



A GRIGNOTER

Assiette de Féra fumée du Léman

Filet de féra fumé à l'Albert 1er	100g	18 €
Smoked Féra fish from Lake Geneva		

Les jambons

Jambon Hors d'âge de la maison Baud	100 gr	24 €
Hors d'âge Ham from the house Baud		

Le foie gras

Terrine de foie gras chez Dupérier servi en bocal et chutney du moment	130g	40 €
Dupérier "foie gras" terrine and moment chutney		

Les filets de perches du Léman

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

Les caviars

Caviar Oscietre Impérial boîte de	30 grs	89 €
boîte de	50 grs	140 €
Servi avec blinis et crème / Accompanied with blinis and cream		

Les fromages / Aged cheeses		25 €
-----------------------------	--	------

Les desserts

Fondant chocolat amer / Bitter chocolate cake		12 €
Tarte maison aux fruits de saison / Home made fruit pie		12 €

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 and from 7.15pm to 9.00 pm,

except on Wednesday and Thursday.



Notre sélection de vins blancs et rosé

12cl

White wines served mostly by 12 cl glass

Chassagne-Montrachet, Fontaine Gagnard, 2019

31 €

Cette cuvée dévoile une robe or intense avec un bouquet de pierre à fusil, fleurs, fruits blancs et noisettes. En bouche, le vin est puissant et onctueux avec une tension minérale et des notes grillées, mielleuses et fruitées.

Bourgogne Aligoté, Jean-Claude Boisset, 2020

15 €

Le vin présente des arômes de fruits frais et d'agrumes. La structure en bouche est fine et d'une grande élégance, une finale fraîche et saline.

Chignin Bergeron "Raipoupou", Adrien Berlioz, 2021

18 €

Cette cuvée Raipoupou tient son nom d'un radis sauvage planté par la femme d'Adrien dans leur jardin. Son nez racé et généreux révèle un beau caractère qui ne manque pas de piquant !

Hasard, Pierre Vaïsse, 2018

17 €

Une cuvée 100% Viognier qui surprend par sa chair. Des notes fruitées, de pomelos et fleurs blanches. Une bouche fraîche et gourmande à la finale particulièrement longue.

Côte-du-Rhône Blanc, Domaine Jamet, 2015

17 €

Fruit de l'union de Marsanne, Roussanne et d'une pointe de Viognier, son caractère finement aromatique est particulièrement étoffé en bouche. La texture, suave et juteuse, nous régale de son ampleur. Une finale ronde et florale, notamment sur des notes de camomille.

Solus, Château de Caraguilhes, 2021

20 €

Le Grenache blanc offre une élégante complexité et un caractère unique. Vous devinerez des notes de citron frais, d'abricot et de pamplemousse.

Castelnau de Suduiraut, Château Suduiraut, 2015

21 €

Le nez s'ouvre sur la gourmandise et la fraîcheur de notes d'agrumes frais, délicatement acidulées. La sucrosité se pare d'une incroyable sensation de fraîcheur, et la longueur est tout bonnement spectaculaire.

Côtes de Provence **Rosé, Château Galoupet, 2021**

20 €

Une belle intensité où se découvrent des arômes d'épices, de pêche de vigne et d'agrumes tels que le citron et le pamplemousse. Une dégustation tout en finesse, parfaitement enrobée.



Notre sélection de vins rouges

12 cl

Red wines served mostly by 12 cl glass

Morey St-Denis, Vieilles Vignes, Dominique Laurent

21 €

D'une belle couleur rubis, sa robe apparaît lumineuse et très intense.

En bouche, ses tannins sont soyeux, veloutés et élégants.

Saint-Joseph, Pierre Gonon, 2015

24 €

En bouche ce vin rouge est un vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins.

Le millésime 2015 met en valeur toute sa souplesse et sa générosité.

"Sotatum", Les vins de Vienne, 2016

22 €

Une Syrah mature et solaire, aux saveurs d'épices lardées et fumées que le bois souligne avec finesse.

La bouche est charnue mais aboutie avec une belle allonge et une trame de tanin posée.

Mondeuse Noire, Domaine Dupraz, 2020

15 €

Un vin charmeur, velouté et élégant au palais, il incarne le raffinement de cette région sous-estimée !

