

# NOS PLATS

## MAISON À PARTAGER



- PLANCHE DE FROMAGES ET CHARCUTERIES
  - La petite ..... 23.00 €
  - La grande ..... 37.00 €
- PINSAS ENTIÈRES (PÂTE CROUSTILLANTE ET AÉRÉE) ..... 19.00 €
  - Mortadelle (mortadelle, straciatella, pesto, pistaches, roquette)
  - Chèvre (tomate, mozzarella, chèvre, jambon cru, champignons)
  - Italienne 🌿 (tomates cerises, ail, straciatella, parmesan, basilic, roquette)
- ASSIETTE DE FRITES MAISON 🌱 ..... 11.00 €
- FRITES À L'HUILE DE TRUFFE ET PARMESAN 🌿 ..... 15.00 €
- HOUMOUS AU CITRON À PARTAGER 🌱 ..... 12.00 €
- SAINT-FÉLICIEN RÔTI, THYM & MIEL 🌿 ..... 14.00 €
- ESCARGOTS GRATINÉS EN PERSILLADE ..... 19.00 €
- BURRATA, HUILE DE TRUFFE ET PIGNONS 🌿 ..... 14.00 €
- STICKS DE BEAUFORT 🌿 (6 PIÈCES), SAUCE TARTARE ..... 14.00 €
- FILET DE RUMSTEAK, SAUCE AUX POIVRES RARES ..... 25.00 €
- GAMBAS RÔTIES, CRÈME D'ANETH ..... 19.00 €
- CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLÉES (SUR RÉSERVATION) ... 31.00 €

🌿 VÉGÉTARIEN | 🌱 VÉGAN

🌸 LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE 🌸

# NOS DOUCEURS

## MAISON

- TARTELETTE AU CITRON, MIKADOS DE MERINGUE ..... 11.00 €
- DAME BLANCHE ..... 12.00 €
- MOUSSE AU CHOCOLAT AÉRIENNE ..... 11.00 €
- ASSIETTE DE RISSOLES (12 PIÈCES) ..... 12.00 €
- GLACES ET SORBETS MAISON\* OU ARTISANAUX
  - 1 BOULE ..... 4.00 €
  - 2 BOULES ..... 7.50 €
  - 3 BOULES ..... 10.00 €
  - GLACES : VANILLE\*, CHOCOLAT, NOISETTE, PISTACHE, RHUM-RAISIN
  - SORBETS : CITRON\*, FRAISE, FRAMBOISE, MYRTILLE\*, NOIX DE COCO

🌿 VÉGÉTARIEN | 🌱 VÉGAN

🌸 LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE 🌸



# NOS COCKTAILS

- **Sangria maison** (15 cl) ..... 12.00 €  
(vin rouge, vin blanc, Cointreau, fruits frais, cannelle)

≡ **TOUS NOS COCKTAILS SONT À 13.50 €** ≡

## COCKTAIL SIGNATURE

- **Litchi Sunrise**  
(liqueur de litchi, Vodka, jus d'orange, grenadine)

## LES SPRITZ

- **Apérol** (Apérol, Prosecco, limonade)
- **Hugo** (liqueur de sureau, Prosecco, limonade, menthe, citron vert)
- **Sureau** (liqueur de sureau, Prosecco, limonade, citron jaune)
- **Myrtille** (crème de myrtille, Prosecco, limonade, citron jaune)

## LES « MULES »

- **London** (Gin, Ginger Ale, jus de citron vert, menthe fraîche)
- **Moscow** (Vodka, Ginger Ale, jus de citron vert, menthe fraîche)
- **Texas** (Whisky, Ginger Ale, jus de citron vert, menthe fraîche)
- **French** (Cognac, Ginger Ale, jus de citron vert, menthe fraîche)
- **T-Ponch Don Papa** (rhum, sucre de canne, citron vert)
- **Madeleine** (Amaretto, Cointreau, jus d'ananas)
- **Mojito** (Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse, menthe fraîche)
- **Mojito Myrtille** (rhum blanc, crème de myrtille, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse, menthe fraîche)



LA LISTE DES ALLEGRÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE



# NOS MOCKTAILS

11.00 €

- **Virgin Moscow Mule** (Nolow Ginger, Ginger Ale, jus de citron vert, menthe fraîche)
- **Virgin Mojito** (menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, eau pétillante)
- **Virgin Apérol Spritz**

