



Nos boissons alcoolisées
sont servies en
accompagnement de nos
assiettes.



	25cl	50cl
Blonde Premium 5%	4,20€	6,90€
Blanche des Neiges 4,9%	4,90€	8,00€
Vedett IPA 6%	5,50€	9,00€
Kasteel Rouge 8%	5,90€	9,50€
Azimut Triple 8,3%	5,90€	9,50€
Cidre Cœur de Pomme 8%	5,50€	9,00€

PRIX AFFICHÉS NETS EN EUROS (€)

Supplément sirop 1€ | Supplément Picon 1,50€

À LA PRESSION



COCKTAILS

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, orange, eau gazeuse

Pavarotti

Martini blanc, sirop de framboise, jus de citron vert

Coco Chanel

Limoncello, jus de citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

St Germain Spritz

St Germain, Prosecco, citron, eau gazeuse

Mojito

Bacardi Oro, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante

Aviation

Gin, Luxardo maraschino, crème de violette, citron, sucre de canne

Zapata

Tequila 100% Blue Agave, crème de mûre, jus de citron vert, sucre de canne

Sunset Spritz

Vodka, Aperol, jus d'ananas et de citron, purée de passion

APÉRITIFS

Pastis Pernod 2cl

Suze 6cl / Martini 6cl

Lillet 6cl / Porto 6cl

LONG DRINKS

PREMIUMS GINS (4cl)

& TONIC

9	Bombay Sapphire	11
9	Tanqueray London, Sevilla, Royal	11
	Hendrick's	11
	Citadelle	12
9	Guyenne Floral	12
	June Poire, June Pastèque, June Pêche, June Passion	12
	Bombay Bramble	12
11	Nouaison Reserve	13
	The Botanist	13
11	Oxley	13
	Monkey 47	14

12,5

SPIRITUEUX (4cl)

12,5	Trois Rivières 50° servi en Ti'Punch	8
	Tequila Herradura Reposado	12
	Clase Azul Reposado	35

12,5

SOFTS & MOCKTAILS

La Comtesse

Jus de mangue, sirop de violette, menthe fraîche, citron vert, limonade

4,5	À la folie !	7
6	Ananas, citron vert, sirop de passion	

7	Virgin Mojito	7
---	---------------	---

Menthe fraîche, citron vert, eau pétillante

	Abatilles 33cl ou 75cl	3,5 ou 5,5
--	------------------------	------------

10	Sodas ou jus au choix	4,5
----	-----------------------	-----



COCKTAILS & APÉRITIFS

FROMAGES



Vieux Comté AOP Prestige

Affiné 18 mois

9

L'irrésistible Brillat-Savarin

Au coeur pistaches torréfiées et abricots secs

14

La planche de fromages affinés

Vieux Comté 18 mois, crottin de chèvre, tomme de Savoie, confiture de cerises noires au piment d'Espelette

15

La belle burrata di Bufala truffée

Et ses toasts à la truffe

17

CHARCUTERIES

Rillettes d'oie artisanales

Et ses cornichons

7

Notre fameux pâté en croûte

Pintade, morilles, pistaches, cochon et ses cornichons

9

Lomo Ibérique

Et ses guindillas

10

Jambon Serrano 24 mois d'affinage

Copeaux de parmesan AOP, guindillas

10

Chiffonade de jambon blanc truffé

Et ses petits cornichons

12

Le saucisson entier de Savoie 200g

Et ses cornichons

15

NOS PLANCHES MIXTES

La Planche Mixte

Jambon blanc truffé, saucisson sec, lomo ibérique, tomme de Savoie, Comté 18 mois, cornichons.

15

La Grande Planche

Jambon Serrano, lomo ibérique, jambon blanc truffé, saucisson sec, rillettes d'oie artisanales, crottin de chèvre, Comté 18 mois, tomme de Savoie, cornichons, confiture de cerises noires au piment d'Espelette.

36

FROMAGE & CHARCUTERIE



NOS SPÉCIALITÉS

Notre houmous au piment d'Espelette

Tuiles de pain grillées

8

Rillettes de thon aux poivrons & ciboulette

Tuiles de pain grillées

9

Tataki de thon rouge

Avec sa marinade et graines de sésame

14

GOURMANDISES CHAUDES

Pommes de terre rôties aux herbes de provence

Et leur crème légère à la ciboulette

5

Frites de patates douces au paprika fumé

Et leur crème légère à la ciboulette

6

Les samoussas de légumes

Aux épices douces du Kerala et sa sauce secrète à la mangue

9

Toasts chauds de Cabecou du Périgord

Rôtis au miel et au thym

12

Les fameuses ravioles du Dauphiné au Porto

Farce au Comté et au persil de la Drôme

13

Croustillants de volaille 100% filet

Et sa sauce relevée au piment d'Espelette

14

L'incontournable Croque à la truffe

Au jambon blanc truffé et mozzarella filante

15

ASSIETTES À PARTAGER

CAFÉS & INFUSIONS



CAFÉS BIO

EXPRESSO OU ALLONGÉ	2,8
DOUBLE EXPRESSO	5

INFUSIONS BIO

WELLNESS / VERVEINE / TILLEUL MENTHE / DÉTOX	4,5
--	-----

DIGESTIFS 4CL

RHUMS

J.M. VSOP	10
APPLETON ESTATE 12 ANS	12
PLANTATION XO	15
CLÉMENT XO	15
J.M. XO	16

WHISKYS & BOURBONS

MONKEY SHOULDER	9
HAIG CLUB	9
BUFFALO TRACE	10
SMOKY MONKEY	11
ABERFELDY 12 ANS	12
OBAN 14 ANS	16
BALVENIE 21 ANS PORTWOOD	35

COGNACS

MARTELL VSOP	12
RÉMY MARTIN XO	35
LOUIS XIII (2CL)	150
LOUIS XIII (4CL)	260

LIQUEURS

MENTHE PASTILLE	5
LIMONCELLO	7
GÉNÉPI	7
IZARRA VERT	8
LA GAULOISE JAUNE	9
LA GAULOISE VERTE	10
CHARTREUSE JAUNE	10
CHARTREUSE VERTE	12
LA GAULOISE NECTAR DES DRUIDES	12

**Menthe
Pastille
5€**

BAS-ARMAGNACS

LAUBADE VSOP	9
LAUBADE 1985	20

EAUX DE VIE

VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	12
POIRE WILLIAM BRANA	15
FRAMBOISE BRANA	16
CALVADOS XO 20 ANS	18

DOUCEURS SUCRÉES

Crème brûlée expresso	8
Au café Grand Cru Arabica	

Tatin ananas caramélisée	9
Glace onctueuse noix de coco	

Cabosse au chocolat, cœur caramel-noisettes	10
Sur lit de biscuit financier et ganache chocolat	

DESSERTS & DIGESTIFS