

À GRIGNOTER de 18h à 23h

SALÉ

PLANCHE DE CHARCUTERIE ARTISANALE ET FROMAGES 29
Charcuterie de la Maison Baud, saint-marcellin IGP, croquettes
d'abondance et faisselle fermière aux herbes

PLANCHE DE FROMAGES D'ALPAGE 25
Saint-marcellin IGP, chèvre frais de Villars Reculas, bleu du Vercors et
abondance de Tarentaise

de 19h à 23h

CAVIAR DE CHORIZO BRÛLÉ À LA FLAMME 12
Chorizo grillé, poivre sauvage, servi avec un pain pita

HOUMOUS DE POIS CHICHES À LA CORIANDRE 9
Fromage frais, citron et cumin, servi avec un pain

CROQUETTES À L'ABONDANCE 10
Pommes de terre et salade d'endives

SPORTING
ALPE D'HUEZ

10H-2H

L'INSTANT GOURMAND

de 15h à 18h

NOS GAUFRES DE LIÈGE

Nutella®	6,50 €
Sucre	5 €
Caramel beurre salé	6,50 €
Confiture (Framboise, fraise, myrtilles, marron)	5,50 €
Supplément crème fouettée	1 €

NOS GAUFRES DE LIÈGE GOURMANDES 8,50 €

Gaufre au Daim®
(caramel beurre salé, Daim®, crème fouettée)
Gaufre au cookie Granola®
(chocolat, cookie Granola®, crème fouettée)
Gaufre au Speculoos®
(caramel beurre salé, Speculoos®, crème fouettée)
Gaufre au brownie
(chocolat, brownie, crème fouettée)

NOS GOURMANDISES

Brownie maison	5,50 €
Cookie maison	5 €
Affogato Gourmand	13 €
(espresso, glace vanille, brownie, Chartreuse 2cl)	

L'INSTANT SALÉ

Terrine 80g	8 €
(olives noires, genièvre, noix de montagne, fleur de thym, noisettes)	
Saucisson Sec De Savoie Nature	9 €

ALCOOLS RÉGIONAUX 4 Cl

Génépi des Pères Chartreux	France	9 €
Chartreuse Verte	France	12 €
Chartreuse Jaune	France	12 €
Chartreuse Élixir 1605	France	13 €
Chartreuse MOF	France	14 €
Chartreuse 9ème Centenaire	France	16 €
Chartreuse VEP Verte	France	19 €
Chartreuse VEP Jaune	France	19 €

COGNAC 4 Cl

Martell VSOP	Cognac	14 €
Hennessy XO	Cognac	29 €

ARMAGNAC 4 Cl

Armin 10 ans	France	12 €
--------------	--------	------

DIGESTIF DIVERS

Limoncello	4 cl	8 €
Manzana	4 cl	8 €
Amaretto	4 cl	8 €
Baileys	5 cl	8 €
Get 27	5 cl	9 €
Get 31	5 cl	9 €
Poire Williams	4 cl	9 €

VIN AU VERRE		12,5 Cl
ROUGE		
Grignant–Les–Adhémar, Cros Des Bruyères		9,50 €
Pinot Noir, Domaine Dupasquier		10 €
Fleury, Laura Lardy		11 €
Saint–Émilion, Mouton Cadet Réserve, Baron Philippe de Rothschild		12 €
BLANC		
Touraine, Sauvignon Trinqu’âme, Domaine la Grange Tiphaine		9,50 €
Roussette, Maison Blanche, Domaine Carrel		10 €
Graves, Mouton Cadet Réserv, Baron Philippe de Rothschild		10 €
Crozes–Hermitage, Les Palais, Cave de Clairmont		11 €
Mâcon Villages, Domaine de la Croix de Salain		12 €
ROSÉ DE PROVENCE AOP		
Château Sainte Marguerite, AOP Côtes de Provence, Symphonie BIO		9 €
CHAMPAGNES BRUTS		12,5 Cl 75 Cl 150 Cl 300 Cl
Perrier–Jouët Grand Brut	17 €	130 € 260 €
Perrier–Jouët Belle Époque 2011		310 € 720 €
Dom Perignon Vintage 2013	380 €	820 € 3 300 €
Armand De Brignac Brut Gold	400 €	800 € 3 250 €
Dom Perignon Vintage P2	800 €	
CHAMPAGNES BLANCS DE BLANCS		12,5 Cl 75 Cl 150 Cl
Perrier–Jouët Blanc de Blancs	23 €	160 € 320 €
Armand De Brignac Blanc de Blancs		660 €
CHAMPAGNES ROSÉS		75 Cl 150 Cl
Perrier–Jouët Blason Rosé	175 €	370 €
Ruinart Rosé	245 €	490 €
Dom Perignon Rosé Vintage 2009	600 €	1 600 €
Armand De Brignac rosé	620 €	
NOS CHOCOLATS CHAUDS		7,50 €
Choco fantasia (chocolat vanillé, crème fouettée, marshmallow, sucre pétillant)		
Choco black forest (chocolat à l’Amaretto®, crème fouettée, cerise Amarena, vermicelle)		
Choco suédois (chocolat noisette, crème fouettée, brisure de Dair®)		
Choco au coin du feu (chocolat, orange, cannelle, crème fouettée, brisures de Speculoos®)		
Choco friendly (chocolat, crème fouettée, brisure de cookie Granola®)		
Chocolat		5,50 €
Chocolat viennois		6,50 €
Chocolat Chartreux 2cl		9 €
NOS CAFÉS		
Café		2,90 €
Café allongé		2,90 €
Café double		5 €
Café viennois		6 €
Café crème		5,70 €
Cappuccino		5,70 €
Café Génépi 2cl		7,90 €
AUTRES BOISSONS CHAUDES		
Thé ou Infusion		4,50 €
Irish Coffee		13 €
Italian Coffee		13 €
French Coffee		6,50 €
Vin chaud		12 €
Grog		