Garmatcha, Berry Althoff, 2018

15 €

Arômes de fleurs de sureau et graphite. Une première bouche de groseille est rattrapée par une explosion de cerise. Un vin concentré avec une finale minérale.

Pauillac de Lynch Bages, Pauillac, 2018

22 €

Au palais, la bouche déploie une élégante matière à la trame délicieusement veloutée, structurée par des tanins souples. Le bouquet aromatique s'ouvre sur des notes de petits fruits rouges aux senteurs de cerise griotte et de fraise.



Les champagnes à la coupe

12cl

Champagne Castelneau Extra-Brut

25 €

Depuis plus de cent ans la Maison Castelnau offre à travers son champagne le savoir faire d'un grand vignoble champenois réparti sur 900 hectares de la montagne de Reims, la Vallée de la Marne ou encore le vignoble de l'Aube. Ainsi avec ses cépages de pinots noir, meunier et de chardonays, le vignoble de Castelnau est d'une forte diversité ce qui lui permet de créer des cuvées d'exceptions.

Champagne Christophe Mignon, ADN de Meunier **Rosé de Saignée**

28 €

L'histoire commence en 1882, Édouard Moutardier, fils d'agriculteurs épousa Marie Lanne, fille de viticulteurs. Dès lors, tous deux écrivirent les premières pages de l'histoire du domaine familial. En effet, ils donnèrent vie à la première génération de ce qui allait devenir une longue lignée de vignerons passionnés... Installés près des villages de Leuvrigny et de Festigny, Laurence et Christophe Mignon donnent ses lettres de noblesse au meunier de la vallée de la Marne. Cette cinquième génération cultive avec exigence son vignoble.

Champagne MV17 Grand Cru Henri Giraud

35 €

Aÿ, terre de champagne en Champagne et demeure de la maison Henri Giraud, a toujours été un terroir viticole exceptionnel. Les champagnes Henri Giraud sont élevés en fûts de chêne, fûts tous en provenance de la forêt d'Argonne voisine. Le champagne Henri Giraud, c'est une quête d'esthétisme et une volonté de transmettre la richesse d'un patrimoine viticole qui dépasse la simple élaboration du champagne.



LES COCKTAILS DU QUARTZBAR

Le cocktail du jour 15 €

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

SOUR - Bourbon, jus de citron, sucre blanc

Les Cocktails au Champagne 19 €

ALBERT SPRITZ - Apérol, limonade, jus de pamplemousse, champagne

NEGRONI SBAGLIATO - Campari, vermouth italien, champagne

Les Créations de nos sommeliers 19 €

ALBERTO MULE - Kurt Welf (05-2018 à 05-2019) Gin, limoncello, citron vert, ginger beer

L'ISERE A CHAMONIX - Véronika Hrubá (12-2018 à 05-2020) Gin, Chartreuse jaune, IPA Mont-Blanc

AIGUILLE VERTE - Victor Odinet (05-2019 à 10-2019) Cardamome verte, rhum, génépi

1903 - Marion Lebars (12-2018 à 05-2021) Gin, jus d'ananas, jus de citron vert, ginger beer

BITTER UP - Youri Greffe (Depuis 06-2020) Gin, verveine, Benedictine, jus de citron, tonic, poivre Timut

GOLDEN WIND - Kylian Guilmin (Depuis 12-2021) Rhum, Mandarine Napoléon, jus d'ananas & Passion, poivre Timut

MONT-BLANC - Jules Vaucher (Depuis 06-2022) Jack Daniel's Fire, Amaretto Disaronno, Frangelico, lait

Les cocktails lauréats du Trophée Etoiles et Mont-Blanc 19 €

MONK SPIRIT - Florent Granjon - 1^{ère} édition - Gin, Chartreuse verte, jurançon, poivre Sichuan

BELLE EPOQUE - Mirko Passani - 2^{ème} édition - Chartreuse verte, gin, vermouth rouge, Lagavulin 16 ans

Les sans alcool 9 €

VIRGIN PIÑA COLADA - Jus d'ananas, crème de coco, sirop de vanille, jus de citron vert

Un goût d'hiver

VIN CHAUD - Vin rouge, Sucre de canne, cannelle, orange 15 €

IRISH COFFEE - Whisky irlandais, sirop de sucre, café allongé, crème montée 17 €

BLAZER OPIUM - Bourbon, Benedictine, Amaretto 19 €



LES ALCOOLS DU QUARTZBAR

Le Porto 12 cl

Vin rouge issu de nombreux cépages rouges ou blancs
(touriga nacional, tinta cao, tinta barocca, malvoisie, mourisco,...).

