



A grignoter ...

Les jambons :

Jambon porc noir de Bigorre 22 mois, le 100gr **18 €**
Bigorre ham 22 months, 100gr

Le foie gras :

Terrine de foie gras chez Dupérier, fleur de sel,
et chutney du moment. **19 €**
*Dupérier "foie gras" terrine, sea salt,
moment chutney.*

Les filets de perches du Léman.

En filets poêlés « meunière ». **17 €**
Pike perch filets from Lake Geneva "meunière".

Le tarama.

De la maison Petrossian, servi avec gaufrettes au seigle. **12 €**
Petrossian tarama with rye wafer.

Les caviars :

Caviar Oscière Impérial boîte de 30 grs **95 €**
boîte de 50 grs **156 €**
Servi avec blinis et crème / *Accompanied with blinis and cream.*

Les fromages : 15 €

Nos tommes fermières de pays / *Farm local tomme.*
Les chèvres affinés / *Aged goats' cheese.*

Les desserts : 15 €

Assiette de pâtisseries et fruits de saison / *Selection of pastries and fruits.*

**Les accompagnements ci-dessus-vous sont proposés
de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 21h00, sauf le mercredi et le jeudi.**

The above selection is proposed daily

From 12.15am to 1.30 pm from 7.15pm to 9.00 pm, except on Wednesday and
Thursday.

Domaine de Marquilliani 2018**16 €**

Ce vin peut être servi en 6cl

8 €

La robe pétale de rose laisse place à un nez très subtil d'agrumes et de fruits rouges, bouche soyeuse et souple, finale aux parfums de pêches et d'abricots bienvenue en Corse.

Hasard 2017, Pierre Vaïsse

18 €

Issu à 100% de viognier, le nez est marqué par les arômes de pomelos et de fleurs blanches. La bouche se révèle particulièrement gourmande.

Schiste 2016, Domaine des Ardoisières

19 €

Le nez est marqué par des notes fruitées. La bouche est onctueuse et vive à la fois. Finale longue et persistante avec des notes de fruits secs.

Hermitage « Blanche » 2015 Jean Louis Chave

32 €

Un vin hors du commun, une structure bien équilibrée qui ravit les papilles.

Saint Aubin 1^{er} Cru sur Gamay 2013 Domaine Jaffelin**29 €**

Ce vin est issu à 100% du cépage Chardonnay. Un éclat de fraîcheur, finement boisé, la bouche est d'un raffinement extrême.

Pernand Vergelesses Les Combottes 2015 Clos du Moulin aux Moines

23 €

Un style de vin unique avec une robe intense et une bouche suave et onctueuse à la fois. Il est la référence incontournable de cette appellation...

Voski, 2016, Domaine Zorah

19 €

Ce vin arménien est élaboré avec les cépages Voskéat et Garandmat. Issue d'un terroir d'altitude, cette cuvée possède des notes florales et épicées.

Jurançon « La Magendia » 2016 Domaine Larrieu

18 €

Jurançon d'une grande maturité. Les essences subtiles de fruits exotiques se mêlent aux notes florales avec insistance. La bouche est souple, fraîche et acidulée.

- Saint-Estèphe, Château Chambert-Marbuzet 2015 **22 €**
Goûter ce grand vin au verre est une opportunité à saisir...
- Saint-Joseph 2012 Jean-Louis Chave **29 €**
Un vin soyeux, racé et emblématique de la Vallée du Rhône, le millésime 2012 met en valeur toute sa souplesse et sa générosité.
- Gevrey-Chambertin « Mes 5 Terroirs », Denis Mortet 2015 **32 €**
Un Pinot Noir de velours sur cette belle appellation. Le nez présente un joli bouquet de fruits rouges frais, la bouche est d'un équilibre parfait.
- Fleurie « Ultime » 2010 Yvon Métras **19 €**
Un Gamay pur et équilibré pour accompagner les plats structurés. La bouche est dense et la finale épicée.
- Mondeuse « Prestige des Arpents » 2017 Domaine Trosset **17 €**
Un vin charmeur, velouté et élégant au palais, il incarne le raffinement de cette région sous-estimée !
- Aphyllante 2015 Domaine Vaisse **17 €**
Un pur Mourvèdre, récolté à maturité, offrant une typicité du terroir. Notes de fraises et d'herbes aromatiques. La bouche est ample et veloutée.
- Saumur-Champigny « Les Ardoises » 2014 Domaine Guiberteau **19 €**
Ce vin dense et tannique est issu d'un joli millésime ensoleillé. Sa fraîche acidité lui permet de jouer l'équilibriste avec l'alcool, saveurs épicées au palais.
- Porto Graham's « Six Grapes » **13 €**
Ce Porto est doté d'une grande complexité et possède des arômes de prunes et de cerises. Il peut se déguster en accord avec des fromages puissants ou des desserts au chocolat.

