

VIN ROSÉ - ROSÉ WINE

PROVENCE

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

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

CHÂTEAU ROSE - 75cl, 52€ - 150cl, 98€
Côteaux d'Aix en Provence, Château La Coste, 2017 – Bio

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

SAVOIE

LES PIERRES ROSES - 75cl, 40€
Savoie, Domaine Bouvet, 2018

19
71



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

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 EMILION GRAND CRU - 75cl, 70€

Chateau Tour de Gauze, 2015

CASTILLON, COTES DE BORDEAUX - 75cl, 128€

Clos Puy Arnaud, 2017

HAUT-MEDOC - 75cl, 134€

5° grand cru classe, Château de Camensac, 2009

BOURGOGNE

PINOT NOIR - 75cl, 42€

Domaine de Rochebin, 2018

MERCUREY VIEILLES VIGNES - 75cl, 74€

Domaine Faiveley, 2017

MARSANNAY - 75cl, 74€

Domaine Faiveley, 2017

SUD OUEST

L'AUDACIEUX - 75cl, 38€

Domaine Devoix des Agneaux, 2018 - Bio

VELVET - €

PiC Saint Loup, Domaine Zelige Caravent, 2015 - Bio

VIN ROUGE - RED WINE

VALLÉE DU RHONE

CÔTES DU RHONE RESERVE - 75cl, 38€
Famille Perrin, 2019

PEYRE BLANCHE - 75cl, 42€ - 150cl, 98€
Cairanne, Famille Perrin, 2017

COQ'LICOT - 75cl, 42€ - 150cl, 98€
Saumur, Cave Robert & Marcel, Bio, 2017

L'ANDEOL - 75cl, 48€ - 150cl, 102€
Rasteau, Famille Perrin, 2017

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

LES CHRISTINS - 75cl, 52€
Vaqueyras, Famille Perrin, 2017

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

LA GILLE - 75cl, 70€
Gigondas, Famille Perrin, 2017

CLOS DE L'ORATOIRE - 75cl, 116€
Châteauneuf du Pape, Maison Ogier, 2016

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

GIN T(H)ONIC, AS WE ENJOY IT

BOMBAY SAPPHIRE - 16€
Citron jaune, graine de coriandre
& Schweppes Premium Tonic Original

TANQUERAY - 16€
Citron vert, poivre noir du moulin
& Schweppes Premium Tonic Original

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

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

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

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

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

LACHANENCHE - 16€
Genièvre, hibiscus séché, granny smith
& Schweppes Premium Hibiscus

MONKEY 47 - 24€
Citron vert, baies roses
& Schweppes Premium Pink pepper

COCKTAILS FROM THE PAST

NEGRONI HVT - 16€

Gin Mare, Martini Riserva Rubino,
Campari bitter, romarin & basilic

OLD FASHIONED 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

MONKEY 47 - 24€

Citron vert, baies roses
& Schweppes Premium Pink pepper

VIN ROUGE - RED WINE

SAVOIE

GAMAY - 75cl, 38€

Domaine Bouvet, 2017

LES CAILLASSES - 75cl, 46€

Mondeuse, Domaine Bouvet, 2018

PERSAN - 75cl, 47€

Domaine De Méjane, 2017

CONSTANCE - 75cl, 50€

Mondeuse Arbin, Domaine Philippe Grisard, 2018

JONGIEUX - 75cl, 44€

Pinot noir, Domaine Saint-Romain, 2018

MONDEUSE SAINT JEAN DE LA PORTE - 75cl, 62€

Domaine Cellier de la Baraterie, 2018

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, 2016 - Bio

VIN BLANC - WHITE WINE

BOURGOGNE

MACON-PERONNE - 75cl, 48€
Domaine du Mont Epin, 2017

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

CHABLIS VIEILLES VIGNES - 75cl, 58€
Domaine Jean-Marc Brocard, 2015

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 La Herencia de Sanchez,
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,
jus de canneberge blanche & citron vert

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

70'S SPRITZ - 14€
Prosecco, 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, TABERNEIRO PISCO PURO - 14€
HERENCIA DE SANCHEZ MEZCAL, MACHU PISCO - 15€
PATRON SILVER, DEL MAGUEY VIDA MEZCAL - 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 RHONE

CÔTES DU RHÔNE RESERVE - 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

CROZES HERMITAGE - 75cl, 60€
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 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 - 75cl, 20€

Domaine Philippe Chapot, 2018

HABANERA - 75cl, 38€

Abymes, Domaine Julie Portaz, 2018

CUVÉE SAINT ANTOINE - 75cl, 48€

Chardonnay, Domaine Bouvet, 2015

ROUSSETTE DE MONTERMINOD - 75cl, 54€

Domaine Celliers des Chênes, 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 DOUBLE CASK 12 ANS – 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 – 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€

CHARTREUSE JAUNE VEP – 18€

SOFTS FAITS MAISON - HOMEMADE SOFTS

LIMONADE FRAÎCHE - 11€

Citron vert, menthe fraîche,
sirop de sucre de canne maison & eau gazeuse

MISTRAL GAGNANT - 11€

Infusion Earl Grey, purée de pêche,
jus de citron, romarin & cardamome

MEN-T(H)O VERT - 11€

Thé vert menthe, concombre,
menthe, sirop d'agave

ORANGEADE - 11€

Jus d'orange pressé, tonic hibiscus

SOFTS

SODAS (33CL) - 6€

Coca-cola, Coca-cola Zéro, Orangina

SCHWEPPE'S PREMIUM MIXERS 25CL - 6€

Original, Pink pepper, Hibiscus, Ginger Beer, Ginger Ale

EAUX MINÉRALES 33CL - 5€

Evian ou Perrier

EAUX MINÉRALES 100CL - 8€

Evian ou Badoit

CHAMPAGNES

CATTIER BRUT ICONE - 75cl, 85€

BESSERAT BLEU BRUT - 75cl, 95€

BESSERAT ROSE - 75cl, 125€

BESSERAT BRUT MILLESIME, 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 AMBRÉE 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 AMBRÉE 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

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 - 12€

Côtes du Rhône AOP, eau de vie de prune,
miel, fruits & agrumes, épices

RICH HOT COCO - 14€

Bailey's, Khalua, espresso 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€

Oakheart spiced rhum, lait d'amande, chocolat,
fleur de sel, guimauve & chantilly

FRENCH COFFEE - 14€

Jameson Premium Original, café, sucre,
crème épaisse & noix de muscade

GREEN COFFEE - 10€

Chartreuse Verte, café, sucre, crème épaisse

BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

CAFÉS

EXPRESSO, ALLONGÉ, NOISETTE - 3,5€

DOUBLE EXPRESSO - 7€

CAPPUCCINO, CAFÉ CRÈME, LATTE - 8€

CHOCOLAT CHAUD - 7€

TOPPINGS

CRÈME CHANTILLY OU CRÈME ÉPAISSE - 0,50€

CARAMEL OU 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, Rooibos aux épices