



CARTE DES VINS

Vins Blancs.

LES VIGNES DU PARADIS « UN PETIT COIN DE PARADIS » DOMINIQUE LUCAS 2017 100% Chasselas	48 €
PETITE ARVINE, VAL D'AOSTE, DOMAINE DES CRÊTES 2018 100% Petite Arvine	52 €
PETIT CHABLIS MAISON JADOT BOURGOGNE 2021 100% Chardonnay	56 €
POUILY-FUISSÉ « TERROIR » DOMAINE LASSARAT - 2018 100% Chardonnay	62 €
AOP CROZES-HERMITAGE « LES PALAIS » DOMAINE CLAIRMONT - 2020 100% Marsanne	45 €
AOP SANCERRE « LES GROUS » DOMAINE FOUASSIER - 2017 100% Sauvignon	45 €
L'ÉTÉ GASCON DOMAINE PELLEHAUT - LANGUEDOC Gros Manseng & Chardonnay	30 €

Champagnes.

CHAMPAGNE BRUT « RUE DU SORBIER », LEVASSEUR	63 €
CHAMPAGNE ROSÉ « EXTRAIT GOURMAND », LEVASSEUR	66 €
DOM PÉRIGNON VINTAGE 2008	289 €
FRANCK BONVILLE GRAND CRU BLANC DE BLANC 2012	95 €
MAISON MOLLEX, CRÉMANT DE SAVOIE	30 €

Vins Rosés.

AOP CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU PAS DU CERF Grenache & Tibouren	39 €
AOP LUBÉRON - DOMAINE FONTENILLE Grenache noir, Syrah, Cinsault, Mourvèdre	35 €
ROSÉ GRIS « BELLES DU SUD » CHÂTEAU CICERON - LANGUEDOC (VIN DE FRANCE) Cinsault & Grenache Gris	33 €
AOC BANDOL « CUVÉE TRADITION » DOMAINE LA SUFFRÈNE Mourvèdre, Cinsault, Grenache & Carignan	45 €
AOP CORSE - DOMAINE PETRONI Grenache, Nielluccio & Sciacarello	37 €
AOP CÔTES DE PROVENCE - MINUTY « M » Grenache, Cinsault, Syrah & Tibouren	45 €
IGP VAR - GRIS D'ARGENS - ESTANDON Cinsault & Grenache Noir	37 €

Vins Rouges.

MONDEUSE, IGP ISÈRE, NICOLAS GONIN	44 €
BOURGOGNE, « COUVANT DES JACOBINS », MAISON JADOT 2021 100% Pinot Noir	48 €
NUITS-SANT-GEORGES PREMIER CRU « CLOS DES FORÊTS » DOMAINE DE L'ARLOT 100% Pinot Noir	165 €
MORGON, CHÂTEAU DES JACQUES 2020 100% Gamay	39 €
AOP SAINT-EMILION GRAND CRU, CHÂTEAU DE BERNATEAU Merlot & Cabernet Franc	55 €
AOP PIC-SAINT-LOUP, MAS DE FARJOU « LES LEMBRUSQUES » Syrah, Grenache & Carignan	57 €
AOC VACQUEYRAS DOMAINE D'OURÉA 2021 Grenache, Cinsault, Carignan & Mourvèdre	42 €
AOP SAINT- JOSEPH CUVÉE DU PRIEUR - DOMAINE NOVIS 100% Syrah	49 €
LA CUVÉE DU WAKPALA « LES GALETS » VIGNOBLE ART MAS Syrah, Grenache & Carignan	31 €

Boissons Fraîches.

SODAS

Coca-cola, Coca-cola Zéro, Perrier, Alp limonade, Orangina (25cl)
Citronade Maison
Schweppes agrumes, Lipton Ice tea
Schweppes Tonic Premium / Ginger beer / Tonic hibiscus / Ginger ale



33cl **5.00€**
30cl **5.00€**
25cl **4.00€**
20cl **4.50€**

JUS DE FRUITS

Jus d'orange ou jus de citron pressé
Jus de fruits ferme bio de Margerie : pomme, poire, abricot, raisin, pomme-fraise, pomme-coing
Jus de fruits au verre : cranberry, fraise, framboise, ananas, orange, mangue, pamplemousse, tomate

20cl **9.00€**
25cl **5.50€**
30cl **3.50€**

SIROPS 1883

Grenadine, Menthe, Fraise, Citron, Orgeat, Pêche, Framboise, Cerise

4cl **2.50 €**

THÉ GLACÉ À LA PÊCHE MAISON VEYRAT

33cl **6.00 €**

L'EAU

Nous vous servons une eau naturelle de qualité, micro filtrée grâce aux procédés « Aqua Chiara ». Cette eau de Duingt vous est proposée **plate** ou **gazeuse**. Nous limitons ainsi les carburants de transport et la production d'emballages.

