

FINGER FOOD

GAUFRE (SUCRE, CONFITURE, CHOCOLAT...) <i>waffle (sugar, jam, chocolate...)</i>	6€
BURRATA ET SES CONDIMENTS <i>Burrata cheeses and condiments</i>	12€
CHARCUTERIE ET FROMAGE <i>Alp cheeses and cold cut</i>	18€
SAUCISSON ET POT DE RILLETES <i>Local salami and potted meat</i>	12€
ASSIETTE DE CRUDITÉS <i>Veggie platter</i>	12€

COCKTAILS SANS ALCOOL 9€

VIRGIN COLADA <i>Crème de coco, jus d'ananas</i>
VIRGIN MOJITO <i>Citron vert, cassonade, menthe, eau pétillante</i>
AFTERGLOW <i>Jus d'orange, jus d'ananas, grenadine</i>
LASSY BANANA <i>Jus de banane, lait, miel</i>
COCCINELLE <i>Pastèque, Jus de pamplemousse, grenadine</i>

COCKTAILS 13.50€

MOJITO <i>Rhum, citron vert, cassonade, eau pétillante, menthe, angostura bitter</i>
POMMITO <i>Manzana, citron vert, cassonade, eau pétillante, menthe, angostura bitter</i>
PINA COLADA <i>Rhum, crème de coco, jus d'ananas</i>
COSMOPOLITAN <i>Vodka, Triple sec, jus de citron vert, jus de Cranberry</i>
WHITE LADY <i>Gin, Triple sec, jus de citron jaune, sucre de canne</i>
SPRITZ <i>Apérol, prosecco, eau pétillante</i>
MAI TAI <i>Saint-Germain, prosecco, eau pétillante</i>
MARGARITA <i>Rhum, Triple sec, amaretto, jus de citron vert, sirop d'orgeat</i>
MOSCOW MULES <i>Tequila, Triple sec, jus de citron vert, Sucre de canne, sel</i>
WHITE RUSSIAN <i>Vodka, jus de citron vert, ginger beer, angostura bitter</i>
BRAMBLE <i>Vodka, liqueur de café, lait</i>
EXPRESSO MARTINI <i>Gin, jus de citron jaune, sucre de canne, crème de mure</i>
EXPRESSO MARTINI <i>Vodka, liqueur de café, expresso, sucre de canne</i>

RHUM 4cL

MEZAN XO <i>rhum traditionnel, Jamaïque</i>	9.50€	DON PAPA <i>rhum de mélasse, Philippines</i>	12€
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA <i>rhum de mélasse, Venezuela</i>	9.50€	ANGOSTURA 1919 <i>rhum de mélasse, Trinite & Tobago</i>	12€
PLANATATION PINEAPPLE <i>rhum ananas, Caraïbes</i>	9.50€	PUSSER'S Blue Label <i>rhum de mélasse, Caraïbes</i>	12€
PLANTATION OFTD Overproof <i>rhum de mélasse, Caraïbes</i>	9.50€	APPLETON RESERVE BLEND <i>rhum de mélasse, Jamaïque</i>	12€
PLANTATION Original Dark <i>rhum de mélasse, Barbade et Jamaïque</i>	9.50€	ZACAPA 23 Ans <i>rhum de mélasse, Guatemala</i>	12€
SAILOR JERRY <i>rhum ambré épice, Caraïbes</i>	9.50€		
LONGUETEAU PREMIUM SHRUBB <i>punch - rhum blanc agricole à l'orange et épices</i>	9.50€		

GIN 4cL + TONIC

TANQUERAY LEMON <i>distilled gin, Ecosse / Highlands</i>	13.50€
HENDRICK'S CUCUMBER <i>distilled gin, Ecosse / Lowlands</i>	13.50€
BEEFEATER <i>london dry gin, Angleterre / South East</i>	13.50€
MONKEY 47 ORANGE <i>distilled gin, Allemagne / Baren-Wurtemberg</i>	15€

TEQUILA & MEZCAL 4cL

JOSE CUEVO <i>tequila 100% agave, Mexique / Jalisco</i>	9.50€
DON JULIO <i>tequila 100% agave, Mexique / Jalisco</i>	9.50€
PATRON SILVER <i>tequila 100% agave, Mexique / Jalisco</i>	12€
BRUXO N.1 <i>mezcal 100% agave, Mexique</i>	12€

