

APÉRITIFS

G.H MUMM CORDON ROUGE	12cl	15
KIR ROYAL G.H MUMM CORDON ROUGE	12cl	16
RICARD	4cl	5
KIR VIN BLANC	12cl	7
MARTINI ROUGE, BLANC	6cl	6
AMARETTO	4cl	10

BIÈRES

BIÈRE PRESSION CARLSBERG LAGER	33 cl	6
BIÈRE PRESSION CARLSBERG LAGER	50 cl	8
BIÈRE PRESSION BROOKLYN DEFENDER IPA	33 cl	6
BIÈRE PRESSION BROOKLYN DEFENDER IPA	50 cl	9
1664 0° BIÈRE BOUTEILLE	33 cl	6

COCKTAILS

APÉROL SPRITZ	10
ST-GERMAIN SPRITZ	12
ITALICUS SPRITZ	12
MOJITO	13
FRENCH MULE BY GREY GOOSE VODKA	13
PALOMA BY PATRÓN TEQUILA	13
NEGRONI BY BOMBAY SAPPHIRE	13
BASIL SMASH BY BOMBAY SAPPHIRE	13

MOCKTAILS

VIRGIN SUNRISE	11
VIRGIN MOJITO	10

SOFTS

COCA COLA CLASSIC, COCA COLA ZÉRO	33 cl	5
FANTA, SPRITE, FUZE TEA	33 cl	5
RED BULL ENERGY DRINK, SUGAR FREE	25 cl	6
RED BULL RED EDITION	25 cl	6
ORGANIC TONIC WATER, GINGER BEER	25 cl	5
JUS GRANINI	25 cl	5
<i>Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate</i>		
VITTEL, SAN PELLEGRINO	75 cl	6,5

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	2,5
DOUBLE EXPRESSO, DOUBLE DÉCAFÉINÉ, THÉS	4,5
CAPPUCCINO, CAFÉ AU LAIT, CHOCOLAT	5



BOISSONS

VINS AU VERRE 12 CL

ROSÉ	CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Méditerranée	5
	MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	7
	MAISON SAINTE MARGUERITE AOP Côtes de Provence	8

BLANC	CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d'Oc	5
	AOC CHABLIS Domaine Seguinod Bordet	8
	AOC SANCERRE Jean-Marc Pastou	8

ROUGE	CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d'Oc	5
	AOP LANGUEDOC Pic Saint-Loup « Émotion »	7
	AOC CROZES-HERMITAGE « Les Palais »	8
	AOP SAINT-ÉMILION Baron Carl	8

VINS EN BOUTEILLE 75 CL

LES VINS ROSÉS

CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Méditerranée	30
MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	45
MAISON SAINTE MARGUERITE AOP Côtes de Provence	50
MINUTY ROSE & OR AOP Côtes de Provence	65

LES VINS BLANCS

LANGUEDOC	
CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d'Oc	30
AOC LANGUEDOC Château Puech-Haut « Le Givré »	70
LOIRE	
AOC SANCERRE Jean-Marc Pastou	60
BOURGOGNE	
AOC CHABLIS Domaine Seguinod Bordet	60
ALSACE	
AOP RIESLING Cave de Beblenheim	50
SAVOIE	
AOP ROUSSETTE DE SAVOIE Maison Cavaillé	45
AOP CHIGNIN BERGERON Maison Cavaillé	70
PROVENCE	
MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	45
ITALIE	
DOC PINOT GRIGIO Tenute Arnaces	40

LES VINS ROUGES

LANGUEDOC	
CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d'Oc	30
AOP LANGUEDOC Pic Saint-Loup « Émotion »	40
BORDEAUX	
AOC SAINT-ÉMILION Baron Carl	60
AOC PAUILLAC Baron Nathaniel	70
BOURGOGNE	
AOC HAUTES-CÔTES DE BEAUNE La Perrière	90
BEAUJOLAIS	
AOP MORGON Domaine Matray	65
VALLÉE DU RHÔNE	
AOC CROZES-HERMITAGE « Les Palais »	55
AOP SAINT-JOSEPH Louis Chèze	90
SAVOIE	
AOP MONDEUSE 1949 Maison Cavaillé	60
PROVENCE	
AOP CÔTES DE PROVENCE Château Minuty Gabriel	110
ITALIE	
DOC TOSCANE Chianti	40

La consommation excessive d'alcool est dangereuse pour la santé. Veuillez boire avec modération.
Les prix incluent toutes les taxes et le service.