Bouteille de 75cl

3.00 €

Bouteille de 50cl

2.00 €

Apéritifs.

Vermouth (Routin) rouge, blanc ou dry, Campari, Suze
Ricard, Pastis des Alpes
Coupe de crémant de Savoie de la maison Mollex de Seyssel
Coupe de Prosecco
Coupe de Champagne Levasseur rue du Sorbier
Kir vin blanc
Kir au crémant de Savoie
Kir royal au Champagne Levasseur



5cl **4.00€**
2cl **4.50€**
12cl **5.00€**
12cl **7.00€**
12cl **12.00€**
12cl **5.50€**
12cl **6.00€**
12cl **14.00€**

Pour les vins au verre, n'hésitez pas à demander conseils à notre équipe.

Alcools.

GIN

Beefeater
C'est nous Gin (fabriqué en Normandie), Mirabeau dry gin (fabriqué en Provence), Gigi en Provence Bio

4cl **10.00€**
4cl **13.00€**

TEQUILA

Cuervo especial silver
Patron Silver

4cl **9.00€**
4cl **19.00€**

VODKA

Absolut
Le Philtre Bio France



4cl **9.00€**
4cl **12.00€**

Bières.

BIÈRE PRESSION

Licorne Blonde
Panaché
Blanche de Bruxelles

(25cl) **4.00€**
(50cl) **7.50€** | (25cl) **3.50€**
(50cl) **9.00€** | (25cl) **4.50€**



BIÈRES CLASSIQUES

Corona

33cl **6.00€**

BIÈRES LOCALES

Veyrat : Blonde, Rousse, Stout, IPA

33cl **7.00€**

C'est en plein milieu de la campagne Annecienne qu'Emmanuel brasse avec passion. Brasseur autodidacte, il aime varier les saveurs au gré de son humeur, le résultat des bières généreuses riches d'un savoir faire unique.

Galibier : avalanche (blanche)

33cl **7.00€**

Au cœur des Alpes, perchée dans les montagnes (1450m), la brasserie Galibier est la plus brasserie artisanale de France.

Digestifs.

WHISKY

Jameson, Four rose
Chivas 12 ans
Moon Harbour Dock1 single Malt Français
Laguavulin 16 ans



4cl **9.00€**
4cl **11.00€**
4cl **13.00€**
4cl **16.00€**

RHUM

Havana Especial
Havana 7 ans
Kraken, Moon Rhum (de bordeaux)

4cl **9.00€**
4cl **11.00€**
4cl **12.00€**

LES RHUMS DU SUD

Mangue-Ananas, Fruit de la passion, Vanille

4cl **9.50€**

EAUX DE VIE

Grappa, Poire, Prune, Mirabelle, Framboise, Marc de Savoie

4cl **9.00€**

LIQUEUR

Chartreuse, Génépi guillaumette, Grand Marnier, Amaretto, Mentheuse, Pulpeuse, Croqueuse

4cl **9.00€**

COGNAC

Gautier VSOP
Otard XO

4cl **12.00€**
4cl **22.00€**

Boissons chaudes.

CAFÉS Natura Bio 100% arabica

Ristretto	2.20€	Latte	5.00€
Espresso	2.20€	Capuccino	4.00€
Noisette	2.40€	Mocaccino	3.50€
Double Espresso	4.40€	Chocolat chaud	3.50€
Décaféiné	2.20€	Café frappé	8.00€
Café allongé	2.20€		
Café crème	3.00€		



THÉS & INFUSIONS GOURMANDES

Thé vert Ombrelle Mirabelle : un thé vert délicatement fruité à la mirabelle et quelques dés de mangues.

Thé vert Menthe : laissez-vous envoûter avec ce thé désaltérant et rafraîchissant à la menthe douce et menthe poivrée.

Thé noir Citron : ce thé accompagnera vos soirées d'hiver au coin de la cheminée. Un élégant thé de Ceylan agrémenté d'écorces de citron.

Thé noir English Breakfast : pour les amateurs de thés naturels, un thé puissant et aromatique aux notes boisées.

Thé Blanc Précieuses Étoiles : un thé blanc exceptionnel agrémenté d'écorces de citron vert et citron caviar. Une tasse à la fois puissante et subtile pour les amateurs d'agrumes.

Infusion Panier d'Été : une infusion douce et délicate de fruits rouges et fleurs d'hibiscus.

Infusion Mangue Menthe : création originale, gourmande et désaltérante composée de dés de mangues, de papayes, feuilles de menthe.

4.50€

Petit Déjeuner au bord du lac

14€

1 boisson chaude au choix : café, thé ou chocolat chaud

1 Jus d'orange pressé

1 croissant ou 1 pain au chocolat au choix

1 tartine servie avec beurre et confiture



CARTE



BOISSONS

