VIN ROSÉ - ROSÉ WINE

PROVENCE

CARPE HORAM
75cl, 38€
IGP Méditerranée, Château Saint-Martin, 2019

CHÂTEAU LA MARTINETTE
75cl, 44€ - 150cl, 98€- 300cl, 216€
Côtes de Provence, Château La Martinette, 2020

CHÂTEAU ROSE
75cl, 52€ - 150cl, 102€
Côteaux d'Aix en Provence, Château La Coste, 2017 – Bio

MIRAVAL
75cl, 54€ - 150cl, 102€ - 300cl, 328€
Côtes de Provence, Domaine Miraval, 2019

SAVOIE

LES PIERRES ROSES
37,5cl, 22€ - 75cl 40€
Savoie, Domaine G&G Bouvet, 2018

ROAM THE ROADS
Beaumier
OF LANDS REMOTE

1971

SOMMAIRE

PAGE 2
Gin T(h)onic, As we enjoy it

PAGES 3 & 4
Cocktails From the Past & Creations

PAGES 5 & 6
Alcools - Alcohols

PAGES 7 & 8
Softs & Mocktails
Whithout alcohol

PAGES 9 & 10
Cocktails & Boissons chaudes
Hot cocktails & Beverages

PAGE 11
Bières - Beers

PAGE 12
Vins au verre & Champagnes

PAGES 13, 14 & 15
Vin blanc
White wine

PAGES 16, 17 & 18
Vin rouge
Red wine

PAGE 19
Vin rosé
Rosé wine

VINS ROUGES - RED WINE

BORDEAUX

SAINT ÉMILION GRAND CRU
75cl, 70€
Chateau Tour de Cauze, 2019

GRAND VIN
75cl, 128€
Castillon Côtes de Bordeaux, Clos Puy Arnaud, 2016 - Demeter

5ÈME GRAND CRU CLASSÉ
75cl, 134€
Haut-Médoc, Château de Camensac, 2009

BOURGOGNE

PINOT NOIR
75cl, 42€
Bourgogne, Domaine de Rochebin, 2018

MERCUREY VIEILLES VIGNES
75cl, 74€
Mercurey VV, Domaine Faiveley, 2018

MARSANNAY
75cl, 74€
Domaine Faiveley, 2017

SUD OUEST

L'AUDACIEUX DU DEVOIS DES AGNEAUX D'AUMELAS
75cl, 38€
Languedoc, Vignoble Jeanjean, 2018 - Bio

VELVET
75cl, 74€
Pic Saint Loup, Domaine Zelige Caravent, 2015 – Bio

VIN ROUGE - RED WINE

VALLÉE DU RHONE

CÔTES DU RHONE RESERVE
37.5cl, 20€ - 75cl, 38€
Côtes du Rhône, Famille Perrin, 2019

COSTIERES DE NÎMES, VIEILLES VIGNES
75cl, 48€
Costières de Nîmes, Château de Nage, 2018 - Bio

LES CHRISTINS
75cl, 52€
Vacqueyras, Famille Perrin, 2018

LA MATINIÈRE
75cl, 64€
Crozes Hermitage, Domaine Ferraton, 2018

LA GILLE
75cl, 70€
Gigondas, Famille Perrin, 2018

CLOS DE L'ORATOIRE
75cl, 116€
Châteauneuf du Pape, Maison Ogier, 2017

TRADITION
75cl, 124€
Châteauneuf du Pape, Domaine de la Janasse, 2017

VALLÉE DE LA LOIRE

COQ'LICOT
75cl, 42€
Saumur, Cave Robert & Marcel, 2018 - Bio

GIN T(H)ONIC, AS WE ENJOY IT

ROKU - *17€*
Gingembre frais & citron jaune & Swiss Mountain Spring Ginger & Lemongrass

BOMBAY SAPPHIRE - *15€*
Citron jaune, graine de coriandre & Schweppes Sélection Tonic Original