Les champagnes à la coupe :

Champagne Duval-Leroy 1 ^{er} Cru Prestige Rosé	27 €
Champagne Agrapart « Minéral » 2013	30 €
Champagne Henri Giraud « Fût de Chêne MV14 » - Albert 1 ^{er}	35 €

Grandes cuvées (Bouteille de 75 cl)

Extrait de notre carte des champagnes

Frédéric Savart « Expression »	160 €
Dom Pérignon 2006	380 €
Cristal Roederer 2002	595 €

Bruts rosés (Bouteille de 75 cl)

Egly Ouriet Brut Rosé	170 €
Charles Heidsieck Rosé 2006	175 €
Cristal Roederer 2005 Brut Rosé	650 €

Bruts blancs (Bouteille de 75 cl)

Billecart Salmon Brut Sous-Bois	155 €
Lenoble Brut Intense (la demie 37,5 cl)	60 €
Moët & Chandon « Brut Imperial »	135 €

Quelques magnums de champagne (1.5 l) :

Vouette et Sorbée « Blanc d'Argile »	295 €
Egly Ouriet Brut Rosé	305 €
Ruinart Blanc de Blancs	310 €
Deutz « William Deutz » 1998	460 €
Dom Pérignon 2002	780 €

Les cocktails du QuartzBar :

Les classiques 17€ :

AMERICANO : campari, vermouth italien, eau gazeuse.

BLOODY MARY : vodka, jus de tomates, jus de citron, sauce Worcestershire, tabasco, poivre moulu, sel de céleri.

DAIQUIRI : rhum blanc, sirop de sucre de canne, jus de citron vert.

DRY MARTINI : gin, vermouth blanc sec.

LONG ISLAND ICE TEA : gin, rhum blanc, tequila, vodka, cointreau, jus de citron, cola, sucre en poudre.

MANHATTAN : rye whisky, vermouth italien, angostura bitter.

MOJITO : rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse.

SOURS : bourbon, jus de citron, sucre blanc.

Les cocktails champagne 19€ :

ALBERT SPRITZ : apérol, limonade, jus de pamplemousse, champagne.

NEGRONI SBAGLIATO : campari, vermouth italien, champagne.

Le cocktail du jour 15€ :

Elaboré par nos barmans en fonction de la saison.

Le cocktail lauréat du Trophée Etoiles et Mont-Blanc 1ère édition 19€ :

MONK SPIRIT : par Florent Granjon
gin, Chartreuse Verte, Jurançon, poivre Sichuan

Le cocktail lauréat du Trophée Etoiles et Mont-Blanc 2ème édition 19€ :

BELLE EPOQUE : par Mirko Passani
Chartreuse Verte, gin, vermouth rouge, Lagavulin 16 ans

Les créations 19€ :

Chaque barman a fait son cocktail

AIGUILLE VERTE : *rum blanc, génépi, cardamome, jus de citron*

VALLORCINE : *gin, sirop de sureau, jus de citron*

1903 : *gin, jus d'ananas, jus de citron vert, ginger beer*

Les sans alcool 9€ :

VIRGIN PIÑA COLADA : *jus d'ananas, crème de coco, sirop de vanille, jus de citron vert.*

VIRGIN MOJITO : *menthe fraîche, jus de citron vert, jus de pomme, ginger beer, cassonade.*

Le Porto 12 cl :

Vin rouge issu de nombreux cépages rouges ou blancs (touriga nacional, tinto cao, tinta barocca, malvoisie, mourisco,...). La fermentation est arrêtée par adjonction d'alcool.

Porto White, Niepoort	11 €
Porto Tawny 10 ans, Burmester	19 €
Porto Fine Tawny, Graham's	20 €

Les vermouths et anisés 8 cl et 4 cl :

Les anisés sont des apéritifs à base d'alcool, de sucre, et de plantes aromatiques (anis vert, badiane, réglisse...)

