

 EAUX MINÉRALES 

Thonon, ou San Pellegrino 75 cl	5 €
Chateldon 75 cl	6 €

 SOFTS 

Coca Cola, Coca Zero 33 cl	4 €	Jus de fruits Alain Millat	4 €
Orangina 33 cl	4 €	Pomme, Abricot, Ananas, Tomate 20 cl	
Perrier 33 cl	4 €	Sirop Monin	2,5 €
Limonade 20 cl	3 €	Grenadine, Fraise, Menthe, Citron 20 cl	

 BIÈRES PRESSION 

Leffe 25 cl	4 €	Hoegaarden 25 cl	4 €
-------------	-----	------------------	-----

 APÉRITIFS 

Martini blanc ou rouge 4cl	4 €	Gin Bombay Sapphire 4cl	8 €
Pastis ou Ricard 4cl	4 €	Vodka Grey Goose 4cl	8 €
Kir cassis, myrtille ou framboise 12cl	6 €	Whisky Johnny Walker 4cl	8 €
Rhum Havana 7 ans 4cl	8 €	Whisky Lagavulin 16 ans 4cl	12 €
Rhum Zacapa 4cl	12 €		

 DIGESTIFS 

Genépi, Mont Corbier 4cl	6 €	Get 27, Get 31 6cl	8 €
Chartreuse jaune ou verte 4cl	8 €	Williamine Morand 4cl	8 €
Liqueur « La Vertueuse » 4cl	8 €	Cognac VSOP 4cl	8 €
Poire, Menthe, Framboise ou Verveine		Cognac Hennessy XO 4cl	22 €

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

Le vin servi contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

 VINS AU VERRE 

	<i>Millésime</i>	<i>12cl</i>
Champagne		
Cuvée Esprit Nature, <i>Henri Giraud</i>	SA	12 €
Vin rosé		
Côtes de Provence, <i>Note Bleue</i>	2019	6 €
Vin blanc		
Savoie, Chignin « Anne de la Biguerne », <i>J.F. Quenard</i>	2018	6 €
Roussette de Savoie « Anne Sophie », <i>J.F. Quenard</i>	2017	8 €
Vin rouge		
Savoie, Gamay «Fanny», <i>J.F. Quenard</i>	2018	6 €
Côtes du Rhône, « Mon Cœur », <i>J.L. Chave</i>	2017	7 €
Puisseguin Saint-Emilion « A la vie ! », <i>Château Guibeau</i>	2017	8 €

 NOS COCKTAILS 
9 €

MOJITO

(Rhum, citron, menthe et eau pétillante)

MOJITO VERVEINE

(Rhum, citron, liqueur de verveine et eau pétillante)

MOJITO MYRTILLE

(Rhum, citron, coulis de myrtille et eau pétillante)

SPRITZ

(Apérol, Prosecco et eau pétillante)

SANGRIA BLANCHE

(Bière blanche, limonade, jus d'ananas, rhum, fruits frais)

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

Le vin servi contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

- Tapenade	4 €
- Poivrons confits	4 €
- Moules à l'escabèche	6 €
- Petites sardines à l'huile d'olive	12 €
- Gravlax de saumon	12 €
- 12 Escargots au piment d'Espelette	12 €
- Assortiment de fromages	8 €
- Burrata AOC	14 €
- Croque-monsieur au jambon truffé	12 €
- Chiffonnade de jambon truffé	10 €
- Salsichon Iberico Bellota	5 €
- Chorizo Iberico Bellota	5 €
- Jambon Bellota 100% Pata Negra 80g	25 €
- Ballotine de foie gras et piment d'Espelette	16 €

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

Le vin servi contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

 DESSERT 

- Crème brûlée fève de tonka 6 €
- Pomme au four, caramel beurre salé et sablé 6 €
- Gaufre : sucre, caramel beurre salé ou myrtilles au sirop 6 €
- Coulant chocolat 7 €
- Coupe Lily 8 €
Glace yaourt, myrtilles au sirop et Spéculoos
- Coupe Josh 8 €
Glace yaourt, fraises, coulis de fraise et copeaux de chocolat
- Coupe Tess : 8 €
Glace vanille, caramel beurre salé et sablé Breton

 BOISSONS CHAUDES 

Expresso	2 €	Double expresso	3,8 €
Cappuccino	4 €	Chocolat chaud	4 €
Thé et infusions	4 €		

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

Le vin servi contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.


