

## Pression

<b>BLONDE 25 cl - 4,2°</b> Brasserie Alps	4,50€
<b>BLONDE 50 cl - 4,2°</b> Brasserie Alps	8,00€
<b>PICON BIÈRE</b>	+1€
<b>MONACO / PANACHÉ 25 cl</b>	4,50€
<b>MONACO / PANACHÉ 50 cl</b>	8,00€

## Les bières du coin

<b>LA BLONDE - 5,8°</b> Brasserie du Mont Blanc	7,50€
<b>LA ROUSSE - 6,5°</b> Brasserie du Mont Blanc	7,50€
<b>LA BLANCHE - 4,7°</b> Brasserie du Mont Blanc	7,50€
<b>LA VERTE - 5°</b> Brasserie du Mont Blanc, au génépi	7,50€
<b>LA BLEUE - 5°</b> Brasserie du Mont Blanc, à la myrtille	7,50€



## Spritz Party

Alcool, prosecco, eau pétillante

<b>SPRITZ</b>	11,00€
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	11,00€
<b>HUGO SPRITZ</b>	12,00€

## Classiques

<b>COSMOPOLITAN</b> Vodka, cointreau, jus de citron vert, jus de cranberry	12,00€
<b>SEX ON THE BEACH</b> Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pêche, citron vert	12,00€
<b>MAI TAI</b> Rhum ambré, rhum blanc, cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron vert	13,00€
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, espresso	12,00€
<b>MOJITO</b> Rhum, citron vert, menthe, eau pétillante	11,00€

## Mules

Alcool, ginger beer, citron vert

<b>LONDON - GIN</b>	11,00€
<b>MOSCOW - VODKA</b>	11,00€
<b>FRENCH - COGNAC</b>	12,00€

## Mocktails

<b>VIRGIN MOJITO</b> Citron vert, menthe, cassonade, eau pétillante	7,00€
<b>VIRGIN MULE</b> Citron vert, ginger beer, sirop de citron	7,00€
<b>PERLE ROUGE</b> Cranberry, sirop de framboise, limonade, citron vert	8,00€

## BIÈRES

## COCKTAILS

## Alcools et digestifs 4 cl

<b>WHISKY CHIVAS REGAL, 12 ANS - 40°</b>	11,00€	<b>GIN ALTITUDE DRY - 40°</b>	10,00€
<b>WHISKY TOKI JAPANESE BLANC - 43°</b>	12,00€	<b>VODKA BELUGA EXPORT - 40°</b>	11,00€
<b>WHISKY DES HAUTES GLACES INDIGÈNE - 44°</b>	13,00€	<b>LIQUEUR DE MENTHE POIVRÉE - MAISON JACOULOT - 21°</b>	8,00€
<b>WHISKY FOUR ROSES BOURBON - 40°</b>	10,00€	<b>LIMONCELLO - 25°</b>	7,00€
<b>COGNAC HENNESSY VS - 40°</b>	11,00€	<b>GÉNÉPI - 40°</b>	10,00€
<b>RHUM SANTA TERESA 1796 - 40°</b>	12,00€	<b>CHARTREUSE VERTE - 40°</b>	10,00€
		<b>CHARTREUSE JAUNE - 40°</b>	10,00€

## Accompagnements alcool

SODAS, JUS DE FRUITS JADE. 3,00€

## Apéritifs

<b>RICARD - 45°</b> 2 cl	5,00€
<b>SUZE - 15°</b> 4 cl	5,00€
<b>MARTINI ROUGE - 14,4°</b> 6 cl	7,00€
<b>MARTINI BLANC - 14,4°</b> 6 cl	7,00€
<b>CAMPARI - 25°</b> 6 cl	7,00€