BIÈRES PRESSIONS / DRAFT

	25cL	50cL
AraucaBeer	4.50€	7.50€
Brasseurs Savoyards Ambrée	5.50€	9.50€

BIÈRES BOUTEILLES / BOTTLES

Corona	7.50€
Génépi BS	7.50€
Vedette Blanche	7.50€
Vedette IPA	7.50€
Desperados	7.50€

BUBBLES

	12cL	bottle
Prosecco	7€	35€
Mercier - Champagne	12€	75€
Veuve Clicquot - Champagne		99€
Laurent Perrier Brut Millésimé - Champagne		130€
Dom Pérignon - Champagne		300€

WHISKY ET BOURBON 4cL

JONNHIE WALKER Red Label 8€
blended, Ecosse

MONKEY SHOULDER 8€
blended malt, Ecosse / Speyside

BULLEIT 10€
bourbon, Etats-Unis / Kentucky

JACK DANIEL'S N.7 10€
whisky, Etats-Unis / Tennessee

CAOL ILA 12 Ans 10€
single malt, Ecosse / Islay

WOODFORD RESERVE 12€
bourbon, Etats-Unis / Kentucky

NIKKA FROM THE BARREL 12€
blended, Japon

NIKKA COFFEY GRAIN 12€
single grain, Japon

THE PEAT MONSTER 12€
blended malt, Ecosse

ARBEG 10 Ans 12€
single malt, Ecosse / Islay

KILCHOMAN 12€
single malt, Ecosse / Islay

LAGAVULIN 16 Ans 14€
single malt, Ecosse / Islay

KAVALAN 14€
single malt, Taiwan

JOHNNIE WALKER Blue Label 25€
blended, Ecosse

VODKA 4cL

RUSSIAN STANDARD 8€
vodka de céréale, Russie

SIWUCHA 8€
voska de céréale, Pologne / Lubusz

GREY GOOSE 9€
vodka de céréale, France / Poitou-Charentes

APÉRITIFS

RICARD 2cL 5€

SUZE 6cL 6.50€

CAMPARI 6cL 6.50€

MARTINI ROUGE / BLANC 6cL 7€

PORTO ROUGE / BLANC 8cL 7€

SOFT DRINKS

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT 6€
Pomme Cox's/ Cox's apple
Tomate / Tomato
Abricot / Apricot
Ananas / Pineapple
Poire / Pear
Orange

DIABOLO 3.50€

SIROP À L'EAU 2.50€
Grenadine
Fraise / Strawberry
Citron / Lemon
Menthe / Mint
Orgeat / Orgeat
Pêche / Peach

SODA 5.50€
Orangina
Ice Tea
Coca Cola / Coca Cola Zero
Sprite
Schweppes Tonic / Pink Pepper / Ginger beer
Perrier

Red Bull 9€

EAUX /WATER 25cL 50cL 100cL

Vittel 3.50€ 4€ 5€
San Pellegrino 4€ 4€ 5€

DIGESTIFS 4cL

CALVADOS 8€ **COGNAC** 40€
calvados Busnel
cognac Hennessy Paradis

COGNAC 8€
cognac Hennessy VS

LIQUEURS 7.50€

BAILEY'S 7€ **JÄGERMEINSTER**
crème de whisky
Plantes

GENEPI 10€ **FRANGELICO**
génépi des Pères Chartreux, distillerie des Alpes
Noisette

CHARTREUSE 10€ **DISARONNO**
chartreuse verte
Amande

ARMAGNAC 12€ **COINTREAU**
armagnac Baron Prada VS
Triple Sec

ABSINTHE 12€ **LIMONCELLO**
rouge ou blanche
Citron

MACCHU PISCO 10€ **GET 31 / 27**
pisco, Pérou
Menthe

BOISSONS CHAUDES / HOT

Espresso 2.50€ **Chocolat Chaud / Hot Chocolate** 4€

Double Espresso 4€ **Viennois / Viennese** 5€

Café Crème 4€ **Végétal / Vegan** 5€

Allongé / Américano 3€ **Cappucino (lait végétal/vegan milk)** 5€

Latte / Capuccino 4€

Thé et Infusion / Tea and Infusion 4€ **Vin chaud aux épices / Spicy hot wine** 5€

Irish Coffee 13.50€

Prix toutes taxes et service inclus.

Allergies: nos cocktails peuvent contenir des fruits à coque ou de l'oeuf, demandez nous conseil.

Allergies:our cocktails can contain nuts or egg, ask us for advice.