LES COCKTAILS

MULE

- **Moscow** : Vodka, ginger beer, citron vert — **12€**
- **London** : Gin, ginger beer, citron vert — **12€**
- **Jamaïca** : Rhum blanc, ginger beer, citron vert — **12€**

SPRITZ

- **Apérol** : Apérol, Prosecco, Bonneval gazeuse — **12€**
- **Hugo** : Liqueur de sureau, Prosecco, citron vert, menthe, Bonneval gazeuse — **13€**
- **Savoyard** : Génépi, crémant de Savoie, citron vert, Bonneval gazeuse — **14€**

MOJITO

- **Classique :** Rhum blanc, citron vert, menthe fraiche, Bonneval gazeuse — **12€**
- **Passion :** Rhum blanc, citron vert, coulis passion, menthe fraiche, Bonneval gazeuse — **13€**
- **Fruits rouges :** Rhum blanc, citron vert, coulis fruits rouges, menthe fraiche, Bonneval gazeuse — **13€**
- **Chartreuse** : Chartreuse verte, citron vert, menthe fraiche, Bonneval gazeuse — **14€**

ESPRESSO MARTINI : Vodka, Kahlúa, café — **12€**

CASTAGNETTE : Crémant, crème de châtaigne, Cointreau, jus d'orange — **12€**

FRESH : Gin, Martini blanc, citron, limonade — **12€**

POMME EN KILT : Whisky, amaretto, cannelle, jus de pomme, citron vert — **12€**

FADO : Porto rouge, Cointreau, citron vert — **12€**

NEGRONI : Gin, Martini rouge, Campari — **12€**

MADELEINE : Ananas, Cointreau, amaretto — **12€**

BANANA LOCO : Tequila, Cointreau, coulis de fruits rouges, jus de banane — **12€**

LES MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO : Citron vert, menthe fraiche, limonade — **9€**

VIRGIN MOJITO PASSION : Citron vert, menthe fraiche, limonade, coulis passion — **10€**

VIRGIN MOJITO FRUITS ROUGES : Citron vert, menthe fraiche, limonade, coulis fruits rouges — **10€**

FRUITE : Un cocktail de fruits selon l'humeur du barman — **9€**

BOISSONS SANS ALCOOL

EVIAN	**1l**	**6,5€**
SAN PELLEGRINO	**1l**	**6,5€**
BONNEVAL Eau minérale pétillante née en Savoie	**75 cl**	**8€**
PERRIER	**33 cl**	**5€**
SAN BITTER	**10 cl**	**6€**
SIROP À L'EAU Grenadine, menthe, citron, fraise, pêche, cassis, orgeat	**33 cl**	**3€**
LIMONADE Servi au verre	**33 cl**	**4€**
DIABOLO	**33 cl**	**4,5€**
JUS DE FRUIT DU GAEC DU MONT CHARVIN - UGINE Pomme, poire	**25 cl**	**4,5€**
JUS DE FRUIT GRANINI Orange, ananas, abricot, tomate	**25 cl**	**5,5€**
JUS DE FRUIT RÉGIONAL "L'ARBRE À JUS" Pomme-framboise, pêche de vigne	**25 cl**	**6,5€**
KOMBUCHA Thé vert fermenté pêche sureau ou citron gingembre	**33 cl**	**7€**
COCA, COCA ZÉRO, COCA CHERRY	**33 cl**	**6,5€**
GINGER BEER, FUZETEA	**25 cl**	**6,5€**

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ESPRESSO	**2,5€**
NOISETTE	**3€**
DOUBLE ESPRESSO	**5€**
ALLONGÉ	**3€**
ESPRESSO DÉCAFÉINÉ	**2,5€**
CAPPUCCINO, GRAND CRÈME	**6€**
CHOCOLAT CHAUD	**5€**
THÉ FOLLIET BIO : Earl grey, thé vert, thé vert menthe	**4€**
INFUSION FOLLIET BIO : Infusion des alpages ou verveine	**4€**
THÉ PREMIUM JEANNE ANTOINETTE : Thé vert fraise-rose ou thé bleu Oolong	**5€**
INFUSION PREMIUM JEANNE-ANTOINETTE : Pomme-cassis-hibiscus-framboise	**5€**
CAFÉ SAVOYARD : Café, génépi, mousse génépi	**12€**
CAFÉ DES CHARTREUX : Café, Chartreuse verte, mousse Chartreuse	**12€**
IRISH COFFEE : Café, whisky, mousse de whisky	**12€**
TOPPING MOUSSE DE LIQUEUR : Génépi, Chartreuse, gin, whisky	**3€**

