

Carte des
BOISSONS



Drinks

Handwritten
COLLECTION

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix TTC, service et taxe inclus.

Cocktails

Spritz Apérol / Campari
Prosecco, eau gazeuse

10€

Gin Tonic
Beefeater & Schweppes Tonic

10€

Hugo Spritz
Fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse

10€

Virgin Spritz / Apérol / Hugo
Martini Vibrante ou Floréal, limonade

9€

Apéritifs

Kir vin blanc - (pétillant +1€)
Crème de cassis, framboise,
mûre, pêche, châtaigne

8€

Kir Royal

19€

Ricard - Pastis - 4cl

6€

Campari - 5cl

7€

Martini Ambrato - 5cl

8€

Martini Rubino - 5cl

8€

Vins

Blancs

Sous la Roche - Savoie 🇨🇭

6€

Sentimento Bianco

8€

Viré Clessé Bourcier M.

10€

Rouges

Pinot Noir Jongieux

8€

Pic Saint Loup Bio

9€

Primitivo

7€

Rosés

Côtes de Provence Bio

8€

Bières

Bières pression
Pelforth Blonde
Lagunitas IPA

25cl / 50cl

4,5€ / 9€

6€ / 12€

Bières bouteille - Marmotte Beer 🇨🇭

La Pale Ale (Blonde) · L'Ambrée

8€

La Saison (Dorée) · La So Fresh
(Blanche) · La Joly IPA (Blonde)

Heineken 0%
Bière sans alcool

5€

Pétillants

Prosecco Ricadonna
cuvée Signature

8€

Champagne Pommery
cuvée Apanage

18€



Pour plus de choix, consultez notre carte des vins en page 5
Accompagnement : soft / tonic / jus : +2€

Softs & Jus

Perrier • 33cl	5€
Limonade • 25cl	5€
Orangina / Ice-Tea Pêche • 20cl	5€
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	5€
Diabolo	5€
Grenadine, pêche, fraise, citron, menthe ou orgeat	
Sirop à l'eau	2,50€
Crodino Doux-amer, orange	8€
Sanbitter Amère citron, herbes	8€

Jus de fruits Granini	5€
Orange bio, Pomme bio, Tomate, ACE, Carotte, Mangue	
Schweppes Sélection	5€
India tonic, Hibiscus, Ginger Ale, Ginger Beer Chili, Pêche-Sureau	
Eaux	
Evian 50cl / 1L	6€ / 9€
San Pellegrino 50cl / 1L	6€ / 9€

Cafés

Expresso	2,50€
Allongé	2,50€
Noisette	3€
Double expresso	4€
Cappuccino	5€



Boissons

Chocolat chaud	5€
Sélection de thés	4€
Thé Turc	3€
Café Turc	3€

Au cœur des Alpes,
une petite escale vers l'Orient.

Inspiré par la passion
de notre propriétaire pour la culture
ottomane, le café turc fait partie
de l'âme de notre maison.

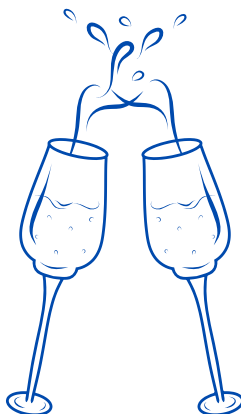
Accompagné d'un loukoum,
il se déguste lentement pour
apprécier toute sa richesse
et son caractère.

Carte des Vins

Nous sommes heureux de vous présenter une sélection de vins, pensée pour accompagner et sublimer votre expérience gastronomique. Chaque cuvée, choisie avec soin, reflète le savoir-faire des vignerons et la richesse de leurs terroirs.

Des grands crus aux découvertes plus confidentielles, notre carte allie tradition et modernité pour répondre à toutes vos attentes. Notre équipe se tient à votre disposition pour vous conseiller et vous guider dans vos choix.

Nous vous souhaitons une agréable dégustation.



