CARTE DES BOISSONS

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, allongé, ristretto, déca . . 2,5.-
Double expresso 4,5.-
Café au lait, café renversé 2,8.-
Capuccino, chocolat chaud 5,0.-
Café viennois 6,0.-
Thés et infusions 4,0.-
Irish coffe 12,0.-

LES SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina, diabolo, thé froid, Schweppes tonic ou agrumes, Ginger beer, limonade 4,8.-
Jus de fruits : pomme, orange, tomate, pamplemousse, ananas, abricot 4,0.-
Bitter 4,8.-

LES EAUX

Évian 33cl . . 4,0.- Badoit Rge 33cl . 4,0.-
Évian 50cl . . 4,5.- Badoit 50cl . . 4,5.-
Évian 100cl . . 6,5.- Badoit 100cl . . 6,5.-

LES BIÈRES

Heineken pression les 25cl 4,0.-
Affligem pression les 25cl 5,0.-
Panaché, Monaco 4,5.-
Picon bière 6,5.-
Pelforth brune bouteille 33cl 6,0.-
Bière du Léman blanche bouteille 33cl . . . 6,0.-
[SANS ALCOOL] Heineken 0.0 . . . . . 6,0.-

LES APÉRITIFS

Kir Cassis, mûre, pêche 5,0.-
Kir pétillant 7,5.-
Kir Royal 12,0.-
Coupe Prosecco 7,0.-
Coupe de Cerdon rosé, Crémant 8,0.-
Coupe de champagne 12,0.-
Martini rouge ou blanc 6,0.-
Porto blanc ou rouge, Campari, Suze . . 6,0.-
Campari orange ou soda 7,0.-
Ricard, Pastis 5,0.-
Moresque, Perroquet, Tomate 5,5.-
Momie 3,5.-

Supplément sirop . . . 0,5.-

COCKTAILS

LE RADEAU 15.-
Champagne brut + liqueur de litchi + jus de citron + sirop de grenadine

POP STAR MARTINI 12.-
Vodka + jus de passion + jus de citron + Passoã + 1 shot de prosecco

SPRITZ 10.-
Gamondi + prosecco + eau pétillante + tranche d'orange

HUGO 11.-
Liqueur de fleur de sureau + prosecco + eau pétillante + citron vert + menthe fraîche

GIN FIZZ 10.-
Gin + sirop de sucre de canne + eau gazeuse + jus de citron

OLD FASHIONED 12.-
Whisky + bitter + eau gazeuse + tranche d'orange + cassonade

HAWAI 12.-
Malibu + lait de coco + jus ananas + Curaçao

MOSCOW ou **CARIBBEAN** ou **LONDON MULE** 12.-
Vodka ou Rhum ou Gin + ginger beer + jus de citron

MOJITO 10.-
Rhum + eau gazeuse + citron vert + menthe fraîche + cassonade

CAIPIRINHA 10.-
Cachaça + cassonade + citron vert

TEQUILA SUNRISE 9.-
Téquila + jus d'orange + grenadine

MARGARITA 10.-
Téquila + cointreau + citron vert

VIRGIN SUNRISE [SANS ALCOOL] 7.-
Jus d'ananas et orange + grenadine

PRINCESS [SANS ALCOOL] 7.-
Limonade + sirop d'orgeat + jus de citron

DIGESTIFS ET SPIRITUEUX

[TEQUILA] Camino Real 8,0.-
[TEQUILA] Don Julio Blanco 13,0.-
[VODKA] Smirnoff 8,0.-
[VODKA] Belvédère 10,0.-
[WHISKY] Johnnie Walker, Four Roses, Jack Daniel's, JB, Ballantines 9,0.-
[WHISKY] Whisky Japonais 12,0.-
[WHISKY] Chivas 12,0.-
[GIN] Gordon's 8,00.-
[GIN] Hendrick's 12,0.-
[RHUM] Havana Club 9,0.-
[RHUM] Don Papa 12,0.-
[RHUM] Diplomatico 13,0.-
[DIGESTIFS] Jet 27, Jet 31, Chartreuse verte, Cointreau, Limoncello, Poire, Framboisine, Génépi, Grappa, Bailey's, Abricotine 9,0.-
Cognac Martell 12,0.-
Armagnac 9,0.-
Amaretto 8,00.-