LES DIGESTIFS

GENÉPI A L'ANCIENNE	**4 cl**	**9€**
CHARTREUSE : Verte ou jaune	**4 cl**	**10€**
ALCOOL DE VERVEINE	**4 cl**	**9€**
LIMONCELLO DI CAPRI	**4 cl**	**8€**
GET 27 OU GET 31	**4 cl**	**8€**
POIRE WILLIAMS	**4 cl**	**8€**
COGNAC MEUKOW VS	**4 cl**	**9€**
ARMAGNAC	**4 cl**	**9€**
CALVADOS FAMILLE DUPONT	**4 cl**	**9€**
AMARETTO	**4 cl**	**9€**

LES SPIRITUEUX

GIN		
Citadelle	**4 cl**	**14€**
4810 distillerie du Mont-Blanc	**4 cl**	**11€**
WHISKY		
Glenfiddich 12 ans d'âge	**4 cl**	**12€**
Jack Daniels	**4 cl**	**10€**
VODKA		
Belvédère	**4 cl**	**12€**
RHUM		
Diplomatico	**4 cl**	**11€**
Zacapa 23 ans	**4 cl**	**14€**

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSION BRASSERIE DU MONT-BLANC	25 cl	50 cl
CRISTAL BLONDE	5€	9€
BLANCHE	5,5€	10€
IPA (SANS GLUTEN)	6,5€	11€

BIÈRES BOUTEILLES	33 cl
BORÉALE : Malts d'orge et aiguilles d'épicéa	8€
MYRTILLE : Blanche aromatisée	8€
PISTE NOIRE : Robe ambrée et notes de caramel	8€
YÉTI : Blonde forte artisanale, de style triple 8%	8€
WARSTEINER 00 : Sans alcool	7€

LES APÉRITIFS

KIR

Cassis, mûre, framboise, châtaigne, pêche, myrtille

VIN BLANC	10 cl	5€
CRÉMANT DE SAVOIE	10 cl	8,5€
ROYAL	10 cl	12€

COUPES		
CHAMPAGNE	10 cl	12€
CRÉMANT DE SAVOIE	10 cl	8€
PROSECCO	10 cl	8€
RICARD	2 cl	5€
PASTIS DES ALPES	2 cl	5€
SUZE	7 cl	6€
PORTO ROUGE, BLANC	7 cl	6€
MARTINI ROUGE, BLANC	7 cl	6€

LES VINS ROSÉS

PROVENCE

	75cl	12cl
DOMAINE MARTELLE « COTEAUX DU VAR » AOC BIO **Cépage :** Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon **Idéal pour :** Apéritif, grillades	26€	
CHÂTEAU MARAVENNE AOP BIO **Cépage :** Grenache, Syrah, Cinsault **Idéal pour :** Poisson, fromage frais	32€	
MIP (MADE IN PROVENCE) **Cépage :** Syrah, Grenache, Rolle **Idéal pour :** Salades, grillades	41€	9€

SAVOIE

	75cl	12cl
LES CIMES Cave de Chautagne **Cépage :** Gamay **Idéal pour :** Apéritif	26€	6€

LES CHAMPAGNES ET PETILLANTS

	75cl	10cl
PROSECCO BRUT « TENUTE ARNACES » AOC BIO **Cépage :** Glera	32€	8€
CREMANT DE SAVOIE BRUT JEAN CAVAILLÉ **Cépage :** Jacquère, Gamay, Pinot noir	37€	8€
CHAMPAGNE BRUT RESERVE « GRAND CRU » *Domaine Hervy-Quenardel* **Cépage :** Chardonnay, Pinot noir	75€	12€
CHAMPAGNE BRUT ROSE, « GRAND CRU » *Domaine Hervy-Quenardel* **Cépage :** Pinot noir	77€	
CHAMPAGNE BLANC DE BLANC « GRAND CRU » *Domaine Hervy-Quenardel* **Cépage :** Chardonnay **Millésime** : 2016	96€	
CHAMPAGNE BRUT VEUVE CLICQUOT **Cépage :** Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier	125€	