Vins au verre

Blanc

verre 12,5 cl btl 75cl

 AOP Bio Savoie Blanc Sous la Roche Domaine Saint Romain 	6€	35€
Frais et minéral, notes de fleurs blanches et d'agrumes		
 DOC Pasqua Romeo & Juliet Passione Sentimento Bianco	8€	45€
Blanc sec, frais aux fleurs blanches, agrumes, fruits exotiques		
AOP Viré Clessé Bourcier-Martinot	10€	58€
Frais et élégant, notes de fleurs blanches, miel et agrumes		

Rosés

AOP Côtes de Provence cuvée première Domaine Figuière  Famille Combard	8€	48€
Elégant et frais, arômes fruits rouges, agrumes, belle minéralité		

Rouges

AOC Pinot noir Cru Jongieux Rouge Domaine Saint Romain	8€	46€
Elégant et délicat, arômes de cerise, framboises, légères épices		
AOC Pic Saint Loup Cuvée Peyras Domaine de la Cotesse 	9€	49€
Vin puissant et fruité, arômes de fruits noirs, d'épices et de garrigue		
 IGT Pasqua Desire Lush & Zin Primitivo Rouge – Les Pouilles	7€	40€
Rouge généreux aux notes de cerise noire, vanille et épices. Bouche ronde et veloutée		

Champagne - Pétillant

coupe 18€ btl 98€

Pommery Cuvée Apanage Champagne élégant et raffiné		
Prosecco Ridaonna Cuvée Signature	8€	35€

Les Blancs

Savoie et Bugey

btl
75cl

AOP Bio Savoie Blanc – Sous la Roche – Domaine St Romain
Frais et minéral, notes de fleurs blanches et d'agrumes



35€

AOP Chardonnay – Sous la Chapelle – Domaine St Romain
Vin fruité, donne une bouche ronde et grasse aux arômes de beurre et de brioche

39€

AOP Roussette de Savoie Marestel
Vin généreux et rond, avec des arômes de beurre et de brioche

48€

AOP Chignin-Bergeron – Les Hauts de Salins Grande Réserve – Famille Ravier
Vin généreux et rond, avec des arômes de beurre et de brioche

48€

Bourgogne

AOP Viré Clessé Bourcier-Martinot
Frais et élégant, notes de fleurs blanches, miel et agrumes

58€

AOP Chablis – Gloire de Chablis 

62€

Vif et minéral, notes d'agrumes, fruits blancs et touche de pierre à fusil

AOP Pouilly Fuisse – Domaine Deux Roches

75€

Riche et complexe, arômes de fruits jaunes, fleurs blanches, belle minéralité

Alsace

AOP Riesling Blanc – Alsace – Henri Kieffer & Fils
Vin blanc sec, frais et minéral, arômes d'agrumes et de fleurs blanches

37€



Les Blancs

Loire

btl
75cl

AOP Sancerre – Domaine de la Jolive

62€

Frais et minéral, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches

AOP Pouilly Fumé – Présage Clair de Brumes Saget la Perrière



67€

Elégant et minéral, aux arômes de fruits blancs, d'agrumes et de silex

Côtes du Rhône

AOP Saint-Joseph – Nobles Rives – Caves de Tain Héritiers Gambert

65€

Assemblage Roussanne et Marsanne, ce vin est ample et généreux, avec une belle acidité qui équilibre sa richesse

Languedoc

IGP Gascogne – Gros Manseng Blanc – Les Parcelles de l'Herbe –
Domaine de l'Herbe

35€

Bouche gourmande et fraîche, parfaitement équilibrée

Italie

DOC Pinot Grigio Delle Venezie – Pasqua

34€

Blanc sec, frais et fruité. Notes de poire et fleurs blanches

DOC Passione Sentimento Delle Veneto – Pasqua

42€

Blanc sec, frais, fleurs blanches, agrumes, touche de fruits exotiques

DOC – Les Crêtes – Mont-Blanc

55€

Petite Arvine. Vin blanc subtils de fruits blancs mûrs, fleurs délicates et légère minéralité caractéristique des terroirs alpins

Les Rouges

Savoie

btl
75cl

AOC Pinot Noir Cru Jongieux Rouge – Domaine St Romain 
Elégant et délicat, arômes de cerise, framboise et légères épices

46€

AOP Mondeuse Jongieux Rouge – Elixir – Domaine St Romain 
Vin charpenté avec des notes de fruits noirs et d'épices

42€

Côtes du Rhône

AOP Côtes du Rhône – Domaine de la Présidente Mme Aubert
Vin équilibré et fruité, aux arômes de fruits noirs, d'épices et de réglisse

