

L'Estrade
RESTAURANT

Une histoire de Goût...

Carte des boissons

*« Un vin bien choisi donne
un meilleur goût aux choses »*



Restaurant l'Estrade
1, avenue de Marlioz
73100 Aix les Bains

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



Une histoire de Goût...

Carte du bar

Restaurant l'Estrade
1, avenue de Marlioz
73100 Aix les Bains

Les rafraichissements

Eau d'Aix les Bains (75 cl) 	4.50€
Badoit	3,50€ - 50cl / 5,50€ - 100cl
San Pellegrino (100cl)	5.50€

Les softs

Sirop à l'eau	2.80€
Vittel (25cl)	3.20€
Soda : Coca Cola - Coca Cola Zero – Orangina – Limonade - Perrier - Ice-Tea - Schweppes (Tonic ou Agrumes) - Bitter	3.80€
Jus de fruits : voir page suivante	

Les apéritifs

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


Les whisky's

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

Les cocktails

L'Estrade : Gin, Soho, Jus de fraise et Pétillant	7.00€
Américano : Gin, Martini, Campari, Angustura	7.00€
Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, Orange	7.00€
Sans alcool : Mélange de jus de fruits et Sirop de grenadine	6.00€


Les bières

Stella Artois (bière pression)	4.00€ - 25cl / 7.00€ - 50cl
Lefte (bière pression)	5.00€ - 25cl / 8.00€ - 50cl
Monaco – Panaché (bière pression)	4.10€
Picon (bière pression)	4.50€
Bière du Moment – Bière sans alcool	6.00€
Bière du Mont Blanc : Blonde - Génépi - Rousse – Blanche 	5.50€

Les boissons chaudes

Expresso - Décaféiné	2.00€
Café noisette	2.50€
Café allongé	3.00€
Double expresso	3.50€
Thés	3.50€
<i>Darjeeling - Vert Menthe- Noir (Ceylan - Fruits rouges - Earl Grey – Fleurs de citron) - Souvenir d'enfance (aux morceaux de chocolat et caramel)</i>	
Infusions	3.50€
<i>Verveine - Alpagnes (rooibos – verveine – menthe poivrée – cassis – mélisse – fenouil)</i>	
<i>Cézanne (verveine – tilleul – menthe poivrée – citronnelle - bouton d'orange) - Tilleul</i>	
Cappuccino - Chocolat chaud - Double expresso crème	3.80€

Les digestifs

Marie Brizard - Get 27 - Get 31 - Malibu – Gin – Limoncello	9.00€
Poire Williams - Baileys - Chartreuse verte ou jaune - Génépi 	9.00€
Calvados - Cointreau - Grand Marnier - Armagnac - Cognac	9.00€
Cognac Fine de Cognac Hennessy - Rhum Diplomatico	11.00€

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

Les fruits et vins au verre



Vins blancs (15 cl)

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

Vins rouges (15 cl)

AOP Saint Joseph, Ro-Rée, Louis CHEZE		9.50€
AOC Haut Médoc, Cru Bourgeois, Château Bourdieu-Vertheuil		8.00€
AOP Crozes Hermitage, Cuvée Signature, Michellas St Jemms		7.50€
AOC Vin de Savoie, Mondeuse Arbin, Maison TROSSET	■ ■	6.00€
AOC Buzet, le Maul		6.50€
AOP Côte du Rhône, Cave Léon Favre		5.00€

Vins rosés (15 cl)

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

Vins effervescents (10 cl)

Champagne Laurent Perrier		13.00€
Champagne Van Belle Rosé		11.00€
Crémant de Savoie Brut, La Cave du Prieuré		5.50€



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 de Tomate - Fraicheur et puissance aromatique, sensation de tomate fraîche
- Jus d'Abricot – Vivacité, arômes légèrement bisés, belle acidité naturelle
- 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

SAVOIE



Situation géographique

Le vignoble est composé d'une multitude d'îlots viticoles situés dans les départements de la Savoie (73), Haute Savoie (74), de l'Ain (01) et Isère (38). La vigne est plantée sur des contreforts afin de bénéficier d'une meilleure exposition et d'être protégée des vents.

