BAR & VINS

APÉRITIFS

PASTIS, RICARD 2 cl	4,5
MARTINI, CAMPARI 5 cl Rouge, blanc / Red, white	5
SUZE 5 cl	5
KIR 10 cl	6,5
KIR IMPÉRIAL 10 cl Cassis, pêche, mûre, myrtille Blackcurrant, peach, blackberry, blueberry	7,5
COUPE DE PROSECCO 10 cl	7,5

BIÈRES

BIÈRES PRESSION Draught beers	25 cl	50 cl
1664	5,3	10,5
GRIMBERGEN BLONDE	5,8	11,5
BROOKLYN DEFENDER IPA	5,8	11,5
PANACHÉ, MONACO	5,3	10,5

BIÈRES BOUTEILLES Bottled beers **BRASSERIE ALPS** - Bières artisanales	33cl
• **BLONDE**	8
• **BLANCHE**	8
• **IPA**	8
• **VERTE CHARTREUSE**	8
• **MYRTILLE**	8



DUVEL	8,5
CORONA	8,5
MAGNERS CIDER	8,5
BROOKLYN Blonde Hoppy 0,4°	7

SODAS

	30 cl	50 cl
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO	5	9,5
SPRITE, FUZE TEA, FANTA	5	9,5
ORANGINA, SCHWEPPES	5	9,5
SIROP À L'EAU TEISSEIRE	3,6	
JUS DE FRUITS & PRODUITS ASSIMILÉS 25 cl Orange, pomme, ananas / Orange, apple, pineapple	4,9	
RED BULL 25 cl	5,9	
GINGER BEER 33 cl	5	

Ö MINÉRALES

	33cl	50cl	100cl
PERRIER	4,8		
VITTEL		5,5	8,5
SAN PELLEGRINO		5,5	8,5
BONNEVAL Local water Plate ou Pétillante / Still or sparkling			9

LES RÉCHAUFFE-CŒURS

Winter Warmers

GREEN CHAUD 12 cl — 9,5
Chocolat chaud, Chartreuse verte 1cl, crème en neige
Hot chocolate, green Chartreuse 1 cl, whipped cream

BOMBARDINO — 9,5
Liqueur d'œuf au rhum 2 cl, crème en neige, cacao poudre
Egg liqueur with rum 2 cl, whipped cream, cocoa powder

IRISH COFFEE — 11,5
Whisky 2 cl, sucre de canne, café, crème
Whisky 2cl, cane sugar, coffee, cream

MOUNTAIN COFFEE — 11,5
Génépi 2 cl, sucre de canne, café, crème
Génépi 2cl, cane sugar, coffee, cream

FRENCH COFFEE — 11,5
Cognac 2 cl, sucre de canne, café, crème
Cognac 2cl, cane sugar, coffee, cream

VIN CHAUD
Mulled Wine
12cl **7**

VINS AU VERRE

Glass of wine

VINS BLANCS White wine	14 cl
Sauvignon, Claudie Peguet, VDF	7
Viognier Bio, L'Aulin, Vidal Fleury, VDF	7
Chardonnay de Savoie AOC, Alpine, Vieilles Vignes, J. Cavaillé	7,5
Apremont de Savoie AOC, Alpine, Vieilles Vignes, J. Cavaillé	7,5

VINS ROUGES Red wines	14 cl
Syrah BIO, L'Aulin, Vidal Fleury, VDF	7
Pinot Noir de Savoie AOP, Cep Noir, J. Cavaillé	7,5
Côtes-du-Rhône AOP, Belleruche, M. Chapoutier	7,5
Crozes-Hermitage AOC, Petite Ruche, M. Chapoutier	8,5
Pic Saint-Loup AOC, Seigneur de Lauret	8

VIN ROSÉ Rosé wines	14 cl
IGP Var, Domaine Segueiranne	7

LA CAVE Wines

	50 cl	75 cl
VINS DE FRANCE		
VIN BLANC White wine		
Sauvignon, Claudie Peguet		27
Viognier Bio, L' Aulin, Vidal Fleury		27
VIN ROUGE Red wine		
Syrah, L' Aulin, Vidal Fleury		27
SAVOIE	50 cl	75 cl
MAISON JEAN CAVAILLÉ AOP		
VINS BLANCS White wines		
Chardonnay, Alpine, Vieilles Vignes		28
Apremont BIO, Terres de Familles	21	
Apremont, Alpine, Vieilles Vignes		29
Chignin Bergeron, Terres de Familles		41
VINS ROUGES Red wines		
Pinot noir, Vieilles Vignes, « Cep noir »		29
Gamay, Terres de Familles	21	
Gamay de Chautagne, Cuvée 1949		35
Mondeuse d'Arbin, Chemin de Lourdens, Cuvée 1949	41	
VALLÉE DU RHÔNE	50 cl	75 cl
MAISON M. CHAPOUTIER AOP		
VIN BLANC White wine		
Côtes-du-Rhône, Belleruche, Grenache blanc, Viognier		29
VINS ROUGES Red wines		
Côtes-du-Rhône, Belleruche	15,5	29
Crozes-Hermitage, Petite Ruche		39
Saint-Joseph, Deschants		49

BORDEAUX	75 cl
VINS ROUGES Red wines	
Bordeaux AOC, Grand Bateau, Château Beychevelle	34
Graves AOC, N.1, Maison Dourthe	37
COTEAUX DU LANGUEDOC	75 cl
VIN ROUGE Red wine	
Pic Saint-Loup AOC, Seigneur de Lauret	35
PROVENCE	75 cl
VINS ROSÉS Rosé wines	
IGP Var, Domaine Segueiranne	27
Côtes de Provence AOP, Minuty Prestige	39
LES BULLES	75 cl
CHAMPAGNE Rosé wines	
Brut Rémy Massin & Fils	73

RESTAURANT | BAR | VAL THORENS

JASPER

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS - L' ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Un restaurant du Groupe Restoleil - RCS ANNECY B 340 318 245 - H26/27 - MINI CARTE OUVERTURE - Création graphique : Grouperestoleil.com - Imprimé par Printoclock