

NOS BOISSONS

OUR DRINKS



NOS COCKTAILS



LES CLASSIQUES 12€



Dark & Snow

Rhum, sirop d'érable, citron vert, ginger beer.

Montain Mule

Genepi, vanille, citron vert, ginger beer.

Moscow Mule

Vodka, citron vert, ginger beer.

London Mule

Gin, sureau, citron vert, ginger beer.

Mojito

Rhum, angostura, citron vert, menthe fraiche, eau gazeuze.

Expresso Martini

Vodka, espresso, kalhua, sucre de canne.

Pink

Gin, purée de fraise, citron vert, pink tonic.

Daïkiri Fraise

Rhum, purée de fraise, citron vert, sucre de canne.

Caipirinha

Cachaça, citron vert, sucre de canne.

Tequila Sunrise

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine.

NOS BIÈRES

BIÈRES PRESSION

25 CL

50CL

Poretti blonde 5°

4,00€

7,00€

1664 Blanche 5°

4,60€

8,60€

BIÈRES BOUTEILLES 7,5€

Brasserie du Petit Saint Bernard

Freerider - Session Pilsner 4,5°

Retro rocket - american amber ale 5°

Sunny sid up - new zeland pale ale 4.8°

Classique

Corona extra - blonde légère 4,6°

Despérados - blonde arôme téquila 5,9°

Duvel - blonde 8,5°



SANS ALCOOL



MOCKTAILS 7€



Virgin Mojito

Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.

Pink Lady

Purée de fraise, passion, citron vert, sucre de canne.

Red Velvet

Cramberry, sirop de sureau, pink tonic.

SOFTS



Jus de fruits bio Maison Meneau

Ananas, orange, pêche, pomme, tomate.

5€

Sodas

Coca Cola, Coca Cola Zero, Orangina, Fuze Tea, Limonade du Mont Blanc, Perrier

4€

Eau de Bonneval plate

6€

Eau de Bonneval pétillante

6€

BOISSONS CHAUDES



LES CLASSIQUES

Café Espresso, Café Allongé, Americano, Noisette 2€

Café latte, Cappucino, Double espresso, Chocolat chaud 3,50€

Les Thés 3,50€

Thé vert, Thé noir breakfast, Thé Earl grey, Thé noir Noël.

Les Infusions 3,50€

Camomille, Tilleul, Verveine.

Fleur de thé 4,50€

Thé vert jasmin, Thé vert mangue ananas.

HOTS AFTER PINNER 9€



Irish Coffee

Whisky, espresso, sucre de canne, chantilly.

Cuban Coffee

Rhum ambré, crème de rhum, espresso, chantilly.

French Coffee

Cognac, espresso, sucre de canne, chantilly.

APÉRITIFS



SPRITZ 8€



Aperol Spritz

Aperol, prosecco, eau pétillante, tranche d'orange

Hugo Spritz

Liqueur de Sureau, menthe fraîche, citron jaune, eau pétillante, prosecco.

KIR

Kir

4€

Châtaigne, fraise, framboise, mûre, myrtille, pêche, cassis.

Kir Royal

14€

Châtaigne, framboise, mûre, myrtille, pêche, cassis.

BITTER 5€

Campari, Suze.

VERMOUTH 6€

Quintinye royal rouge / blanc / extra dry

ANISÉ 3,50€

Pastis



PORTO 5€

Andresen Tawny rouge / blanc

TEQUILA ET MEZCAL



Jose cuervo	7€
Casamigos anejo	14€
Casamigos silver	12€
Casamigos mezcal	16€

VODKA

Renaissance	7€
Le Filtre	9€
Belvédère	12€

supplement soft +1€

BIN

HTK <i>Belgique</i>	7€
Nouaison <i>France</i>	8€
Hendricks <i>Ecosse</i>	10€
Roku <i>Japon</i>	10€
Ferdinand <i>France</i>	12€

RHUM



Blackwell	7€
Matusalem 15 ans	10€
Bumbu	10€
Santa teresa	15€
Cachaça Leblon	9€

supplement soft +1€

WHISKY

Haig club <i>Ecosse, lowlands</i>	8€
Glenmorangie 10 ans <i>Ecosse, highland</i>	10€
Oban 14 ans <i>Ecosse, highland</i>	12€
Glenkinchie 12 ans <i>Ecosse, lowlands</i>	12€
Laphroaig 10 ans <i>Ecosse, islay</i>	12€
Lagavulin 16 ans <i>Ecosse, islay</i>	14€
Aberlour 12 ans <i>Ecosse, speyside</i>	12€
The sexton <i>Irlande</i>	10€
Bulleit <i>Bourbon</i>	10€

