

VIN ROSÉ - ROSÉ WINE

PROVENCE

MIRAVAL - 75cl, 49€ - 150cl

Côtes de Provence, Miraval, 2021

LE PIVE - 75cl, 36€ - 150cl, 96€ - 300cl, 180€ - Verre, 8€

Sable de Camargue, Domaine Le Pive, 2021

19
71



VIN ROUGE - RED WINE

BOURGOGNE

PINOT NOIR - 75cl, 58€

Domaine des Gandines, 2023

CLOS DES GODEAUX - 75cl, 116€

Savigny les Beaune, Le Puy de l'Ours, 2022

LANGUEDOC

PIC TETU - 75cl, 39€

Clos des Calades, 2021

NUIT GRAVE - 75cl, 58€

Terrasses du Larzac, Mas des Chimères, 2021

GIN TONIC, AS WE ENJOY IT

VIN ROUGE - RED WINE

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHONE - 75cl, 39€ - Verre 10€
Franck Balthazar, 2022

GHANY - 75cl, 58€
Crozes Hermitage, Gaylord Machon, 2022

ST-JOSEPH - 75cl, 78€
Jean-Baptiste Souillard, 2022

PUR GRANIT - 75cl, 139€
Cornas, Domaine Lionnet, 2022

VALLÉE DE LA LOIRE

LARGE SOIF - 75cl, 39€- Verre 9€
VDF, Terra Vita Vinum, 2020

GRAIN DE PINOT - 75cl, 71€
Sancerre, Paul Prieur, 2022

BOMBAY SAPPHIRE - 16€

Citron jaune, graines de coriandre &
Schweppes Sélection Tonic Original
*Lemon, coriander seeds & Schweppes
Selection Original Tonic*

LACHANENCHE - 16€

Romarin, citron vert & Schweppes Sélection
Peach
*Rosemary, lime & Schweppes Selection
Peach*

HENDRICK'S - 18€

Concombre, cardamome & Schweppes
Sélection Tonic Original
*Cucumber, cardamom & Schweppes
Selection Original Tonic*

TANQUERAY TEN - 19€

Pamplemousse, romarin & Schweppes
Sélection Pomelos
*Grapefruit, rosemary & Schweppes
Selection Pomelos*

GIN MARE - 19€

Basilic, romarin, thym & Schweppes
Sélection Tonic Original
*Basil, rosemary, thyme & Schweppes
Selection Original Tonic*

CITADELLE - 19€

Zeste d'orange, romarin & Schweppes
Sélection Tonic Original
*Orange zest, rosemary & Schweppes
Selection Original Tonic*

SKAGERRAK - 20€

Zeste d'orange, baies de genievres &
Schweppes Sélection Tonic Original
*Orange zest, juniper berries & Schweppes
Selection Original Tonic*

OLI'GIN - 22€

Romarin, basilic, olives & Schweppes
Sélection Tonic Original
*Rosemary, basil, olives & Schweppes
Selection Original Tonic*

MONKEY 47 - 24€

Citron vert, baies roses & Schweppes
Sélection Wild Peach & Elderflower
*Lime, pink peppercorns & Schweppes
Selection Wild Peach & Elderflower*

NOS COCKTAILS SIGNATURE - OUR SIGNATURE COCKTAILS

ELDERITA - 16€

Tequila El Jimador Reposado, St. Germain, citron vert & sirop maison poire
El Jimador Reposado Tequila, St. Germain, lime & homemade pear syrup

WINTER SOUR - 16€

Michter's Bourbon, The kings Ginger Liqueur, sirop gingembre maison,
citron vert & blanc d'oeuf
Michter's Bourbon, The King's Ginger Liqueur, homemade ginger syrup, lime & egg white

GENE'PEAR - 17€

Genépi à l'ancienne, purée de poire, purée de myrtille, citron vert, blanc
d'oeuf & perrier
Traditional Genépi, pear purée, blueberry purée, lime, egg white & Perrier

ESPRESSO MARTINI - HVT - 18€

Vodka Grey Goose infusée a la vanille, Fair liqueur de café, espresso &
sirop de noisette
Grey Goose vanilla-infused vodka, Fair coffee liqueur, espresso & hazelnut syrup