OLI'GIN - *22€*
Romarin, basilic, olives & Schweppes Sélection Tonic Original

TANQUERAY - *15€*
Citron vert, poivre noir du moulin & Schweppes Sélection Tonic Original

CITADELLE RESERVE - *19€*
Zeste d'orange, romarin frais & Schweppes Sélection Tonic Original

HENDRICK'S - *18€*
Concombre, basilic, cardamome & Schweppes Sélection Pink Pepper

STAR OF BOMBAY - *18€*
Zeste d'orange, branche de thym& Schweppes Sélection Hibiscus

SKAGERRAK - *24€*
Baies de genièvres, zeste d'orange, bitter orange & Schweppes Sélection Tonic Original

GIN MARE - *18€*
Basilic, romarin, thym & Schweppes Sélection Pink Pepper

TANQUERAY TEN - *19€*
Pamplemousse, romarin & Schweppes Sélection Pink Pepper

LACHANENCHE - *16€*
Genièvre, hibiscus séché, granny Smith &Schweppes Sélection Hibiscus

MONKEY 47 - *24€*
Citron vert, baies roses & Schweppes Sélection Pink Pepper

CHRISTIAN DROUIN PIRA - *17€*
Poire déshydratée, bitter gingembre & Schweppes Sélection Tonic Original

COCKTAILS FROM THE PAST

NEGRONI HVT - *16€*
Gin Mare, Martini Riserva Rubino,Campari bitter, romarin & basilic

OLD FASHIONNED HVT - *24€*
Rhum Zacapa 23, sirop d'érable,bitter orange & romarin fumé

GENE'PEAR - *16€*
Génépi noir Lachanenche, purée de poire & de myrtille,citron vert & blanc d'œuf

DRY MARTINI - *16€*
Vodka Grey Goose *La Poire*, Saint Germain,zeste de citron & serpolet frais

REDSNAPPER - *18€*
Oli'gin, jus de tomate Roma, citron,premix épicé maison, romarin, basilic & olives

MADAME MULE - *16€*
Cognac Otard VS, liqueur de violette & mure,citron vert, Angostura Bitter
& Schweppes premium ginger beer

GREEN LANTERN - *16€*
Chartreuse verte, gin Lachanenche,citron vert, basilic
& Schweppes premium matcha

ESPRESSO MARTINI - *18€*
Vodka Grey Goose Vanille, Fair liqueur de café,fleur de sel & fève de tonka

VIN ROUGE - RED WINE

SAVOIE

GAMAY
37.5cl, 20€ - 75cl, 38€
Domaine G&G Bouvet, 2019

LES CAILLASSES
75cl, 46€
Mondeuse, Domaine Bouvet, 2019

PERSAN
75cl, 47€
Domaine De Méjane, 2017

CONSTANCE
75cl, 50€
Mondeuse Arbin, Domaine Philippe Grisard, 2018

MONDEUSE SAINT JEAN DE LA PORTE
75cl, 62€
Domaine Cellier de la Baraterie, 2018 - Bio

MARIE CLOTHILDE
75cl, 72€
Mondeuse, Domaine du Cellier des Cray, 2017 - Bio

CUVÉE OCTAVIE
75cl, 74€
Persan, Domaine du Cellier des Cray, 2017 - Bio

LA DEUSE
75cl, 98€
Mondeuse, Domaine Gilles Berlioz, 2017 - Bio

VIN BLANC - WHITE WINE

BOURGOGNE

MACON-PERONNE
75cl, 42€
Domaine du Mont Epin, 2019

SAINT-VÉRAN
75cl, 52€
Domaine Bourdon, 2018

CHABLIS
75cl, 58€
Domaine Jean-Marc Brocard, 2018

MONTAGNY
75cl, 62€
Chardonnay, Domaine Faiveley, 2016

POUILLY-FUISSE
75cl, 78€
Maison Champy, 2013

LE CHARMOIS
75cl, 102€
Saint Aubin 1er cru, Domaine Au Pied du Mont Chauve, 2017

AUTRES RÉGIONS

GROS MANSENG
75cl, 38€
Côtes de Gascogne, Maison Rigal, 2018

CHENIN BLANC
75cl, 80€
Suisse, Domaine de Chérouche, 2016

COCKTAILS CRÉATIONS

PISTE ROUGE - *19€*
Grey Goose Vanille, Elderflower cordial,
miel, sirop d'érable & piment rouge