Les prix s'entendent en euro, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

CARTE DES VINS

LES VINS ROUGES 1/2

Qualifitatifs		Tarifs					Commentaires
Région	Désignation	150 cl	75 cl	50 cl	37,5 cl	10 cl	
Savoie	Mondeuse "Sainte Barbe" Bouvet	76	38	29			Cépage historique exclusif à la Savoie donnant un vin aux arômes de myrtille, mûre, violette sur des tanins serrés.
	Pinot noir "Le Beau Chêne" Bouvet		32		23		Cépage roi de la Combe de Savoie qui donne à ce vin un équilibre chaleureux, entre fraîcheur et finesse.
Loire	Château de Sancerre Marnier		45				Fin, léger, épicé (poivre blanc), floral, fruit.
	Saint Nicolas de Bour. "Cuvée Saint-Vincent" Domaine Bruneau		29			7,5	Nez typé Cabernet, bouche remarquable, finesse et élégance.
Languedoc	Pic Saint-Loup Mas de Jon		36	28			Epices, réglisse, poivre, fruits rouges gourmands, tanins soyeux fraîcheur.
	Château Fabre-Gasparets		39				Puissance et élégance, grande complexité aromatique fruits noirs épices.
Rhône	Beaumes de Venise Domaine de Cassan		34		22		Robe rouge grenat foncé, nez intense avec dominante de fruits rouge et de réglisse, notes poivrées.
	Chateauneuf du Pape Domaine Chante Cigale		72				Intenses arômes de fruits mûrs, grande complexité arômatique, tannins concentrés et soyeux.
	Vacqueyras "Grande Garrigue" Jaume		40	31			Arômes de fruits rouge et noirs, notes mentholées, épices. Fruit expressif.
	Côtes du Rhône Saint-esprit Delas		29				Tannins soyeux, arômes fruités, bouche savoureuse.
	Côte-Rôtie Seigneur deMaugiron Delas		98				Robe pourpre très foncée; nez puissant et fin, marqué par des arômes de cassis, groseilles et de réglisse soutenus par un léger boisé
	Crozes Hermitage « Les Launes » Delas		45				Des notes de fruits noirs intenses de cassis et de prune, ainsi qu'une pointe florale. La bouche est ample et ronde.

CARTE DES VINS

LES VINS ROUGES 2/2

QUALIFITATIFS		TARIFS					COMMENTAIRES
RÉGION	DÉSIGNATION	150 cl	75 cl	50 cl	37,5 cl	10 cl	
Bordeaux	Château La roche "Vieilles Vignes"		27			7	Belle couleur, arômes de fruits noirs, bouche souple et élégante.
	Le Jardin de Petit Village "Pomerol"		86				Robe sombre, nez épicé, fruits mûrs, attaque soyeuse, finale longue.
	Margaux "Château Vivens "		78				Pureté aromatique, bouche délicieuse, équilibre fruit corps.
	Lussac Saint-Émilion		35		23		Il développe de beaux arômes de fruit rouges et de fruits noirs (cassis). Élégant et charpenté.
	Âme de Viaud "Lalande de Pomerol" Cuvée des Capucins		45				Nez concentré, attaque ample, ensemble harmonieux, belle longueur en bouche.
	Les Tourelles de Longueville "Pauillac"		117				Nez frais, précis, bouche volumineuse, tannins charnus.
	Dame de Montrose Saint-Estèphe		105				Belle robe brillante de couleur rubis. Son attaque est fraiche et assortie de touches de mûres et de cassis.
Bourgogne	Hautes Côtes de Nuits Domaine Thevenot-Lebrun		52				Senteurs délicates, beau soyeux en bouche.
	Pinot noir Domaine Félix		44				Vin droit, structuré, matière dense, tanins fermes.
	Savigny-les-Beaune		64				Très belle initiation au caractère d'un très beau pinot noir bourguignon.
Beaujolais	Saint Amour de la Renjardière		39				Beaucoup de caractère pour ce vin riche et frais en bouche.
	Brouilly Tempête Divine		38				Les fruits rouges et les épices se retrouvent en bouche. Vin rond et parfaitement équilibré.

