

NOS BOISSONS


APERITIFS

Kir de la PAILLOTTE		6€
Coupe Bugey Brut Blanc		5€
Suze		3€50
Kir Classique, Martini Blanc ou Rouge, Porto		4€
Ricard	2€80	Double Ricard 5€
Clan Campbel, Vodka Russian, Gin Bombay Original, Bacardi, Tequila El Santero		5€50
Rhum 3 Rivières		6€
Jack Daniels		7€



BIERES PRESSION 25cl 50cl

Jupiler	3€20	6€
Leffe Blonde	4€	7€50
Hoegarden Blanche	3€70	7€
Picon bière	3€70	7€

BIERES BOUTEILLES

Heineken 33cL	/ Budweiser 25cl	4€20
Desperados 33cL		5€20
 Alpic Rousse 33cL		6€
Cuvée des trolls 25cL		5€
Tripel Karmeliet Blonde 33cl		8€
Chimay Bleu Brune 33cl		8€
Duvel Tripel hop Blonde 33cl		8€50
SANS ALCOOL Tourtel Twist 27,5cL		3€70

SODAS & JUS DE FRUITS

33cl canette Perrier, Seven UP	3€
33cl canette Coca, Coca D, Orangina, Fanta Orange, Oasis, Ice Tea, Schweppes, Schweppes Agrumes	3€20
Sirop à l'eau	2€50
Menthe, grenadine, fraise, pêche, citron jaune/ver, cassis, orgeat, myrtille, pamplemousse	
Diabolo	2€30
33cl Limonade Alpic	4€
 Jus de fruits (Ananas, Fraise, Abricot, Raisin)	3€20
 Jus de fruits BIO (Orange, Pomme, Tomate)	3€20
Jus d'orange pressé	6€
Citron pressé	4€50
Bouteille Eau 50cl à emporter (uniquement)	2€50

RAFRAICHISSANTES & GOURMANDES 25cl avec ou sans alcool

Smoothies	4€
* Pêche Abricot, Ananas Coco, Fruits Rouges, Fraise Banane, Mangue Passion	
Smoothies au choix * + 3 cl Alcool	8€50
Vodka, Whisky, Bailey's, Bacardi, Rhum, get, amaretto, manzana, limoncello	
Milk Shake	4€30
Café	
Milk Shake café + 3 cl Alcool	9€
Vodka, Whisky, Bailey's, Bacardi, Rhum, get, amaretto, manzana, limoncello	
Café Frappé	4€

COCKTAIL AVEC ALCOOL

Mojito	8€50
Citron Vert, Sucre cassonade, Bacardi, menthe fraiche, perrier	
Virgin Mojito SANS ALCOOL	6€50
Citron Vert, Sucre cassonade, menthe fraiche, limonade	
Caipirinha	8€50
Citron Vert, Cachaça, Sucre cassonade	

EAU MINERALE 75cl

Thonon	4€30
San Pellegrino	4€50

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Deca	2€
Double expresso	3€50
Noisette	2€10
Grand Crème	3€70
Capuccino	4€50

THES BIO ET INFUSIONS

3€80

Noir : Ceylan du Sri Lanka, Darjeeling Singtom D'indes, Earl Grey Flower



Vert : Vert Menthe, Vert Gunpowder de Chine



Rouge : Rooibos d'Afrique du Sud



Infusion Verveine, Verveine Menthe, Tilleul, Infusion des Alpes

DIGESTIFS 4cl

Eau de Vie Poire Williams, Get 27, Get 31, Amaretto, Baileys, Manzana, Limoncello, Cachaça, Eau de Vie de Prune	6€
Génépi, Cognac VSOP, Calvados VSOP, Rhum Diplomatico Reserva	7€
Cognac XO, Fine du Bugey, Chartreuse verte VEP, Lagavullin	10€

NOS VINS

VIN AU VERRE 12,5cL

BLANC

Apremont, Domaine Tardy - Savoie	3€50
Roussette de Monthoux, Émile Rousseau - Savoie	4€50
Chignin Bergeron, Domaine Tardy - Savoie	5€50

ROSE

Gamay de Monthoux, Émile Rousseau - Savoie	3€50
Mondeuse de Monthoux, Émile Rousseau - Savoie	3€50
Côte de Provence, Domaine de Bendel	5€

ROUGE

Bordeaux « Chateau du Barail »	3€50
Mondeuse Vieilles vignes « Les pérailles », Domaine Monin	4€50
Côte du Rhône « L'insouciant »	5€

LES BOUTEILLES



BLANC

Apremont Domaine Tardy - Savoie	18€
Roussette de Monthoux, Million-Rousseau - Savoie	21€
Chignin Bergeron Domaine Tardy - Savoie	30€
Magnum de Roussette de Monthoux, Million-Rousseau - Savoie	50€

ROSE

Gamay Monthoux, Émile Rousseau - Savoie	18€
Mondeuse de Monthoux, Émile Rousseau - Savoie	18€
Côte de Provence Domaine de Bendel	28€
Magnum de Côte de Provence Domaine de Bendel	55€

ROUGE

Bordeaux « Chateau du Barail »	18€
Mondeuse Vieille Vigne « Les pérailles », Domaine Monin	24€
Côtes du Rhône, « L'insouciant »	28€
Puissequin Saint Emilion, Château « La Rose HAUT MOUCHET »	36€
Crozes Hermitage, Jean Denuziers	45€



PETILLANT




Roséphine, 8,5%, Méthode Ancestrale, Gamay - Mondeuse, Domaine Monin	28€
Bugey BRUT, Méthode traditionnelle, Blanc de Blanc 100% Chardonnay, Domaine Monin	29€
Champagne Pascal Etienne Brut Sélection 1 ^{er} cru	51€

NOTRE CARTE

PLANCHES A PARTAGER

- La Planche de charcuterie 11€
Saucisson, Jambon cru de Savoie, Chorizo et Roulette
- L'Assiette de Fromages et sa confiture de figues et noisettes maison 7€

ENTREES

-  La Salade Verte 5€50
- La Salade Chautagnarde 14€
Salade, Jambon cru de Savoie, Croûtons Dorés, Comté de Pyrimont
-  La Salade de Croquants de Chèvre Dorés 15€
Salade, Chèvre de la Ferme de Vions panés, Noix
-  La Salade « Paillotte » 13€
Endives, Dés de Pommes et Comté de Pyrimont
- Le Tartare de Saumon, mangue, échalote, menthe fraîche 16€

PLATS

- Le Plat du Jour (midi uniquement) 14€
- Le Poké Bowl Riz, dés de saumon marinés, radis, carotte, avocat, concombre, sésame, sauce 18€
- La Tartiflette maison au Lard Paysan et sa Salade Verte 18€
- * La Brochette de Poulet Tandoori 18€
- Le Tartare de Bœuf (au couteau, non préparé), frites et salade 21€
- Le Tartare de Boeuf XL (au couteau, non préparé), frites et salade 25€
- * Le Cœur de Rumsteak sauce Poivre vert ou au Bleu 23€
- Le Filet de Silure et sa garniture (disponible selon arrivage) 22€

* Nos plats sont accompagnés soit de

Mix frites de Pommes de Terre et Patates Douce ou Légumes du jour ou Salade Verte

Supplément Garniture / sauce 3€50  Plat Végétarien