WINTER WARMER - *14€*
Mezcal Alipus, Aperol, Chartreuse
Jaune & citron vert

NEGRONI SVEGLIATO - *16€*
Gin Citadelle, Vermouth infuse au café, Campari

OFF PISTE SOUR - *18€*
Cognac Otard VS, Bulleit Bourbon, sirop de
pomme verte, sirop d'érable,citron jaune &
blanc d'oeuf

BELLINI HVT - *14€*
Prosecco, Purée de poire, sirop de thym
serpolet maison, Eau de vie de Poire William

MOUNTAIN BUBBLES - *19€*
Grey Goose, citron jaune,
crème de myrtille & Champagne

MARGARITA MONTAGNARDE - *14€*
Tequila El Jimador Reposado, jus de pomme,
citron vert, miel & cannelle

WHITE WINTER COSMO - *18€*
Grey Goose, Cointreau,
Saint Germain, cordial elderflower & citron vert

LONG HIKE - *14€*
Buffalo Trace Bourbon, Disaronno Amaretto,
sirop de pistache, miel, citron jaune & crème

70'S SPRITZ - *14€*
Proscecco, Lachanenche Montagnette,
liqueur de framboise, citron vert & Perrier

ALCOOLS - ALCOHOLS

APÉRITIFS - 6CL

PASTIS DES ALPES 45° - *2cl, 5€*
VERMOUTH DES ALPES (ROUGE, BLANC OU DRY) – *6€*
SUZE – *6€*
PORTO OFFLEY (RUBY, BLANC OU TAWNY) – *9€*
APÉROL, CAMPARI, LILLET (ROUGE, BLANC OU ROSÉ) – *8€*
KIR – *15cl, 7€*
KIR ROYAL – *15cl, 14€*

VODKAS - 4CL

KETEL ONE – *14€*
FAIR QUINOA VODKA – *16€*
GREY GOOSE ORIGINAL, GREY GOOSE POIRE – *18€*
GREY GOOSE VANILLE – *22€*
VODKA LE PHILTRE – *26€*

TEQUILA, MEZCAL & PISCO - 4CL

EL JIMADOR REPOSADO, TABERNERO PISCO PURO – *14€*
ALIPUS MEZCAL, MACHU PISCO – *15€*
PATRON SILVER – *18€*
PATRON REPOSADO – *19€*
PATRON PLATINIUM – *49€*
ILLEGAL MEZCAL JOVEN – *20€*

BRANDIES - 4CL

COGNAC OTARD VS, CALVADOS BUSNEL VSOP – *12€*
ARMAGNAC CHATEAU DE BORDENEUVE VSOP, ARMAGNAC DUC DE CAMILHAC – *12€*
HENNESSY FINE DE COGNAC VSOP – *14€*
HENNESSY XO – *52€*

VINS BLANC - WHITE WINE

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE RESERVE
37.5cl, 20€ - 75cl, 38€
Famille Perrin, 2019

COSTIERES DE NIMES, VIEILLES VIGNES
75cl, 44€
Château de Nage, 2018 - Bio

VIOGNIER
75cl, 48€
IGP Principauté d'Orange, Domaine de la Janasse, 2018

LA MATINIÈRE
75cl, 60€
Crozes Hermitage, Domaine Ferraton, 2018

CLOS DE L'ORATOIRE
75cl, 122€
Châteauneuf du Pape, Maison Ogier, 2016

VALLÉE DE LA LOIRE

LES DABINIERES
75cl, 38€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Domaine Bonnet- Huteau, 2018 – Bio