LES VINS

ENTRÉES

TARTARE DE BOEUF	16
<i>shiitakés, échalotes confites au Saké</i>	
 AOP SAINT-ÉMILION Baron Carl	8
 BURRATA	14
<i>pois verts, courgettes grillées</i>	
 AOC SANCERRE Jean-Marc Pastou	8
LA SALADE CÉSAR FOLIE DOUCE	15
 AOC CHABLIS Domaine Seguinod Bordet	8
POULPE À LA MÉDITERRANÉENNE	19
<i>salade de piquillos, poivrons rouges et sauce vierge</i>	
 MAISON SAINTE MARGUERITE AOP Côtes de Provence	8
TATAKI DE THON	17
<i>gochujang, soja, edamame</i>	
 MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	7
 STRACCIATELLA	17/personne
<i>truffe et pain sarde à partager pour 2</i>	
 AOC CHABLIS Domaine Seguinod Bordet	8

PLATS

BURGER ÉPAULE DE COCHON CONFITE	24
<i>sauce bbq, pickles d'oignons et cheddar vieilli</i>	
 AOC CROZES-HERMITAGE « Les Palais »	8
DAURADE À LA PLANCHA	21
<i>fine ratatouille, fregola sarda au parmesan</i>	
 MAISON SAINTE MARGUERITE AOP Côtes de Provence	8
ÉPAULE D'AGNEAU CROUSTILLANTE	23
<i>orzotto, purée de piquillos, fromage de brebis</i>	
 AOP LANGUEDOC Pic Saint-Loup « Émotion »	7
PLUMA DE PORC IBÉRIQUE	29
<i>purée de pomme de terre, jus de cochon au chorizo</i>	
 AOC CROZES-HERMITAGE « Les Palais »	8
 SALADE DE PETIT ÉPEAUTRE	21
<i>chèvre chaud en deux façons, radis et pommes vertes</i>	
 AOC SANCERRE Jean-Marc Pastou	8
TARTARE DE BOEUF	24
<i>shiitakés au miso et à la truffe, frites</i>	
 AOP SAINT-ÉMILION Baron Carl	8



LA CUISSON AU BOIS - 2 PERSONNES



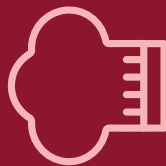
CÔTE DE COCHON DE BORNES	33/personne
CÔTE DE VEAU	43/personne
CÔTE DE BŒUF MATURÉE	55/personne

GARNITURES

SAUCE CHARCUTIÈRE	FITES
SAUCE BÉARNAISE	ESPUMA DE POMME DE TERRE
SAUCE CHAMPIGNONS CRÈME	COURGETTES GRILLÉES

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE, VANILLE DE MADAGASCAR	11
ENTREMETS CHOCOLAT FOLIE DOUCE	11
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES	12
PARIS-CHAMONIX	12



À TABLE

Menu enfant 13

- COQUILLETTES TROP RIGOLOTES AU JAMBON
- POULET PANÉ, FRITES
- POISSON PANÉ, PURÉE DE POMME DE TERRE, LÉGUMES

ADULTS ONLY

GRANDS FLACONS DE VINS 150 CL

ROUSÉ	MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	110
	MAISON SAINTE MARGUERITE AOP Côtes de Provence	140
BLANC	MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	110
	AOC LANGUEDOC Château Puech-Haut «Le Givré»	150
ROUGE	AOC PAUILLAC Baron Nathaniel	150
	AOP ST JOSEPH Louis Chèze	200

CHAMPAGNES

BLANC DE BLANCS	75 cl	150 cl	300 cl
RUINART	220	450	
PERRIER-JOUËT	250		
ROSÉ			
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ	200	400	
CHAMPAGNES BRUTS			
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT	150	290	600
G.H MUMM CORDON ROUGE	115	240	600

SPIRITUEUX 4 CL

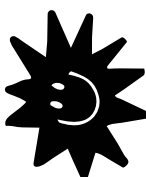
VODKA GREY GOOSE	14
GIN BOMBAY SAPPHIRE	12
WHISKY TALISKER	13
RHUM DIPLOMATICO	14
TEQUILA PATRÓN SILVER	15

DIGESTIFS 4 CL

LIMONCELLO	6
GÉNÉPI	8
AMARETTO	10
BAILEYS	10
GET 27, GET 31	10
CHARTREUSE JAUNE, VERTE	12



FOLIE CORNER



WHAT'S UP THIS SUMMER ?



TERRASSE EXTÉRIEURE

TOUS LES JEUDIS

TOUS LES VENDREDIS

TOUS LES SAMEDIS

Guinguette
Club

BELLA
VITA

Rocky
CAMP

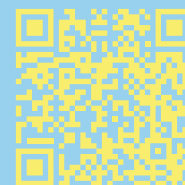
JUIN

21.06 **WHITE PARTY**
Fête de la Musique

27.06 **MARATHON AFTER RUN**
Marathon du Mont-Blanc

LA BUVETTE DES SPORTS
Selon le calendrier sportif

CHECK
our
events



JUILLET

13.07 **WHAT THE FRENCH**
Fête Nationale

18.07 **FERIA Y FIESTA**
Fête Basque

23.07 **DÎNER VIGNERON**
avec Xavier Vignon

25.07 **ROCKY CAMP X SUN BUM**

25.07 **SOIRÉE LATINA**

AOÛT

01.08 **LE CLUB 1969 BEACH PARTY**

8.08 **GOOD FOOD GOOD MOOD**

8.08 **SOIRÉE LATINA**

15.08 **LA GUINGUETTE DU 15**

20.08 **DÎNER VIGNERON**
avec Domaine Figuière

20.08 **GUINGUETTE PAILLETES**

Le Janssen

OUVERT TOUS LES JOURS DE 10H À 2H
VENEZ PROFITER DE LA TERRASSE CET ÉTÉ

EVENTS