Campari, Suze	8 €
Martini, Dolin vermouth, Lillet blanc	8 €
Ricard, Pastis Henri Bardouin.	8 €

La vodka 4 cl :

Née au XVIème siècle et introduite en Russie où elle est devenue boisson nationale, c'est une eau de vie de grain obtenue par distillation du blé, seigle, orge, froment, maïs, ...

Beluga Noble Russian Vodka (Russie)	40 %	22 €
Elit Vodka (Russie)	40 %	22 €
Smirnoff (Russie)	40 %	16 €
Belvédère Vodka (Pologne)	40 %	22 €
Absolut Elyx (Suède)	40 %	22 €
Grey Goose (France)	40 %	22 €
Vodka Vertical des Pères Chartreux (France)	40 %	22 €
+ tonic, jus d'orange, eau gazeuse, divers softs ajoutés		+ 5 €

La tequila 4 cl :

Eau de vie mexicaine tirée de la distillation du pulque obtenue par la fermentation de la sève de maguey, plante grasse locale de la famille des agaves.

Silver Patron	40 %	14 €
Silver Patron Café	35 %	14 €

Le gin 4 cl :

*Résultat de la distillation de céréales (maïs, seigle)
aromatisées de baies de genièvre principalement.*

Bombay Sapphire, Tanqueray Ten (<i>Angleterre</i>)	40 %	11 €
Hendrick's, Beefeater 24 (<i>Angleterre</i>)	40 %	11 €
Gordon's framboise et groseille (<i>Angleterre</i>)	40 %	11 €
Akori Gin (<i>Espagne</i>)	40 %	11 €
Glacialis (<i>Italie</i>)	40 %	11 €
Altitude Gin de Chamonix (<i>France</i>)	40 %	11 €
Cherry-Rocher à l'eau du Mont-Blanc (<i>France</i>)	40 %	11 €
C'est Nous (<i>France</i>)	40 %	11 €
Gin Edelweiss Xellent (<i>Suisse</i>)	40 %	11 €

+ *Schweppes tonic premium mixer, Fever Tree tonic water,
ginger beer, ginger ale, jus d'orange, eau gazeuse...* **+ 5 €**

Le rhum 4 cl :

*Le Rhum est soit le résultat de la distillation du « jus de canne »
ou de mélasses (sucre non cristallisé).*

Havana Club 3 ans (<i>Cuba</i>)	40 %	8 €
Havana Club 7 ans (<i>Cuba</i>)	40 %	12 €
Diplomatico – Reserva Exclusiva (<i>Venezuela</i>)	43 %	18 €
Diplomatico 2005 (<i>Venezuela</i>)	43 %	35 €
Abuelo 12 ans (<i>Panama</i>)	40%	20 €
Rhum Zacapa 23 ans (<i>Guatemala</i>)	40 %	25 €
JM 10 ans millésime 2005 (<i>Martinique</i>)	43,8%	30 €
JM 15 ans millésime 2000 (<i>Martinique</i>)	41,9%	55 €
Clément VO (<i>Martinique</i>)	40 %	12 €
Ron Aldea Ambré Tradition (<i>Iles Canaries</i>)	43 %	30 €
Ron Aldea Blanc Single Cane (<i>Iles Canaries</i>)	43 %	22 €

+ *tonic, jus d'orange, eau gazeuse, divers softs ajoutés* **+ 5 €**

Le whisky 4 cl:

Standard et old whiskies :

Le Blended Whisky est le fruit du travail du Master Blender, C'est un assemblage de différent whisky de grain et de Whisky Single Malt dans des proportions variants suivant les marques.

Johnnie Walker Black Label 12 ans	40 %	14 €
Johnnie Walker Red Label	40 %	14 €
The Famous Grouse	40 %	14 €
Whyte & Mackay	40 %	14 €
Mac Williams	40 %	14 €
Haig Gold Label	40 %	14 €
Johnnie Walker Blue Label Edition Limited	40 %	39 €

American whiskies :

Les Etats Unis produisent différents Whiskies ou Whiskeys, le plus connu est le Kentucky Bourbon à partir d'une bouillie de céréales fermentées (51 % minimum de maïs, blé, seigle, orge maltée).