La fermentation est arrêtée par adjonction d'alcool

Porto Tawny 10 ans, Graham's

18 €

Porto Tawny 20 ans, Graham's

24 €

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,...

Elit Vodka (Russie)

40% **11 €**

Belvédère Vodka (Pologne)

40% **11 €**

Absolut Elyx (Suède)

40% **11 €**

Grey Goose (France)

40% **11 €**

Vodka Vertical des Pères Chartreux (France)

40% **11 €**

Supplément - Tonic, jus d'orange, eau gazeuse, divers softs ajoutés

5 €

La tequila 4 cl :

Eau de vie mexicaine tirée de la distillation du pulque obtenu 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 €**

Volcan

40% **23 €**

Avion Silver

40% **26 €**



LES ALCOOLS DU QUARTZBAR

Le gin 4 cl :

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

Bombay Sapphire, Tanqueray Cassis (41,5%) (Angleterre)	40%	11 €
Hendrick's, Beefeater 24 (Angleterre)	40%	11 €
Akori Gin (Espagne)	40%	11 €
Glacialis (Italie)	40%	11 €
Altitude Gin de Chamonix (France)	40%	11 €
Cherry-Rocher à l'eau du Mont-Blanc (France)	40%	11 €
Oli'Gin, Gin à l'olive, Manguin (France)	40%	11 €
C'est Nous (France)	40%	11 €
Gin Edelweiss Xellent (Suisse)	40%	11 €

Supplément - 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 (Cuba)	40%	8 €
Havana Club 7 ans (Cuba)	40%	12 €
Diplomatico – Reserva Exclusive (Venezuela)	43%	18 €
Diplomatico 2005 (Venezuela)	43%	35 €
JM 15 ans millésime 2002 (Martinique)	41,5%	45 €
Clément VO (Martinique)	40%	12 €
Ron Aldea Ambré Tradition (Iles Canaries)	43%	30 €
Ron Aldea Blanc Single Cane (Iles Canaries)	43%	22 €

Supplément - Tonic, jus d'orange, eau gazeuse,
divers softs ajoutés

5 €



LES ALCOOLS DU QUARTZBAR

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 €
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 ; Maker's Mark	45%	14 €
Tennessee whiskey - Jack Daniels	43%	14 €
Vermont whiskey - Whistle Pig 10 ans	50%	22 €

Supplément - 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 (Louth County)	43%	21 €

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.

Nikka From the Barrel	43%	20 €
Nikka Coffee	43%	22 €



LES ALCOOLS DU QUARTZBAR

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 (Speyside)	40%	18 €
Aberlour 10 ans (Speyside)	42%	18 €
Lagavulin 16 ans (Islay)	43%	22 €
Glenfiddich 18 ans (Speyside)	40%	22 €
Laphroaig 10 ans (Islay)	40%	18 €
Highland Park 1986 Signatory Vintage (Orkney)	53,4%	38 €
Oban 14 ans (Highland)	43%	22 €



LES ALCOOLS DU QUARTZBAR

Les Bas-Armagnac

4 cl

L'Armagnac est issu de cépages produisant un vin blanc (ugni blanc, colombard, 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, Domaine Boingnières Folle Blanche 1986	49%	44 €
Bas-Armagnac, Domaine Boingnières Folle Blanche 1981	49%	64 €
Bas-Armagnac, Domaine Boingnières 1968	48%	82 €

Le Cognac

4 cl

Eau de vie élaborée en Charente et Charente-Maritime à partir des seuls cépages autorisés (ugni blanc, colombard, 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%	44 €

Dégustation de Cognac

Tesseron Lot 29 XO et Tesseron Lot 53 XO	2 cl chacun	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, Réserve ancestrale	42%	75 €
Calvados Serge Desfrieches et Fils, 5 ans d'âge	42%	18 €
Calvados Serge Desfrieches et Fils, Prestige	42%	25 €



