

Les Sans Alcools

SODAS	25cl
Orangina	5.90€
Schweppes	5.90€
Limonade	5.90€
Fuze Tea	5.90€
	33cl
Coca-Cola /Coca-Cola Zéro	5.90€
NECTAR DE FRUITS D'ALAIN MILLIAT	33cl
Nectar de Framboise	10.90€
Nectar d'Abricot	10.90€
Nectar de Pêche de Vigne	10.90€
Jus de Tomate	10.90€
Jus d'Orange	11.90€
Jus de Raisin Merlot	12.90€
SIROPS À L'EAU	3.90€
Orgeat, Citron, Fraise, Grenadine, Menthe verte, Framboise, Pêche, Violette	
DIABOLO	5.90€
EAUX MINÉRALES	33cl
Perrier	5.90€
	75cl
Bonneval - Plate ou gazeuse	9.90€

Les Boissons Chaudes

CAFÉ	
Café expresso, décafeiné	4.90€
Double café expresso	6.90€
THÉS FBKT	
Thé vert Sencha (sachet)	6.90€
Thé noir Assam (sachet)	6.90€
INFUSION FBKT	6.90€
Verveine Menthe	

Les Bières

BOUTEILLES	33cl
Brasseurs Savoyard Triple Brasseurs	9.90€
Savoyards IPA	9.90€
PRESSIONS	25cl
Blanche & Blonde	7.90€
PRESSIONS	50cl
Blanche & Blonde	10.90€

Les Champagnes

CHAMPAGNE À LA COUPE	10cl
Champagne Blanc de Blancs Brut Brun de Neuville - NM	19€
Champagne Brut Rosé Veuve Cliquot Ponsardin - NM	25€

Les Cocktails

Chartreuse Mule	19.90€
Chartreuse, Ginger Beer, Citron	
L'Americano	15.90€
Campari, Martini rouge, Martini blanc	
Rhum Planteur	15.90€
Orange, Ananas, Passion	
Basil Smash	15.90€
Basilic, Gin, Citron	
Spritz	15.90€
Apérol, Proseco, soda	
Mojito	15.90€
Rhum blanc, citron verte, menthe, eau tonic	
Gin Tonic	15.90€
Gin Bombay Saphir, Schweppes tonic	

Les Mocktails

Time after Thyme	12.90€
Fraise, Thym, Soda	
Green Island	12.90€
Jus d'ananas, Kiwi, Basilic	
Virgin Mojito	12.90€
Citron vert, cassonade, eau pétillante	

Les Apéritifs

LES ANISÉS	4cl
Ricard	7.90€
Pastis 51	7.90€
LES VERMOUTHS	4cl
Martini (Blanc, Rouge, Dry)	7.90€
LES BITTERS, AMER	6cl
Campari	7.90€
LES GENTIANES	6cl
Suze	7.90€
LIQUEURS	4cl
Get 27	10.90€
Get 31	10.90€
CHARTREUSE	4cl
Chartreuse Verte	10.90€
Chartreuse Jaune	10.90€
LES KIRS	12cl
Kir	9.90€
Kir Royal	19.90€

Pour votre kir, nous vous proposons les crèmes de fruits suivantes :

Maison Dent d'Oche : noisette, châtaigne, abricot.

Les classiques : cassis, mûre, pêche, framboise, myrtille, violette, sureau, fraises des bois et cerise.

