

CARTE DU BAR

Les Apéritifs

LES ANISÉS	**4cl**
Ricard	8€
Pastis 51	8€
Maison16	11€

LES VERMOUTHS	**4cl**
Martini (Blanc, Rouge, Dry)	8€

LES BITTERS, AMER	**6cl**
Campari	8€

LES GENTIANES	**6cl**
Suze	8€

LES PORTOS	**6cl**
Ruby	10€
White	10€

LES KIRS	**12cl**
Kir	10€
Kir Royal	20€

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 Bières

BOUTEILLES	**33cl**
Brasserie Caquot (Savoie) | Blonde Bio	12€
Brasserie Caquot (Savoie) | Blanche Bio	12€
Peroni (Sans alcool) | Blonde	10€

PRESSIONS	**25cl**
Brasserie B.A.S | Blanche & Blonde	8€
PRESSIONS	**50cl**
Brasserie B.A.S | Blanche & Blonde	12€

Les Vins au verre

VIN BLANC	**10cl**
Chignin "Vieilles Vignes" André & Michel Quénard - 2025	10€
Vin de France "Stella Ducit" Famille Isabel Ferrando - 2023	12€

VIN ROUGE	**10cl**
Chignin "Gamay" André & Michel Quénard - 2025 - 2023	10€
Crozes Hermitage "Friandise" Domaine Mélody - 2024	13€

VIN ROSÉ	**10cl**
Côtes-de-Provence Château Léoube 2025	12€

VIN LIQUOREUX	**10cl**
Vin de France André et Michel Quénard - 2023	11€

Les Champagnes

CHAMPAGNE À LA COUPE	**10cl**
Champagne Brut Blanc de Blancs Brun de Neuville - N.M	20€
Champagne Brut Rosé Veuve Cliquot Ponsardin - N.M	25€

PROSECCO À LA COUPE	**10cl**
Borgo dei ciliegi	10€

CHAMPAGNE À LA BOUTEILLE	**75cl**
Champagne Brut Blanc de Blancs Brun de Neuville - N.M	109€

CERDON ROSÉ À LA BOUTEILLE	**75cl**
Xavier Barbe - N.M	49€

PROSECCO À LA BOUTEILLE	**75cl**
Borgo dei ciliegi	39€

Les Cocktails

Le Trésoms 24€
Champagne, Vodka, mure, Cassis, citron

Hugo Spritz 16€
Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse

Aperol Spritz 16€
Aperol, Prosecco, eau gazeuse

Gin Tonic 16€
Gin Fair, Schweppes tonic

Douceur d'amande 16€
Vodka, Kiwi, citron vert et Amaretto

Negroni 16€
Gin, Martini, Campari

Rhum d'automne 16€
Rhum ambré, Campari, poire, sirop d'épices

Les Mocktails

Popstar 13€
Passion, Vanille, Pomme, Ananas

Complantation 13€
Raisin, Sirop d'épices, Citron jaune

Virgin Spritz 13€
Villa Amera Bitter, French Bloom Petillant

Les Alcools

GIN	4cl
Fair	13€
Anaë BIO	14€

VODKA	4cl
Belvédère	14€
Fair	14€

TEQUILA	4cl
José Cuervo Gold	12€
Gran Cofradia Reposado	45€

RHUM	4cl
Eminente 7 ans Reserva	20€
Rhum Zacapa 23 Solera	20€
Rhum Bellevue Habitation	22€
Rhum Bougainville VSOP	20€
Rhum Bougainville Hors d'Age 8 ans	30€

SCOTCH	4cl
Johnnie Walker Black Label 12 ans	15€
Hebridean Journey Hunter Laing	22€
Ardnahoe 5ans	29€
Glenmorangie Nectar d'Or	30€
Orkney 2006	53€

Les Alcools

WHISKY FRANCAIS	4cl
Benjamin Kuentz Végétal Musette	19€
Benjamin Kuentz Fin de Partie	26€
The Unique Michel Couvreur	24€
Candid Michel Couvreur	42€
Whisky Moon Harbour single Malt	18€
Whisky Moon Harbour fumé aux algues d'Arcachon	30€

IRISH	4cl
Roe and Co	23€

BOURBON	4cl
Jack Daniel's N°7	12€
Bulleit	13€
Bulleit 10 ans	17€
High West Americain Prairie	25€

INDE	4cl
Indri Trini	22€

CANADA	4cl
Whistlepig 10 ans	20€

JAPON	4cl
Hibiki Harmony	34€

Les Liqueurs

LIQUEURS	4cl
Get 27	11€
Get 31	11€
Baileys Original	11€
Amaretto	11€
Liqueur artisanale Menthe Eau de Grenouille	13€
Liqueur artisanale Safran Eau de Grenouille	20€
Liqueur artisanale Mirabelle Domaine Roulot	16€
Maison Dent d'Oche Mandarine	17€
Maison Dent d'Oche Verveine	17€
Maison Dent d'Oche Génépi macération	17€
Serpolette Maison16	15€
Fleurette Maison16	15€

