

# CARTE DES BOISSONS

## FRAÎCHES

### SOFTS

Josephine citron-rose	3,50€
Josephine myrtille-tilleul	3,50€
Limonade BIO Citron vert	3,50€
Coca-cola, Coca-cola zéro	3,50€
Fuze tea	3,50€
Orangina	3,50€
Schweppes agrumes	3,50€
Franklin & Sons (20cl)	3,50€
Mallorcan ou Orange-mandarine	
Redbull	3,50€
Diabolo	3,00€
Jus de fruits	3,30€
(orange, tomate, pomme, ACE, abricot)	
Sirop	2,00€
(menthe, grenadine, citron, pêche, fraise, cassis, orgeat)	
Evian Litre	4,00€
Badoit Litre	4,00€
Badoit 50cl	3,50€
Perrier 33cl	3,50€

### APÉRITIFS

Ricard, 5l pastis	3,50€
Momie	2,00€
Suze	4,00€
Kir	4,00€
Cassis, myrtille, châtaigne	
Kir pétillant	7,00€
Martini / Porto	4,00€
Rouge, Blanc	
Verre de vin	5,00€
Rouge, blanc, rosé	
Petit ballon	2,00€
Verre de pétillant	6,00€

### BIÈRES

#### PRESSION

#### 1664 Blonde

Galopin	Demi	50cl	Pichet
2,50€	3,50€	7,00€	20,00€

#### 1664 Blanche

Galopin	Demi	50cl	Pichet
3,00€	4,00€	8,00€	23,00€

#### Bière de saison

Galopin	Demi	50cl	Pichet
3,00€	4,00€	8,00€	23,00€

Picon : +0,30€

#### BOUTEILLE (50cl)

Leman Blonde	5,00€
Leman Triple	5,50€
1664 0%	4,00€

### COCKTAILS

Aperol Spritz	8,00€
Hugo Spritz	8,00€
Italicus Spritz	9,00€
Gin Tonic	8,00€
Sans Alcool	7,00€

Cocktail du moment à l'ardoise !

# CARTE DES BOISSONS

## CHAUDES

### THÉ & TISANES

<b>Thé</b> Earl grey, vert menthe, citron, fruits rouges	3,00€
<b>Infusion</b> Verveine, verveine-menthe, après-repas, tilleul	3,00€

### CHOCOLATS

<b>Chaud</b>	4,00€
<b>Viennois</b>	5,00€

### CAFÉS

<b>Ristretto, Espresso</b>	1,70€
<b>Allongé</b>	1,70€
<b>Décaféiné</b>	2,00€
<b>Crème</b>	2,00€
<b>Double Espresso</b>	3,40€
<b>Double décaféiné</b>	4,00€
<b>Renversé, Cappuccino</b>	4,00€

## ALCOOLS

### DIGESTIFS

<b>Eau de vie</b> Poire, framboise ou prune	5,00€
<b>Génépi</b>	5,00€
<b>Cognac</b>	5,00€
<b>Limoncello / Italicus</b>	5,00€
<b>Chartreuse verte</b>	5,00€

### WHISKY

<b>Bellevoye</b>	10,00€
<b>Clan Campbell</b>	7,00€
<b>Clan Campbell - Coca</b>	7,00€
<b>Baby Whisky</b>	4,00€

### RHUM

<b>Millonario</b>	10,00€
<b>Captain Morgan</b>	7,00€
<b>Captain Morgan - Coca</b>	7,00€
<b>Havana 3 anos</b>	7,00€
<b>Havana 3 anos - Coca</b>	7,00€
<b>Baby Rhum</b>	4,00€

### AUTRES

<b>Get 27/ Menthe pastille</b>	6,00€
<b>Baby Get 27</b>	4,00€
<b>Get 27 - Perrier</b>	6,00€
<b>Vodka</b>	7,00€
<b>Jagerbomb</b>	7,00€
<b>Baileys</b>	6,00€
<b>Shooter</b>	4,00€
<b>Amaretto</b>	7,00€

# CARTE DES VINS

La sélection des vins s'effectue à la saison, en accord avec nos plats, avec l'aide de notre sommelier et fournisseur Pierre Henry Vinicimes, ainsi qu'avec Union Nouvelle Léman.

Vin du moment à l'ardoise !

## ROUGES

<b>J'suis dans le rouge (AOP Côte du Rhône)</b>	<b>23,00€</b>
<b>Les Ondines (AOC Vacqueyras Côte du Rhône)</b>	<b>25,00€</b>
<b>Bergerie de l'Hortus (AOP Pic Saint Loup)</b>	<b>28,00€</b>
<b>Les Pourpres (AOC Savoie)</b>	<b>27,00€</b>
<b>Vox (AOP Ventoux)</b>	<b>26,00€</b>
<b>Saint Estèphe (Bordeaux - AOC St Estèphe)</b>	<b>37,00€</b>
<b>Haute Côte de Beaune (AOC Bourgogne)</b>	<b>40,00€</b>
<b>Osiris (Côte du Rhône - AOP Gigondas)</b>	<b>37,00€</b>
<b>1/4 de rouge</b>	<b>7,00€</b>
<b>1/2 de rouge</b>	<b>14,00€</b>

## BLANCS

<b>Fleurs Blanche (AOC Savoie)</b>	<b>23,00€</b>
<b>Noisette Pajot (IGP Gascogne Blanc Doux)</b>	<b>26,00€</b>
<b>Petit Chablis (Bourgogne - AOC Chablis)</b>	<b>38,00€</b>
<b>La Bergeronelle (AOP Savoie Chignin Bergeron )</b>	<b>35,00€</b>
<b>1/4 de blanc</b>	<b>7,00€</b>
<b>1/2 de blanc</b>	<b>14,00€</b>

## ROSÉS

<b>San Pieru (IGP Corse)</b>	<b>23,00€</b>
<b>Up (Provence)</b>	<b>33,00€</b>

## BULLES

<b>Saint Charles du Roy (Bourgogne)</b>	<b>30,00€</b>
<b>Frères Frere (Champagne Brut Grande Réserve)</b>	<b>70,00€</b>