LES VINS ROUGES

SAVOIE

	75cl	12cl
GAMAY " Coeur de combe " AOP *Cave de Cruet* **Cépage :** Gamay, **Idéal pour :** Apéritif, charcuterie, fromages affinés	**26€**	**6€**
MONDEUSE " ARCLUZIA " AOP *Cave de Cruet* **Cépage :** Mondeuse, **Idéal pour :** Apéritif, charcuterie, dessert	**28€**	
MONDEUSE *Girard Madoux* **Cépage :** Mondeuse, **Idéal pour :** Viandes grillées, fromages affinés	**35€**	

VALLÉE DU RHÔNE

	75cl	50cl	12cl
GRIGNAN ADHEMAR *Gourmandise* *Domaine Montine* **Cépage :** Grenache, Syrah, Marselan, Cinsault, **Idéal pour :** Apéritif, charcuterie, fromages	**29€**		**7€**
GRIGNAN ADHEMAR *Secret de terroir* *Domaine Montine* **Cépage :** Grenache, Syrah, **Idéal pour :** Apéritif, charcuterie, boeuf	**36€**	**22€**	
CAIRANNE *Domaine Longue toque* **Cépage :** Grenache, Mourvèdre, Syrah, **Idéal pour :** Charcuterie, viandes	**39€**		
GRIGNAN ADHEMAR *Terre d'épices* *Domaine Grangeneuve* **Cépage :** Grenache, Syrah, **Idéal pour :** Viandes, gibiers, fromages de caractères	**42€**		
VACQUEYRAS *NOVAE* *Famille Gilly* **Cépage :** Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, **Idéal pour :** Viande grillée, fromages affinées	**49€**		
CROZES-HERMITAGE *" les meysonniers "* BIO *Domaine Chapoutier* **Cépage :** Syrah, **Idéal pour :** Veau, viandes en sauce, fromages affinées	**55€**		
GIGONDAS *" les pierres blanches "* *Domaine Boissan* **Cépage :**Grenache, Syrah, **Idéal pour :** Viandes rouges grillées ou rôties	**59€**		
SAINT-JOSEPH *" les granilites "* BIO *Domaine Chapoutier* **Cépage :** Syrah, **Idéal pour :** Plats généreux et conviviaux	**65€**		
CHATEAUNEUF DU PAPE *Domaine Chante Cigale* **Cépage :** Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, **Millésime :** 2022, **Idéal pour :** Viandes en sauce, gibiers	**79€**		

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE

75cl

BROUILLY “CHATEAU DE PIERREUX “ 26€
Cépage : Gamay, **Idéal pour :** Fromage

BOURGOGNE CÔTE D’OR, *Domaine Nuiton Beaunoy* 49€
Cépage : Pinot noir, **Idéal pour :** Charcuterie, viande rouge, dessert

MERCUREY, *Domaine Narjoux Normand* 69€
Cépage : Pinot noir, **Millésime :** 2022, **Idéal pour :** Viande, gibiers fromages de caractères

CHASSAGNE MONTRACHET VIELLES VIGNES, *Domaine Borgeot* 69€
Cépage : Pinot noir, **Millésime :** 2023, **Idéal pour :** Viandes riches en arômes et fromages à pâte molle

NUITS SAINT-GEORGES, *Domaine Nuiton Beaunoy* 96€
Cépage : Pinot noir, **Millésime :** 2021, **Idéal pour :** Gibiers, plats en sauces, fromages

LANGUEDOC

75cl 12cl

CORBIÈRES “COCHON VOLANT” BIO 29€
Cépage : Grenache noir, Carignan, Syrah, **Idéal pour :** Fromage affiné, viande blanche

MALBEC “TERROIR D’ALTITUDE”, *Domaine Fortant* *33€* 7€
Cépage : Malbec, **Idéal pour :** Charcuterie, viande rouge, chocolat noir

FAUGERES “PUECH MOURIÉ”, *Domaine Florence Alquier* 35€
Cépage : Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre, **Idéal pour :** Viandes, gibiers, fromages de caractères

PIC SAINT LOUP “LES DÉESSES MUETTES” 39€
Cépage : Syrah, Grenache, **Idéal pour :** Magret de canard aux figues ou un carré d’agneau

PAYS DE LOIRE

75cl

ST NICOLAS DE BOURGUEIL *Guy Saget* 30€
Cépage : Cabernet franc, **Idéal pour :** Salades variées, charcuterie, poissons

SANCERRE “LES GRANDMONTAINS” BIO *Domaine Laporte* 42€
Cépage : Pinot noir, **Idéal pour :** Viande blanche, dessert fruités

