

**NOS VINS**

BLANCS	15cl	37,5cl	75cl
IGP OC Chardonnay Les Jamelles - Famille Delaunay à Marseillette	6€		24€
Le petit Gascoun - IGP Côtes de Gascogne Les Frères Laffitte (Doux)	6€		24€
Sud Ouest Monbazillac (Liquoreux)	7€		31€
Viognier les Déesses Muettes IGP St Guilhem le Désert	8€		33€
Pouilly-fumé En Travertin - AOC Pouilly-sur-Loire Henry Bourgeois	9€		37€
Bourgogne Saint Bris Sauvignon Maison Felix			41€

ROSÉ			
Coteaux d'Aix en Provence Château Beaulieu <b>BIO</b>	7€		25€

ROUGES			
Bordeaux Haut Médoc Château Liversan	6€		24€
Languedoc Pic St Loup - Les Déesses Muettes	7€		30€
Bourgogne Mercurey - Domaine Narjoux	10€		41€
Bourgogne Savigny-lès-Beaune - Maison Champy		29€	49€
Bourgogne Givry Sous la Roche - Michel Saraz			39€
IGP OC Mourvèdre - Les Jamelles Famille Delaunay à Marseillette	6€		24€
Côte du Rhône Ventoux Château La Croix des Pins <b>BIO</b>	7€		6€
Rhône Côte Rotie - Domaine Guy Barnard			84€

BLANCS DE SAVOIE			
IGP Allobrogie Viognier Domaine Tardy - AOP Savoie	6€		28€
Roussette de Savoie cru Marestel Terre Natale Domaine Saint Romain	7€		30€
Chignin Bergeron Domaine Ravier	7€		36€
Jacquere Brut par nature sans soufre Domaine Saint Romain			28€
Chasselas Heritage 1927 - Maison Perret	6€		24€

ROSÉ DE SAVOIE			
Rosé de Savoie Terre Natale Vieilles Vignes Domaine Saint Romain	6€		24€

ROUGES DE SAVOIE			
Pinot Noir CEP Vieilles Vignes Maison Cavailé	6€		28€
Mondeuse Jongieux Domaine Saint Romain	6€		28€
Mondeuse ARBIN Vieilles Vignes - Maison Cavailé	9€		37€

CREMANTS DE SAVOIE			
Méthode traditionnelle blanc de blanc Domaine St Romain	9€		36€
Mousseux Demi sec Rosé Domaine St Romain	8€		32€

**Les verres d'eau ou carafes d'eau sont gratuits.**  
Tap water by the glass or by the pitcher is free.

**L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant**  
The provenance of our meats is posted in the restaurant.

**Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%**  
The weights indicated are before cooking and can vary by more or less 10%

**AB Produits issus de l'agriculture biologique.**  
AB-labelled organic products.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.**  
Alcohol abuse can be dangerous to your health - drink responsibly.

**Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.**  
Allergenic products: consult information available at the restaurant reception.

**Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée, à favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.**

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.

**TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC** - Prices in Euros - Incl. Tax

**GRANDS VINS MERCURE**



Grands Vins Mercure  
Sélection de crus issus d'AOP prestigieuses à des prix justes.  
Pour en savoir plus, scannez ce QR Code



BLANCS	15cl	75cl
AOP Chablis - Domaine Laroche Saint Martin	8€	39€
AOP Rhône Châteauneuf du Pape - Clos de l'Oratoire des Papes		45€
ROUGES		
AOP Bordeaux Saint Émilion Grand Cru Château Capet Guillier	11€	55€
AOP Bourgogne Pernand-Vergelesses 1er cru Maison Champy	9€	48€
AOP Beaujolais Fleurie Château des Bachelards		29€
AOP Rhône Croze-Hermitage - L'orientale Maison Ogier		32€



**INFUSIONS LE PALAIS DES THÉS 3.5€**

Verveine /Camomille

Jardin Tropical : mélange solaire et gourmand : mangue, ananas, papaye et pêche (sans théine)

Detox Scandinave BIO : bouleau, argousier, Cranberry et myrtille (sans théine)

L'Herboriste n°108 mélange relaxant : verveine, orange et menthe

**THÉS LE PALAIS DES THÉS 3.5€**

Big Ben : mélange de thés noirs du Yunnan et d'Assam, doux et tonique, rond et épicé