Rye

Bulleit	45 %	14 €
---------	------	-------------

Bourbon

Bulleit	45 %	14 €
Maker's Mark	45%	14 €

Tennessee whiskey

Jack Daniels	43 %	14 €
+ tonic, jus d'orange, eau gazeuse, divers softs ajoutés		+ 5 €

Irish whiskey :

L'Irlande est le berceau de la plus ancienne distillerie (1608 Bushmills). Ses whiskies sont le résultat de la distillation d'une bouillie de céréales fermentées, dans des alambics de grande taille, donnant un produit fruité, léger.

Jameson	40 %	14 €
Connemara Distillers Edition	43 %	22 €

Whiskies japonais :

Les whiskys japonais sont élaborés sur une base de whisky écossais. N'étant pas une pâle copie du Scotch, il a su emprunter à son lointain cousin écossais le meilleur de son procédé d'élaboration tout en poussant l'exigence de qualité à son paroxysme à tel point de ne pas pouvoir choisir de meilleur whisky japonais tant chacun étonne par sa justesse et sa précision en bouche.

Hibiki	43 %	16 €
Nikka	51,4%	16 €

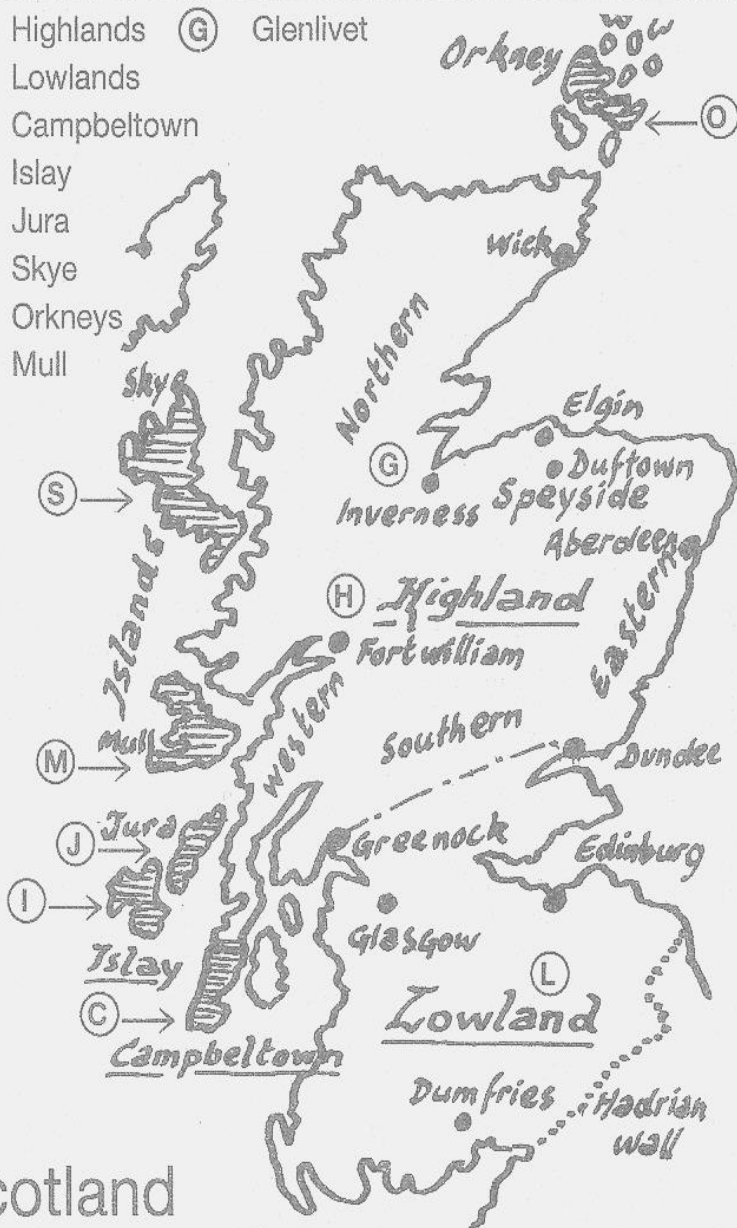
Les malts :

De nombreux facteurs influencent le goût du Whisky : situation géographique de la distillerie, caractéristique de l'eau, variété de l'orge et de la tourbe, sélection des levures, forme de l'alambic, nombre de distillations, type de fûts utilisés, années de vieillissement, millésime, assemblage, filtration, degré, ...