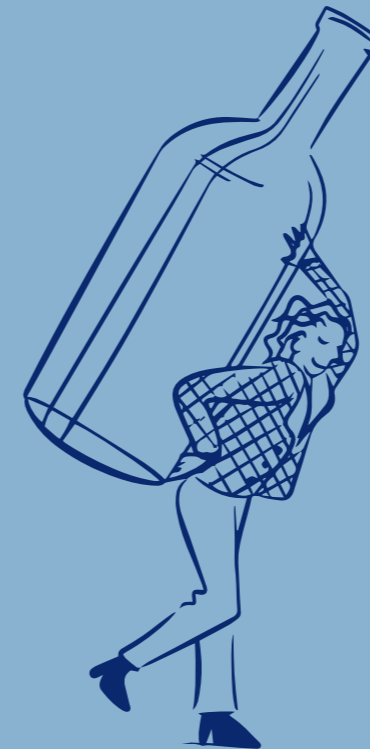
## Nos Kir

Crème de cassis, myrtille ou pêche

<b>KIR VIN BLANC</b>	6,00€
<b>KIR SAVOYARD PÉTILLANT</b>	7,00€
<b>KIR ROYAL</b>	12,00€

## LES ALCOLS

# Bleu. APÉRO



# Une petite SOIF ?

## Boissons chaudes

ESPRESSO/RISTRETTO	2,80€
DÉCAFÉINÉ	3,10€
ALLONGÉ	2,80€
DOUBLE ESPRESSO	4,20€
CAFÉ VIENNOIS	5,00€
CAFÉ NOISETTE	3,30€
CAPPUCCINO	5,00€
LATTE	6,00€
MOCACCINO	6,00€
CHOCOLAT CHAUD	5,00€
CHOCOLAT VIENNOIS	6,00€
IRISH COFFEE	12,00€
THÉ PAUL BOCUSE	4,00€
Earl Grey, Ceylan, Baies gourmandes, Sencha	
INFUSION PAUL BOCUSE	4,00€
Verveine, Camomille	

## Jus de fruits

Jade - 25 cl	
JUS D'ORANGE	5,00€
JUS DE POMME	5,00€
JUS DE TOMATE	5,00€
JUS DE PÊCHE	5,00€
JUS DE POIRE	5,00€
NECTAR DE FRAISE	5,00€

## Eaux minérales

EVIAN 50 cl	3,00€
EVIAN 1 l	5,00€
BADOIT 50 cl	3,00€
BADOIT 1 l	5,00€
BADOIT ROUGE 33 cl	4,00€

## Rafraîchissements

SIROP À L'EAU EYGUEBELLE	3,00€
Grenadine, menthe, citron, fraise, pêche, orgeat	
DIABOLO	4,50€
Grenadine, menthe, citron, fraise, pêche, orgeat	
BITTER SAN PELLEGRINO	4,00€
THÉ GLACÉ MAISON	5,00€
COCA-COLA 33 cl	5,00€
COCA-COLA ZÉRO 33 cl	5,00€
FUZE TEA 25 cl	4,50€
SCHWEPPES AGRUMES 25 cl	5,00€
SCHWEPPES INDIAN TONIC 25 cl	5,00€
SCHWEPPES GINGER BEER 20 cl	5,00€
LIMONADE ELIXIA BIO 33 cl	6,00€
LEMONAID CITRON VERT 33 cl	6,00€
Limonade au citron	
LEMONAID PASSION 33 cl	6,00€
Limonade aux fruits de la passion	



