

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 et en tranche
Liqueur de myrte | Sucre de canne
Eau gazeuse | Menthe fraîche

BOULEVARD DES AMOUREUX – 14€

Vodka | Citron vert pressé et en tranche
Ginger Beer | Angostura | Concombre
Menthe fraîche

L’ECLIPSE ————— 14€

Rhum | Citron vert pressé et en tranche
Ginger Beer

DOU DU MIDI ————— 14€

Whisky | Vermouth antica formula
Liqueur de marasquin | Jus d’orange
Tranche d’orange

LE MONTS CHARVIN ————— 14€

Gin | Martini rouge | Vermouth antica
formula | Campari | Eau gazeuse
Tranche d’orange

ROCHER DE L’OMBRE ————— 14€

Gin | Chartreuse verte | Liqueur de
marasquin | Citron vert pressé
Sucre de canne

LE ROC MERLET ————— 12€

Cointreau | Triple sec Angostura | Citron
vert pressé et en tranche | Eau gazeuse
Sucre de canne | Menthe fraîche

SPRITZ ————— 12€

Aperol Italicus ou St-Germain | Prosecco
Eau gazeuse

GIN TONIC ————— 12€

Gin Tonic | Citron vert en tranche

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>	
SOUPE À L'OIGNON _____	14€
<i>French onion soup</i>	
CROZIFLETTE ET SALADE VERTE _____	22€
<i>Croziflette (Savoyard pasta gratin with reblochon) & green salad</i>	
SALADE CÉSAR _____	19€
<i>Caesar salad</i>	
SPAGHETTI : SAUCE TOMATE OU AGLIO & OLIO _____	16€
<i>Spaghetti : Tomato sauce OR Aglio & 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>	
COQUILLETES FAÇON CARBONARA _____	19€
<i>Macaroni Carbonara-style</i>	
RÖSTI, ŒUF AU PLAT ET SAUCE AUX CHAMPIGNONS _____	22€
<i>Rösti, fried egg and mushroom sauce</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)	
Solo: 3€ Duo: 5€ Trio: 7€	