Cardhu 12 ans (<i>Speyside</i>)	40 %	18 €
Aberlour 10 ans (<i>Speyside</i>)	42 %	18 €
Lagavulin 16 ans (<i>Islay</i>)	43 %	22 €
Glenfiddich 18 ans (<i>Speyside</i>)	40 %	22 €
Knockando 12 ans (<i>Speyside</i>)	43 %	25 €
The Balvenie 12 ans (<i>Speyside</i>)	40 %	28 €
Strathisla 30 ans (<i>Speyside</i>)	43 %	30 €
Highland Park 1986 Signatory Vintage (<i>Orkney</i>)	53.4 %	38 €
Glenmorangie 10 ans (<i>Highland</i>)	40 %	20 €
Oban 14 ans (<i>Highland</i>)	43 %	22 €
Haig Club Clubman (<i>Lowlands</i>)	40 %	16 €

DÉCOUVRIR LES "SINGLE MALT"

- (H) Highlands (G) Glenlivet
- (L) Lowlands
- (C) Campbeltown
- (I) Islay
- (J) Jura
- (S) Skye
- (O) Orkneys
- (M) Mull



Scotland

Les Bas-Armagnac 4 cl :

L'Armagnac est issu de cépages produisant un vin blanc (ugni blanc, colombar, folle blanche et baco, clairette et picpoul) et distillé dans un alambic à simple chauffe.

Bas-Armagnac, Les Grands Assemblages, 8 ans, Darroze	49 %	35 €
Bas-Armagnac, 1999, Darroze	49 %	40 €
Bas-Armagnac, Domaine Boingnères Folle Blanche 1986	49 %	44 €
Bas-Armagnac, Domaine Boingnères Folle Blanche 1981	49 %	64 €
Bas-Armagnac, Domaine Boingnères Cépages Nobles 1976	48 %	44 €
Bas-Armagnac, Domaine Boingnères 1968	48 %	82 €
Dégustation des millésimes 1981 et 1976	2 cl de chaque	50 €

Le Cognac 4 cl :

*Eau de vie élaborée en Charente et Charente-Maritime à partir des seuls cépages autorisés (ugni blanc, colombar, folle blanche).
Le Cognac est le fruit d'une double distillation dans les alambics charentais et un vieillissement plus ou moins prolongé en fûts de chêne.*

Cognac Tesseron Lot 29 XO Exception	40 %	65 €
Cognac Tesseron Lot 53 XO Perfection	40 %	45 €
Cognac Hennessy XO	40 %	39 €
Cognac Delamain Pale & Dry	40 %	35 €
Cognac Rémy Martin	40 %	24 €
Cognac Hennessy Very Special	40 %	24 €

Dégustation de Cognac :

Tesseron Lot 29 XO et Tesseron Lot 53 XO	2 cl de chaque	50 €
--	----------------	-------------

Le Calvados 4 cl :

Eau de vie de cidre, jus fermenté de pommes spécifiques dont l'aire de production se situe dans le nord-ouest de la France.

Le plus réputé est le Calvados du Pays d'Auge autour de Lisieux.

Calvados Pierre Huet, Tradition 15 ans	40 %	20 €
Calvados Morin, Napoléon 25 ans	43 %	30 €
Calvados Morin, méthode ancestrale	42 %	75 €
Calvados Serge Desfrieches et Fils, 5 ans d'âge	42 %	18 €
Calvados Serge Desfrieches et Fils, Prestige	42 %	25 €

Eaux de vie et spiritueux 4 cl :

Eau de vie de poire William, Brana	44 %	19 €
Eau de vie de clémentine, Brana	44 %	26 €
Eau de vie de vieille prune fût de chêne, Brana	43 %	19 €
Eau de vie de framboise, Brana	42 %	19 €
Eau de vie de mirabelle, Massenez	40 %	14 €
Eau de vie de quetsche, Massenez	40 %	14 €
Eau de vie de framboise sauvage, Massenez	40 %	18 €
Eau de vie de poire William VEP Massenez	40 %	17 €
Abricotine, Morand, AOP Valais	43 %	22 €
Williamine, Morand, AOP Valais	43 %	14 €
Eau de vie d'olive, Manguin	41 %	25 €
Eau de vie d'abricot Quintessence, Manguin	45 %	25 €
Eau de vie de coing, Windholtz	45 %	15 €
Eau de vie de Kirsch, J. Bertrand	45 %	18 €
Eau de vie d'Aspérule odorante, Reine des Bois, Metté	45 %	16 €
Grappa de Tignanello, Domaine Antinori	43 %	15 €
Grappa de Cédric Flaction	43 %	15 €
Fine de Bourgogne Hors D'Age, Guy Roulot	43 %	18 €
Marc de Bourgogne, la Romanée Conti 1995	40 %	350 €

