

## EAUX MINÉRALES

Thonon, Chateldon 75 cl 6 €

## SOFTS

Coca Cola, Soft, etc...	33 cl	4 €	Infusions Glacées	
Jus de fruits Alain Milliat	25 cl	5 €	« Alain Milliat »	25 cl 6 €
Orange, Ananas, Abricot, Tomate			- Gingembre/Citron vert	
Pomme, Pêche de vigne			- Framboise/Menthe	
			- Passion/Baie de Timur	
Sirop à l'eau	25 cl	3 €	- Fleur de sureau/Citron vert	
Limonade	25 cl	4 €		

## BOISSONS CHAUDES

Expresso	2 €	Double expresso	3,80 €
Cappuccino	4 €	Thé et infusions	4 €

## BIÈRES BOUTEILLES

Goudale Blonde	33 cl	6 €	Belzebuth Rouge	33 cl 6 €
Hoegaarden Blanche	33 cl	6 €		

## APÉRITIFS

Martini blanc, rouge	6 cl	4 €	Gin <i>Bombay Sapphire</i>	4 cl 8 €
Rhum Havana 7 ans	4 cl	8 €	Vodka <i>Greygoose</i>	4 cl 8 €
Kir cassis, myrtille ou framboise	12 cl	6 €	Whisky <i>Chivas Regal</i>	4 cl 8 €
Ron Zacapa Soléra 23	4 cl	12 €	Whisky <i>Lagavulin</i> 16 a	4 cl 12 €

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

*Consulter notre sommelier pour la sélection des vins au verre*

Coupe de Champagne « Rive Gauche » - Gamet 15 €

## COCKTAILS

SPRITZ 18 CL : APEROL ET CRÉMANT DE SAVOIE 12 €

TREUSE' SPRITZ 18 CL : CHARTREUSE VERTE, SAINT GERMAIN, CRÉMANT DE SAVOIE 14 €

DAÏQUIRI VERVEINE 12 CL : HAVANA 3 ANS, CITRON VERT, LIQUEUR DE VERVEINE 12 €

SIDE CORBIER 12 CL : COGNAC VSOP, MONT CORBIER, CITRON JAUNE 12 €

CAPPUCCINO MARTINI 12 CL : VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, CAFÉ 12 €

## DIGESTIFS

Genépi, Mont Corbier 4 cl 8 €      Get 27, Get 31 6 cl 8 €

Chartreuse jaune ou verte 4 cl 8 €      Eau de vie de Poire 4 cl 8 €

Liqueur « La Vertueuse » 4 cl 8 €      Cognac VSOP 4 cl 8 €

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

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

 TAPAS MER 

- Les petites sardines à l'huile d'olive « Ramón Peña » 12 €
- Les moules à l'escabèche « Ramón Peña » 12 €
- Les rillettes de thon au mascarpone 12 €

 TAPAS TERRE 

- La terrine de campagne 10 €
- Les grelots de saucisson sec 12 €
- Les rillettes d'oie 12 €
- L'assiette de charcuteries et jambon blanc à la truffe d'été 14 €
- Le pâté en croûte de volaille, citron 14 €
- Le jambon de Cébo Ibérique 21 €  
*tranché minute, huile d'olive « Picual » d' Alexis Muñoz*

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

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

## TAPAS FROMAGE

- La faisselle fermière 7 €
- La sélection de fromage affinés de Savoie 12 €
- La burrata, déclinaison de tomates d'antan, pesto vert 22 €
- La Raclette au lait cru de la coopérative de Yenne  
assortiment de charcuteries 26 €  
*prix par personne minimum 2 personnes*

## DESSERTS

- La salade de fruits frais 8 €
- Le nougat glacé pistaches et amandes 8 €
- Le coulant au chocolat, coulis caramel 8 €
- La Coupe Tess 9 €  
*Glace artisanale Vanille, coulis de caramel au beurre salé, et sablé breton*
- La Coupe Lily 9 €  
*Glace artisanale au yaourt, myrtilles, biscuit Spéculoos*

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

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

## Blancs :

Millésime      75cl

### Les Jacquères :

Cruet « Vieille Vigne » <i>D. de l'Idylle</i>	2021	35 €
Chignin « Anne de la Biguerne » <i>J-F. Quénard</i>	2020	35 €
Chignin « 1903 Vieilles Vignes » <i>P. &amp; A. Quenard</i>	2020	44 €
Apremont « Anno Domini MCCXLVIII » <i>J-N. Blard</i>	2018	44 €

### Les Roussettes de Savoie :

« Émilie » <i>D. de l'Idylle</i>	2020	38 €
« Anne-Sophie » <i>J-F. Quénard</i>	2019	42 €
« Clémence » <i>A. Berlioz</i>	2019	52 €
« Prieuré Saint-Christophe » Giachino	2015	88 €

### Les Chignin-Bergerons :

« Au pied des Tours » <i>J-F. Quénard</i>	2020	48 €
« Raipoumpou » <i>A. Berlioz</i>	2020	66 €
« Euphrasie » <i>A. Berlioz</i>	2018	68 €
« Les Fripons » <i>G. Berlioz</i>	2020	85 €
« Les Filles » <i>G. Berlioz</i>	2015	88 €
« Les Christine » <i>G. Berlioz</i>	2015	120 €
IGP Allobroges « <i>Schiste</i> » <i>B. Omont</i>	2018	70 €