BIÈRES PRESSION

	25 Cl	50 Cl
Budweiser	4,70 €	8,70 €
Hoegaarden Blanche	5,70 €	10,40 €
Goose Island IPA	5,70 €	10,40 €
Leffe Ruby	5,70 €	10,40 €
Picon Bière	5,70 €	10,50 €

BIÈRES BOUTEILLE

Corona 0%	33 cl	7,80 €
Flying Fish	33 cl	8,50 €
Corona	33 cl	8,50 €
Cidre Magners	33 cl	10 €

SOFTS

SODAS

Sirop à l’eau Monin	3,60 €
Perrier 33cl	4,80 €
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33 cl	5,30 €
Fanta orange / Fuze tea / Sprite 25 cl	5,30 €
Diabolo	5,30 €
Organic Tonic / Organic Ginger Beer 25 cl	6,50 €
Red Bull / Red Bull Sugar Free / Red Bull Red Edition 25 cl	7 €
Jus de fruits: pomme, abricot, poire, orange, tomate, pomme et framboise 25 cl	6,20 €

EAUX

	1/2 l	1 l
Évian	5 €	7,80 €
Badoit	5 €	7,80 €

RHUM D’APÉRITIF

		4 Cl
Havana Especial	Cuba	9,50 €
3 Rivières	Martinique	9,50 €
Havana Club 7 ans	Cuba	11 €
Havana Club 15 ans	Cuba	16 €

RHUM DIGESTIF

		4 Cl
Maël	France	16 €
Bumbu XO	Caraïbes	16 €
Plantation 20th	Barbade	18 €
Pyrat XO Reserve	Caraïbes	20 €

TEQUILA

		4 Cl
Patrón Silver	Mexique	13 €
Codigo 1530 Rosa	Mexique	16 €
Avion Añejo	Mexique	18 €
Clase Azul	Mexique	30€
Don Julio 1942	Mexique	30€

APÉRITIF

Kir vin blanc	12 cl	9 €
Kir Royal	12 cl	18 €
Coupe de Champagne Perrier–Jouët Grand Brut	12 cl	17 €
Coupe de Champagne Perrier–Jouët Blanc de blancs	12 cl	23 €
Ricard	2 cl	3,70 €
Suze	6 cl	5,80 €
Martini Blanc	6 cl	5,80 €
Martini Rouge	6 cl	5,80 €
Campari	6 cl	5,80 €
Lillet Rosé ou Blanc	6 cl	5,80 €

WHISKY

		4 Cl
Ballantine’s Finest	Écosse	9,50 €
Four Roses	Kentucky	11 €
Jack Daniel’s Old N°7	Kentucky	11 €
Chivas 12 ans	Écosse	14 €
Aberlour 18 ans	Écosse	19 €
Lagavulin 16 ans	Écosse	18 €

VODKA

		4 Cl
Absolut	Suède	9,50 €
Belvedere	Pologne	13 €
Grey Goose	France	13 €

Supplément Red Bull : 6,5 €

GIN

		4 Cl
Beefeater	Angleterre	9,50 €
Malfy Con Limone	Italie	11 €
Tanqueray N°10	Angleterre	13 €
Monkey 47	Allemagne	14 €
Ki–No–Bi	Japon	17 €

