rhône**, France, Domaine La Fourmone. 36 €
Cépage Grenache-Syrah, 14% vin riche et puissant avec arômes des fruits noirs.
- SIGNATURE, Crozes-Hermitage, **Rhône**, France, Domaine Michelas St.Jemms 40 €
Cépage Syrah, 14,5% vin fruité et épicé, dense et gourmand.

LE BORDELAIS

VINS ROUGES

- CHATEAU HAUT-BIRAUD, **Bordeaux**, France, Famille Solans. BIO 28 €
Cépage Merlot-Cabernet Sauvignon, 13,5% belle robe rubis et nez équilibré
- CHATEAU DE VIMONT, Graves, **Bordeaux**, France, Magdaleine de Vimont. 35 €
Cépage Merlot-Cab.Franc- Cab.Sauvignon, 14% vin puissant et rond.
- CHÂTEAU PERRON, Lalande-de-Pomerol, **Bordeaux**, France, Famille Massonie. 46 €
Cépage Cab.Franc-Cab.Sauvignon-Merlot, 13% vin concentré et bien équilibré.
- PREFACE DE TOUR DES TERMES, Saint-Estèphe, **Bordeaux**, France, Château Tour des Termes 60 €
Cépage Cab.Franc-Cab.Sauvignon-Merlot, 13% second vin du Château, structuré, riche et fruité.

PRIX NETS

LA BOURGOGNE

VINS BLANCS

Bouteille 75cl

- CHARDONNAY DE BUXY, **Bourgogne**, France, Vignerons de Buxy. 30 €
Cépage Chardonnay, 13% nez floral et robe jaune a or clair.
- MÂCON, Les Crays, **Bourgogne**, France, Marillier Père et fils. 35 €
Cépage Chardonnay, 12,5%, vin avec une belle teinte or claire et un nez fruité.
- CHABLIS, **Bourgogne**, France, Domaine Séguinot-Bordet. 43 €
Cépage Chardonnay, 12,5%, vin blanc sec, minéral et frais.

VINS ROUGES

- COTE CHALONNAISE, Pinot Noir de **Bourgogne**, France, Vignerons de Buxy. 34 €
Cépage Pinot Noir, 13,5% vin plein de fraîcheur a robe pourpre.
- COTEAUX BOURGUIGNON, Gamay de **Bourgogne**, France. Domaine de la Grange Menard. 30 €
Cépage Gamay, 12,5% vin rond et équilibré avec une robe rouge profond.
- GIVRY, **Bourgogne**, France, Domaine Davanture. 45 €
Cépage Pinot Noir 13,5% vin élégant avec des notes de fruits rouges.
- VIELLES VIGNES Chassagne-Montrachet, **Bourgogne**, France, Domaine Borgeot. 65 €
Cépage Pinot Noir 13% vin rouge complexe et concentré aux arômes de griottes.

PRIX NETS

LE SUD-EST

VINS BLANCS

Bouteille 75cl

- LA FOULE - CHARDONNAY, **Pays d'Oc**, France, Héritages du Sud. 25 €
Cépage Chardonnay, 12,5% blanc frais et boisé aux notes des fruits blancs, pommes et épices.

VINS ROUGES

- LES DÉESSES Muettes, Pic Saint Loup, **Languedoc**, France, Vignoble des 3 Châteaux. 33 €
Cépage Syrah-Grenache, 13% vin soyeux et agréable avec une robe aux reflets cerise.

VINS ROSÉS

- GRIS D'ARGENS, Souvenir du **Var**, France, Estandon. 24 €
Assemblage des cépages, 12,5% vin légèrement fruité et frais.
- TOUR ST. HONORÉ, Côtes de **Provence**, France, Château Tour Saint Honoré. BIO 29 €
Cépage Cinsault-Grenache-Tibouren, 13% vin aux arômes d'agrumes et fruits rouges.

VINS ETRANGERS

VINS ROUGES

- TRE VENTI NERO D'AVOLA, **Sicilia**, Italia, Cantina Sociale Birgi 25 €
Cépage Nero d'Avola, 12,5% vin équilibré aux arômes de fruits rouges.
- UNIC SYRAH, **Conca de Barbera**, Espagne, Clos Mont Blanc. 32 €
Cépage Syrah, 15,5% vin aux notes de fruits noirs, long et puissant en bouche.