PETIT BOURGEOIS
75cl, 42€
Vin de France, Sauvignon Blanc, Domaine Henri Bourgeois, 2018

CUVÉE JULES
75cl, 56€
Pouilly Fumé, Domaine Fouassier 2018 – Bio

LES ROMAINS
75cl, 66€
Sancerre, Domaine Fouassier, 2017

VIN BLANC - WHITE WINE

SAVOIE

APREMONT
37.5cl, 20€ - 75cl, 38€
Domaine Philippe Chapot, 2019

HABANERA
75cl, 38€
Abymes, Domaine Julie Portaz, 2019

CUVÉE SAINT ANTOINE
75cl, 48€
Chardonnay, Domaine Bouvet, 2015

MONTERMINOD
75cl, 54€
Roussette de Savoie, Domaine G&G Bouvet, 2017

UN P'TIT COIN DE PARADIS
75cl, 58€
IGP Allobroges, Domaine Lucas, 2018

CUVÉE ORIGINELLE
75cl, 62€
Mondeuse Blanche, Domaine Grisard, 2017

LE JAJA
75cl, 82€
Chignin, Domaine Gilles Berlioz, 2017 – Bio

LE FEU
75cl, 118€
Domaine Belluard, 2017

LES FRIPONS
75cl, 120€
Chignin Bergeron, Domaine Gilles Berlioz, 2016 – Bio

ALCOOLS - ALCOHOLS

WHISKIES – 4CL

JAMESON PREMIUM, JACK DANIEL'S OLD N°7 - *14€*
JOHNNY WALKER BLACK LABEL, BULLEIT (BOURBON OU RYE), BUFFALO TRACE – *16€*
GLENMORRANGIE ORIGINAL – *18€*
SEQUOIA TOURBÉ – *19€*
NIKKA COFFEE GRAIN, LAGAVULIN 16 ANS, LAPHROAIG 10 ANS – *22€*
DALWHINNIE 15 ANS – *24€*
OBAN 14 ANS – *25€*
SEQUOIA SINGLE MALT, SEQUOIA TOURBE SINGLE MALT – *26€*
MACCALAN AMBER SINGLE MALT – *36€*
THE DALMORE 12 ANS – *38€*

RHUMS – 4CL

BACARDI CUATRO, BACARDI OAKHEART, BACARDI CARTA NEGRA – *14€*
DAMOISEAU 50°, KRAKEN 40°, SAILOR JERRY SPICED VANILLA, CACHAÇA LEBLON – *14€*
PLANTATION O.F.T.D, PLANTATION PINEAPPLE – *16€*
BACARDI OCHO 8, BOTRAN 15, DIPLOMATICO RESERVE – *16€*
DICTADORE 20 ANS – *18€*
PLANTATION XO 20 ANNIVERSARY – *22€*
ZACAPA 23, BACARDI FACUNDO NEO – *24€*
BACARDI 10 ANS FACUNDO EXIMO, SANTA TERESA 1796 – *28€*

DIGESTIFS & LIQUEURS – 4CL

JÄGERMEISTER, LIMONCELLO DI CAPRI – *8€*
EAUX DE VIE : FRAMBOISE, MIRABELLE, POIRE WILLIAMS ET PRUNE – *9€*
GÉNÉPI À L'ANCIENNE, LIMONCELLO LACHANENCHE BIO, AMARETTO DISARONNO, BAILEY'S – *9€*
COINTREAU, CHAMBORD, FAIR CAFÉ, VERVEINE VERTE, MENTHE POIVRÉE – *9€*
GÉNÉPI INTENSE, GRAND MARNIER – 10€ - GRAPPA NARDINI BIANCA – *11€*
GÉNÉPI NOIR, CHARTREUSE JAUNE, CHARTREUSE VERTE, GRAPPA NARDINI RISERVA – *12€*
PATRON XO CAFÉ, PIMM'S, DRAMBUIE, SHERRY, ST GERMAIN, FRANGELICO, MANDARINE – *12€*
CHARTREUSE JAUNE MOF, ITALICUS BERGAMOTTO – *14€*
ADRIATICO AMARETTO – *18€*