Blancs

AOC Chignin Bergeron, Domaine Michel & André QUENARD	39€
AOC Chignin Bergeron, Domaine Charles GONNET	37€
AOC Roussette Marestel, La Marété, Eric CARREL	30€
AOC Roussette Marestel, La Marété, Eric CARREL	22€ (50 cl)
AOC Chignin, Domaine J-C GIRARD MADOUX	21€
AOP Apremont, Domaine Hervé et Patrice RAT-PATRON	20€

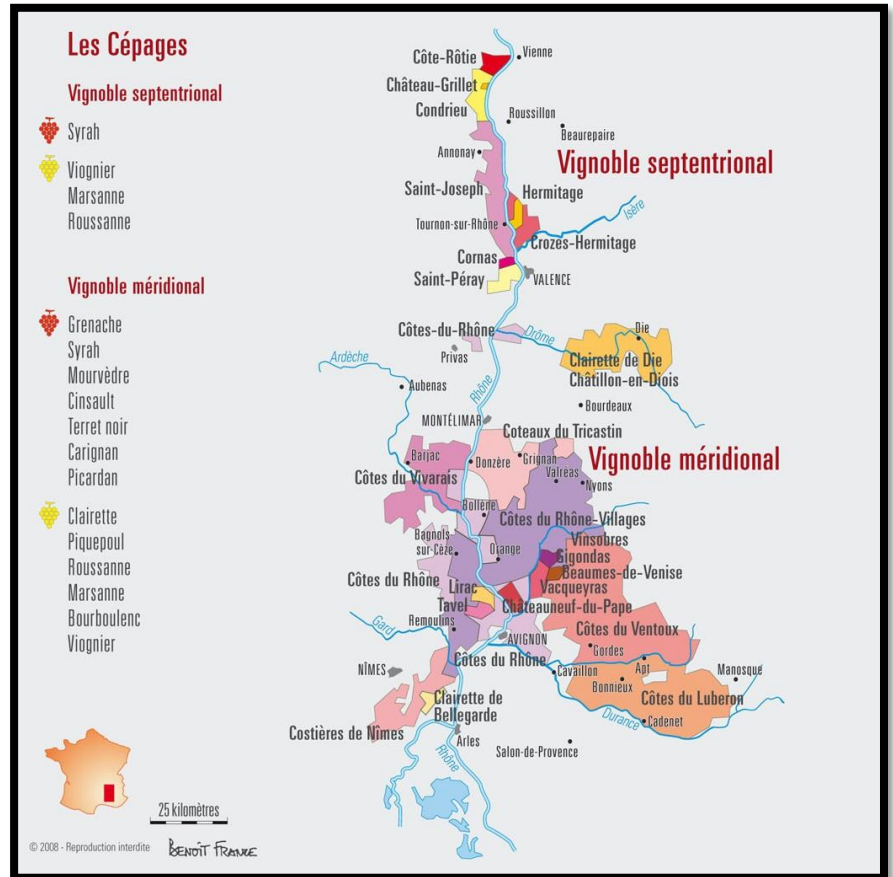
Rouges

AOC Mondeuse Arbin, Maison TROSSET	35€
AOC Gamay Jongieux, Grande réserve, Cave Léon FAVRE	21€
AOC Gamay Jongieux, Grande réserve, Cave Léon FAVRE	14€ (37,5 cl)

Rosés

AOC Gamay Rosé de Savoie, Cave Léon FAVRE	18€
AOC Gamay Rosé de Savoie, Cave Léon FAVRE	13€ (37,5 cl)

VALLÉE DU RHÔNE



Situation géographique

Le vignoble, qui s'étend sur plus de 200 km entre le sud de Lyon et le sud d'Avignon, peut se séparer en 2 parties :

La zone septentrionale : de Vienne à Valence.

La zone méridionale : des Coteaux du Vivarais à l'extrémité Sud de la région.