MOUNTAIN MULE - 18€

Vodka Greygoose, Genépi à l'ancienne, citron vert & Schweppes Selection
Ginger Beer
Greygoose Vodka, Traditional Genépi, lime & Schweppes Selection Ginger Beer

OLD FASHIONED HVT - 21€

Rhum Zacapa 23, sirop d'érable, bitter orange & romarin fumé
Zacapa 23 Rum, maple syrup, bitter orange & smoked rosemary

NEGRONI HVT - 22€

Gin Mare, Martini Riserva Rubino, Campari Bitter, pamplemousse & basilic
Gin Mare, Martini Riserva Rubino, Campari Bitter, grapefruit & basil

VINS ROUGES - RED WINES

SAVOIE

OPPORTUN - 75cl, 39€- Verre 8€
Gamay, Domaine Philippe Grisard, 2023

LA NUIT NOUS APPARTIENT - 75cl, 59€
Mondeuse, Domaine Les 13 Lunes, 2022

INSTANT PRESENT - 75cl, 68€
Mondeuse, Domaine des Orchis, 2022

PRESTIGE DES ARPENTS - 75cl, 80€
Mondeuse d'Arbin, Les Fils de Charles Trosset, 2019

FOUGUEUX - 75cl, 74€
Persan, Domaine Philippe Grisard, 2022

BEAUJOLAIS

HAUTE RONZE MOSAIQUE - 75cl, 59€
Régnié, Philippe Viet, 2021

LES LABOURONS - 75cl, 82€
Fleurie, Domaine Valma, 2022

VINS BLANCS - WHITE WINES

BOURGOGNE

MACON-VILLAGE - 75cl, 39€ - Verre 9€

Domaine des Gandines, 2023

TERROIR DE CLESSE - 75cl, 65€

Viré-Clessé, Domaine des Gandines, 2022

LES MURES - 75cl, 87€

Pouilly-Loché, Domaine du Clos des Rocs, 2022

MISE TARDIVE - 75cl, 94€

Chablis, Domaine Pattes Loup, 2022

NOS COCKTAILS CLASSIQUES - OUR CLASSIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ - 16€