COGNAC

Meukow vs	8€
Meukow vsop	10€
Meukow XO	20€

CALVADOS 8€

Pere magloire fine VS



EAUX DE VIE 8€

Miclo

Poire William, Prune, Framboise, Mirabelle

Marc de savoie

CHARTREUSE 10€

Jaune / Verte



LIQUEURS 8€

Genepi, Amaretto, Baileys

Bumbu cream, Get 27/ 31, Limoncello

NOS VINS

OUR WINES

VINS AU VERRE



CHAMPAGNES

12,5 CL

Deutz classic

14€

Deutz rosé

16€

BLANCS

12,5 CL

Roussette de Savoie *Philippe Chapot*

5€

Pinot Grigio *Forte alto, Dolomiti*

5€

Chignin Bergeron *Domaine de la pierre*

7€

Chablis *Jean-Marc Brocard*

10€

ROSÉS

12,5 CL

Love By Léoube *Côte de Provence*

6€

ROUGES

12,5 CL

Nero D'avola *Sicilia, Feudo Arancio*

5€

Mondeuse *« Les Caillasses », Domaine Bouvet*

5€

Côte du Rhône *Famille Perrin*

5€

Château Paradis Casseuil *Bordeaux*

7€

VINS À LA BOUTEILLE



CHAMPAGNES

Champagne Pierre Legras Coste Beert 80€

Blanc de Blancs, Grand Cru

Deutz Brut 90€

Classic

Deutz Brut 120€

Rose

Amour de Deutz 280€

Blanc de Blancs 2011

Prosecco 35€

Tosti Extra Dry

ROSÉS

Love by Léoube 35€

Côtes de Provence, 2021

Château Léoube 46€

AOP Côte de Provence, vin bio, 2021

Miraval 49€

Côtes de Provence, 2021

Mâcon-Péronne 45€

Bourgogne, Domaine du Mont Epin, 2021

Montagny Tête de Cuvée 50€

Bourgogne, Domaine Berthenet, 2020

Chablis 65€

Bourgogne, Jean-Marc Brocard, 2019

Mercurey Blanc Les Ormeaux 78€

Bourgogne, Château d'Estroyes, 2020

Viognier 30€

Rhône, Collines Rhodaniennes, Denuzières, 2019

Saint-Peray « Le Mialan » 59€

Rhône, Ferraton, 2021

Condrieu Blanc « La Galopine » 115€

Rhône, Delas frères, 2020

Sancerre Blanc 60€

Loire, Domaine Gérard Fiou, 2020

Roussette 34€

Savoie, Domaine Philippe Chapot, 2021

Chardonnay Epinette Dorée 35€

Savoie, Domaine G&G Bouvet, 2019

Chignin-Bergeron 42€

Savoie, Domaine de la Pierre, Yves Girard-Madoux, 2020

Roussette Monterminod 48€

Savoie, Domaine G&G Bouvet, 2020

Forte Alto Pinot Grigio 28€

Italie, Dolomiti IGT, 2021

Château Paradis-Casseuil 39€

Bordeaux, Domaine Lafite-Rothschild, 2019

Saint Emilion Grand Cru 50€

Bordeaux, Chateau Tour du Cauze, 2019

Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 78€

Bordeaux, Pessac-Léognan, 2013

St Estèphe de Calon Ségur 80€

Bordeaux, Château Calon Ségur, 2016

Château Saint-Jacques 88€

Bordeaux, Pomerol, 2017

La Fleur de Haut-Bages Liberal 90€

Bordeaux, Château Haut-Bages Libéral Pauillac, 2016

Saint Amour 48€

Bourgogne, Dominique Piron, 2020

Morgon Côtes de Py 50€

Bourgogne, Dominique Piron, 2020

GR Bourgogne Rouge Pinot Noir 53€

Bourgogne, Domaine Berthenet, 2019

Mercurey Le Clos Des Noiterons 58€

Bourgogne, Château d'Estroyes, monopole 2020

Ladoix Rouge 78€

Bourgogne, Domaine Ravaut, 2019

Gevrey-Chambertin « Vieilles Vignes » 110€

Bourgogne, Domaine Faiveley, 2018

Chambolle Musigny, 116€

Bourgogne, Faiveley, 2018

AOC la Clape « L'esprit Terroir » 39€

Languedoc, Château Rouquette Sur Mer, 2020

Pic Saint Loup 46€

Languedoc, Château La Roque, 2020

AOC Bourgueil BIO Coq'licot 39€

Loire, Cave Robert et Marcel, 2021

Sancerre 62€

Loire, Domaine Gérard Fiou, 2019

Côte du Rhône 30€

Rhône, Famille Perrin, 2019

« Luxe, Calme et Volupté » 44€

Rhône, Clos des Centenaires, IGP Gard, 2019

Crozes-Hermitage Les Launes 46€

Rhône, Delas Frères, 2020

Vacqueyras « Grande Garrigue » BIO 49€

Rhône, Alain Jaume, 2020

Cornas Les Grands Muriers 60€

Rhône, Ferraton, 2019

Gigondas Terrasses de Montmirail 75€

Rhône, Alain Jaume, 2020

Châteauneuf-du-Pape 89€

Rhône, Alain Jaume, 2019

Cornas Les Grands Muriers 95€

Rhône, Ferraton, 2018

Delas Hermitage 130€

Rhône, Domaine des Tourettes, 2019

Mondeuse « Les Caillasses » **35€**

Savoie, Domaine G&G Bouvet, 2019

Persan **40€**

Savoie, Domaine de Mejane, 2020

« Le Paroxysme » **44€**

Savoie, Cellier de la Baraterie, 2020

Sainte Barbe Mondeuse **47€**

Savoie, Domaine G & G Bouvet, 2020

Mondeuse Arbin **54€**

Savoie, Cellier de la Baraterie, 2019

Cuvée Guillaume Charles Mondeuse **76€**

Savoie, Domaine G & G Bouvet, 2018

Nero d'Avola Sicilia **30€**

Italie, Feudo Arancio, 2020

Chianti Classico **55€**

Italie, Castello di Bossi, 2011