Margareth's hope darjeeling : thé noir d'Inde aux notes florales et fruitées

Thé des Lords, un grand classique des thés noirs parfumés : Earl Grey, aux notes puissantes de bergamote

Thé du Hammam : thé vert gourmand et fruité évoquant la datte verte, la fleur d'oranger

Thé vert à la menthe : thé vert de Chine parfumé à la menthe douce

Sansha Ariake : thé vert japonais, au goût végétal et très légèrement iodé



LE PLAISIR DE PARTAGER



**LA CARTE**



<b>NOS RHUMS</b>	4cl
Rhum Havana Club 3 ans	6€
Rhum vieux Saint James cuvée 1765	7€
Diplomatico Exclusiva Reserva	8€
Rhum Don Papa	9€
Matusalem	9€
Zacapa 23	13€

<b>NOS VODKAS &amp; TEQUILAS</b>	4cl
Vodka Absolut	6.5€
Tequila Olmeca Blanco	6.5€
Vodka Grey Goose	8€

<b>NOS GINS</b>	4cl
Gin Gibson	6€
Gin Generous - Made in France - <b>BIO</b>	7€
Gin Hendrick's	8€
Gin Tenqueray Ten	9€
Gin Hendrick's Solstice	9€
Gin Monkey 47 Dry	11€
Gin KI NO BI	11€
Supplément Tonic Premium 20 cl (Tonic, Ginger Beer, Hibiscus, Pink Pepper)	4€

<b>NOS WHISKIES</b>	4cl
J&B rare	7€
Jameson	7€
Jack Daniel's	8.5€
Bulleit Rye	8.5€
Bulleit Bourbon	8.5€
Haig Club Clubman	8.5€
Aberlour 10 ans	9€
Nikka from the Barrel	9€
Chivas Regal 12 ans	11€
Lagavulin 16 ans	13€

<b>NOS CHAMPAGNES</b>	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut		49€
Champagne Laurent Perrier Brut	39€	65€
Champagne Laurent Perrier Millesimé 2008		99€
Champagne rosé Laurent Perrier		110€

<b>NOS APERITIFS</b>	
Ricard 2cl	4.5€
Pastis 51 2cl	4.5€
Martini Blanc, Martini Rouge 6cl	6€
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cl	6€
Porto Offley Tawny Porto 10 ans	7€
Kir au vin blanc de Savoie 12cl	7€
Campari 6cl	7.5€
Saint Raphaël ambré 6cl	8€
Kir au Crémant de Savoie 12cl	9€
Coupe de Champagne Tsarine 12cl	10€
Kir Royal au Champagne 12cl	12€

<b>NOS DIGESTIFS</b>	4cl
<i>Cognac</i>	
Hennessy VS	10€
Hennessy XO	18€
<i>Armagnac - Calvados</i>	
Château de Laubade Hors d'âge	9€
Drouin	9€
<i>Eaux de vie</i>	
Poire Williams / Mirabelle	9€
Mûre / Framboisine	9€

<i>Liqueurs</i>	
Jägermeister	6€
Get 27 / Get 31	6€
Bailey's	6€
Génépi de lahaut	6€
Cointreau	6€
Amaretto Disaronno	7€
Chartreuse verte ou jaune	7€
Limoncello de Savoie Ilde Pinna	8€
Chartreuse MOF	11€
Chartreuse 1605 - Liqueur d'Elixir	11€

<b>NOS BIÈRES EN PRESSION</b>	25cl	50cl
Heineken	4.5€	8€
Affligem	5€	9€
Bière du Mont-Blanc	5€	9€
Picon Bière / Monaco Heineken	5.5€	9€

<b>NOS BIERES EN BOUTEILLE</b>	33cl
Brooklyn Lager	5.5€
Grimbergen Blonde	5.5€
Grimbergen Ambrée	5.5€
Pelforth Brune	6€
La Chouffe 8° Blonde	6€
Desperados	6.5€
Heineken 0.0 (sans alcool)	7€
Blonde Aix Riviera Caquot	7.5€
Ours Blanche	7.5€
Ours Blonde Verveine	7.5€
Ours Rousse IPA	7.5€
Ours Cuvée Prestige Stout Framboise	10€

