

# The Aperitifs

<b>ANISEED</b>	<b>4cl</b>
Ricard	7.90€
Pastis 51	7.90€
Maison16	10.90€
<b>VERMOUTHS</b>	<b>4cl</b>
Martini (White, Red, Dry)	7.90€
<b>LES BITTERS, AMER</b>	<b>6cl</b>
Campani	7.90€
<b>GENTIAN</b>	<b>6cl</b>
Suze	7.90€
<b>PORT WINES</b>	<b>6cl</b>
Ruby	9.90€
White	9.90€
<b>KIRS</b>	<b>12cl</b>
Kir	9.90€
Kir Royal	19.90€

*We offer the following fruit creams:*

*Maison Dent d'Oche: hazelnut, chestnut, apricot.*

*The classics: blackcurrant, blackberry, peach, raspberry, blueberry, violet, elderberry, wild strawberry and cherry.*

# The Beer

<b>BOTTLES</b>	<b>33cl</b>
Brasseurs Savoyard   Triple	9.90€
Brasseurs Savoyards   IPA	9.90€
<b>DRAUGHT BEER</b>	<b>25cl</b>
Brasserie B.A.S   Blanche & Blonde	7.90€
<b>DRAUGHT BEER</b>	<b>50cl</b>
Brasserie B.A.S   Blanche & Blonde	10.90€

## Wine by the glass

<b>WHITE WINES</b>	<b>10cl</b>
Savoie Chignin Vieilles Vignes A&M Quenard - 2023	9.90€
Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune Quentin Jeannot- 2022	12.90€
<b>RED WINES</b>	<b>10cl</b>
Vin de Savoie Chignin Gamay A&M Quénard - 2023	10.90€
Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune Quentin Jeannot - 2022	11.90€
<b>PINK WINES</b>	<b>10cl</b>
Côteaux-d'Aix-En-Provence Château Vignelaure - 2023	10€
<b>SWEET WINES</b>	<b>10cl</b>
Vin de France Malvoisie André et Michel Quénard - 2023	11€

# Champagnes

## CHAMPAGNES BY THE GLASS

**10cl**

Champagne Blanc de Blancs Brut  
Brun de Neuville - NM

19.90€

Champagne Brut Rosé  
Veuve Cliquot Ponsardin - NM

25€

# The Cocktails

<b>Trésoms</b> Champagne Blanc de Blanc, Mandarin liqueur, Grand Marnier	22.90€
<b>Chartreuse Mule</b> Chartreuse, Ginger Beer, Citron	19.90€
<b>Old Fashion</b> Wistle Pig 10 years, Angostura, Maple syrup	19.90€
<b>Negroni</b> Campari, Red Martini	15.90€
<b>Navy Grog</b> Rhum, honey, lime	15.90€
<b>Amaretto Sour</b> Amaretto, lime	15.90€
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Coffee Liqueur, Vanilla	15.90€
<b>Rhubarbe Margarita</b> Tequila, Cointreau, Rhubarb extract	15.90€
<b>Gin Tonic</b> Gin Bombay Saphir, Schweppes tonic	15.90€
<b>Garibaldi</b> Orange juice, Campari	15.90€
<b>Triple Smith</b> Apple sparkling, manzana, lime	15.90€

# The Mocktails

<b>Complantation</b> Grapes juice, spicy sirop	12.90€
---	--------

# The Alcohol

<b>GIN</b>	<b>4cl</b>
Bombay Sapphire	12.90€
Old Tom Gin Balbine	12.90€
Pink Pepper	16.90€
Maison16 Boréal	17.90€
Anaë	18.90€
<b>VODKA</b>	<b>4cl</b>
Belvedere	13.90€
<b>TEQUILA</b>	<b>4cl</b>
José Cuervo Gold	11.90€
<b>RHUM</b>	<b>4cl</b>
Ron Zacapa X.O.	37.90€
Eminente 7 years Reserva	19.90€
Zacapa Rum 23 Solera	19.90€
<b>SCOTCH</b>	<b>4cl</b>
Crangganmore 12 ans	17.90€
Dalwhinnie 15 ans	19.90€
Talisker Port Ruighe	19.90€
Hebridean Journey Hunter Laing	21.90€
Takisker Port Ruighe	19.90€
Takisker 10 ans	23.90€
Ardnahoe 5ans	28.90€
Glenmorangie Nectar d'Or	29.90€
Orkney 2006	52.90€

# The Alcohol

## **WHISKY FRANCAIS** **4cl**

Benjamin Kuentz Végétal Musette	18.90€
Benjamin Kuentz Fin de Partie	25.90€
The Unique Michel Couvreur	23.90€
Candid Michel Couvreur	41.90€

