

# Les Softs

Sirop à l'eau		2.80€
Vittel (25cl)		3.20€
Coca Cola		3.80€
Coca Cola Zero		3.80€
Orangina		3.80€
Limonade		3.80€
Perrier		3.80€
Ice-Tea		3.80€
Bitter		3.80€
Schweppes (Tonic ou Agrumes)		3.80€
Jus de fruits : voir page suivante		
Eau d'Aix les Bains (75 cl)		4.50€
Badoit (100cl)		5.50€
Badoit (50cl)		3.50€
San Pellegrino (100cl)		5.50€



# Les Bières

## Bières à la pression

Stella Artois

- 25 cl

4.00€

- 50 cl

7.00€

Leffe

- 25 cl

5.00€

- 50 cl

8.00€

Monaco

4.10€

Panaché

4.10€

Picon

4.50€

## Bières en bouteille

Desperados

4.50€

Bière du Mont Blanc : Blonde - Blanche  
Génépi - Rousse



5.50€

Bière du moment – Bière sans alcool

6.00€



# Les Whiskys & les Apéritifs

## Apéritifs

Pastis, Ricard	4.50€
Campari	5.00€
Suze	5.00€
Martini	5.00€
Porto	5.00€
Kir	4.50€
Kir Royal	8.50€
Coupe de Crément de Savoie 	5.50€
Coupe de Champagne Nicolas Van Belle Rosé	11.00€
Coupe de Champagne Laurent Perrier	13.00€

## Whiskys

Ecoissais :	J&B Blended Scotch	8.00€
	Johnnie Walker Red Label	8.00€
Américains :	Four Roses	9.00€
	Jack Daniel's	9.00€
Japonais :	Nikka Pure Malt	11.00€



# Les Cocktails



<b>L'Estrade</b>	7.00€
Gin, Soho, Jus de fraise et Pétillant	
<b>Américano</b>	7.00€
Gin, Martini, Campari, Angustura	
<b>Apérol Spritz</b>	7.00€
Apérol, Prosecco, Tranche d'orange	
<b>Sans alcool</b>	6.00€
Mélange de jus et Sirop de grenadine	



# Les Bulles



## Pétilnants

Coupe de Crément de Savoie  5.50€

Crément de Savoie  39.00€

## Champagne

Coupe de Champagne Nicolas Van Belle Rosé 11.00€

Coupe de Champagne Laurent Perrier 13.00€

Champagne Mumm Brut, Cordon Rouge 90.00€

Champagne Nicolas Laurent Perrier 75.00€

Champagne Nicolas Van Belle Rosé 68.00€

Champagne Nicolas Van Belle Brut 61.00€

Champagne Nicolas Feuillatte Brut (37.5cl) 35.00€



# Les vins au verre



## Vins blancs (15 cl)

AOC Chignin Bergeron, M.&A. QUENARD	🇫🇷	9.00€
AOC Roussette Marestel, Eric CARREL		7.50€
IGP L'été Gascon, Pellehaut (moelleux)	🇫🇷	7.00€
AOC Edelzwicker, Domaine Muller – Koeberle		6.50€
IGP Harmonie de Gascogne, Pellehaut		6.00€
IGP Chardonnay, Pays d'Oc		5.00€

## Vins rouges (15 cl)

AOC Haut Médoc, Château Le Bourdieu-Vertheuil		8.00€
AOP Saint Joseph, Ro-rée, Louis CHEZE		8.00€
AOP Crozes Hermitage, Michellas St Jemms		7.00€
AOC Vin de Savoie, Mondeuse Arbin	🇫🇷	5.50€
AOC Buzet, Le Maul		5.00€
AOP Côte du Rhône, Cave Léon Favre		4.50€

## Vins rosés (15 cl)

AOC Côte de Provence, la Source Gabriel		6.00€
AOC Gamay Rosé de Savoie	🇫🇷	5.00€

# Les fruits au verre

## Les fruits autrement (33cl)

6.00€

Notre établissement a sélectionné la maison **Alain MILLIAT** (ORLIENAS – Rhône) pour vous proposer une collection de jus et nectars de fruits artisanaux, de fabrication française, qui reflètent le goût authentique des vergers.