<b>NOS EAUX MINERALES</b>	50cl	75cl	1L
Evian	4€		5.5€
Badoit	4€		5.5€
Perrier			4.5€
Aix les Bains		5€	

Supplément Sirop Monin : 1,5€

<b>NOTRE CIDRE</b>	
Cidre BIO Sassy 33cl	5€

<b>NOS SODAS 33cl</b>	
Coca-Cola / Zéro / Cherry 33cl	4.5€
Fanta Orange / Sprite / Oasis tropical	
Schweppes Tonic / Schweppes Agrum	
Aix Riviera Limonade	
Red Bull 25cl / Fuze Tea 25cl / Orangina 25cl	

<b>NOS NECTARS &amp; JUS DE FRUITS</b>	
GRANINI 25cl	4.5€
Jus d'orange, pamplemousse ou ananas	
Nectar de fraise	
ALAIN MILLAT 20cl	5.5€
Jus de pomme Cox's ou tomate	
Nectar de pêche blanche ou poire Williams ou abricot	

<b>NOS JUS PRESSES FRAIS</b>	
Orange 20cl	6€
Citron 8cl	5€

<b>NOS BOISSONS FAITES MAISON</b>	
Café frappé	4.5€
Thé glacé 40cl	7€
Limonade 40cl	6€

<b>NOTRE TORREFACTEUR</b>	
Espresso	2.5€
Ristretto	2.5€
Double Espresso	4€
Capuccino	4.5€
Latte Macchiato	4,5€

<b>NOS CHOCOLATS CHAUDS</b>	
Chocolat chaud Monbana BIO	4€
Chocolat chaud Jeanne Antoinette	3.5€

<b>NOS THES &amp; INFUSIONS LE PALAIS DES THES</b>	
Découvrez notre sélection au dos	3.5€

Tarifs nets en euros service inclus



## NOS COCKTAILS

<b>Caracas</b>	14€
Rhum Diplomatico, infusion tropicale, citron vert, purée et pulpe de fruit de la passion	
<b>Generous Herbal tonic</b>	13€
Gin Generous, herbes aromatiques du jardin, citron vert, tonic pink paper	
<b>Le Smoky cloud</b>	13€
Scotch Whisky, Lagavulin 16 ans, sirop de miel, jus de gingembre, citron jaune	
<b>Ambroise</b>	12€
Amaretto, Chambord citron jaune, Angustura	
<b>Orage</b>	12€
Dark rhum, Crème de pêche, Ginger beer, citron vert	
<b>Tarte citron ?</b>	12€
Martini blanc, Amaretto Disaronno, Limoncello, citron jaune	
<b>Red Spinel</b>	12€
Gin Tanqueray ten, Martini rouge, Maraschino, Sanbitter, jus d'orange	
<b>Expreflo Martini</b>	11€
Vodka arrangée au caramel maison, Kaluah, café sirop vanille	
<b>Savoie Oukol</b>	11€
Génépi, Chambord, jus de pomme, citron vert, mousseux rosé de Savoie	

## NOS MOCKTAILS 9€

<b>Mango</b>	
Purée de mangue, citron vert, thé aux fruits rouges, menthe	
<b>Banana Split</b>	
Jus de banane, purée de coco, citron vert, chocolat jeanne antoinette, chantilly	
<b>Campfire</b>	
Jus de goyave, jus de fraise, jus de cranberry, jus de mangue	
<b>Virgin Mojito</b>	
Menthe verte, citron vert, jus de pomme, Perrier	
<b>Pinapple Spice</b>	
Jus d'ananas, sirop de canelle maison, citron vert, tabasco	
<b>Ocimum</b>	
Sirop de framboise, basilic, citron vert, tonic hibiscus	

## NOS MOJITOS 11€

Au rhum Havana Club	
A la Chatreuse verte	
Au Génépi	

## NOS SPRITZ 9.5€

Le Savoyard au Crémant de Savoie	
Le classique au Prosecco	

## NOTRE COCKTAIL DU MOMENT 13.5€

Votre cocktail préféré n'est pas sur la carte ?	
Demandez-le à notre barman	13€