LES ALCOOLS DU QUARTZBAR

Eaux de vie et spiritueux	4 cl	
Eau de vie sans Alcool, Seedlip, Citrus & Herbs	0%	9 €
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 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 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	
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 €
Frangelico	20%	14 €
Amaretto Disaronno	25%	15 €
Absinthe	65%	28 €
Bénédictine	40%	10 €
Fernet Branca	40%	13 €
Get 31, Get 27	21%	15 €
Liqueur de cédrat, Mavela	24%	14 €
Limoncello, Arechi	35%	14 €
Ginfusions (rhubarbe)	21%	14 €
 Liqueur à base de whisky		
Baileys	17%	15 €



LES ALCOOLS DU QUARTZBAR

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%	28 €
Chartreuse jaune Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France	45%	26 €
Chartreuse jaune Cuvée Reine des Liqueurs Edition Limitée 1440 bt	43%	35 €
Chartreuse jaune V.E.P Vieillessement Exceptionnellement Prolongé	42%	35 €
Chartreuse élixir 1605	56%	30 €
Chartreuse verte V.E.P Vieillessement Exceptionnellement Prolongé	54%	32 €

Nos Chartreuses de Tarragone

2 cl

Chartreuse Jaune Tarragone 1973-1985	45%	140 €
Chartreuse Verte Tarragone 1973-1985	55%	140 €
Chartreuse Jaune Tarragone 1973-1985 « La Fabiola »	45%	140 €

La dégustation comparative de Chartreuses

2 v de 2 cl **100 €**

(V.E.P. Verte comparée à la fameuse Tarragone Verte 1973-1985)
VEP correspond à 12 ans d'élevage en demi-muids de chêne avant la mise en bouteille. La Chartreuse V.E.P. (Vieillessement Exceptionnellement Prolongé) 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 %.



LES ALCOOLS DU QUARTZBAR

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

(V.E.P. Green compared with famous Tarragona Liquor Green 1972-1976)

2 g of 2 cl **100 €**

GRANDE CHARTREUSE

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





LES ALCOOLS DU QUARTZBAR

Bières du Mont-Blanc

33 cl

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

La Blanche -

4,7%

7 €

Bière blanche légère et rafraîchissante, offrant des notes acidulées d'agrumes grâce aux écorces d'oranges curaçao et des grains de coriandre.

La Blonde -

5,8%

7 €

Bière ronde, riche et équilibrée possédant des arômes maltés, ainsi que des notes florales et fruitées.

La Rousse -

6,5%

Bière ambrée aux trois malts, offrant une bouche ample aux arômes de caramel et de noisettes grillées, puis finalement des notes fruitées.

La Cristal I.P.A -

4,7%

7 €

Bière blonde légère, rafraîchissante et finement houblonnée possédant des notes de fleurs et d'agrumes.

1664

25 cl

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

25 cl

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

4 €

LES SOFTS DU QUARTZBAR

Les eaux micro-filtrées

Aqua Chiara « Albert 1er » gazeuse ou plate

70 cl

5 €

Eaux minérales

Evian, Badoit

50 cl

5 €

Châteldon, Evian

75 cl

7 €

Perrier

33 cl

5 €

Soft drinks et sodas

Nectars et jus de fruits Bissardon

25 cl

8 €

Thé glacé maison

6 €

Orange pressée

6 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro

33-25 cl

5 €

Fever-Tree tonic, Fever-Tree ginger beer

20 cl

5 €

Schweppes original mixer: original, ginger beer, ginger ale,

San Pellegrino Bitter

10 cl

5 €



LES BOISSONS CHAUDES DU QUARTZBAR

Thés natures et parfumés

7 €

Temps d'infusion

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

Infusions du jardin fraîches ou séchées

7 €

Temps d'infusion

Verveine	5 min
Apaisante et digestive	
Menthe	5 min
Favorise la digestion	
Tilleul	5 min
Facilite le sommeil	
Camomille	5 min
Vertus multiples dont l'apaisement des migraines	
Bouton de roses d'orient	5 min
Riche en vitamine C	
Infusion Samba	5 min
Fleur d'hibiscus, pétales de fleurs et fruits exotiques	
Tisane Bali	5 min



LES BOISSONS CHAUDES DU QUARTZBAR

Le café

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

5 €

Cappuccino, double expresso

7 €

Animation musicale « Live » en saison.

Détail du programme disponible sur notre site internet.

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