Blancs

AOC Condrieu, Les Vins de Vienne 54€

Rouges

AOC Cornas, Empreintes, Domaine Durand 77€

AOP Côte Rôtie, La Sarrasine, Domaine Bonserine 68€

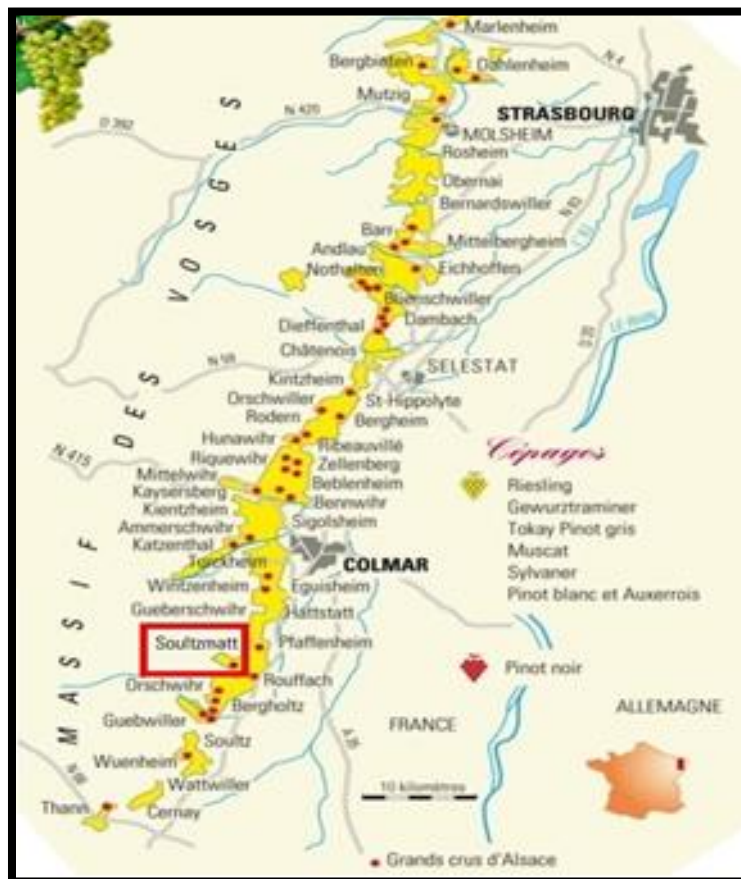
AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Grand Veneur 61€

AOP Saint Joseph, Ro-Rée 40€

AOP Crozes Hermitage, Cuvée Signature, Michellas St Jemms 38€

AOC Saint Joseph, Les Vins de Vienne 32,50€ (50cl)

ALSACE



Situation géographique

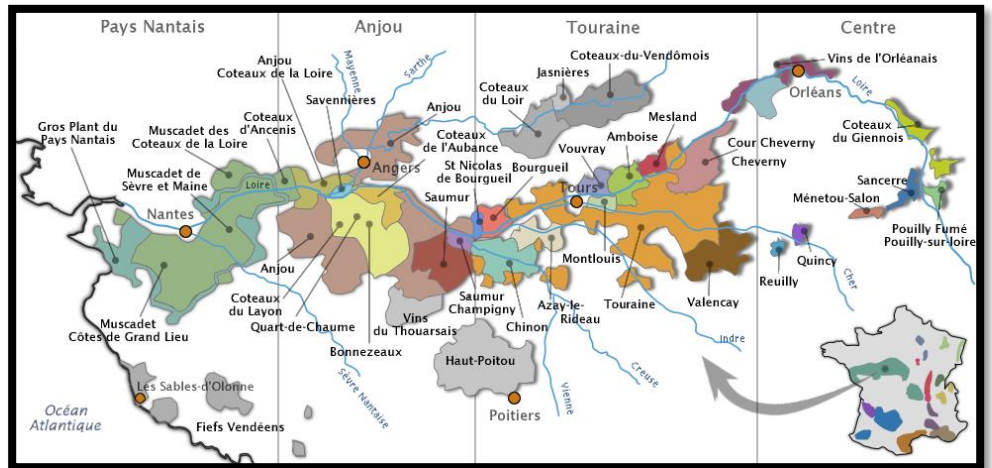
Départements : Haut Rhin au sud et Bas Rhin au nord.