PRIX NETS

NOS BULLES

Bouteille 75cl

- CHAMPAGNE BRUT REMY MASSAND TRADITION, Champagne, France 60 €
- CHAMPAGNE FREREJEAN FRÈRES Premier Cru, Champagne, France 72 €
- CREMANT DE SAVOIE, **Savoie**, France, Domaine de l'Idylle. 36 €
- PROSECCO TENUTE BRUT, Prosecco, **Italie**. Arnaces Prosecco 32 €

NOS VINS EN MAGNUM

Bouteille 150cl

ROUGES

- CHEVALIER D'ANTHELME, Côtes du **Rhône**, France, Cellier des Chartreux. 48 €
Cépage Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, 13,5% vin rouge grenat aux notes des fruits confits.
- CHASSE GARDÉ, Fitou, **Languedoc-Roussillon**, France, Mont Tauch 52 €
Cépage Syrah, 14% vin aux arômes de fruits rouges, finale longue et elegante.
- LA CLAPE-VIGNELACROIX, Gran Vin du **Languedoc**, France, Chateaux Ricardelle. 67 €
Cépage Grenache, Mourvèdre, Syrah 14% vin boisé, vin intense et élégant avec des tanins ronds.
- PERVALE, Toscana Rosso, **Italie**, Azienda Agricola Urlari. 70 €
Cépage Sangiovese, Cabernet Sauvignon et Franc, Merlot et Alicante 14% vin structuré et complexe avec robe rouge ruby et des notes de fruits noirs.

BLANCS

- NATURALIS ALTESSE, Roussette de Savoie, France, Domaine de l'Idylle. 50 €
Cépage Altesse, 13% vin blanc ample et complexe aux notes de fruits blancs.

PRIX NETS

VINS AU PICHET

	25cl	50cl	75cl
- Rouge, Lou Cigalou, Tempranillo, VCE, Jean Cavaillé	7 €	12 €	17 €
- Rosé, Lou Cigalou, Tempranillo, VCE, Jean Cavaillé	7 €	12 €	17 €
- Blanc, Lou Cigalou, Airen, VCE, Jean Cavaillé	7 €	12 €	17 €

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »



BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Café	2,00€
Café noisette	2,10€
Grand crème	3,50€
Double café	4,00€
Café allongé	2,00€
Café Déca	2,10€
Capuccino	4,50€
Latte macchiato	4,00€
Vin chaud <i>(fait maison)</i>	4,00€
Thé / Infusion	3,00€
<i>(Thé noir, vert, vert menthe, noir citron, noir fruits rouges, verveine orange, tilleul, verveine menthe)</i>	
Grog	6,00€
Café <i>Baileys / Rhum / Cognac / Anis</i>	4,00€
Irish coffee	8,00€
Chocolat chaud	5,00€
Chocolat chantilly	5,50€
Choco <i>Rhum / Cognac / Grand marnier</i>	7,00€
Verre de lait	3,00€

BOISSONS FROIDES

SOFT DRINKS

Bonneval plate	75cl - 6,00€
Bonneval pétillante	75cl - 6,00€
Sirop à l'eau	25cl - 2,50€
<i>(Fraise, grenadine, citron, pêche, menthe)</i>	
Limonade <i>(au verre)</i>	25cl - 3,00€
Diabolo <i>(au verre)</i>	25cl - 3,50€
Fuzetea <i>(au verre)</i>	25cl - 3,00€
Coca Cola <i>(au verre)</i>	25cl - 3,00€
Coca zéro <i>(au verre)</i>	25cl - 3,00€
Orangina	33cl - 4,00€
Orangina avec sirop	33cl - 4,50€
Perrier	33cl - 3,50€
Perrier avec sirop	33cl - 4,00€
Jus Granini	25cl - 3,50€
<i>(Abricot, ananas, tomate, orange, pomme, fraise)</i>	

APÉRITIFS

BIÈRES PRESSIONS BEERS ON TAP

		25cl	50cl
Kir	12,5cl - 4,50€		
(Cassis, mûre, pêche, violette, myrtille, poire, fraise des bois)			
Kir pétillant	10cl - 5,00€		
Coupe pétillante	10cl - 4,50€		
Ricard, Pastis	2cl - 3,00€		
Verre de vin rouge - <i>Lou Cigalou</i>	12,5cl - 4,00€		
Verre de blanc - <i>Lou Cigalou</i>	12,5cl - 4,00€		
Verre de rosé - <i>Lou Cigalou</i>	12,5cl - 4,00€		
Verre de Côtes du Rhône	12,5cl - 4,50€		
Verre de Chardonnay	12,5cl - 4,50€		
Verre de vin blanc moelleux	12,5cl - 4,50€		
Verre du moment (<i>voir ardoise</i>)	12,5cl - 4,50€		
Martini blanc ou rouge	4cl - 4,00€		
Suze	4cl - 4,00€		
Porto	4cl - 4,00€		
Stella Artois 4,8°	4,00€	7,50€	
Leffe blonde 6,6°	4,50€	8,50€	
Hoegaarden blanche 4,9°	4,50€	8,50€	
Les Mousses du Dahu 5,5°	4,50€	8,50€	
<i>Sutter Mill (blonde locale)</i>			
Triple Karmeliet 8°	5,50€	10,50€	
Houthakker (HPA) 7°	5,00€	9,50€	
Cidre « La Mordue » 6°	4,00€	7,50€	
Demi Sirop	4,30€	-	
Demi Picon	5,00€	-	
Demi Panaché	4,00€	-	
Sérieux Sirop	-	8,00€	
Sérieux Picon	-	9,50€	
Sérieux Panaché	-	7,50€	

