

Carte des boissons

Soft

EAU PUREZZA plate ou pétillante 75cl	5€
SIROP avec eau Purezza plate ou pétillante (menthe, fraise, citron, grenadine, pêche)	5€
JUS DE FRUIT (orange, ananas, pomme)	6€
DIABOLO avec limonade artisanale	6€
FUZE TEA	5€
COCA COLA	5€
COCA COLA ZERO	5€
GINGER BEER	5€
LIMONADE ARTISANALE	5€

Boisson chaude

EXPRESSO / RISTRETTO	3€
DOUBLE EXPRESSO	5€
NOISETTE	4€
GRAND CRÈME	5€
CAPPUCCINO	6€
CHOCOLAT CHAUD	5€
THÉ	4€
CHOCOLAT VIENNOIS	6€
LATTE MACCHIATTO	6€

Alcool (4 cl)

GIN	
Hendrix	8€
Palmarae	15€
VODKA Belvédère	8€
TEQUILA	
Don Julio Blanco	8€
Volcan de mi Tierra X.A.	25€
WHISKEY	
Glen Morangie 10 ans	8€
Glenfiddich 15 ans	15€
Lagavulin 16 ans	25€
RHUM	
Diplomario réserve exclusive	8€
Grande réserve	25€
CHARTREUSE	9€
ARMAGNAC	9€
COGNAC	9€
GÉNÉPI	8€
VERVEINE	8€
GRAPPA	8€
MYRTE	8€
LIMONCELLO	6€

Bière (33 cl)

MONT-BLANC BLONDE	6€
MONT-BLANC ROUSSE	6€
MONT-BLANC CRISTAL IPA	6€

Cocktails maison

LE LAC DES CREUX ————— 14€
Rhum | Citron vert pressé
Liqueur de myrte | Rondelle de citron vert

BOULEVARD DES AMOUREUX – 14€
Vodka | Citron vert pressé | Ginger beer
Menthe fraîche, concombre, agustura

L'ÉCLIPSE ————— 14€
Rhum | Ginger beer
Jus de citron vert pressé

DOU DU MIDI ————— 14€
Whiskey | Vermouth antica formula
Jus d'orange | Liqueur de marasquin

LE MONTS CHARVIN ————— 14€
Gin | Martini rouge | Vermouth antica
formula | Campari | Eau pétillante

ROCHER DE L'OMBRE ————— 14€
Gin | Chartreuse verte
Citron vert pressé | Liqueur de marasquin

LE ROC MERLET ————— 12€
Cointreau | Citron vert pressé
Eau pétillante

SPRITZ ————— 12€
Aperol, Italicus, St-Germain
Prosecco | Eau pétillante

GIN TONIC ————— 12€
Gin | Tonic water
Zeste de citron jaune

Vin & Champagne

AU VERRE | 12 CL

By the glass, 12cl

Vin rouge

BORDEAUX SAINT EMILION
GRAND CRU
Château Abelyce 2018 ————— 8€

Vin blanc

SAVOIE CHIGNIN BERGERON,
« Les Roches Blanches » 2024 — 8€

Champagne

CL DE LA CHAPELLE
Instinct 1^{er} Cru ————— 12€

37,5 CL

Vin rouge

BORDEAUX MÉDOC
CLARENDELLE 2019 ————— 24€

Vin blanc

LOIRE 2024 POUILLY - FUMÉ
Domaine du Roc de l'Abbaye — 28€

Champagne

HENRIOT BRUT SOUVERAIN — 52€

75 CL

Vin rosé

PROVENCE M DE MINUTY 2024 — 45€

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE CL DE LA CHAPELLE
Instinct 1^{er} Cru ————— 75€

CHAMPAGNE BLANC DE BLANC
Maison EPC ————— 85€

CHAMPAGNE DEVAUX ROSÉ
Cœur des Bar ————— 95€

Carte des vins

BLANC

SAVOIE CHIGNIN BERGERON « Les Roches Blanches » 2024	48€
BORDEAUX SAUTERNE Château Raymond Lafon 2014	75€
LOIRE SANCERRE Cuvée Silex 2023	88€
BOURGOGNE CHABLIS GRAND CRU Domaine des Malandes Vaudésir 2022	160€
CHASSAGNE-MONTRACHET 1 ^{er} Cru Morgeot Domaine Claude Nouveau 2022	210€

ROUGE

SAVOIE MONDEUSE Sous les Cèdres Domaine du Château de la Violette 2024	44€
BORDEAUX HAUT MÉDOC Château La Lagune 2019	39€
BORDEAUX SAINT EMILION GRAND CRU Château Abelyce 2018	43€
BORDEAUX SAINT EMILION GRAND CRU CLASSÉ La Couspaude 2018	75€
BORDEAUX MARGAUX 3 ^e CRU CLASSÉ Château Giscours 2019	175€
BOURGOGNE PERNAND VERGELESSE 1 ^{er} CRU Domaine Chanson 2017	95€
BOURGOGNE GEVREY CHAMBERTIN Château de Marsannay 2022	160€
BOURGOGNE CORTON GRAND CRU Louis Latour 2021	205€

Carte Restaurant

Planches apéritif

PLANCHE CHARCUTERIE —————	16€
<i>Charcuterie board</i>	
PLANCHE CHARCUTERIE & FROMAGE —————	19€
<i>Charcuterie & Cheese board</i>	
CAVIAR 30G STURIA VINTAGE & BLINIS —————	75€

Plats faits maison

MAIN COURSE - All our dishes are home made

SOUPE DU MOMENT & TARTINE DE FROMAGE —————	14€
<i>Soup of the day, roasted cheesy slice of bread</i>	
SALADE CÉSAR —————	22€
<i>Caesar salad</i>	
RISOTTO, BUTTERNUT & NOIX —————	22€
<i>Risotto, butternut squash and nuts</i>	
SPAGHETTI : SAUCE TOMATE OU AGLIO & OLIO —————	16€
<i>Spaghetti : Tomato sauce OR Aaglio & Olio</i>	
CORDON BLEU & PURÉE —————	24€
<i>Cordon bleu & Mashed potatoes</i>	
TAGLIATELLES SAUCE FORESTIÈRE —————	19€
<i>Tagliatelles in a creamy forest mushrooms sauce</i>	
AVEC SUPPLÉMENT POULET —————	22€
<i>With chicken</i>	
CROQUE-MONSIEUR & SALADE —————	19€
<i>Croque-monsieur & Salad</i>	

Desserts faits maison

Our home made deserts

FONDANT AU CHOCOLAT & boule de glace vanille —————	8€
CRÈME BRÛLÉE —————	8€
TARTE AUX POMMES & boule de glace vanille —————	8€
BOULE DE GLACE (vanille, chocolat, fraise)	
<i>Solo: 3€ Duo: 5€ Trio: 7€</i>	