Le vignoble est situé entre le massif des Vosges et l'affluent du Rhin, de Mulhouse à Strasbourg, 100 km de long sur 2 à 4 km de large.

Blancs

AOC Pinot Gris, Clos Saint Ulrich, Domaine Mittnacht – Klack	39€
AOC Gewurztraminer, Tradition, Domaine Mittnacht – Klack	31,50€
AOC Riesling, Domaine Willy Gisselbrecht	28,50€

VAL DE LOIRE



Situation géographique


Cette immense étendue viticole est composée de cinq régions distinctes qui ont comme point commun la Loire qui les traverse.

Départements : Pays Nantais avec la Loire Atlantique (44) et le Maine et Loire (49), Anjou avec le Maine et Loire (49), Touraine avec l'Indre et Loire (37) et le Loir et Cher (41), Centre avec le Loiret (45), la Nièvre (58) et l'Yonne (89)

Blancs

AOC Vouvray moelleux, Domaine Philippe Brisebarre	45,50€
AOC Sancerre, Domaine Reverdy	41€
AOC Sancerre, Domaine Reverdy	24€ (37,5cl)

Rouges

AOC Menetou Salon, le Grand Cerf	31,50€
AOC Menetou Salon, le Grand Cerf	19€ (37,5cl)
AOP Saumur Champigny la source du Ruault, Domaine Millon	31€ 
AOP Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine des Vallettes	28€
AOP Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine des Vallettes	19€ (37,5cl)

BOURGOGNE



Situation géographique

La Bourgogne viticole est plus étendue que la Bourgogne "province".
 Départements : Yonne (89), Côte d'or (21), Saône et Loire (71), Rhône (69).
 Le vignoble principal s'étend sur 200 km de Lyon à Dijon mais se montre relativement étroit (800m pour la Côte de Nuits).
 La région du Beaujolais fait partie intégrante de la Bourgogne mais elle fait l'objet d'une étude séparée.

Blancs

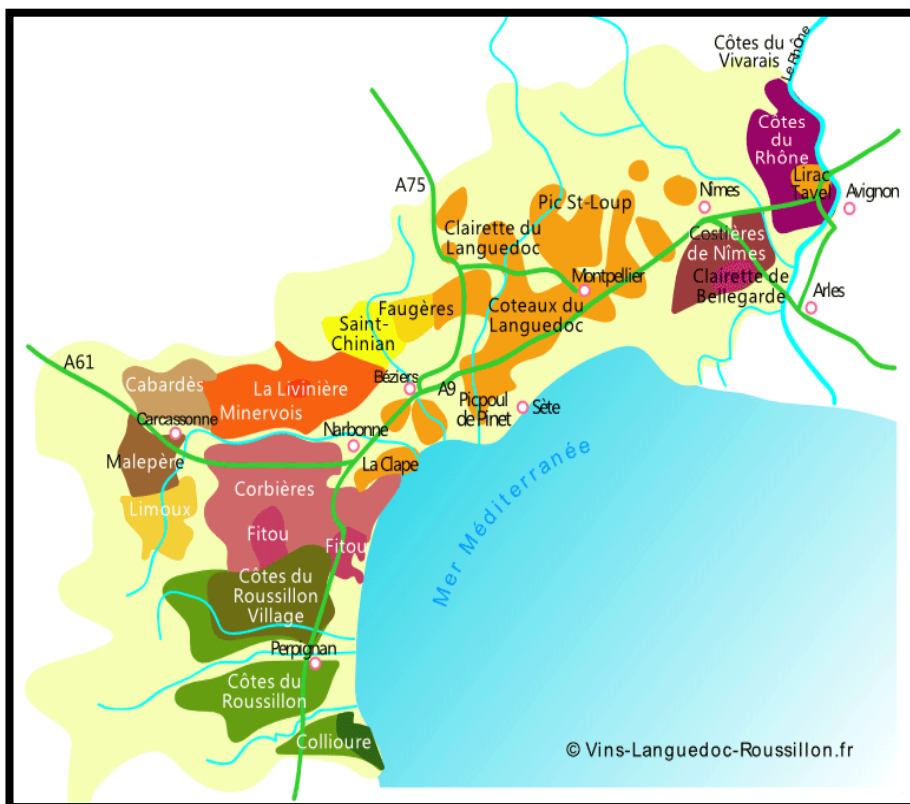
AOC Pouilly-Fuissé, Clos de France, Domaine Thierry Guerin	41€
AOP Chablis, Domaine Du Chardonnay	39€
AOC Petit Chablis, Domaine Savary	33€ (50cl)
AOP Montagny, Millebuis, Vignerons de Buxy	28,50€

