

Carte des boissons

Soft

EAU PUREZZA

plate ou pétillante 75cl ————— 5€

SIROP

————— 5€

avec eau Purezza plate ou pétillante
(menthe, fraise, citron, grenadine, pêche)

JUS DE FRUIT

————— 6€

(orange, ananas, pomme)

DIABOLO

————— 6€

avec limonade artisanale

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

Diplomarico 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€

Menu Chez Maurice

Entrées à partager & Salade Starters to share & Salads

PLANCHE CHARCUTERIE ET/OU FROMAGE ————— 20€

Charcuterie and/or cheese board

BURRATA AUX PISTACHES ET HUILE D'OLIVE ————— 18€

Burrata with pistachios and olive oil

SALADE CÉSAR (filets de poulet, lardons, croutons, sauce sardines, parmesan) - 19€

Caesar Salad (chicken filets, bacon, croutons, anchovy sauce, parmesan)

SALADE AU CHÈVRE CHAUD (toast au chèvre chaud et miel) ————— 19€

Warm Goat Cheese Salad (warm goat cheese toast with honey)

SALADE LYONNAISE (salade frisée, oeuf poché, lardons, croutons) ————— 19€

Lyonnais Salad (frisée lettuce, poached egg, bacon, croutons)

SALADE SAVOYARDE (jambon cru, fromage, croutons, œufs, noix) ————— 19€

Savoyard Salad (cured ham, cheese, croutons, eggs, walnuts)

SOUPE DU JOUR ET TARTINE DE FROMAGE ————— 14€

Soup of the day and cheese on grilled bread

Viandes & Poissons Meat & Fish

POISSON GRILLÉ AUX HERBES ————— 25€

Grilled fish with herbs

SUPRÊMES DE POULET ————— 24€

Chicken supreme

CORDON BLEU MAISON ————— 26€

Homemade cordon bleu

PIÈCE DE BŒUF ————— 28€

Beef Steak

& ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX | *With your choice of side dish*

- **Purée de pommes de terre** *Mashed potatoes*
- **Courgettes farcies à la ratatouille** *Stuffed courgettes with ratatouille*
- **Légumes grillés** *Grilled vegetables*
- **Rösti et salade verte** *Rösti with green salad*

Pâtes Pasta

CROZIFLETTE ET SALADE VERTE ————— 22€

Croziflette

SPAGHETTI aux olives Kalamata, tomates séchées & pesto basilic, mozzarella di bufala - 19€

Spaghetti with Kalamata olives, sun-dried tomatoes, basil pesto & mozzarella di bufala

SPAGHETTI AGLIO E OLIO ————— 16€

PAPPARDELLE PESTO PISTACHE ET BURRATA ————— 22€

Pappardelle with pistachio pesto and burrata

Desserts

TARTE AUX MYRTILLES *Blueberry tart* ————— 8€

CRÈME BRÛLÉE ————— 8€

FONDANT AU CHOCOLAT *Chocolate fondant* ————— 8€

BOULE DE GLACE (vanille, chocolat, fraise) *Ice cream: chocolate, vanilla, strawberry*

Solo: 3€ | Duo: 5€ | Trio: 7€