BORDEAUX

75cl 12cl

GRAVES “CHATEAU BEAUREGARD DUCASSE” 39€ 8€
Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon, **Idéal pour :** Viandes rouges, fromages affinés

PESSAC-LEOGNAN “CHATEAU BARDINS” *49€*
Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, **Idéal pour :** Charcuterie, viande en sauce, dessert

SAINT EMILION GRAND CRU “CHATEAU PIERRE 1ER” 66€
Cépage : Merlot, Cabernet Franc, **Millésime :** 2018, **Idéal pour :** Viandes, gibiers, fromages de caractères

LES VINS BLANCS

SAVOIE

	75cl	12cl
JACQUERE CŒUR DE COMBE *Cave de Cruet* **Cépage :** Jacquère , **Idéal pour :** Poisson, Fromage affinés et à pâte dure	26€	6€
APREMONT BIO *Domaine des 13 lunes* **Cépage :** Jacquère, **Idéal pour :** Poisson, volailles	32€	
ROUSSETTE FLEUR DE SAVOIE *Domaine Grisard* **Cépage :** Altesse, **Idéal pour :** Poisson	35€	
LARMES D'HESTIA *Cave de cruet* **Cépage :** Roussanne, **Idéal pour :** Apéritif, poisson	39€	7€
ROUSSANNE BARBIN *Domaine Berlioz* **Cépage :** Roussanne, **Idéal pour :** Apéritif, poisson, volailles	39€	
CHIGNIN BERGERON « OPULENT » *Domaine Grisard* **Cépage :** Roussanne, **Idéal pour :** Apéritif, poisson de rivière	39€	
MONDEUSE BLANCHE « ORIGINELLE » *Domaine Grisard* **Cépage :** Mondeuse blanche, **Idéal pour :** Apéritif, poisson de lac, Tomme	44€	

VALLEE DU RHONE

	75cl	50cl	12cl
GRIGNAN LES ADHEMAR GOURMANDISE *Domaine de Montine* **Cépage :** Assemblage, **Idéal pour :** Apéritif, poisson de rivière	31€	20€	7€
CROZES-HERMITAGE « PETITE RUCHE », *Domaine Chapoutier* **Cépage :** Syrah, **Idéal pour :** Viandes grillées, fromages affinés	47€		
GRIGNAN LES ADHEMAR EGERIE *Domaine de Montine* **Cépage :** Roussanne, **Idéal pour :** Poisson, fromages affinés et chèvre	55€		
CHATEAUNEUF DU PAPE, *Domaine Chante cigale* **Cépage :** Grenache, Bourboulenc, Clairette, Roussanne, **Millésime :** 2023, **Idéal pour :** Poissons	69€		

LANGUEDOC

	75cl	12cl
VIOGNIER TERROIR D'ALTITUDE, *Domaine Fortant* **Cépage :** Viognier, **Idéal pour :** Apéritif, charcuterie, poisson	30€	7€
CHARDONNAY TERROIR D'ALTITUDE, *Domaine Fortant* **Cépage :** Chardonnay, **Idéal pour :** Viande blanche, fromages affinés	30€	

PAYS DE LOIRE

	75cl
POUILLY-FUME « LES LOGES » BIO *Domaine des Rabichattes* **Cépage :** Sauvignon blanc, **Idéal pour :** Apéritif, charcuterie, poisson	42€
SANCERRE « LE ROCHOY » BIO *Domaine Laporte* **Cépage :** Sauvignon blanc, **Idéal pour :** Poissons, crustacés	49€

BOURGOGNE

	75cl
MACON-CHAINTRE *Vincent Cornin* **Cépage :** Chardonnay, **Idéal pour :** Repas festif, poissons	39€
SAINT VERAN *Antonin Point* **Cépage :** Chardonnay, **Idéal pour :** Viande, fromages crémeux	49€
POUILLY FUISSE *Vincent Cornin* **Cépage :** Chardonnay, **Idéal pour :** Poisson, viande blanche	55€
MERCUREY, « LE CHATELET » *Domaine Narjoux-Normand* **Cépage :** Chardonnay, **Millésime :** 2022, **Idéal pour :** Charcuterie, poissons	69€
MEURSAULT, CLOS DU DOMAINE *Philippe Le Hardi* **Cépage :** Chardonnay, **Millésime :** 2020, **Idéal pour :** Foie gras, poisson, fromages forts	95€