CHARTREUSE	4cl
Chartreuse Verte	11€
Chartreuse Jaune	11€
Chartreuse 1605 Liqueur d'élixir	19€

LES EAUX DE VIE	4cl
Prune, Dent d'Oche	17€
Coing, Dent d'Oche	17€
Abricot, Dent d'Oche	17€
Pomme Golden, Dent d'Oche	17€
Gentiane, Dent d'Oche	17€
Bourgeons de sapin, Dent d'Oche	17€
Poire, Dent d'Oche	17€
Marc de Savoie Florent Héritier	13€

Les Digestifs

CALVADOS	**4cl**
Pays d'Auge Roger Groult 8 ans	15€
Pays d'Auge "Venerable" Roger Groult 18 ans	21€
Pays d'Auge "Réserve Ancestrale"	50€

BAS ARMAGNAC	**4cl**
Bas Armagnac 1998 Laubade	25€
Bas Armagnac 1990 Laubade	27€
Bas Armagnac 1976 Laubade	40€

ARMAGNAC	**4cl**
Armagnac 1963 Laubade	60€

COGNAC	**4cl**
Cognac Hennessy VS	13€
Cognac "Pale And Dry" X.O. Delamain	34€

Les Sans Alcools

SODAS	**25cl**
Orangina	6€
Schweppes	6€
Limonade	6€
Fuze Tea	6€
	33cl
Coca-Cola /Coca-Cola Zéro	6€

NECTAR DE FRUITS D'ALAIN MILLIAT	**33cl**
Nectar d'Abricot	11€
Nectar de Pêche de Vigne	11€
Jus de Tomate	11€
Jus d'Orange	12€
Jus de Raisin Merlot	13€

JUS DE FRUITS PRESSÉS	
Orange ou citron	13€

SIROPS À L'EAU	4€
Citron, Fraise, Grenadine, Menthe verte, Pêche, Violette, Cerise	

DIABOLO	6€

EAUX MINÉRALES	**33cl**
Perrier	6€
	75cl
Bonneval - Gazeuse	10€
Thonon-les-Bains - Plate	10€

Les Boissons Chaudes

CAFÉ

Café expresso, décaféiné	5€
Café expresso, en grains	7€
Origine Costa Rica, torréfié en Savoie	
Double café expresso	7€
Capuccino	7€

THÉS, INFUSIONS, ROOIBOS 7€

Thé vert sencha
Thé vert amandes grillées
Thé vert menthe
Thé noir assam
Thé noir fraise framboise
Thé noir Earl Grey agrumes

Infusion verveine menthe
Infusion thym citron romarin
Rooibos mangue menthe citron

Tous nos prix affichés sont en TTC.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Modes de règlements acceptés :
Carte bancaire, Visa, Mastercard, espèces.

Les Encas Salés

Servis uniquement au bar de 12h15 à 22h, tous les jours

LE CLUB SANDWICH 27€
Véritable club sandwich volaille

CARPACCIO DE TRUITE 23€
Truite gravelax, crème légère

ASSIETTE DE FROMAGE ET CHARCUTERIE 23€
Jambon sec de Savoie et saucisson, pickles et duo de fromages : Tomme et Abondance

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 17€
Jambon sec de Savoie et saucisson, pickles

ASSIETTE DE FROMAGE (90GR) 13€
Tomme et Abondance

CROQUE MONSIEUR (90GR) 11€
Saveur truffée et Beaufort à manger du bout des doigts

SALADE CESAR 27€
Sucrine, poulet roti, parmesan, anchois,sauce césar maison

SOUPE POTIRON 21€

Les Encas Sucrés

Servis uniquement au bar de 12h15 à 22h, tous les jours

CANNELÉ ARTISANAL 5€

CRÈME BRULÉE 13€
Avec topping - servi tiède (10 minutes d'attente)

CAKE DU MOMENT 5€

RIZ AU LAIT 13€
Caramel beurre salé

Le Goûter des Trésoms

Servi uniquement au bar de 15h30 à 17h30, tous les jours

Une parenthèse gourmande imaginée et réaliséé maison par notre chef Pâtissier Charles Sandraz

CCOOKIE MINUTE DU CHEF 5€
Avec topping - servi tiède (10 minutes d'attente)

CRÈME BRULÉE 5€

CAKE MAISON DU MOMENT 5€

CANNELÉ ARTISANAL 5€

MOELLEUX CHOCOLAT MAISON 5€
Servi tiède (10 minutes d'attente)

Le Goûter des Trésoms

Servi uniquement au bar de 15h30 à 17h30, tous les jours
A Partager à deux

2 CANNELÉS ARTISANAUX MAISON 30€
2 PÂTISSERIES MAISON AU CHOIX
2 BOISSONS CHAUDES (THÉ/CAFÉ/CHOCOLAT)