## Rouges :

Pinot Noir « <i>Les Moraines</i> » <i>D. de l'Idylle</i>	2020	35 €
Mondeuse « <i>Elisa</i> » <i>J-F Quénard</i>	2019	46 €
Mondeuse « <i>La Sauvage</i> » <i>P. &amp; A. Quenard</i>	2020	46 €
Mondeuse « <i>Le Comte Rouge</i> » <i>Ch. de Mérande</i>	2019	49 €
IGP Allobroges « <i>Argile</i> » <i>B. Omont</i>	2019	60 €
Persan « <i>Octavie</i> » <i>A. Berlioz</i>	2020	72 €
Mondeuse « <i>La Lunatique</i> » <i>P. &amp; A. Quenard</i>	2020	76 €
Mondeuse « <i>La Deuse</i> » <i>G. Berlioz</i>	2017	88 €
IGP Allobroges « <i>Améthyste</i> » <i>B. Omont</i>	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

	Millésime	75 cl
<u>Champagne Gamet</u>		
« Rive Droite » Blanc de Noirs	SA	75 €
« Rive Gauche »	SA	80 €
« Zéro Dosage »	2013	115 €

### Champagne Henri Giraud

« Dame Jane », Rosé	SA	99 €
« Blanc de Craie », <i>Blanc de Blancs</i>	SA	109 €
« Code Noir », <i>Blanc de Noirs</i>	SA	129 €
« MVo9 », <i>La cuvée en fût de chêne</i>	SA	149 €
« Argonne », <i>Terroir d'Aÿ en fût de chêne</i>	2004	350 €

## VINS ROSÉS

	Millésime	75cl
Rosé de Savoie, <i>Domaine de l'Idylle</i>	2021	29 €
Côtes de Provence « <i>L'accent</i> » <i>Clos de l'Ours</i>	2020	36 €
Bandol « <i>Château Romassan</i> » <i>Domaine Ott</i>	2015	74 €

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 BLANCS

	<i>Millésime</i>	<i>75cl</i>
<b>Vallée du Rhône</b>		
Côtes du Rhône - Sablet, <i>D. de Piaugier</i>	2019	40 €
Condrieu « <i>Aux Ruses</i> » <i>D. Lafoy</i>	2018	77 €
Condrieu « <i>Côte Châtillon</i> » <i>D. Bonnefond</i>	2019	84 €
Condrieu « <i>Jardin Suspendu</i> » <i>P-J. Villa</i>	2018	125 €
Hermitage « <i>Arpège</i> » <i>C. Betton</i>	2018	138 €
 <b>Bourgogne</b>		
Chablis, <i>I &amp; D. Pommier</i>	2019	58 €
Pouilly-fuissé « <i>Vieilles Vignes</i> » <i>V. Girardin</i>	2017	60 €
Chablis 1er cru « <i>Montée de Tonnerre</i> » <i>D. Testut</i>	2018	68 €
Pernand-Vergelesses, <i>J-B. Boudier</i>	2020	90 €
 <b>Vallée de la Loire</b>		
Reuilly, <i>D. Mabillot</i>	2019	37 €
Sancerre « <i>Étincelle</i> » <i>D. de Rome</i>	2019	43 €
 <b>Autres Régions</b>		
Corse « <i>Inizia</i> » <i>C. Ferrandis</i>	2019	45 €
Côtes de Provence « <i>Milia</i> » <i>Clos de l'Ours</i>	2019	47 €
Côtes du Roussillon, <i>Dom. du vieux solitaire</i>	2018	49 €

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 ROUGES

	Millésime	75cl
<b>Vallée du Rhône</b>		
Côtes du Rhône « <i>Mon Coeur</i> » J-L. Chave	2020	39 €
Crozes-Hermitage « <i>Espiègle</i> » C. Betton	2020	48 €
Saint Joseph, « <i>Offerus</i> » J-L. Chave	2019	58 €
Gigondas, <i>Domaine d'Ouréa</i> , Adrien Roustan	2020	72 €
Côte-Rôtie « <i>Prélude</i> » D. Lafoy	2018	90 €
Côte-Rôtie « <i>Champin Le Seigneur</i> » J-M. Gérin	2017	95 €
Chateauneuf du Pape, <i>Domaine Bois de Boursan</i>	2019	99 €
Côtes du Vivarais « <i>Syrare</i> » Dom. Gallety	2017	110 €
<b>Val de Loire</b>		
Saumur « <i>Eolithe</i> » <i>Château de Fosse-Sèche</i>	2017	42 €
<b>Bourgogne</b>		
Bourgogne « <i>Saint Vincent</i> » V. Girardin	2019	48 €
Santenay 1er Cru « <i>Le Beauregard</i> » V. Girardin	2017	88 €
<b>Autres Régions</b>		
Francs - Côtes de bordeaux, <i>Château Clos Fontaine</i>	2016	39 €
Côtes de Provence « <i>Le Chemin</i> » <i>Clos de l'Ours</i>	2019	52 €

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

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