

# LES COCKTAILS

## MULE

<b>Moscow</b> : vodka, Ginger beer, citron vert	12€
<b>London</b> : Gin, Ginger beer, citron vert	12€
<b>Jamaïca</b> : Rhum blanc, Ginger beer, citron vert	12€
<b>Chartreuse</b> : Chartreuse verte ou jaune, Ginger beer, citron vert	12€

## SPRITZ

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

## MOJITO

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

# LES MOCKTAILS

<b>VIRGIN MOJITO</b> (Citron vert, Menthe Fraîche, Limonade)	9€
<b>VIRGIN MOJITO PASSION</b> (Citron vert, Menthe Fraîche, Limonade, Coulis passion)	10€
<b>VIRGIN MOJITO FRUITS ROUGES</b> (Citron vert, Menthe Fraîche, Limonade, Coulis fruits rouges)	10€
<b>FRUITÉ</b> (un cocktail de fruit selon l'humeur du barman)	
<b>MAÏA</b> (fleur de sureau, schweppes)	
<b>VIRGIN SPRITZ</b> (Spritz 00, schweppes)	

**DEMANDEZ NOS COCKTAILS ET MOCKTAILS DU MOMENT**



# BOISSONS SANS ALCOOL

<b>EVIAN</b>	<b>1L</b>	<b>6,5€</b>
<b>SAN PELLEGRINO</b>	<b>1L</b>	<b>6,5€</b>
<b>BONNEVAL</b> Eau minérale pétillante née en Savoie	<b>75 cl</b>	<b>8€</b>
<b>PERRIER</b>	<b>33 cl</b>	<b>5€</b>
<b>YAUTE TONIC</b>	<b>25 cl</b>	<b>6,5€</b>
<b>SIROP À L'EAU</b> Grenadine, Menthe, Citron, Fraise, Pêche, Cassis, Orgeat	<b>33 cl</b>	<b>3€</b>
<b>LIMONADE</b> Servi au verre	<b>33 cl</b>	<b>4€</b>
<b>DIABOLO</b>	<b>33 cl</b>	<b>4,5€</b>
<b>JUS DE FRUIT DU GAEC DU MONT CHARVIN - UGINE</b> Pomme, Poire	<b>25 cl</b>	<b>4,5€</b>
<b>JUS DE FRUIT GRANINI</b> Orange, Ananas, Abricot, Tomate	<b>25 cl</b>	<b>5,5€</b>
<b>JUS DE FRUIT RÉGIONAL "L'ARBRE À JUS"</b> Pomme-framboise, Pêche de vigne	<b>25 cl</b>	<b>6,5€</b>
<b>KOMBUCHA</b> Thé vert fermenté pêche sureau ou citron gingembre	<b>33 cl</b>	<b>7€</b>
<b>COCA, COCA ZÉRO</b>	<b>33 cl</b>	<b>6,5€</b>
<b>GINGER BEER, FUZETEA</b>	<b>25 cl</b>	<b>6,5€</b>

# BOISSONS CHAUDES

<b>CAFÉ ESPRESSO</b>	<b>2,5€</b>
<b>NOISETTE</b>	<b>3€</b>
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	<b>5€</b>
<b>ALLONGÉ</b>	<b>3€</b>
<b>ESPRESSO DÉCAFÉINÉ</b>	<b>2,5€</b>
<b>CAPPUCCINO, GRAND CRÈME</b>	<b>6€</b>
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	<b>5€</b>
<b>THÉ FOLLIET BIO</b> (Earl grey, Thé vert, Thé vert menthe)	<b>4€</b>
<b>INFUSION FOLLIET BIO</b> (Infusion des alpages ou Verveine)	<b>4€</b>
<b>THÉ PREMIUM JEANNE ANTOINETTE</b> (Thé vert fraise-rose ou Thé bleu Oolong)	<b>5€</b>
<b>INFUSION PREMIUM JEANNE-ANTOINETTE</b> (Pomme-cassis-hibiscus-framboise)	<b>5€</b>
<b>CAFÉ SAVOYARD</b> (café, génépi, chantilly)	<b>12€</b>
<b>CAFÉ DES CHARTREUX</b> (café, chartreuse verte, chantilly)	<b>12€</b>
<b>IRISH COFFEE</b> (café, whisky, chantilly)	<b>12€</b>
<b>TOPPING MOUSSE: GENEPI, CHARTREUSE, WHISKY</b>	<b>3€</b>

## LES DIGESTIFS

<b>GENÉPI A L'ANCIENNE</b>	<b>4 cl</b>	<b>9€</b>
<b>CHARTREUSE</b>		
Verte	<b>4 cl</b>	<b>10€</b>
Jaune	<b>4 cl</b>	<b>10€</b>
<b>ALCOOL DE VERVEINE</b>	<b>4 cl</b>	<b>9€</b>
<b>LIMONCELLO</b>	<b>4 cl</b>	<b>8€</b>
<b>GET 27, GET 31</b>	<b>4 cl</b>	<b>8€</b>
<b>POIRE WILLIAMS</b>	<b>4 cl</b>	<b>8€</b>
<b>COGNAC MEUKOW VS</b>	<b>4 cl</b>	<b>9€</b>
<b>ARMAGNAC</b>	<b>4 cl</b>	<b>9€</b>
<b>CALVADOS FAMILLE DUPONT</b>	<b>4 cl</b>	<b>9€</b>
<b>AMARETTO</b>	<b>4 cl</b>	<b>9€</b>

## LES SPIRITUEUX

<b>GIN</b>		
Citadelle	<b>4 cl</b>	<b>14€</b>
4810 distillerie du mont-blanc	<b>4 cl</b>	<b>11€</b>
<b>WHISKY</b>		
Glenfiddich 12ans d'âge	<b>4 cl</b>	<b>12€</b>
Jack Daniels	<b>4 cl</b>	<b>10€</b>
<b>VODKA</b>		
Belvédère	<b>4 cl</b>	<b>12€</b>
<b>RHUM</b>		
Diplomatico	<b>4 cl</b>	<b>11€</b>
Zacapa 23 ans	<b>4 cl</b>	<b>14€</b>

# 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**

**Cépage :** Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier



# LES VINS ROUGES

## SAVOIE

75 cl

12 cl

**GAMAY " Cœur 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 affinées.

**CROZES-HERMITAGE " les meysonniers " Domaine Chapoutier** 55€

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

**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

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

## LANGUEDOC

75 cl 50 cl 12 cl

<b>MALBEC “TERROIR D’ALTITUDE”, Domaine Fortant</b>	<b>33€</b>	7€
Cépage : Malbec, <b>Idéal pour</b> : charcuterie, viande rouge, chocolat noir.		
<b>FAUGERES “PUECH MOURIÉ”, Domaine Florence Alquier</b>	<b>35€</b>	
Cépage : Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre, <b>Idéal pour</b> : 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

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

## BORDEAUX

75 cl

12 cl

<b>GRAVES “CHATEAU BEAUREGARD DUCASSE”</b>	<b>39€</b>	8€
Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon, <b>Idéal pour</b> : viandes rouges, fromages affinés.		
<b>PESSAC-LEOGNAN “CHATEAU BARDINS”</b>	<b>49€</b>	
Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, <b>Idéal pour</b> : 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

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

## VALLEE DU RHONE

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

## LANGUEDOC

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

## PAYS DE LOIRE

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

## BOURGOGNE

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