SODAS MAISON - HOME MADE SODAS

LIMONADE FRAÎCHE - 9€
Citron vert, menthe fraiche,
Sirop de sucre de canne maison & eau gazeuse

THÉ GLACÉ MISTRAL GAGNANT - 9€
Thé noir Earl Grey, purée de pêche,
jus de citron, romarin & cardamome

MEN-T(H)O VERT - 9€
Thé vert menthe, concombre,
menthe, sirop d'agave

ORANGEADE - 9€
Jus d'orange pressé, Schweppes selection hibiscus

SOFTS

SODAS 33CL - 6€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro

SCHWEPPES SELECTION 25CL - 6€
Original, Pink pepper, Hibiscus, Ginger Beer, Ginger Ale

SWISS MOUNTAIN SPRING 25CL - 6€
Tonic Zéro, Rosemary, Ginger & Lemongrass

JUS DE FRUITS BISSARDON 25CL - 9€
Ananas, Pomme Reinette, Myrtille, Abricot Bergeron,
Tomate Roma

EAUX MINÉRALES 33CL - 5€
Evian ou Perrier

EAUX MINÉRALES 100CL - 8€
Evian ou Badoit

VERRES DE VINS – WINES BY THE GLASS – 15CL

CÔTES DE PROVENCE, DOMAINE DE LA ROUILLÈRE - 10€

SAVOIE, GAMAY, DOMAINE G&G BOUVET - 8€
CÔTES DU RHÔNE RÉSERVE, FAMILLE PERRIN - 9€
BOURGOGNE, PINOT NOIR DOMAINE DE ROCHEBIN - 9€
LANGUEDOC, L'AUDACIEUX DU DEVOIS DES AGNEAUX D'AUMELAS, VIGNOBLE JEANJEAN - 9€

SAVOIE, APREMONT, DOMAINE PHILIPPE CHAPOT – 9€
SAVOIE, CHARDONNAY, SAINT-ANTOINE - 11€
BOURGOGNE, MACON-PÉRONNE, DOMAINE DU MONT EPIN - 9€
IGP PRINCIPAUTÉ D'ORANGE, VIOGNIER, DOMAINE DE LA JANASSE - 10€
CÔTES DU RHÔNE RÉSERVE, FAMILLE PERRIN - 9€
MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE, LES DABINIÈRES, DOMAINE BONNET-HUTEAU - 9€

CÔTES DE GASCOGNE, GROS MANSENG, DOMAINE RIGAL - 8€
SUPMANTE PROSECCO MARTINI - 14€

CHAMPAGNES

BRUT

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER
75cl, 155€

BESSERAT BLEU BRUT
15cl, 19€ - 75cl, 105€ - 150cl, 210€

ROSÉ

LOUIS ROEDERER ROSÉ
75cl, 185€

BESSERAT ROSÉ
15cl, 22€ - 75cl, 125€- 150cl, 288€

MILLÉSIMÉ

TAITTINGER BRUT MILLESIMÉ, 2012
75cl, 140€

BESSERAT BRUT MILLÉSIMÉ, 2008
75cl, 150€

BIÈRES BOUTEILLES - BOTTLED BEERS

ALPIC BLONDE BIO 5% - *33cl, 9€*
Bière blonde
Dorée, agréable & fruitée

ALPIC BLANCHE BIO 5% - *33cl, 9€*
Bière blanche de haute fermentation
Délicate, florale, légère amertume & fruitée

ALPIC AMBREE BIO 7% - *33cl, 9€*
Bière ambrée
Pure malt aux arômes caramélisés

BIÈRES PRESSION - DRAFT BEERS

CARLSBERG BLONDE 5% - *25cl, 6€ - 50cl, 12€*
Bière Danoise fraîche & douce
élaborée à partir de céréales & houblon vert