Aperol, Martini Spumante Prosecco, Perrier

MOJITO - 16€

Rhum Bacardi Anejo, citron vert, menthe & perrier

Bacardi Anejo Rum, lime, mint & Perrier

WHITE RUSSIAN - 16€

Vodka Greygoose, Fair Café, crème

Grey Goose Vodka, Fair Coffee, cream

CUBA LIBRE - 16€

Bacardi Anejo 4, citron vert & Coca-Cola

Bacardi Anejo 4, lime & Coca-Cola

BLOODY MARY - 16€

Vodka Greygoose, Jus de tomate, citron vert & Spicy mix

Grey Goose Vodka, tomato juice, lime & spicy mix

LONG ISLAND ICED TEA - 16€

Gin Bombay, Vodka Greygoose, Cointreau, Tequila El Jimador Reposado,

Bacardi Anejo 4, citron vert & Coca-Cola

Bombay Gin, Grey Goose Vodka, Cointreau, El Jimador Reposado Tequila, Bacardi

Anejo 4, lime & Coca-Cola

BLACK RUSSIAN - 16€

Vodka Greygoose, Fair Café

MARGARITA - 17€

Tequila El Jimador Reposado, Cointreau & citron vert

El Jimador Reposado Tequila, Cointreau & lime

HUGO SPRITZ - 18€

St-Germain, menthe, Martini Spumante Prosecco, Perrier

St-Germain, mint, Martini Spumante Prosecco, Perrier

ALCOOLS - ALCOHOLS

APÉRITIFS - 6CL

PASTIS DES ALPES 45° - 2cl, 5€

SUZE - 6€

MARTINI RUBINO, MARTINI AMBRATO - 8€

PORTO TRES ARCOS (RUBY, BLANC OU TAWNY) - 9€

APEROL, CAMPARI, ST. GERMAIN, LILLET (ROUGE, BLANC OU ROSÉ), MONTAGNETTE

LACHANENCHE LAVANDE/FRAMBOISE - 8€

KIR - 15cl, 7€ - KIR ROYAL - 15cl, 14€

VODKAS - 4CL

GREY GOOSE ORIGINAL - 18€

KETEL ONE - 12€

VODKA LE PHILTRE - 26€

TEQUILA, MEZCAL & PISCO - 4CL

HERRADURA REPOSADO, EL JIMADOR REPOSADO. TABERNERO PISCO PURO - 14€

MEZCAL SAN COSME, EL GOBERNADOR PISCO CHILENO. PATRON SILVER - 18€

PATRON REPOSADO - 19€

BRANDIES - 4CL

PRESTIGNAC VS, HENNESSY VS - 12€

CALVADOS BUSNEL VSOP - 12€

ARMAGNAC CHATEAU DE BORDENEUVE VSOP, ARMAGNAC DUC DE CAMILHAC - 12€

HENNESSY XO - 52€

VINS BLANCS - WHITE WINES

VALLÉE DU RHÔNE

LA GRANDE OURSE - 75cl, 48€ - Verre 10€

Côte du Rhône, 2019

ROUSSANNE - 75cl, 60€

Jean-Baptiste Souillard, 2022

RODEO - 75cl, 88€

St-Joseph, Domaine de L'Isèran, 2023

VALLÉE DE LA LOIRE

LARGE SOIF - 75cl, 47€

VDF, Terra Vita Vinum, 2023

SANCERRE - 75cl, 71€

Paul Prieur, 2023

LANGUEDOC

JUST LE BLANC - 75cl, 46€

Clos des Calades, 2022

COTEAUX DU SALAGOU - 75cl, 46€

Mas des Chimères, 2021

VINS BLANCS - WHITE WINES

SAVOIE

APREMONT - 75cl, 39€ - Verre 8€

Guillaume Pin, 2023

CUVEE A - 75cl, 59€

Altesse, Colonie des Coccinelles, 2022

ORIGINELLE - 75cl, 64€

Mondeuse Blanche, Philippe Grisard, 2021

LA BERGERIE - 75cl, 70€

Ayze, Domaien du Gringet, 2022

RESILIENCE - 75cl, 96€

Chignin Bergeron, Gilles Berlioz, 2023

ALCOOLS - ALCOHOLS

WHISKIES - 4CL

JAMESON PREMIUM, JACK DANIEL'S OLD N°7 - 14€

JOHNNY WALKER BLACK LABEL, BULLEIT (BOURBON OU RYE) - 16€

SEQUOIA TOURBÉ - 19€

NIKKA WHISKEY FROM THE BARREL, LAGAVULIN 16 ANS, LAPHROAIG 10 ANS - 22€

OBAN 14 ANS - 25€

SEQUOIA SINGLE MALT, SEQUOIA TOURBE SINGLE MALT - 26€

MACALLAN AMBER, AULTMORE 12ANS. CRAIGELLACHIE 13ANS - 36€

THE DALMORE 12 ANS - 38€

RHUMS - 4CL

BACARDI CUATRO, BACARDI CARTA BLANCA - 14€

KRAKEN 40°, CACHAÇA LEBLON - 14€

BOTRAN 15, DIPLOMATICO - 16€

DICTADORE 20 ANS, FAIR XO - 18€

PLANTATION XO 20 ANNIVERSARY - 22€

ZACAPA 23, BACARDI FACUNDO NEO - 24€

BACARDI 10 ANS FACUNDO EXIMO - 28€

DIGESTIFS & LIQUEURS - 4CL

JÄGERMEISTER, LIMONCELLO DI CAPRI, ST GERMAIN - 8€

GET 27, GET 31 - 9€

EAUX DE VIE (FRAMBOISE, MIRABELLE & POIRE WILLIAMS) - 9€

GÉNÉPI À L'ANCIENNE, LIMONCELLO LACHANENCHE BIO, AMARETTO DISARONNO,

BAILEYS (LACHANENCHE FRAMBOISE) - 9€

COINTREAU, CHAMBORD, KAHLUA, FAIR CAFÉ, VERVEINE VERTE,

MENTHE POIVRÉE - 9€

GÉNÉPI INTENSE, GRAND MARNIER - 10€

GÉNÉPI NOIR, CHARTREUSE JAUNE, CHARTREUSE VERTE - 12€

PIMM'S, FERNET BRANCA, FRANGELICO, MANDARINE - 12€

CHARTREUSE JAUNE MOF, ITALICUS BERGAMOTTO - 14€

SOFTS FAIT MAISON – HOMEMADE SOFTS

LIMONADE FRAÎCHE – 9€

Citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne maison & eau gazeuse
Lime, fresh mint, homemade cane sugar syrup & sparkling water