## S O F T S E T B O I S S O N S C H A U D E S

# Plutôt blanc ou rosé ?

## Blancs

IGP PAYS D'OC - CUVÉE JADE. LE VIN D'À CÔTÉ			
Roussanne, Marsanne, Viognier : Notes florales, arômes d'agrumes, rondeur et fraîcheur.	5,50 €	12cl	75cl 24,00 €
IGP CÔTES DE GASCOGNE DOUX - DOMAINE LAFFITTE			27,00 €
50% Petit Manseng - 50% Gros Manseng : Un IGP Côtes de Gascogne doux, aromatique et fruité, aux notes de fruits exotiques et de fruits de la passion, avec une bouche vive et généreuse.			
VIN DE FRANCE - CHARDONNAY - CLAUDIE PÉGUET	6,50 €		26,00 €
100% Chardonnay : Un Chardonnay typique, aux arômes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche, avec une bouche fraîche, fine et équilibrée.			
AOP APREMONT BIO « TERRES DE FAMILLE »	7,00 €		32,00 €
MAISON CAVAILLÉ			
100% Jacquère : Un Apremont savoyard frais et minéral, aux notes d'agrumes et de yuzu, avec une bouche élégante et légèrement perlante, parfait sur fruits de mer, poissons grillés et spécialités savoyardes.			
AOC ROUSSETTE DE SAVOIE - CEP NOIR - VIEILLE VIGNE			35,00 €
MAISON CAVAILLÉ			
100% Altesse : Arômes de fruits frais et de noisette, avec une bouche ample et ronde.			
AOP CHABLIS - DOMAINE SÉGUINOT BORDET	10,00 €		49,00 €
100% Chardonnay : Un Chablis élégant et puissant, aux arômes floraux, fruités et légèrement vanillés, avec une bouche riche, minérale et harmonieuse, idéal sur fruits de mer, crustacés, viandes blanches et plats raffinés.			

## Rosés

IGP MÉDITERRANÉE HIPPIY - ROUBINE	6,00 €		
100% Grenache : La petite cuvée du Château Roubine, un rosé frais aux notes de fruits à chair blanche.	23,00 €		
AOP CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU LÉOUBE	9,00 €		36,00 €
Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre : Équilibré, rond, frais et généreux			

Découvrez NOS VINS DU MOMENT

# Rouge ou bulles ?

## Rouges

AOP CÔTES DU RHÔNE - CUVÉE JADE. LE VIN D'À CÔTÉ			
100% Syrah : Réglisse, épices et fruits noirs.	5,50 €	12cl	75cl 24,00 €
AOP SAVOIE - GAMAY DE CHAUTAGNE «1949»			29,00 €
MAISON CAVAILLÉ	6,50 €		
100% Gamay : Un Gamay de Chautagne savoyard au caractère affirmé, mêlant fruits rouges, notes poivrées et minérales, avec des tanins souples			
AOP VACQUEYRAS DOMAINE LA FONT DU CHÊNE			37,00 €
AIMÉ ARNOUX			
75% Grenache - 25% Syrah : Un vin ample et généreux, aux notes de cerise et d'épices, offrant une bouche chaleureuse et structurée, idéal sur viandes rôties ou fromages de caractère.			
AOP PIC SAINT-LOUP BIO «LA DIABLESSE»	7,50 €		39,00 €
VIGNOBLE DES TROIS CHÂTEAUX			
60% Syrah - 40% Grenache : Un Pic Saint-Loup bio intense et solaire, aux notes de garrigue, d'épices et de fruits mûrs, offrant une bouche puissante et longue.			
AOC CROZES-HERMITAGE CROS DU MOURIER	8,00 €		41,00 €
CAVE DE CLAIRMONTS			
100% Syrah : Nez gourmand de fruits rouges, de violette et d'épices, avec une bouche soyeuse aux tanins fins.			

## Champagnes et bulles

MÉTHODE TRADITIONNELLE DE SAVOIE - JEAN CAVAILLÉ	6,00 €		
Molette - Altesse : Rond, parfums de fruits blancs et quelques touches acidulées d'agrumes confits.	29,00 €		
DOC PROSECCO BRUT TENUTE ARNACES	6,00 €		30,00 €
100% Glera : Frais et équilibré.			
CHAMPAGNE LALLIER - RÉFLEXION BRUT	12,00 €		65,00 €
Chardonnay - Pinot noir : Arômes floraux et fruités aux notes salines et minérales.			
CHAMPAGNE MARGUERITE GUYOT - CUVÉE DÉSIR BRUT			85,00 €
BLANC DE NOIRS			
100% Pinot Meunier : Gourmand aux notes florales et d'agrumes			