Rouges

AOC Nuits Saint Georges, Vieilles Vignes, Domaine Magnien	63€
AOP Mercurey, Domaine Le Clos des Combins	41€
AOC Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger Rive	34€
AOC Epineuil, Pinot Noir, Domaine Marsoif	30,50€

LANGUEDOC PAYS D'OC

Restaurant l'Estrade
1, avenue de Marlioz
73100 Aix les Bains



Situation géographique



Départements du Gard (30), de l'Hérault (34), de l'Aude (11) et des Pyrénées-Orientales (66).

Il s'agit du plus grand vignoble de France, donnant parfois l'impression d'être une mer de vignes. Le vignoble est compris entre les villes de Nîmes et de Perpignan sur une longueur de 220 km et de 50 km de large le long du golfe du Lion (Méditerranée).

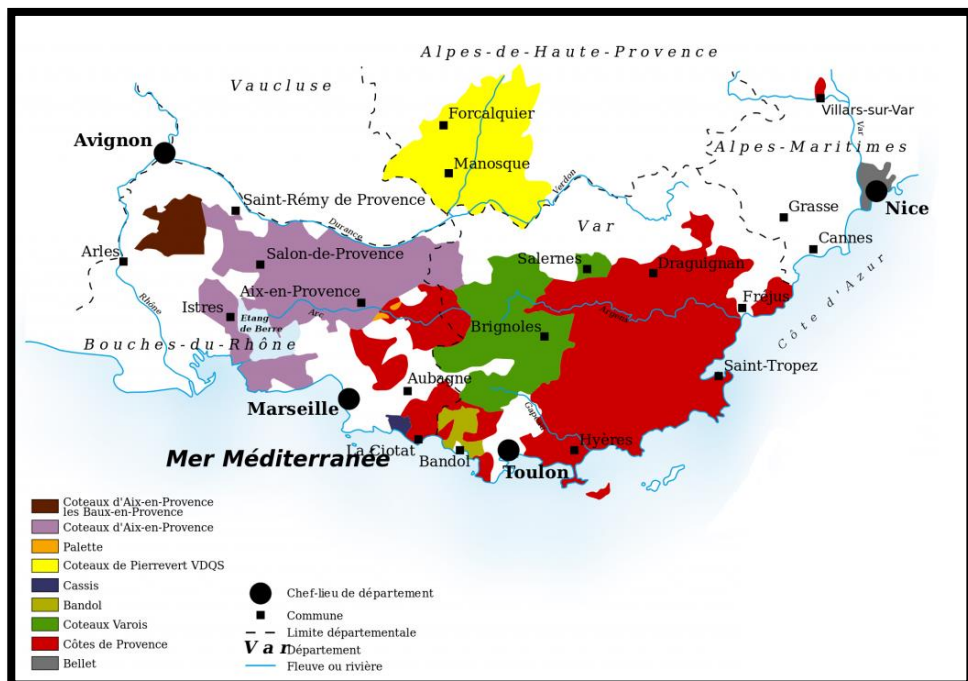
Blancs

- IGP Chardonnay, Pays d'Oc 24€
- IGP Saint Guilhem Le Désert, Mas de l'Oncle 23€

Rouges

- AOP Pic Saint Loup, Domaine Mortières 39€ 
- AOC Cahors, le Combal, Domaine Cosse et Maisonneuve 33€
- AOP Minervois, Domaine Pierre Fil 31,50€ 
- AOP Gaillac, La Constance, Château de Sours 30€

PROVENCE



Situation géographique

Départements des Bouches-du-Rhône (13), le Var (83), les Alpes-de-Haute-Provence (04) et les Alpes maritimes (03).