Liqueurs à base de fruits ou de plantes 6 cl :

Noix des Pères Chartreux	23 %	18 €
Gentiane des Pères Chartreux	23 %	18 €
Liqueur Chambord	17 %	12 €
Liqueur Saint-Germain	20 %	12 €
Cointreau	40 %	12 €
Grand Marnier Cordon rouge	40 %	10 €
Mandarine Napoléon	38 %	10 €
Cherry Peter Heering	24 %	12 €
Amaretto Disaronno	25 %	15 €
Bénédictine	40 %	10 €
Fernet Branca	40 %	13 €
Get 31, Get 27	21 %	15 €
Liqueur de cédrat, Mavela	24 %	14 €
Limoncello, L'Oro Di Amalfi	35 %	14 €
Ginfusions (rhubarbe et menthe)	21 %	14 €

Liqueur à base de whisky 6 cl :

Baileys	17 %	15 €
---------	------	-------------

La liqueur des Pères Chartreux en quelques mots 4 cl :

La Chartreuse est une liqueur élaborée aujourd'hui exclusivement par les moines de la Grande Chartreuse, à Voiron près de Grenoble. Elle est le fruit d'une recette inchangée depuis 1605 avec à la fois distillations et macérations de 130 plantes. La recette est un secret connu de seulement 3 moines liquoristes, lequel est protégé par des vœux de silence. Aucun d'entre eux ne connaît la totalité de la formule pour ainsi garantir son secret pour les siècles à venir.

Liqueur digestive de Genépi des Pères Chartreux	40 %	14 €
Liqueur du 9 ^{ème} Centenaire des Pères Chartreux	47 %	18 €
Chartreuse jaune <i>Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France</i>	45 %	16 €
Chartreuse jaune <i>Cuvée Santa Tecla 2011</i>	43 %	16 €
Chartreuse jaune <i>Cuvée Reine des Liqueurs Edition Limitée 1440 bt</i>	43 %	20 €
Chartreuse jaune V.E.P <i>Vieillessement Exceptionnellement Prolongé</i>	42 %	22 €
Chartreuse élixir 1605	56 %	23 €
Chartreuse verte V.E.P <i>Vieillessement Exceptionnellement Prolongé</i>	54 %	22 €

Nos Chartreuses de Tarragone : (le verre de 2cl)

Chartreuse Jaune Tarragone 1957	40%	90 €
Chartreuse Jaune Tarragone 1966-1973 « La Fabiola »	40%	140 €
Chartreuse Jaune Tarragone 1965-1985 « La Fabiola »	40%	140 €
Chartreuse Verte Tarragone 1951 « El Licor Cumbre »	55%	140 €
Chartreuse Verte Tarragone 1972-1976	55%	90 €
Chartreuse Verte Tarragone 1965-1985 « La Fabiola »	55%	140 €

La dégustation comparative de Chartreuses (2 verres de 2 cl) 100 €
(V.E.P. Jaune comparée à la fameuse Tarragone 1957 Jaune)

VEP correspond à 12 ans d'élevage en demi-muids de chêne avant la mise en bouteille. La Chartreuse V.E.P. (Viellissement Exceptionnellement Prolongée) est élaborée en version verte et jaune, la verte au goût de plante plus prononcé titre 54 % et la jaune, plus douce et plus parfumée 42 %.

En 1903, les chartreux furent sommés de quitter leur monastère. Les moines liquoristes choisirent la ville de Tarragone en Espagne pour poursuivre l'élaboration de leur précieuse et célèbre liqueur. En 1921 ils réintègrent la France en distillant jusqu'en 1929, à Marseille. Après une période à Fourvoirie interrompue par un éboulement, viendra le retour définitif des pères à la Grande Chartreuse en 1940 où l'élaboration se poursuit actuellement. En 1989, les Chartreux décident de fermer la distillerie de Tarragone pour ne garder qu'un lieu de production.