# NOS SOFTS

## NOUVEAUTÉ : LES KOMBUCHA (THÉS FERMENTÉS)

- **Kyo citron/gingembre** ..... 7.00 €
- **Kyo pêche/baie de sureau** ..... 7.00 €
- **Thé glacé maison** (30 cl) ..... 4.50 €
  - Thé vert jasmin/hibiscus
  - Thé Earl Grey pêche

- **Coca-Cola, Coca-Cola zéro** (33 cl) ..... 5.00 €
- **Ice-tea** (25 cl) - **Orangina** (25 cl) - **Perrier** (33 cl) ..... 5.00 €
- **Schweppes indian tonic** (25 cl) ..... 5.00 €
- **Jus de fruits** (Patrick Font) (25 cl) ..... 6.00 €  
(orange, abricot, pomme, fraise, ananas, myrtille sauvage)
- **Sirop à l'eau** (30 cl) : ..... 3.50 €  
(grenadine, fraise, cassis, citron, menthe, pêche, vanille, passion, violette, orgeat)
- **Limonade** (30 cl) ..... 4.00 €
- **Diabolo** (30 cl) ..... 4.50 €
- **Evian ou Badoit** (1 litre) ..... 7.00 €



LA LISTE DES ALLEGRÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE



# NOS VERRES DE VIN

(12.50 cl)

## ROUGE (IGP ET AOP)

- |  | <u>le verre</u> |
|--|-----------------|
| • Côtes du Rhône – Domaine la Croisette (vignoble Demazet) | 7.50 €          |
| • Pic St-Loup – Domaine de Pech Tort – (Languedoc)         | 9.50 €          |
| • St-Emilion – Château Robin des Moines – (Bordeaux)       | 12.50 €         |

## BLANC (AOP ET AOC)

- |  |         |
|--|---------|
| • Côtes de Provence – Diable & Co – Domaine des Diables            | 7.50 €  |
| • Roussette de Seyssel – Domaine Clos d'Arvières (H. Savoie)       | 8.50 €  |
| • Chignin Bergeron (A. & M. Quénard) – (Savoie)                    | 10.50 € |
| • Pouilly-fumé – Domaine des Gomirets – famille Gaudray<br>(Loire) | 12.00 € |

## BLANC MOELLEUX (VDF)

- |   |        |
|---|--------|
| • Pakhus – Philippe & Sylvain Ravier – (Savoie) | 8.50 € |
|---|--------|

## ROSÉ (AOP)

- |  |        |
|--|--------|
| • Sable de Camargue – Domaine du Petit Chaumont –<br>(Languedoc) | 8.00 € |
|--|--------|

## ROSÉ MOELLEUX (VDF)

- |  |        |
|--|--------|
| • Pakhus rosé – Philippe & Sylvain Ravier – (Savoie) | 8.50 € |
|--|--------|

# NOS APÉRITIFS

- |  |         |
|--|---------|
| • Ricard/Pastis (2 cl)                                   | 5.00 €  |
| • Kir (cassis, mûre, pêche, myrtille, châtaigne) (12 cl) | 6.00 €  |
| • Kir Prosecco (12 cl)                                   | 6.00 €  |
| • Martini rouge/blanc (4 cl) – Suze (4 cl) – Get (4 cl)  | 6.00 €  |
| • Porto (4 cl)   | 8.00 €  |
| • Whisky Grant's (4 cl)                                  | 9.00 €  |
| • Jack Daniel's (4 cl)                                   | 11.00 € |
| • Whisky ou Rhum coca (4 cl)                             | 12.00 € |
| • Gin tonic (4 cl)                                       | 12.00 € |



LA LISTE DES ALLEGRÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE



# NOS BIÈRES



## BIÈRES PRESSION

- |   | <u>25 cl</u> | <u>50 cl</u> |
|---|--------------|--------------|
| • La Cristal blonde Brasserie du Mont-Blanc | 5.00 €       | 8.50 €       |
| • Grimbergen blanche                        | 6.00 €       | 9.50 €       |
| • Panaché                                   | 5.00 €       | 8.50 €       |
| • Monaco                                    | 5.00 €       | 8.50 €       |
| • Supplément Picon                          | 1.00 €       | 1.00 €       |

## BIÈRES BOUTEILLE (33 CL)

- |  |        |
|--|--------|
| • Desperados                               | 7.00 € |
| • I.P.A La Cristal Brasserie du Mont-Blanc | 7.00 € |

