

A BOIRE

BEER COCKTAILS SANS ALCOOL

Freerider – 4 / 7

Bière Boxer, Yverdon. Blonde Ale,
5% alc

Blanche du Léman - 4.5 / 8.5

Brasserie du Léman, Allinges. Bière
Blanche, 5% alc

"Speed King" IPA – 4.5 / 8.5

Brasserie du Léman, Allinges. India
Pale Ale, 5.8% alc

"Viking" APA - 4.5 / 8.5

Brasserie Skallom, Thonon.
American Pale Ale, 5.6% alc

"NEON" APA – 4.5 / 8.50

Brasserie IBEX, Morzine. 4% alc

Cidre Appie – 4.5 / 8

Brasserie Appie, Paris. Cidre Brut
Français, 4.7% alc

« Special Effects » bière sans alcool - 6.5

Brooklyn Brewery, Suede, 0.4% alc,
33cl

BEER COCKTAILS SANS ALCOOL

COCKTAILS

4 sortes de Spritz
pêche, sureau, suze, apéro

\$8-10

Old Fashioned
Bourbon ou Rhum, bitter, sucre

\$10

Negroni
Gin, Campari, vermouth Rouge

\$10

Americano
Campari, vermouth rouge, eau pétillante

\$8

Margarita
Tequila, citron, sucre

\$10

Hibiscus Paloma
Tequila, pamplemousse, hibiscus, sel

\$12

Smoky Hibiscus Paloma
Mezcal, pamplemousse, hibiscus, sel

\$12

Bloody Mary
Vodka infusée au piment et tomates séchées, jus de tomate, épices

\$11

Rhum Sour
Rhum brun, citron vert, sucre
autre sour possible (gin, whiskey, vodka...)

\$10

"Suzie Q"
Gin, Suze, citron, concombre

\$10

Pimm's Cup
Pimm's No1, limonade citron, plein de fruits !

\$10

Kentucky Mule
Bourbon, sureau, citron vert, ginger beer maison
autre 'mule' possible (Moscow Mule, Dark & Stormy, London Mule)

\$11

Peach Iced Tea
Liqueur de pêche, citron, menthe, thé glacé

\$9

Brasseurs Savoyards, Annecy \$4
Yaute cola, Yaute Thé, Limonade
citron vert OU myrtille

Ginger Beer Bundaberg \$5.5
Australie

Bitter San Pellegrino \$4.5
en 25cl

Fever Tree Tonic \$5

Jus de Fruits (Milliat ou Arbre à Jus) \$4.5
Pomme, Peche Blanche ou Orange

SOFTS MAISONS
(%alc très faible)

Ginger Beer Maison \$5.5
Legèrement fermenté (1.3% lac
MAX)

Kombucha Maison \$5
Hibiscus, "Genièvre/Tonic", et
"Panaché"

COCKTAILS SANS ALCOOL

Bitter Spritz \$7
Bitter San Pellegrino, Limonade,
Citron

"Wake Up" \$9
Comme un gin tonic mais fruité et
floral

"Light & Stormy" \$9
Comme un Dark & Stormy mais un
peu fruité

"Night Cap" \$8
Comme un Old Fashioned mais
épicé

"Spiced Coffee" \$9
Comme un espresso martini mais
bien différent

CARTE DES VINS

Champagne / Pétillant

Champagne Drappier Zéro Dosage (55), Seyssel Brut Maison Mollex (25), Champagne "Tchin Tchin" Charles Dufour (40)

Vin Rosé

Rosé "Maguelonne" (Ardèche) (25)

Vin Blanc

Chignin-Bergeron "La Coulée de Proserpine" Bertholier (32), "Oxé Bon" Côteaux de Layon (Moelleux) Benedictins (27), Muscadet Sèvre-et-Maine, Vins de Lavie (30), Chenin Blanc Vins de Lavie (32), Sancerre Vacheron (45), Bourgogne "La Combe" Domaine Derain (42), Bourgogne Blanc "Cuvée Confidentielle" Maison Thiriet (35), Arbois Savagnin Maison Thiriet (35), Vezelay "Champs Cervin" Maison Thiriet (40), AOC Chablis Sarnin-Berrux (42), St-Romain Blanc Sarnin-Berrux (48), Hautes Cotes de Beaune Domaine A&S (40), "Autres Terres" Chardonnay BIO (25), "Louis" AOP Limoux Blanc BIO (30)

Vin Rouge

"Rubis" Pinot/Mondeuse Canneli-Suchet (Marignan) (30), Mondeuse Les Vins de Lavie (Bugey) (35), Maison Brandini VdF Rouge (Corbières Vinifié à Thonon) (25), "Totem" MAGNUM Mondeuse (70), Saumur "Les Roches" Cabernet Sauvignon, Thierry Germain (35), Morgon "Cote de Py" Foillard (48 ou MAGNUM pour 85), Cote de Nuits Villages "Les Vignottes" Maison Thiriet (42), Pinot Noir NATURE Sarnin-Berrux (37), AOC Monthélie Sarnin-Berrux (48), Chassagne-Montrachet Sarnin-Berrux (55), Maranges Domaine A&S (40), Cotes du Rhone Elodie Balme (30), Saint-Joseph "Préface" Villa (42), "Le Renard" GSM Jean Pla (25), "Le Dino" Cotes Catalanes 100% Carignan Jean Pla (25), "Calcaire" Cahors Croisille (32), Montcalmès Terrasses de Larzac (50), "Chemin de Moscou" Pays d'Oc (40), Roc d'Anglade Pays du Gard (55) Pic-Saint-Loup "Regain" Marie-Danièle Brubach (??)

Menu

Tout est fait maison.

- SERVICE AU BAR -

"Wings" de chou-fleur

Sauce BBQ spicy

€7

"Pogo"

Beignets de saucisse façon corn-dog

demandez 'spicy' ou pas !

€10

"Pogo VEGGIE"

Avec saucisse de tofu fumé

€9

Blini XL maison façon bagnat thon

Pequillos, olives noirs et estragon

€10

Beignets croustillants d'aubergines

Sauce blanche maison

€8

"Chicken Stew Sub"

Sub sandwich de poulet mariné en sauce façon basquaise, servi avec frites

€16

Planche de fromages

Ferme de Noyer

€9

Dessert du moment:

Milkshake fraise/basilic

€6.5