Depuis lors, les passionnés de Chartreuse collectionnent les bouteilles témoins de la période Tarragone, ces dernières ayant une patine, une complexité hors norme. La qualité des eaux de vie de vin utilisées pour les macérations en Espagne ont apporté une pureté alliée à la recette identique des trois liquoristes.

Cette liqueur de tout temps appelée « Reine des Liqueurs » est la seule à se complexifier avec le temps, mûrissant même en bouteille, la verte met plus de temps à s'affiner, la jaune, plus douce se patine plus aisément, dégageant des arômes de réglisse, de miel et plantes. Elles sont ainsi des liqueurs à la fois de méditation et bien sûr digestives.

A few words about Chartreuse...

Chartreuse is made only by Carthusian Monks of La Grande Chartreuse near Grenoble, France. Chartreuse today is still made from mainly 130 Alpine herbs according to an ancient 1605 formula. The secret method of preparation is shared by three Carthusian Brothers and is protected by vows of silence. No one knows the full formula to insure its secrecy for centuries to come.

Chartreuse is sold as a Green or Yellow liqueur, the green is 110 proof with quite a bite and the yellow is 80 proof, sweeter and less alcoholic.

Each type is also available actually in a rare V.E.P. which means at least 12 years in large wood barrels before bottling.

In 1903, the Order was expelled because of a law forbidding any sort of religious order. The Monks dispersed to Tarragona, Spain, and started a second distillery there. In 1989, the Chartreux decided to close the distillery of Tarragona, keeping Voiron, France as the only place of elaboration.

From then, collectors all around the world tried to find bottles of the liquor made in Tarragona, those old bottles are very interesting for the connaisseurs, knowing that the main difference of the recipe was the quality of the eau de vie of maceration of the plants, which only came from wine distillation.

The only liqueur to have a colour named after it, Chartreuse is famous for a flavor and fragrance totally unexpected, remarkably beguiling, unique in all the world.

Chartreuse's lovers realized that this liquor is the only one which increase its complexity ageing in the bottle. With the time an amazing bouquet of flavours such as licorice, honey and sweet spices appears and then those liquors becomes the best for meditation and definitely help to digest well after a meal.

The "regular" cuvee green and yellow can be also enjoyed in cocktails very popular mixed with tonic or soda, accented by a slice of lemon.

The Special Chartreuse Tasting (2 glasses of 2 cl) 100 €
(V.E.P. Yellow compared with famous Tarragona Liquor Yellow 1957)

GRANDE CHARTREUSE

Un bon repas ne se termine
pas sans **CHARTREUSE**
La liqueur des **PERES CHARTREUX**
a sa place sur toutes les tables



Les bières bouteilles :

Bières du Mont-Blanc (33cl) :

Ce sont des bières locales, provenant de la brasserie du Mont Blanc, et brassées à l'eau des glaciers. Nous vous proposons :

La Blanche : Bière blanche légère et rafraîchissante, offrant des notes acidulées d'agrumes grâce aux écorces d'oranges curaçao et des grains de coriandre.
4,7% **7 €**

La Blonde : Bière ronde, riche et équilibrée possédant des arômes maltés, ainsi que des notes florales et fruitées.
5,8% **7 €**

La Rousse : Bière ambrée aux trois malts, offrant une bouche ample aux arômes de caramel et de noisettes grillées, puis finalement des notes fruitées.
6,4 % **7 €**

La Cristal I.P.A : Bière blonde légère, rafraîchissante et finement houblonnée possédant des notes de fleurs et d'agrumes.
4,7% **7 €**

Karmeliet triple (33cl) :

Bière belge de caractère aux trois grains, ayant subi une triple fermentation. Gout corsé, de froment et d'avoine mais également finement citronné. 8,4% **7 €**

Celebrator (33cl) :

Digne représentante du style Double Bock, elle est brassée en Bavière. La bière dégage des arômes de fruits rouges cuits, en bouche on termine sur un arôme de café noir.
6,7% **7 €**

1664 (25cl) :

Bière blonde française élaboré uniquement à partir de « strisselspalt » (houblon alsacien uniquement). Moelleuse et complexe. Fine amertume et des notes de houblon, malt et fruits.
5,5% **4 €**