GRIMBERGEN BLONDE 6.7% - *25cl, 7€ - 50cl, 14€*
Bière d'Abbaye belge intense alliant saveurs sucrées
& amertume à l'arôme de fruit & d'épices

GRIMBERGEN BLANCHE 6% - *25cl, 6€ - 50cl, 12€*
Bière d'Abbaye belge fine amertume
& légèrement acidulée aux arômes d'agrumes

GRIMBERGEN AMBREE 6.5% - *25cl, 6€ - 50cl, 12€*
Bière d'Abbaye belge ambrée chaleureuse
et épicée, douce & légèrement amère

PROPER JOB IPA 5.5% - *25cl, 7€ - 50cl, 14€*
Bière anglaise IPA fraîche & délicate
aux saveurs de malt, houblon & agrumes

MOCKTAILS

VIRGIN-T(H)ONIC - *16€*
Gin Seedlip 42 groove sans alcool, baies roses, zeste d'orange
& Swiss Mountain Spring tonic water zéro

HVT 71-ZZ - *14€*
Fluere Raspberry blend, purée de myrtille, citron vert
& Swiss Mountain Spring tonic water zéro

SPICED MULE - *14€*
Gin Seedlip 94 spice sans alcool, citron vert,
sucre de canne & Schweppes ginger beer

FREESTYLE - *14€*
Jus de pomme, de poire, de citron vert,
sirop de caramel & de cerise

GARDEN SOUR - *14€*
Gin Seedlip 108 garden sans alcool, jus de
pomme, citron jaune, romarin,thym, sucre de
canne & blanc d'oeuf

N7OGRONI - *14€*
Gin Seedlip 42 groove sans alcool, San Pellegrino
SanBitter, Martini Vibrante Vermouth sans alcool

COCKTAILS CHAUDS- HOT COCKTAILS

HOT WHISKY TODDY - *14€*
Bulleit Bourbon, eau de vie de poire,
miel & citron jaune

POMMES D'ÉPICES - *14€*
Gin Bombay Sapphire, jus de pomme, winter spices,
gingembre, cannelle & clou de girofle

VIN CHAUD - *9€*
Côtes du Rhône AOP, eau de vie de prune,
miel, fruits & agrumes, épices

RICH HOT COCO - *14€*
Bailey's, Kahlua, expresso et chocolat chaud,
Chantilly & sauce chocolat

LE CAFÉ ALPIN - *10€*
Génépi à l'ancienne, sucre de canne,
café, chantilly & étoile d'anis

SPICED DELIGHT - *14€*
Bacardi spiced rhum, lait d'amande, chocolat,
fleur de sel, guimauve & chantilly

FRENCH COFFEE - *14€*
Cognac Baron Otard VS, café, sucre,
crème épaisse & noix de muscade

IRISH COFFEE - *14€*
Jameson Premium Original, café, sucre,
crème épaisse & noix de muscade

GREEN COFFEE - *14€*
Chartreuse Verte, café, sucre, crème épaisse

BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

CAFÉS

EXPRESSO, ALLONGÉ, NOISETTE - *3,5€*
DOUBLE EXPRESSO – *7€*
CAPPUCCINO, CAFÉ CRÈME, LATTE – *8€*
CAFE CORRETTO – *7€*
CHOCOLAT CHAUD – *7€*

TOPPINGS

CRÈME CHANTILLY OU CRÈME ÉPAISSE – *0,50€*
CHOCOLAT AU LAIT OU CHOCOLAT NOISETTE OU CHOCOLAT NOIR – *0,50€*
BROWNIES OU MASHMALLOWS OU SPECULOS – *0,50€*

THÉS & INFUSIONS

THÉ NOIR - *5€*
Earl grey, English Breakfast, Jardin de Darjeeling

THÉ VERT - *5€*
Menthe, Jasmin ou Sencha

INFUSION - *5€*
Verveine, Camomille, Tilleul, Rooïbos aux épices