 VINS DE SAVOIE
 

Millésime 75cl

Blanc

Jean Francois Quenard :

Chignin, «Anne de la Biguerne»	2018	30 €
Roussette de Savoie «Anne Sophie»	2017	40 €
Bergeron «Au pied des Tours»	2018	42 €

Jean Noël Blard :

Apremont «Anno Domini MCCXLVIII»	2017	35 €
----------------------------------	------	------

Domaine Massson :

Apremont «La Centenaire»	2016	54 €
--------------------------	------	------

Gilles Berlioz :

Chignin «Chez l'Odette»	2015	50 €
Roussette de Savoie «El Hem»	2016	58 €
Chignin Bergeron «Les Fripons»	2016	66 €
Chignin Bergeron «Les Filles»	2015	66 €
Chignin Bergeron «Les Christine»	2015	120 €

Rouge

Jean Francois Quenard :

Gamay «Fanny»	2018	30 €
Mondeuse «Elisa»	2017	42 €

Château de Mérande, Domaine Genoux :

Mondeuse d'Arbin «La Belle Romaine»	2018	32 €
Mondeuse d'Arbin «Comte Rouge»	2016	39 €

Gilles Berlioz :

Mondeuse «La Deuse»	2016	66 €
---------------------	------	------


 IGP D'ALLOBROGIE
 

Millésime 75cl

Blanc

«Schiste», <u><i>Domaine des Ardoisières</i></u>	2015	70 €
--------------------------------------------------	------	------

Rouge

«Améthyste», <u><i>Domaine des Ardoisières</i></u>	2017	110 €
----------------------------------------------------	------	-------

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

Le vin servi contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



CHAMPAGNE



	<i>Millésime</i>	<i>75cl</i>
Esprit Nature, <i>Henri Giraud</i>	SA	75 €
Dame Jane, <i>Henri Giraud</i>	SA	99 €
Blanc de Craie, <i>Henri Giraud</i>	SA	109 €
Code Noir, <i>Henri Giraud</i>	SA	129 €
MV09, <i>Henri Giraud</i>	SA	149 €
Argone, <i>Henri Giraud</i>	2004	350 €



VINS ROSES



	<i>Millésime</i>	<i>75cl</i>
Côtes de Provence		
Note Bleue	2019	28 €



VINS BLANCS



	<i>Millésime</i>	<i>75cl</i>
Vin De France Viognier «La Champine», <i>J. M. Gerin</i>	2018	32 €
Vallée du Rhône		
Saint Joseph «Mairlant», <i>Francois Villard</i>	2017	48 €
Bourgogne		
Saint Romain, <i>Alain Gras</i>	2016	50 €
Chablis «Terroir de Chichée», <i>Patrick Piuze</i>	2015	58 €
Pouilly Fuissé Vieilles Vignes, <i>Vincent Girardin</i>	2016	62 €
Chassagne Montrachet, <i>Domaine Bergeret</i>	2018	69 €
Val de Loire		
Saumur «Arcane», <i>Château de Fosse-Sèche</i>	2015	40 €

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

Le vin servi contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

	<i>Millésime</i>	<i>75cl</i>
Vallée du Rhône		
Côtes du Rhône, « Mon Cœur », <i>J.L. Chave</i>	2017	35 €
Crozes-Hermitage «Beaumont», <i>David Reynaud</i>	2018	42 €
Saint Joseph «Pierres Sèches», Yves Cuilleron	2017	48 €
Gigondas, «Aux Lieux-Dits», <i>Domaine Santa Duc</i>	2015	62 €
Côtes du Vivarais «Cuvée Emma», <i>Domaine Gallety</i>	2017	66 €
Châteauneuf du Pape, <i>Domaine Beurenard</i>	2013	79 €
Côte-Rôtie «Champin Le Seigneur», <i>J.M. Gerin</i>	2017	89 €
Côtes du Vivarais «Syrare», <i>Domaine Gallety</i>	2014	110 €
Val de Loire		
Saumur «Eolithe», <i>Château de Fosse-Sèche</i>	2017	36 €
Sancerre «La Croix du Roy», <i>Lucien Crochet</i>	2015	40 €
Bourgogne		
Bourgogne Pinot Noir, <i>Vincent Girardin</i>	2017	39 €
Saint Romain, <i>Alain Gras</i>	2018	50 €
Santenay «Beauregard», <i>Vincent Girardin</i>	2015	62 €
Gevrey-Chambertin, <i>Thierry Mortet</i>	2015	95 €
Bordeaux		
Puisseguin Saint-Emilion « A la vie ! », <i>Château Guibeau</i>	2017	39 €
Graves, <i>Château Lusseau</i>	2015	48 €
Margaux, <i>La Dame de Ferrière</i>	2014	95 €
Languedoc Roussillon		
Pic Saint Loup «L'Olivette», <i>Clos Marie</i>	2017	42 €

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

Le vin servi contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.