Heineken 0.0 (33cl) :

Bière blonde de type lager aux arômes de céréales, malt d'orge et miel. Légère et désaltérante, toute la fraîcheur d'une lager, sans alcool 0% **4 €**

Thés natures et parfumés 6€ :

Temps d'infusion

Thé vert Sencha Fukuyu «natural leaf »	3 min
<i>Thé vert apportant des notes végétales rafraîchissantes et une légère amertume</i>	
Thé vert à la menthe	3 min
<i>Mélange de thé vert et de menthe, désaltérant et rafraîchissant</i>	
Thé vert jasmin	3 min
<i>Végétal et fleuri. Un cru idéal pour s'initier au thé vert.</i>	
Rooibos ou « thé rouge » écorce d'arbuste d'Afrique du sud	4 min
<i>Saveurs de pain d'épices, d'oranges amères et de cerises noires</i>	
Thé de Ceylan	4 min
<i>Thé noir aux saveurs boisées idéal pour le petit-déjeuner avec du lait</i>	
Thé des Indes « Darjeeling »	4 min
<i>Thé léger et délicat, aux notes fraîches intense. Idéal nature</i>	
Thé English Breakfast	5 min
<i>Thé noir idéal pour commencer la journée, accompagné d'un nuage de lait</i>	
Thé Earl Grey supérieur pointes blanches	5 min
<i>Notes dominantes d'agrumes</i>	
Étoile du désert	5 min
<i>Un thé noir à base de notes de gingembre et pétales de fleur</i>	

Infusions du jardin fraîches ou séchées 6€ :

Verveine, <i>apaisante et digestive</i>	5 min
Menthe, <i>favorise la digestion</i>	5 min
Tilleul, <i>facilite le sommeil</i>	5 min
Camomille, <i>vertus multiples dont l'apaisement des migraines</i>	5 min
Bouton de roses d'orient, <i>riche en vitamine C</i>	5 min
Infusion Samba, <i>fleur d'hibiscus, pétales de fleurs et fruits exotiques</i>	5 min
Tisane Bali, <i>fruits exotiques, tilleul et verveine</i>	5 min

Les cigares :

Hoyo De Monterrey, Robusto, (Havane, Cuba)	18 €
Hoyo De Monterrey N°2, (Havane, Cuba)	29 €
Partagas Serie P N°2, (Havane, Cuba)	29 €
Romeo y Julieta, Churchill, (Havane, Cuba)	18 €
Romeo y Julieta N°1, (Havane, Cuba)	18 €
Romeo y Julieta N°3, (Havane, Cuba)	18 €
Montecristo Master, (Havane, Cuba)	40 €

Le café :

Café Brésil Bob – O – Link (*Torréfaction du Mont-Blanc, France*)
*Pur arabica provenant du Brésil. Fruit d'une culture respectant l'environnement.
Café rond en bouche avec des notes de fraise, d'ananas, caramel et cacao.*

Café Miscela Midori (*Caffé Musetti, Italie*)
75% Arabica et 25% Robusta. Café biologique provenant d'Amérique centrale, du Kenya et d'Éthiopie. Goût prononcé, arômes de noisettes et fruits jaunes.

Café expresso, expresso décaféiné	4 €
Cappuccino, double expresso	6 €
Chocolat chaud maison	8 €

Les eaux, soft drinks et sodas :

Eau micro filtrée Aqua Chiara « Albert 1^{er} » gazeuse ou plate (70cl) 4 €

Eaux minérales :

Evian (50cl), Badoit (50cl), San Pellegrino (50cl) 5 €
Châteldon (75cl) 7 €
Perrier (33cl) 5 €

Nectars et jus de fruits Bissardon (25cl) 8 €
Thé glacé maison 6 €
Orange pressée 6 €
Coca-Cola (33cl), Coca-Cola light, Orangina (25cl) 5 €
Fever-Tree tonic, Fever-Tree ginger beer (20cl) 5 €
Schweppes original mixer: original, ginger beer, ginger ale,
pink pepper, hibiscus, thé matcha (20cl) 5 €
San Pellegrino Bitter (10cl) 5 €

Prix Net TTC service compris - Our prices are TTC service included

Animation musicale « Live » en saison. Détail du programme disponible sur notre site internet.

Live music during the season. More details available in our website.