## **IRISH** **4cl**

Roe and Co	22.90€
------------	--------

## **JAPANESE WHISKY** **4cl**

Hibiki "Harmony"	33.90€
------------------	--------

## **BOURBON** **4cl**

Jack Daniel's N°7	11.90€
Bulleit	12.90€
Bulleit 10 ans	16.90€
High West Americain Prairie	24.90€

## **INDE** **4cl**

Indi Trini	21.90€
------------	--------

# The Liquors

<b>LIQUORS</b>	<b>4cl</b>
Get 27	10.90€
Get 31	10.90€
Baileys Original	10.90€
Amaretto	10.90€
Maison Dent d'Oche Mandarine	16.90€
Maison Dent d'Oche Verveine	16.90€
Maison Dent d'Oche Sapin	16.90€
Maison Dent d'Oche Génépi macération	16.90€
Sapinette Maison16	14.90€
Serpolette Maison16	14.90€
Fleurette Maison16	14.90€
<b>CHARTREUSE</b>	<b>4cl</b>
<i>Only served at La Rotonde</i>	
Chartreuse Verte	10.90€
Chartreuse Jaune	10.90€
Chartreuse 1605 Liqueur d'élixir	18.90€
<b>LES EAUX DE VIE</b>	<b>4cl</b>
Prune, Dent d'Oche	16.90€
Coing, Dent d'Oche	16.90€
Abricot, Dent d'Oche	16.90€
Pomme Golden, Dent d'Oche	16.90€
Gentiane, Dent d'Oche	16.90€

# After Dinner Liquor

## **CALVADOS**

**4cl**

Pays d'Auge Roger Groult 8 years	14.90€
Pays d'Auge "Venerable" Roger Groult 18 years	20.90€
Pays d'Auge "Réserve Ancestrale"	49.90€

## **BAS ARMAGNAC**

**4cl**

Bas Armagnac 2002 Laubade	23.90€
Bas Armagnac 1998 Laubade	24.90€
Bas Armagnac 1990 Laubade	26.90€
Bas Armagnac 1976 Laubade	39.90€

## **ARMAGNAC**

**4cl**

Armagnac 1963 Laubade	59.90€
-----------------------	--------

## **COGNAC**

**4cl**

Cognac Hennessy VS	12.90€
Cognac "Pale And Dry" X.O. Delamain	33.90€
Cognac Hennessy X.O.	46.90€



# Alcohol free

<b>SODAS</b>	<b>25cl</b>
Orangina	5.90€
Schweppes	5.90€
Limonade	5.90€
Fuze Tea	5.90€
	<b>33cl</b>
Coca-Cola /Coca-Cola Zéro	5.90€
<b>FRUIT NECTAR BY ALAIN MILLIAT</b>	<b>33cl</b>
Raspberry Nectar	10.90€
Apricot Nectar	10.90€
Vine Peach Nectar	10.90€
Tomato Juice	10.90€
Orange Juice	11.90€
Merlot Grape Juice	12.90€
<b>PRESSED FRUIT JUICES</b>	
Orange or lemon	12.90€
<b>WATER SIROPS</b>	3.90€
Orgeat, Lemon, Strawberry, Grenadine, Spearmint, Peach, Violet	
<b>DIABOLO</b>	5.90€
<b>MINERAL WATERS</b>	<b>33cl</b>
Perrier	5.90€
	<b>75cl</b>
Bonneval - Still or Sparkling	9.90€

# Hot Drinks

## **COFFEE**

Espresso coffee, decaffeinated 4.90€

Espresso coffee, beans 6.90€

*Origin Costa Rica, roasted in Savoie*

Double espresso coffee 6.90€

Capuccino 6.90€

Hot Chocolate 6.90€

**TEAS, INFUSIONS, ROOIBOS** 6.90€

Sencha green tea

Green tea with toasted almonds

Mint green tea

Assam black tea

Strawberry raspberry black tea

Citrus Earl Gray black tea

Verbena mint infusion

Rooibos mango mint lemon

# Snacks

*Served only at the bar from 12pm to 10pm, every day*

## **SAVOURY SNACKS**

21€

Seaweed salad, quinoa and piquillos

Savoie Trout tartare

Melon soup

Chiffonade of dry Savoy ham, sausage and pickles

Cheese duo : Tome and Abondance

## **SWEET DELICACIES**

Two "Cannelés"

7€

All our prices include TTC.

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

Meat origin: Pig: FR

Payment methods accepted :  
Credit card, Visa, Mastercard, cash.