ICED BERRIES - 9€

Infusion Fruits Rouges, purée de myrtille, citron vert & baies roses
Red fruit infusion, blueberry purée, lime & pink peppercorns

MISTRAL GAGNANT – 10€

Infusion Earl Grey, purée de pêche, jus de citron, romarin & cardamome
Earl Grey infusion, peach purée, lemon juice, rosemary & cardamom

MEN-T(H)O VERT – 10€

Thé vert menthe, concombre, menthe, sirop d'agave
Mint green tea, cucumber, mint, agave syrup

ORANGEADE – 10€

Jus d'orange pressé, tonic hibiscus
Freshly squeezed orange juice, hibiscus tonic

SOFTS

SODAS 33CL - 6€

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Limonade ALPIC

SCHWEPPES PREMIUM MIXERS 25CL - 7€

Original, Hibiscus, Ginger Beer, Ginger Ale, Pomelo, Wild Peach & Elderflower

JUS DE FRUIT BISSARDON 25CL - 9€

Ananas, Myrtille, Orange, Pomme-Framboise, Pomme, Tomate, Poire
Pineapple juice, Blueberry, Orange, Apple-Raspberry, Apple, Tomato, Pear

EAUX MINÉRALES 33CL - 5€

avec sirop (with syrup) + 0.50€
Evian ou Perrier

EAUX MINÉRALES 100CL - 8€

Evian, Badoit

Prix nets en euros, taxes et service inclus | La liste des allergènes est disponible sur demande

CHAMPAGNE

LECLERE-MINARD, LA RÈGLE D'OR, 2016 - 75cl, 84€ - Verre, 14€

BESSERAT ROSÉ - 75cl, 115€

LOUIS ROEDERER, COLLECTION 245 - 75cl, 150€

RUINART, BLANC DE BLANC - 75cl, 300€

BULLES

ENVOL CREMANT DE SAVOIE - 75cl, 50€ - Verre, 12€

**DOMAINE LES 13 LUNES, JACQUÈRE MÉTHODE ANCESTRALE «13 BULLES», 2022
- 75cl, 46€**

**MAISON BODET HEROLD, CRÉMANT DE LOIRE «LES GREFFIERS», 2021
- 75cl, 60€**

Net prices in euros, taxes and service included | The list of allergens is available on request

BIÈRES BOUTEILLES – BOTTLED BEERS

BRASSERIE DE MONT BLANC BLONDE - 33cl, 9€

BRASSERIE DE MONT BLANC BLANCHE - 33cl, 9€

BRASSERIE DE MONT BLANC IPA - 33cl, 9€

BRASSERIE DE MONT BLANC VERTE – 33cl, 9€

BRASSERIE DE MONT BLANC LA BLEU – 33cl, 9€

BIÈRES PRESSION - DRAFT BEERS

– AVEC SIROP (WITH SYRUP) + 0,5€

CARLSBERG BLONDE 5% - 25cl, 6€ - 50cl, 12€

Bière Danoise fraîche & douce élaborée à partir de céréales & houblon vert
Fresh & smooth Danish beer made from cereals & green hops

GRIMBERGEN BLONDE 6.7% - 25cl, 7€ - 50cl, 14€

Bière d'Abbaye belge intense alliant saveurs sucrées & amertume à l'arôme de fruit & d'épices
Intense Belgian Abbey beer combining sweet flavors & bitterness with fruity & spicy aromas

GRIMBERGEN BLANCHE 6% - 25cl, 7€ - 50cl, 14€

Bière d'Abbaye belge fine amertume & légèrement acidulée aux arômes d'agrumes
Fine bitter & slightly tangy Belgian Abbey wheat beer with citrus aromas