En misant sur un procédé qualitatif, sélectif et n'hésitant pas à voyager dans toute la France, redécouvrez toutes les saveurs des fruits et notamment les jus de raisin sur cépages "vinifiant" : le plaisir du vin et du raisin sans l'alcool !



### Jus de fruits & Nectar

Jus de Pomme Coing - Douceur, légère amertume, complexité

Jus d'Orange - Fraicheur aromatique, bel équilibre sucre acide, légère amertume

Jus Abricot - Vivacité, arômes légèrement bisés, belle acidité naturelle

Jus de Tomate - Fraicheur et puissance aromatique, sensation de tomate fraîche

Nectar de Poire - Fraicheur et puissance aromatique, belle persistance

Nectar de Pêche de Vigne - Fraicheur et puissance aromatique, notes amandées, légère amertume rafraichissante

Nectar de Framboise Mecker - Fraicheur aromatique, bel équilibre sucre acide, forte persistance

Nectar de Myrtille Sauvage - Fraicheur aromatique, bel équilibre sucre acide

### Jus de raisin sur cépages "vinifiant"

Jus de Raisin Rosé Cabernet - Complexité, notes miellées, bel équilibre sucre acide, élégante persistance

Jus de Raisin Rouge Merlot - Riche en arômes, notes végétales

Jus de Raisin Rouge Syrah - Arômes de cassis et mures, notes florales

Jus de Raisin Blanc Chardonnay - Arômes de fruits d'automne, de fruits cuits, notes miellées, rondeur

Jus de Raisin Blanc Sauvignon - Bel équilibre sucre acide, arômes végétaux, fin de bouche nette



# Les Digestifs

Vodka	9.00€
Gin Bombay Saphir	9.00€
Tequila	9.00€
Marie Brizard	9.00€
Get 27	9.00€
Get 31	9.00€
Malibu	9.00€
Calvados	9.00€
Poire Williams	9.00€
Baileys	9.00€
Chartreuse verte - jaune 	9.00€
Limoncello	9.00€
Genépi	9.00€
Cointreau	9.00€
Grand Marnier	9.00€
Armagnac	9.00€
Cognac	9.00€
Cognac Fine de Cognac Hennessy	11.00€
Rhum Diplomatico	11.00€





## Toutes nos boissons chaudes viennent de la Maison Folliet

C'est en 1880 que Claude et Philomène Folliet fondent à Chambéry une épicerie qui se spécialise rapidement dans la vente de café.

En 1961, avec l'essor du ski en Savoie, la maison Folliet prend son réel essor et acquiert un véritable savoir-faire dans l'extraction et la torréfaction avec la construction de sa propre usine à Chambéry, usine toujours en fonctionnement aujourd'hui.

Depuis Folliet reste un artisan du goût à travers d'autres produits comme le café moulu, le thé en sachet, le chocolat, les smoothies et même les boissons rafraichissantes TROPICO.

Espresso	2.00€
Décaféiné	2.00€
Café noisette	2.20€
Café allongé	3.00€
Double espresso	3.50€
Thés	3.50€
- Darjeeling	- Noir Ceylan
- Noir aux fruits rouges	- Noir Earl Grey
- Noir aux fleurs de citron	- Vert Menthe
- Souvenir d'enfance (aux morceaux de chocolat et caramel)	
Infusions	3.50€
- Verveine	
- Tilleul	
- Cézanne (verveine – tilleul – menthe poivrée – citronnelle – bouton d'orange)	
- Alpages (rooibos – verveine – menthe poivrée – cassis – mélisse – fenouil)	
Cappuccino	3.80€
Chocolat chaud	3.80€
Double espresso crème	3.80€

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »

Les Boissons Chaudes



## Faites plaisir en offrant un coffret cadeau...

### Repas Gourmet 51€

Cocktail maison  
Menu plaisir  
Un verre de vin sélectionné par nos soins  
Eau minérale et café ou infusion



### Repas Prestige 62€

Coupe de champagne  
Menu gourmand  
Un verre de vin sélectionné par nos soins  
Eau minérales et café ou infusion

### Menu Plaisir 38€

Amuse-bouche  
Entrée  
Plat  
Dessert  
Mignardises



### Menu Gourmand 48€

Amuse-bouche  
Entrée  
Plat  
Dessert  
Mignardises