Voir ardoise pour d'autres suggestions de vin au verre.
Demandez au staff pour la carte de vin complète

BIÈRES BOUTEILLES

BOTTLED BEERS

LONGDRINKS

	33cl	50cl		3cl	avec soda
Erdinger (Weißbier) 5,3°	-	6,00€	Vodka	5,00€	7,00€
Chouffe (blonde) 8°	6,00€	-	Rhum blanc	5,00€	7,00€
N'ice Chouffe (brune d'hiver) 10°	6,00€	-	Rhum brun	5,00€	7,00€
Cidre « La Mordue » IPA 7°	6,00€	-	Gin	5,00€	7,00€
Desperados 5,9°	6,00€	-	Whisky	5,00€	7,00€
Paix Dieu 10°	6,00€	-	Zubrowska	6,50€	8,50€
Leffe 0.0 (sans alcool)	6,00€	-	Bacardi blanc	6,50€	8,50€
1664 Blonde (sans alcool)	6,00€	-	Havana club	6,50€	8,50€
Brasserie Alpine	6,00€	-	Diplomatico	6,50€	8,50€
- Bière des 3 Vallées 5° (blonde)			Bombay Sapphire	6,50€	8,50€
- Kool 5,1° (IPA)			Jack Daniel's	6,50€	8,50€
- Kolblanc 5,4° (Weißbier)			Glenlivet 12 ans	6,50€	8,50€
- Keuyet 6° (Myrtilles)			Get 27	5,00€	7,00€
Les Mousses du Dahu	6,00€	-	Malibu	5,00€	7,00€
- Ballandaz 5° (Blanche)			Jägerbomb	-	7,00€
- Delmolition 8° (Triple)					
- Tarabé 4,5° (Pils)					
- La Pioche 7° (Black IPA)					

DIGESTIFS

	2cl
Génépi	3,50€
Sapinette	3,50€
Verneine	3,50€
Vulnenaire	3,50€
Calvados	3,50€
Armagnac	3,50€
Cognac	3,50€
Eau de vie Poire	3,50€
Eau de vie Prune	3,50€
Eau de vie Mirabelle	3,50€
Eau de vie Kirsch	3,50€
Eau de vie Gentiane	3,50€
Eau de vie Framboise	3,50€
Marc de Savoie	3,50€
Cointreau	3,50€

DIGESTIFS

	2cl
Grand Marnier	3,50€
Marie Brizard	3,50€
Amaretto	3,50€
Fernet Branca	3,50€
Grappa	3,50€
Chartreuse Verte	4,50€
Chartreuse Jaune	4,50€
Shooter de vodka <i>(Fraise, pomme, menthe, citron ou caramel)</i>	2,00€
Jägermeister	4,00€
Téquila	3,50€
Sambuca	3,50€
Limoncello	3,50€
Shooter de rhum	3,50€
Shooter de vodka	3,50€
Shooter dfe whisky	3,50€
Shooter de gin	3,50€

COCKTAILS

PETITE FAIM

Little Hwungry

4cl + mélange
8,00€

Aperol Spritz

Aperol, vin blanc pétillant, orange

Lemon Spritz

Limencello, vin blanc pétillant, eau gazeuse

Moscow Mule

Vodka, gingembre, citron vert, angostura

Dry Martini

Gin, martini blanc, citron

Tampico

Campari, cointreau, jus citron, tonic

White Russian

Vodka, kahlua, mousse de lait

Bloody Mary

Vodka, jus tomate, citron, assaisonnements

Chochoi

Vodka, get 27, perrier

Americano

Martini blanc, martini rouge, campari, eau gazeuse,

jus citron, crème de cassis

Margarita

Tequila, cointreau, limonade

/ CÔTÉ SALÉ /

Saucisson Savoyard à partager 7€

/ CÔTÉ SUCRÉ / (15h-18h)

Crêpe ou gaufre sucre 4€

Crêpe ou gaufre Nutella 5€

Crêpe ou gaufre confiture 5€

Crêpe ou gaufre caramel 5€

Supplément Chantilly 0,50€