Les vins au verre

VIN BLANC

10cl

Savoie Chignin Vieilles Vignes
A&M Quenard - 2023

9.90€

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune
Quentin Jeannot - 2022

12.90€

VIN ROUGE

10cl

Vin de Savoie Chignin Gamay
A&M Quénard - 2023

10.90€

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune
Quentin Jeannot - 2022

11.90€

VIN ROSE

10cl

Côteaux-d'Aix-En-Provence
Château Vignelaure - 2023

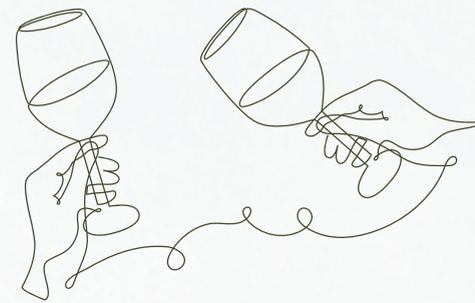
10€

VIN LIQUOREUX

10cl

Vin de France
André et Michel Quénard - 2022

11€



Les vins de Savoie

SAVOIE BLANC **75cl**

Vin de Savoie Chignin "Vieilles Vignes" 39€
A&M Quenard - 2023

Vin de Savoie "Distingué" 39€
Philippe Grisard - 2022

Vin de Savoie Chignin-Bergeron "Les Terrasses" 49€
A&M Quenard - 2023

SAVOIE ROUGE **75cl**

Vin de Savoie Saint-Jean-de-la-Porte 41€
Philippe Grisard - 2022

Vin de Savoie Chignin "Gamay" 39€
A&M Quénard - 2023

Vin de Savoie Chignin "Mondeuse" 53€
A&M Quénard - 2023

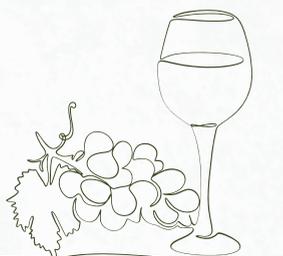
Vin de Savoie Chignin "Pinot Noir" 55€
A&M Quénard - 2022

SAVOIE EFFERVESCENT **75cl**

Bugey Cerdon Demi Sec 49€
Xavier Barde - N.M.

SAVOIE DOUX **75cl**

Vin de France "Malvoisie" 59€
A&M Quenard - 2022



Les vins de Bourgogne

BOURGOGNE BLANC	75cl
Viré-Clessé Quintaine <i>Guillemot-Michel - 2022</i>	80€
Montagny <i>Faiveley- 2022</i>	70€
<i>Hautes-Côtes-de-Beaune</i> <i>Quentin Jeannot - 2022</i>	63€
BOURGOGNE ROUGE	75cl
Bourgogne Côte-Chalonnaise <i>La Grange Aux Sources - 2022</i>	54€
Bourgogne <i>Faiveley - 2021</i>	70€
Maranges "Vielles Vignes" <i>Quentin Jeannot - 2022</i>	90€



Les vins du Rhône

RHÔNE BLANC 75cl

Saint-Péray 68€

Melody - 2020

Côteaux-du-Lyonnais "Traboule" 39€

Clusel-Roch - 2022

RHÔNE ROUGE 75cl

Côteaux-du-Lyonnais "Traboule" 38€

Clusel-Roch - 2022

Crozes-Hermitage "Friandise" 45€

Melody - 2022

Côtes-du-Rhône "Sérine" 73€

Montirius - 2019



Les vins de Bordeaux

BORDEAUX ROUGE	75cl
Puisseguin Saint-Emilion <i>Château Haut-Fayan - 2015</i>	72€

Les vins du Sud-Ouest

SUD-OUEST BLANC	75cl
Côtes du Marmandais "Coucou Blanc" <i>Eliau da Ros - 2019</i>	80€

Les vins du Beaujolais

BEAUJOLAIS ROUGE	75cl
Régnié "Les Chatillions" <i>Aurélie Crozet - 2019</i>	58€

Les vins de Loire

LOIRE BLANC	75cl
Sancerre <i>La Poussie - 2022</i>	75€

LOIRE ROUGE	75cl
Sancerre <i>La Poussie - 2021</i>	70€



Les vins de Champagne

CHAMPAGNES	75cl
Champagne Brut Veuve Clicquot Ponsardin - N.M	119€
Champagne Blanc de Blancs Brut <i>LeBrun de Neuville - N.M</i>	109€
CHAMPAGNES ROSÉS	75cl
Champagne Brut Veuve Clicquot Ponsardin - N.M	230€
Champagne Brut Lévêque-Moreau - N.M	79€

Les vins Rosés

VINS ROSÉS	75cl
Savoie "Inattendu" <i>Philippe Grisard - 2022</i>	45€
Côtes-de-Provence <i>Château Brégançon - 2023</i>	50€
Côtes-de-Provence <i>Château Brégançon - 2023</i>	50cl 41€



Les Encas

Servis uniquement au bar de 12h à 22h, tous les jours

DÉLICES SALÉS

21€

Salade d'algues et quinoa

Tartare de truite de Savoie

Velouté de Champignons

Chiffonnade de jambon sec de Savoie, saucisson et pickles

Duo de fromage : Tome et Abondance

GOURMANDISES SUCRÉES

Deux cannelés

7€

Un cookie et deux madeleines

7€

Tous nos prix affichés sont en TTC.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Origine des viandes : Volaille, canard, cochon : FR | Agneau : UE

Modes de règlements acceptés :

Carte bancaire, Visa, Mastercard, espèces.