Le vignoble s'étend sur une longueur de 350 km entre les villes d'Arles et de Nice et sur une largeur de 100 km dans sa partie la plus large, il est réparti sur une région que l'on appelle la Côte d'Azur.

Rosés

AOC Côte de Provence, la Source Gabriel

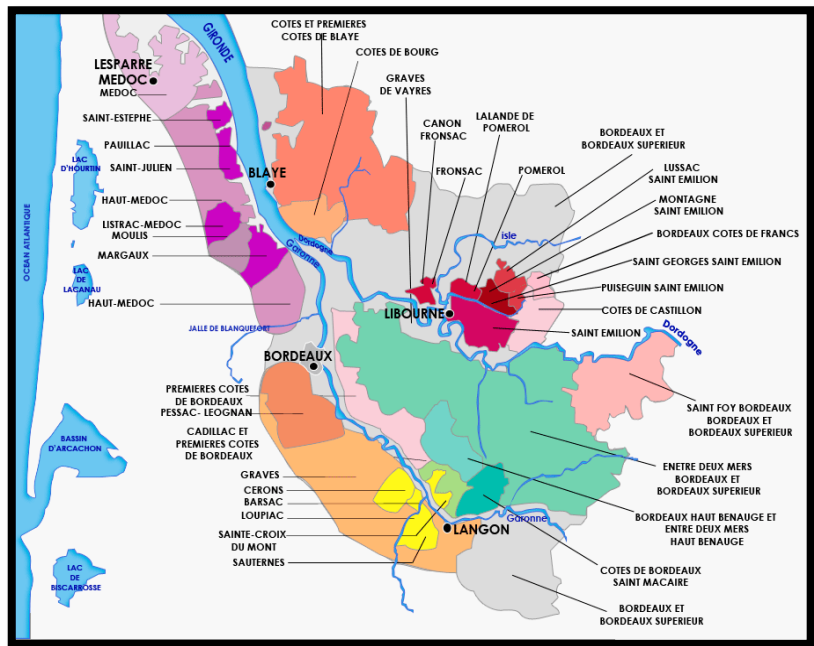
28€

AOP Coteaux d'Aix en Provence, Saint Julien les vignes

21,50 (50cl)



BORDEAUX ET SUD OUEST



Situation géographique

Département de la Gironde (33) dans le quart sud-ouest de la France, le vignoble se trouve à proximité de grandes masses d'eau :

Océan Atlantique, estuaire de la Gironde, Garonne et Dordogne ainsi que la forêt proche qui joue un rôle thermorégulateur important

Blancs

AOC Château Haut Selve, Grave	37€
IGP L'été Gascon, Domaine de Pellehaut (moelleux)	32€
IGP Harmonie de Gascogne, Domaine de Pellehaut	27€

Rouges

AOC Margaux, Les Barons de Luze	54€
AOC Saint Emilion, Château Yvon LAVALLADE	42€
AOC Saint Georges, Saint Emilion, Château Vieux Guillou	42€
AOC Haut Médoc, Cru Bourgeois, Château Bourdieu-Vertheuil	38€
AOC Côtes de Bourg, Château de Barbe	30,50€
AOC Côtes de Bourg, Château de Barbe	24€ (50cl)
AOC Buzet, Le Maul	22€

VINS EFFERVESCENTS

Restaurant l'Estrade
1, avenue de Marlioz
73100 Aix les Bains



Situation géographique

Départements : La Marne, L'Aube, L'Aisne

Composé de vastes plaines, le vignoble s'étend entre l'Île-de-France à l'Ouest, la Picardie au Nord, la Lorraine à l'Est et la Bourgogne au Sud, sur un ruban de 120 km de long avec une largeur variant de 300 m à 2 km.

Champagne Mumm Brut, Cordon Rouge	85€
Champagne Laurent Perrier	75€
Champagne Nicolas Van Belle Rosé	69€
Champagne Nicolas Van Belle Brut	62€
Crémant de Savoie Brut, La Cave du Prieuré 	39€
Champagne Nicolas Feuillatte Brut	45€ (37,5cl)