

LES VINS

LES ROUGES

12CL / 75CL

SAVOIE	Mondeuse Jongieux - Barlet Raymond & Fils La cave du Prieuré - 2023 <i>Délicatement épicé et poivré avec des arômes de framboise, myrtille et cassis.</i>	6€ / 31€
VALLÉE DU RHÔNE	Cotes-du-Rhone - Famille Jaume - 2023 <i>Souple, ample et agréablement fruité, présentant des notes vanillées et toastées</i>	6€ / 32€
	Crozes Hermitage - Famille Jaume 2023 <i>Tendre en bouche, marqué par des arômes de sous-bois et de fruits noirs</i>	44€
	Châteauneuf-du-Pape - Domaine Mas Saint Louis - 2020 <i>Arômes riches de fruits murs, de truffe et de sous-bois.</i>	79€
LANGUEDOC	Pic St-Loup - Mas de-Jon - 2024 <i>Une bouche souple offrant de belles notes de fruits rouges, équilibré par une fine acidité.</i>	8€ / 40€
	AOC Corbières - Château de Luc - "Les Jumelles" 2021  <i>Arômes d'épices avec des notes de fruits rouges,</i>	38€
BORDEAUX	Lalande de Pomerol - Âme de vaud - 2020 <i>Ample en bouche le fruit est expressif avec des note épicées.</i>	53€
	Saint Emilion Grand Cru - Château de Saint Pey - 2019 <i>Arômes de fraise des bois, groseille et mûres</i>	65€
BEAUJOLAIS	Saint Amour - Domaine de la Pirolette - 2023 <i>Équilibré et fruité en bouche, avec des arômes de cerises noires et violettes.</i>	43€

LES ROSÉS

12CL / 75CL

CÔTES DE PROVENCE	Domaine de la Bouverie - 2024 <i>Ample et frais en bouche, avec des notes de coing et de prunes.</i>	7€ / 37€
GARD	"La belle Emilie" - Cellier des Chartreux - 2023 <i>Frais et fruité aux notes de cassis, framboises et fraise.</i>	5€ / 29€

LES BLANCS

12CL / 75CL

SAVOIE	Jacquère - "Fleur blanche" Cave de Cruet <i>Un vin sec aux notes de fruits à chair blanche avec une belle fraîcheur</i>	32€
LOIRE	Sauvignon - Roc de l'Abbaye - 2023 <i>Belle fraîcheur aux notes d'agrumes et passion</i>	7€ / 37€
BOURGOGNE	Chassagne-Montrachet 1er cru "Morgeot" Domaine Chapelle & Fils - 2017 <i>Riche et long en bouche, notes de cerise et prunes.</i>	95€
	Saint Véran - Louis Latour - 2022 <i>Un cépage pinot Beurot tout en rondeur avec une légère acidité.</i>	68€
	Aligoté - Domaine Maillard - 2021 <i>Un cépage rond avec une légère acidité.</i>	38€
LANGUEDOC	Chardonnay - Famille Fabre "Grande courtade" 2023 <i>Une bouche riche, équilibrée sur les fruits blancs avec une très jolie sucrosité</i>	7€ / 36€
	AOC Corbières - Château de Luc "Les Jumelles" 2023 <i>Une bouche riche, équilibrée sur les fruits blancs avec une très jolie sucrosité</i>	42€
SUD-OUEST	Tariquet - "Pemières Grives" - 2024 <i>Des arômes de fruits murs et une note vanillée donnent à ce vin douceur et vivacité.</i>	6€ / 34€

LES BULLES

CHAMPAGNE	Brut Tradition - Noël Leblond-Lenoir	10€ / 59€
	Blanc de Blancs - Ruinart	165€
	Deutz brut	70€

L'APÉRO À L'OPEN BISTROT



LES MOCKTAILS 7€

Rio - 12cl

Jus d'orange, grenadine, limonade, citron vert

Mango Crazy - 12cl

Jus mangue, purée passion, citron vert

Virgin Mule - 12cl

Ginger beer, citron vert, sirop de sucre

Virgin mojito - 12cl

Sirop de rhum, eau gazeuse, menthe & citron vert

EAUX & SOFTS

Evian 50cl - 4,5€

Evian 1L - 7€

San Pellegrino 50cl - 4,5€

San Pellegrino 1L - 7€

Sodas 25cl / 33cl - 5€

Coca, Coca Zéro, Fuze Tea, Orangina
Bitter, Perrier, Schweppes Agrumes,
Schweppes Tonic

Sirop 33cl - 2.50€

Jus de Fruit "L'arbre à Jus" - 5€

Pêche de Vigne, Orange, Pomme et Tomate

LES BIÈRES SAVOYARDES PRESSION

33CL / 50CL

Brasserie du Mont-Blanc

Blanche

6€ / 8€

Blonde

6€ / 8€

Brasserie Savoyarde

Nonne Triple APA

6€ / 8€

LES PLANCHES

La Planche - 16€

*Assortiment de charcuteries
et de fromages*

La Minie - 8€

Assortiment version mini

BOISSONS CHAUDES

Espresso / café allongé -3€

Cappuccino -4€

Latte vanille, caramel -4€

Thés & infusions -4€

NOS COCKTAILS

10€

LES SPRITZ



APEROL SPRITZ

4 CL APEROL
4CL PROSECCO
4CL EAU GAZEUSE



LITCHI SPRITZ

4 CL SOHO
4CL PROSECCO
4 CL EAU GAZEUSE



HUGO SPRITZ

4 CL LIQUEUR DE SUREAU
4CL PROSECCO
4CL EAU GAZEUSE



PAMPLEMOUSSE SPRITZ

4 CL CRÈME PAMPLEMOUSSE
4 CL PRSECCO
4 CL EAU GAZEUSE

LES CLASSIQUES



MOJITO

4CL RHUM AMBRÉ
2CL SUCRE DE CANNE
6CL EAU GAZEUSE
MENTHE, CITRON VERT
& ANGOSTURA



NEGRONI

3 CL DE GIN
3 CL DE MARTINI ROUGE
3 CL DE CAMPARI



TEQUILA SUNRISE

4 CL TEQUILA
2 CL DE GRENADINE
8 CL DE JUS D'ORANGE



MOSCOW MULE

4CL DE VODKA
1CL DE JUS DE CITRON VERT
10CL DE GINGER BEER