

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€
Chartreuse : Chartreuse verte ou jaune, Ginger beer, citron vert	12€

SPRITZ

Apérol : Apérol, Prosecco, Bonneval gazeuse	12€
Hugo : Liqueur de sureau, Prosecco, citron vert, Menthe	13€
Savoyard : Génépi, Crémant de Savoie, citron vert, Bonneval gazeuse	14€
Dolce vita : Limoncello , Prosecco, citron vert, Bonneval gazeuse	14€

MOJITO

Classique : (Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, Bonneval gazeuse)	12€
Passion : (Rhum blanc, coulis passion, menthe fraîche, Bonneval gazeuse)	13€
Fruits rouges : (Rhum blanc, coulis fruits rouges, menthe fraîche, Bonneval gazeuse)	13€
Chartreuse : (Chartreuse verte, citron vert, menthe fraîche, Bonneval gazeuse)	14€

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 fruit selon l'humeur du barman)	9€
MAÏA (fleur de sureau, schweppes)	10€
VIRGIN SPRITZ (Spritz 00, schweppes)	10€

DEMANDEZ NOS COCKTAILS ET MOCKTAILS DU MOMENT



BOISSONS SANS ALCOOL

EVIAN	1L	6,5€
SAN PELLEGRINO	1L	6,5€
BONNEVAL	75 cl	8€
Eau minérale pétillante née en Savoie		
PERRIER	33 cl	5€
YAUTE TONIC	25 cl	6,5€
SIROP À L'EAU	33 cl	3€
Grenadine, Menthe, Citron, Fraise, Pêche, Cassis, Orgeat		
LIMONADE	33 cl	4€
Servi au verre		
DIABOLO	33 cl	4,5€
JUS DE FRUIT DU GAEC DU MONT CHARVIN - UGINE	25 cl	4,5€
Pomme, Poire		
JUS DE FRUIT GRANINI	25 cl	5,5€
Orange, Ananas, Abricot, Tomate		
JUS DE FRUIT RÉGIONAL "L'ARBRE À JUS"	25 cl	6,5€
Pomme-framboise, Pêche de vigne		
KOMBUCHA	33 cl	7€
Thé vert fermenté pêche sureau ou citron gingembre		
COCA, COCA ZÉRO	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, chantilly)	12€
CAFÉ DES CHARTREUX (café, chartreuse verte, chantilly)	12€
IRISH COFFEE (café, whisky, chantilly)	12€
TOPPING MOUSSE: GENEPI, CHARTREUSE, WHISKY	3€

LES DIGESTIFS

GENÉPI A L'ANCIENNE	4 cl	9€
CHARTREUSE		
Verte	4 cl	10€
Jaune	4 cl	10€
ALCOOL DE VERVEINE	4 cl	9€
LIMONCELLO	4 cl	8€
GET 27, 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 12ans 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 : Bière 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

75 cl

DOMAINE MARTELLE « COTEAUX DU VAR » AOC BIO

26€

Cépage : Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon,

Idéal pour : apéritif, grillades.

CHÂTEAU MARAVENNE AOP BIO

32€

Cépage : Grenache, Syrah, Cinsault,

Idéal pour : Poisson, fromage frais.

MIP (MADE IN PROVENCE)

41€

Cépage : Syrah, Grenache, Rolle

Idéal pour : salades, grillades.

LES CHAMPAGNES ET PETILLANTS

75 cl 10 cl

PROSECCO BRUT « TENUTE ARNACES » AOC

32€

8€

Cépage : Glera BIO

CREMANT DE SAVOIE BRUT JEAN CAVAILLÉ

37€

8€

Cépage : Jacquère, Gamay, Pinot noir

CHAMPAGNE BRUT RESERVE « GRAND CRU »

75€

12€

Domaine Hervy-Quenardel

Cépage : Chardonnay, Pinot noir

CHAMPAGNE BRUT ROSE, « GRAND CRU »

77€

Domaine Hervy-Quenardel

Cépage : Pinot noir

CHAMPAGNE BLANC DE BLANC « GRAND CRU »

96€

Domaine Hervy-Quenardel

Cépage : Chardonnay, **Millésime :** 2016

CHAMPAGNE BRUT VEUVE CLICQUOT

125€

Cépage : Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier



LES VINS ROUGES

SAVOIE

75 cl

12 cl

GAMAY “Coeur de combe” AOP Cave de Cruet

26€

6€

Cépage : Gamay, **Idéal pour :** apéritif, charcuterie, fromages affinés.

Mondeuse “Arcluzia” AOP Cave de Cruet

28€

Cépage : Mondeuse, **Idéal pour :** apéritif, charcuterie, dessert.

Mondeuse Girard Madoux

35€

Cépage : Mondeuse, **Idéal pour :** viandes grillées, fromages affinés.

VALLÉE DU RHÔNE

75 cl

50 cl

12 cl

LES AMOUREUSES IGP ARDÈCHE

26€

6€

Cépage : Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Grenache, Marselan et Merlot

Idéal pour : partager un bon moment entre amis

GRIGNAN ADHEMAR Gourmandise Domaine Montine

29€

Cépage : Grenache, Syrah, Marselan, Cinsault, **Idéal pour :** apéritif, charcuterie, fromages.

GRIGNAN ADHEMAR Secret de terroir Domaine Montine

36€

22€

8€

Cépage : Grenache, Syrah, **Idéal pour :** apéritif, charcuterie, boeuf.

GRIGNAN ADHEMAR Terre d'épices Domaine Grangeneuve

42€

Cépage : Grenache, Syrah, **Idéal pour :** viandes, gibiers, fromages de caractères.