## BIÈRE SANS ALCOOL (25 CL)

- |                |        |
|----------------|--------|
| • Peroni 0.0 % | 7.00 € |
|----------------|--------|

## NOS DIGESTIFS (4 CL)



- |   |         |
|---|---------|
| • Limoncello maison                                 | 9.00 €  |
| • Chartreuse jaune/verte, Cognac, Armagnac, Baileys | 9.00 €  |
| • Eau de vie (Mirabelle, Poire, Framboise)          | 9.00 €  |
| • Rhum arrangé maison                               | 10.00 € |

# NOS BOISSONS CHAUDES



- |   |        |
|---|--------|
| • Café  | 2.50 € |
| • Grand café  | 4.00 € |
| • Cappuccino  | 6.00 € |
| • Thé (thé noir, thé vert, thé vert menthe,<br>thé vert fruits rouges)        | 4.50 € |
| • Infusion (verveine, verveine menthe, camomille,<br>tilleul, tilleul menthe) | 4.50 € |



LA LISTE DES ALLEGRÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE



# NOS VINS

## SAVOIE (AOP)

75 cl

### • ROUGE

Gamay Jongieux – Domaine Carrel et Senger – 2023 ..... 33.00 €

Pinot noir – Domaine Grisard – 2024 ..... 35.00 €

### • BLANC

Roussette de Seyssel – Domaine Clos d'Arvières – (H. Savoie) 2025 .... 35.00 €

Chignin Bergeron (André & Michel Quénard) 2025 ..... 49.00 €

Chardonnay – la Caspienne – (Philippe & Sylvain Ravier) 2024 ..... 45.00 €

### • BLANC MOELLEUX (VDF)

Pakus (Philippe & Sylvain Ravier) – (Savoie) ..... 37.00 €

## RHÔNE (AOP)

### • ROUGE

Côtes du Rhône – Domaine la Croisette (vignoble Demazet) 2024 ..... 38.00 €

Vacqueyras – Novae – (famille Gilly) 2023 ..... 45.00 €

St-Joseph – vin de Vienne- (Cuilleron-Gaillard- Villard) 2024 ..... 54.00 €

### • BLANC

Côtes du Rhône – Domaine de l'Espiguette – 2024 ..... 38.00 €

## LOIRE (AOP)

### • ROUGE

St-Nicolas de Bourgueil – Le Moulingenet – (J. Melot) 2023 ..... 39.00 €

Saumur Champigny – Le Bois Clair – (Joseph Melot) 2022 ..... 41.00 €

Sancerre – Le rabault (Joseph Melot) 2023 ..... 49.00 €

### • BLANC

Sancerre – domaine saint romble – 2024 ..... 62.00 €

Pouilly-fumé – Domaine Gominets – 2023 ..... 57.00 €

## CÔTE DE PROVENCE (AOP)

75 cl

### • BLANC

Diabla & Co – Domaine des Diables – 2025 ..... 29.50 €

## ROSÉ (AOP)

AOP Sable de Camargue – Domaine du Petit Chaumont – 2024 ..... 36.00 €

AOP Côtes de Provence – Réal – 2024 ..... 42.00 €

## VIN ROSÉ MOELLEUX (VDF)

Pakus rosé (Philippe & Sylvain Ravier) – Savoie – ..... 36.00 €

## LANGUEDOC-ROUSSILLON (AOP)

### • ROUGE

Pic St-Loup – Domaine de Pech Tort – 2023 ..... 44.50 €

## BOURGOGNE (AOP)

### • BLANC

Beaujolais-Villages – Domaine de Colette – 2023 ..... 35.00 €

Montagny 1<sup>er</sup> cru – Les vignes du Soleil – 2021 ..... 65.00 €

### • ROUGE

Pinot Noir – Domaine des Tournons – 2024 ..... 45.00 €

Mercurey – Les Combiers – (Maison Marigny) 2024 ..... 68.00 €

## BORDEAUX (AOP)

### • ROUGE

Graves – Château Maderot – 2019 ..... 45.00 €

Saint-Emilion – Château Robin des Moines – 2019 ..... 60.00 €

Sarget de Gruaud Larose – 2<sup>me</sup> vin  
du château Gruaud Larose – 2019 ..... 98.00 €

## CHAMPAGNE

Frerejean Frères – Brut 1<sup>er</sup> cru ..... 88.00 €



LA LISTE DES ALLEGRÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE



LA LISTE DES ALLEGRÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