30€

AOC – Crozes-Hermitage – Cuvée Particulière – Domaine Remizière
Ce vin est puissant et complexe, avec des arômes de fruits noirs, d'épices, de poivre et de cuir

65€

AOP – Châteauneuf-du-Pape – Domaine Roger Perrin
Ce vin puissant et complexe offre des arômes de fruits noirs, d'épices, de garrigue et de réglisse

78€

AOP – Côte-Rôtie Château Monlys – Domaine Semaska
Ce vin est riche et élégant, avec des arômes de fruits noirs, d'épices, de violette et une touche fumée

110€

Bordeaux

AOP Grave de Vayres – Château Barre Getillot l'Orangerie
Arômes de fruits rouges mûrs, vanille et subtiles notes boisées

43€

AOP Margaux de Labégorge – 2nd Vin du Château
Elégant et raffiné, arômes de fruits noirs, cassis, réglisse et des notes boisées

78€

Les Rouges

Languedoc

btl
75cl

AOP Pic Saint-Loup Cuvée Peyras Domaine de la Cotesse 
Vin puissant et fruité offre des arômes de fruits noirs, d'épices
et de garrigue

46€

Bourgogne

AOP Savigny-Les-Beaunes – Aux Grands Liards – Domaine Giboulot 
Vin élégant et raffiné offre des arômes de fruits noirs, de cassis,
de réglisse et des notes boisée

78€

AOP Pommard – En Brescul – Domaine Giboulot 
Vin puissant et structuré offre des arômes de fruits rouges mûrs,
de cuir et de sous-bois, avec des notes épicées

95€

Beaujolais

AOP Brouilly – Château Pierreux
Ce vin frais et fruité offre des arômes de cerise, de framboise et de violette,
avec une belle souplesse en bouche

42€



Les Rouges

Italie 

btl
75cl

IGT Pasqua Desire Lush & Zin Primitivo Rouge – Les Pouilles
Puglia – 100 % Primitivo. Rouge généreux aux notes de cerise noire, vanille et épices. Bouche ronde et veloutée

40€

IGP Comeme Rouge Valpentena Cecilia Beretta Pasqua
Rouge fruité et souple aux notes de cerise et d'épices douces

45€

Dominiti Veneti Valpolicella – Venitie – Italie
Un vin élégant avec une belle fraîcheur. Notes de cerises rouges, de groseilles et de violettes avec des tannins fins

49€

Les Crêtes Vin de la Sabla Rouge – Vallée d'Aoste
Vallée d'Aoste, 100 % Fumin. Rouge intense, arômes de fruits noirs, d'épices fumés

55€



Les Rosés

Vallée du Rhône - Provence

btl
75cl

AOP Côtes de Provence – Cuvée Première – Domaine Figuiere  Famille Combard

48€

Un rosé élégant et frais, aux arômes de fruits rouges et d'agrumes, avec une belle minéralité

IGP Bio Méditerranée – La Belle Montagne – Domaine  de la Grand Bauquiere

32€

Frais et séduisant, ce vin couleur litchi offre au nez des notes de fleurs blanches et de fruits rouges, avec une pointe de pamplemousse

Château de la Gordonne 

75cl 150cl

Elégant, frais et soyeux. Une très belle tenue de bouche.

68€ 85€

Ce vin s'exprime en premier lieu sur des notes de fleurs blanches, avant de se poursuivre par des notes de fruits jaunes

Champagnes

Pommery Cuvée Apanage

12,5cl 75cl

Champagne élégant et raffiné, aux arômes de fruits mûrs, de brioche et de fleurs blanches

18€ 98€

Laurent Perrier Grand Siècle

290€

Champagne d'exception, complexe et raffiné, avec des arômes de fruits mûrs, de brioche et de miel, soutenus par une belle minéralité



Liqueurs et Digestifs

Amaretto	8€	Whisky Jameson	7€
Limoncello	8€	Rhum Havana Especial	7€
Get 27/31	7€	Vodka Smirnoff	7€
Chartreuse verte/jaune	11€	Cognac Le Pralin VS	9€
Génépi	7€	Accompagnement : soft / tonic / jus +2€	