CAIRANNE Domaine Longue toque

39€

Cépage : Grenache, Mourvèdre, Syrah, **Idéal pour :** charcuterie, viandes.

VACQUEYRAS NOVAE Famille Gilly

49€

22€

Cépage : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, **Idéal pour :** viande grillée, fromages affinés.

CROZES-HERMITAGE “les meysonniers” Domaine Chapoutier

55€

Cépage : Syrah BIO, **Idéal pour :** veau, viandes en sauce, fromages affinés.

GIGONDAS “les pierres blanches” Domaine Boissan

59€

Cépage : Grenache, Syrah, **Idéal pour :** viandes rouges grillées ou rôties.

SAINT-JOSEPH “les granilites” Domaine Chapoutier

65€

Cépage : Syrah BIO, **Idéal pour :** plats généreux et conviviaux.

CHATEAUNEUF DU PAPE Domaine Chante Cigale

79€

Cépage : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, **Millésime :** 2022, **Idéal pour :** viandes en sauce, gibiers.



BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE 75 cl

BROUILLY “CHATEAU DE PIERREUX “	26€
Cépage : Gamay, Idéal pour : fromage.	
BOURGOGNE CÔTE D’OR, <i>Domaine Nuiton Beaunoy</i>	49€
Cépage : Pinot noir, Idéal pour : charcuterie, viande rouge, dessert.	
MERCUREY, <i>Domaine Narjoux Normand</i>	69€
Cépage : Pinot noir, Millésime : 2022, Idéal pour : viande, gibiers fromages de caractères.	
CHASSAGNE MONTRACHET VIELLES VIGNES, <i>Domaine Borgeot</i>	69€
Cépage : Pinot noir, Millésime : 2023, Idéal pour : viandes riches en arômes et fromages à pâte molle.	
NUITS SAINT-GEORGES, <i>Domaine Nuiton Beaunoy</i>	96€
Cépage : Pinot noir, Millésime : 2021, Idéal pour : gibiers, plats en sauces, fromages.	

LANGUEDOC 75 cl 50 cl 12 cl

MALBEC “TERROIR D’ALTITUDE”, <i>Domaine Fortant</i>	33€	7€
Cépage : Malbec, Idéal pour : charcuterie, viande rouge, chocolat noir.		
FAUGERES “PUECH MOURIÉ”, <i>Domaine Florence Alquier</i>	35€	
Cépage : Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Idéal pour : viandes, gibiers, fromages de caractères.		
PIC SAINT LOUP “LA COQUINE”	39€	22€
Cépage : Syrah, Grenache, Idéal pour : magret de canard aux figues ou un carré d’agneau.		

PAYS DE LOIRE 75 cl

ST NICOLAS DE BOURGUEIL <i>GUY SAGET</i>	30€
Cépage : Cabernet franc, Idéal pour : salades variées, charcuterie, poissons.	
SANCERRE “LES GRANDMONTAINS”, <i>Domaine Laporte</i>	42€
Cépage : Pinot noir BIO, Idéal pour : viande blanche, dessert fruités.	

BORDEAUX 75 cl 12 cl

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

<u>SAVOIE</u>	75 cl	12 cl
JACQUERE CŒUR DE COMBE <i>Cave de Cruet</i> Cépage : Jacquère , Idéal pour : Poisson, Fromage affinés et à pâte dure.	26€	6€
ROUSSETTE FLEUR DE SAVOIE <i>Domaine Grisard</i> Cépage : Altesse, Idéal pour : Poisson.	35€	
LARMES D'HESTIA <i>Cave de cruet</i> Cépage : Roussanne, Idéal pour : apéritif, poisson	39€	7€
CHIGNIN BERGERON « OPULENT » <i>Domaine Grisard</i> Cépage : Roussanne, Idéal pour : Apéritif, poisson de rivière	39€	
MONDEUSE BLANCHE « ORIGINELLE » <i>Domaine Grisard</i> Cépage : Mondeuse blanche, Idéal pour : Apéritif, poisson de lac, Tomme	44€	

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

<u>LANGUEDOC</u>	75 cl	12 cl
VIIGNIER CAPRICES D'IGNÈRES, <i>IGP</i> Cépage : Viognier, Idéal pour : apéritif, charcuterie, poisson	30€	
CHARDONNAY TERROIR D'ALTITUDE, <i>Domaine Fortant</i> Cépage : Chardonnay, Idéal pour : viande blanche, fromages affinés.	30€	7€

<u>PAYS DE LOIRE</u>	75 cl
POUILLY-FUME « LES LOGES » BIO <i>Domaine des Rabichattes</i> Cépage : Sauvignon blanc, Idéal pour : apéritif, charcuterie, poisson	42€
SANCERRE « LE ROCHOY » BIO <i>Domaine Laporte</i> Cépage : Sauvignon blanc, Idéal pour : Poissons, crustacés	49€

<u>BOURGOGNE</u>	75 cl
MACON-CHARENTRE <i>Vincent Cornin</i> Cépage : Chardonnay, Idéal pour : repas festif, poissons	39€
SAINT VERAN <i>Antonin Point</i> Cépage : Chardonnay, Idéal pour : viande, fromages crémeux	49€
POUILLY FUISSE <i>Vincent Cornin</i> Cépage : Chardonnay, Idéal pour : poisson, viande blanche	55€
MERCUREY, « LE CHATELET » <i>Domaine Narjoux-Normand</i> Cépage : Chardonnay, Millésime : 2022, Idéal pour : charcuterie, poissons chauds	69€
MEURSAULT, CLOS DU DOMAINE <i>Philippe Le Hardy</i> Cépage : Chardonnay, Millésime : 2020, Idéal pour : foie gras, poisson, fromages forts	95€