Supplément soft : 2,50 €

COCKTAILS CLASSIQUES

jusqu’à 23h

Liste non exhaustive, demandez conseil à nos merveilleux barmen

MOJITO (CLASSIQUE, FRAMBOISE OU PASSION)	
Rhum cubain, citron vert, sucre blanc, menthe fraîche, Angostura bitters, soda	12 €

OLD FASHIONED	
Bourbon, sucre, Angostura bitters, soda	12 €

MULE (MOSCOW, LONDON, CARIBBEAN, FRENCH, MEZCAL)	
Ginger beer, jus de citron vert	12 €

EXPRESSO MARTINI	
Vodka, liqueur de café, expresso	12 €

MARGARITA	
Tequila Blanco, jus de citron vert, triple sec	13 €

DAIQUIRI	
Rhum cubain, jus de citron vert, sirop de sucre de canne	12 €

WHISKY SOUR	
Whisky, sirop de sucre de canne, jus de citron jaune, blanc d’œuf	12 €

MAI TAI	
Rhum blanc, rhum ambré, triple sec, sirop d’orgeat, jus de citron vert	13 €

SEX ON THE PISTE	
Vodka, liqueur chambord, crème de pêche, jus d’ananas, jus cranberry	14 €

TI PUNCH	
Rhum agricole, demi citron vert, sirop de sucre de canne	12 €

CAÏPIRINHA	
Cachaça, demi citron vert, cassonade	12 €

ITALICUS SPRITZ	
Italicus, prosecco, eau gazeuse	14 €

AMARETTO SOUR	
Amaretto, jus de citron jaune, blanc d’oeuf, angostura	12 €

PISCO SOUR	
Pisco, jus de citron jaune, blanc d’oeuf, angostura	12 €

APEROL SPRITZ 12 €

Aperol, prosecco, eau gazeuse

CAMPARI SPRITZ 12 €

Campari, prosecco, eau gazeuse

PÀTRON PALOMA 14 €

Pàtron Reposado, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop d'agave, eau gazeuse

ST-GERMAIN SPRITZ 14 €

St-Germain, prosecco, eau gazeuse

COCKTAILS SIGNATURES

jusqu'à 23h

CLEAR MILK PUNCH 14 €

Un cocktail d'une élégance cristalline où la douceur du lait clarifié sublime la vivacité du citron et la rondeur du cognac. Le Rhum apporte structure et pureté, tandis que l'infusion de rooibos révèle des notes délicatement boisées et légèrement vanillées. Une création soyeuse, surprenante de limpidité, au profil à la fois gourmand et raffiné

Rhum Havana Especial, cognac, citron vert, sucre de canne, infusion de rooibos, lait entier

HIBISCUTE 14 €

Un mariage inattendu mêlant la finesse florale du gin à l'hibiscus, la profondeur gourmande du café et l'intensité de la framboise. Une création suave et envoûtante, arrondie d'une touche de vanille pour un charme irrésistible.

Gin infusé à l'hibiscus, liqueur de café, purée de framboise, sirop de vanille

THE BLACK PEAR 14 €

Un cocktail audacieux où le rhum brun révèle toute son intensité. Le miel épicé au piment oiseau s'unit au citron pour une vivacité tranchante, tandis qu'un top de nectar de poire apporte une douceur veloutée. Une création sombre, vibrante et mystérieuse.

Rhum Havana Especial, jus de citron, sirop de miel au piment oiseau & charbon végétal, nectar de poire

SAMBUCUS 14 €

Un cocktail délicatement floral, à la fraîcheur vive et élégante. La douceur du sureau rencontre une légère robustesse de gin, subtilement infusé au concombre et à la menthe. Un équilibre moderne et raffiné, aussi aromatique que rafraîchissant.

Gin Beefeater infusé concombre et menthe, Elderflower Cordial, St-Germain, blanc d'œuf

ROSANOVA 16 €

Un éclat rosé au parfum de printemps : la vodka infusée à la fraise se mêle à la douceur de la pêche, à la subtilité florale de la rose et à la fraîcheur du citron vert. L'aquafaba apporte une texture aérienne, le tout couronné d'un champagne rosé élégant.

Vodka Absolut infusée à la fraise, crème de pêche, sirop de rose, jus de citron vert, aquafaba, Champagne Rosé Perrier-Jouët

MOCKTAILS 10 €

jusqu'à 23h

VIRGIN MOJITO
Classique, framboise ou passion

HAZEL
Sirop de noisette, jus de passion, jus d'ananas, purée de framboise, Perrier

CRODINO
Crodino, jus de citron vert, gingembre frais, jus de passion, purée de passion