CARTE DES VINS

LES VINS BLANCS 1/1

Qualifitatifs		Tarifs					Commentaires
Région	Désignation	150 cl	75 cl	50 cl	37,5 cl	10 cl	
Savoie	Chignin-Bergeron Sainte Dominique Bouvet	86	43		28		Vin expressif et racé à l'intensité aromatique exceptionnelle. Vin généreux et rond.
	Château Ripaille		34				Chasselas de Ripaille, nez franc, minéral et fruité.
	Roussette "l'Altesse"		34	27		7,5	L'Altesse donne un vin harmonieux, entre fraîcheur et note sucrée, d'une belle intensité.
	Crépy Cuvée des Fondateurs Mercier		35				Il est particulièrement fruité et présente une grande souplesse.
	Mondeuse blanche "Cuvée rebelle" Cave du Cruet		36				La Mondeuse Blanche est un cépage savoyard oublié, que les Vignerons de la Cave de Cruet ont fait renaître.
Bourgogne	Chablis Domaine Seguinot-Bordet		52				Robe pâle, reflets dorés. arômes d'amande, fruits frais et fleurs. Belle matière.
Languedoc	Chardonnay Grande Courtade GP Pays d'Oc		29				Opulence et fruit pour ce blanc, ample, gras aux notes d'agrumes.
	Ban des Cigales (moëlleux) "Coulon"		31			7,5	Robe jaune pâle, nez intense, attaque fraîche, vin soyeux, belle finale.
Loire	Pouilly Fumé "de Ladoucette"		54		32		Senteurs de fleurs blanches, pulpe de citron. Structure en bouche dense, minérale.
	Château de Sancerre blanc "Marnier"		46				Robe brillante, bouche fraîche et vive, finale persistante.
Alsace	Riseling WILLM		35				Vin sec, frais, vif avec une belle tension et vivacité qui donne de la vie au palais.
Suisse	Yvorne Vigne du Baron		42				Robe jaune pâle, nez délicat, bouche fraiche.

CARTE DES VINS

LES VINS ROSÉS

Qualifitatifs		Tarifs					Commentaires
Région	Désignation	150 cl	75 cl	50 cl	37,5 cl	10 cl	
Savoie	Rosé de Savoie "Les pierres roses" Bouvet		31		25		100 % Pinot noir. Robe claire, bouche ronde et souple avec un nez de fruits frais.
Languedoc	L'instant Rosé "IGP Pays d'Oc"		29				Vin frais, rond, gourmand appelant la convivialité.
	Pic Saint-Loup Mas de Jon		34				Un nez expressif entre la rose et le pamplemousse, une finale fruitée de cerise et de myrtille.
Provence	Terre de Berne "AOP Côte de Provence"	85	43				Elegant, floral et fruité.
	Chateau Roubine Premium Cru classé		45	34			Un vin léger, fruité et équilibré qui fait voyager dès la première gorgée.
Suisse	Oeil de Perdrix Tartegnin		33				Expressif, souple et séduisant.

LES CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

Savoie	Crémant de Savoie Cave Cruet		35			8	La subtile association des différents cépages confère à cet assemblage une fraicheur fruitée autour de notes florales.
Ain	Rosé Cerdon Demi sec Vin du Bugey		36			8	agréables et fraîches senteurs fruitées. Ce fruité se prolonge dans une bouche équilibrée et assez longue, ronde et fraîche à la fois, pas trop douce.
Italie	Prosecco "Arnaces"		29			7	D'une bonne intensité et d'un bon équilibre, les arômes de fruits se trouvent renforcés par une belle vivacité qui conduit à une finale gourmande.
Champagne	Deutz Brut Classic		85		45		Ce champagne à la robe d'or présente un perlage d'une grande finesse, aux arôme fondus et a la texture soyeuse.
	Rémy Messin Blanc de noirs Brut Tradition		65			12	Un blanc de noirs Brut expressif et gourmand. Structure souple et harmonieuse.

LES VINS «MAISON»

Couleur	Région	50cl	25cl	10cl
Rouge	Côte du Rhône	20	11	6,5
Blanc	Chardonnay			
Rosé	Provence			