BIÈRE DU MOMENT 6.5% - 25cl, 7€ - 50cl, 14€

Bière d'Abbaye belge ambrée chaleureuse et épicée, douce & légèrement amère
Warm & spicy Belgian Abbey amber beer, smooth & slightly bitter

PROPER JOB IPA 5.5% - 25cl, 7€ - 50cl, 14€

Bière anglaise IPA fraîche & délicate aux saveurs de malt, houblon & agrumes
Fresh & delicate English IPA beer with malt, hop & citrus flavors

MOCKTAILS

GARDEN SOUR - 14€

Seedslip garden, jus de pommes & citron vert, romarin & thym
Seedlip Garden, apple juice & lime, rosemary & thyme

SPICED GINGER - 14€

Fluère Spiced Cane Dark Roast, citron vert & Ginger beer
Fluère Spiced Cane Dark Roast, lime & Ginger beer

SWEET BITTER SPRITZ - 14€

Fluère Bitter, cranberry, orange, citron vert & eau pétillante
Fluère Bitter, cranberry, orange, lime & sparkling water

SWEET BLEND - 14€

Fluère Raspberrie, citron vert, sirop de framboise, menthe & perrier
Fluère Raspberry, lime, raspberry syrup, mint & Perrier

COCKTAILS CHAUDS – HOT COCKTAILS

VIN CHAUD - 8€

Côtes du Rhône AOP, eau de vie de prune, miel, fruits & agrumes, épices
Côtes du Rhône AOP, plum brandy, honey, fruits & citrus, spices

RICH HOT CHOCO - 14€

Baileys, Khalua, espresso et chocolat chaud, chantilly & sauce chocolat
Baileys, Kahlúa, espresso and hot chocolate, whipped cream & chocolate sauce

HOT WHISKY TODDY - 14€

Bullet Bourbon, eau de vie de poire, miel & citron jaune
Bullet Bourbon, pear brandy, honey & lemon

SPICED DELIGHT - 14€

Bacardi Spiced Rum, Lait d'amande et chocolat, fleur de sel & chantilly
Bacardi Spiced Rum, almond milk & chocolate, fleur de sel & whipped cream

IRISH COFFEE - 15€

Jameson Original Irish Whisky, sirop de canne roux, café, crème épaisse
Jameson Original Irish Whisky, brown cane syrup, coffee, thick cream

GREEN COFFEE - 15€

Chartreuse Verte, café, sucre, crème épaisse
Chartreuse Verte, coffee, sugar, thick cream

FRENCH COFFEE - 15€

Cognac, café, sucre, crème épaisse
Cognac, coffee, sugar, thick cream

ITALIAN COFFEE - 15€

Disaronno, café, sucre, crème épaisse
Disaronno, coffee, sugar, thick cream

BOISSONS CHAUDES – HOT BEVERAGES

CAFÉS

EXPRESSO, ALLONGÉ, NOISETTE, RISTRETTO - 3,5€

DOUBLE EXPRESSO - 7€

CAPPUCCINO, CAFÉ CRÈME, LATTE - 8€

CHOCOLAT CHAUD

CHOCOLAT CHAUD COMME À LA MAISON - 7€

Hot chocolate like at home

TOPPINGS

CHANTILLY ou CRÈME ÉPAISSE - 0,50€

CARAMEL ou CHOCOLAT AU LAIT ou CHOCOLAT NOISETTE ou CHOCOLAT NOIR - 0,50€

BROWNIES ou MARSHMALLOWS ou SPÉCULOS - 0,50€

Whipped cream or Thick cream

Caramel or Milk Chocolate or Hazelnut Chocolate or Dark Chocolate

Brownies or Marshmallows or Speculoos

THÉS & INFUSIONS

THÉ NOIR - 6€

Earl Grey, English Breakfast, Jardin de Darjeeling, Ceylan

THÉ VERT - 6€

Menthe, Jasmin ou Sencha

Mint, jasmine, Sencha

INFUSION - 6€

Verveine, Camomille, Tilleul, Rooibos aux épices

Verbena, Chamomile, Linden, Spiced Rooibos