

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

*Tous nos produits s'entendent toutes taxes comprises (TTC)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération*

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 (25cl)	2.80€
Vittel (25cl)	3.20€
Soda : Coca Cola (33cl) - Coca Cola Zero (33cl) – Orangina (25cl)	3.80€
Limonade (25cl) – Perrier (33cl) - Ice-Tea (25cl) - Bitter (10cl) –	
Schweppes : Tonic, Ginger Beer ou Agrumes (25cl)	
Jus de fruits : voir page suivante	

Les apéritifs

Pastis – Ricard (2cl)	4.50€
Martini - Porto - Campari – Suze (4cl)	5.00€
Kir (12cl)	4.50€

Les bulles (12cl)

Kir Royal	8.50€	
Coupe de Champagne Laurent Perrier	13.00€	
Coupe de Champagne Van Belle Rosé	11.00€	
Coupe de Crément de Savoie	5.50€	■ ■

Les whisky's (4 cl)

Ecoissais : 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 (25cl)	7.00€
Américano : Gin, Martini, Campari, Angustura (7cl)	7.00€
Moscow Mule : Vodka, Ginger Beer, Citron et Concombre(25cl)	7.00€
Spritz : Apérol, Prosecco, Orange (20cl)	7.00€
Sans alcool : Cranberry, Pastèque, Framboise, Eau de rose (25cl)	6.00€

Les bières

Stella Artois (bière pression)	4.00€ (25cl) / 7.00€ (50cl)	
Leffe (bière pression)	5.00€ (25cl) / 8.00€ (50cl)	
Monaco – Panaché (25cl)	4.10€	
Picon (25cl)	4.50€	
Bière du Moment (25 ou 33cl) – Bière sans alcool (33cl)	6.00€	■ ■
Bière du Mont Blanc : Blonde - Génépi - Rousse – Blanche (33cl)	5.50€	



Les digestifs (4 cl)

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€

Les jus de fruits Alain Millat (33 cl)

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 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 Syrah - Arômes de cassis et mures, notes florales
Jus de Raisin Blanc Chardonnay - Arômes de fruits d'automne, de fruits cuits, notes miellées, rondeur

Les boissons chaudes 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 gout a travers d'autres produits comme le café moulu, le thé en sachet, le chocolat, les smoothies et meme les boissons rafraichissantes.

Expresso - Décaféiné	2.00€
Café noisette	2.20€
Café allongé	2.50€
Double expresso	3.50€
Thés	3.50€
Darjeeling - Vert Menthe- Noir (Ceylan - Fruits rouges - Earl Grey – Fleurs de citron) - Souvenir d'enfance (aux morceaux de chocolat et caramel)	
Infusions	3.50€
Verveine - Alpages (rooibos – verveine – menthe poivré – cassis – mélisse – fenouil) Cézanne (verveine – tilleul – menthe poivré – citronnelle - bouton d'orange) - Tilleul	
Cappuccino - Chocolat chaud - Double expresso crème	3.80€

La Carte des Vins



Petits détails et explications

- Tous nos vins sont des A.O.C - appellation d'origine contrôlée ou A.O.P - appellation d'origine protégée, sauf mention contraire.
- Toutes nos bouteilles sont des 75cl, sauf mention contraire
- Si un vin vient à épuisement du millésime, nous nous réservons le droit de le remplacer par un millésime plus récent.
- Plusieurs logos sont visibles dans notre carte, quelques explications :



: Ce label « Agriculture Biologique » appartient au Ministère de l'agriculture. Il garantit que le vin est composé d'au moins 95 % d'ingrédients issus du mode de production biologique. Il ne comporte ni colorant chimique, ni arôme artificiel, ni additif de synthèse, ni agent de conservation chimique et n'a pas été irradié.



: Ce logo vous indique que ce vin est « végétal », soit un vin sans trace de produits issus d'animaux. Dans le cadre du travail de vinification, le vigneron peut être amené à « clarifier » son vin, c'est-à-dire à éliminer les particules et les résidus de levure restés en suspension dans le vin. Durant ce travail les vignerons VEGAN utiliseront des « colles » à base de protéine végétale (pois, soja), de la poudre d'algues ou de l'argile (bentonite) et non à base de blanc d'œuf, de caséine de lait, de miel, de la peau et du cartilage de poisson ou de la gélatine de bœuf ou de porc. Les vignerons s'engagent également à ne pas utiliser de compost à base de bouse de vache, ni de fumier de cheval, ils ne laissent pas non plus les moutons pâturer dans les vignes. Attention : Un vin labellisé « bio » n'est donc pas nécessairement végétal et vice-versa.



: Le label HVE – Haute Valeur Environnementale est une mention valorisante encadrée par les pouvoirs publics français et permet une certification « d'exploitation ». Le cahier des charges porte sur l'ensemble de l'exploitation agricole : raisonner ses pratiques à l'échelle de l'exploitation agricole (principes de l'agroécologie) en tenant compte de l'ensemble des zones naturelles présentes sur son exploitation. La certification HVE atteste d'une excellence environnementale traduite par l'atteinte de seuils de performance (obligations de résultats) dans 4 domaines : en matière de biodiversité (présence notamment d'infrastructures agroécologiques sur l'exploitation telles que des haies, des bandes enherbées, des bosquets...), de stratégie phytosanitaire, de gestion de la fertilisation et d'irrigation.



Une histoire de Goût...

Les vins au verre

Vins blancs (15 cl)

Chignin Bergeron, <i>Domaine M. & A. QUENARD</i> , ()	9.00€	■ ■ ■ ■
Roussette Marestel, <i>Domaine F. CARREL & Fils</i> , ()	7.50€	■ ■ ■ ■
IGP L'Eté Gascon (moelleux), <i>Domaine de Pellehaut</i> , ()	7.00€	
Edelzwicker, Tradition, <i>Domaine MULLER – KOEBERLE</i> , ()	6.50€	
Harmonie de Gascogne, <i>Domaine de Pellehaut</i> , ()	6.00€	
Chardonnay du Pays d'Oc, <i>Cave Léon FAVRE</i> , ()	5.50€	

Vins rouges (15 cl)

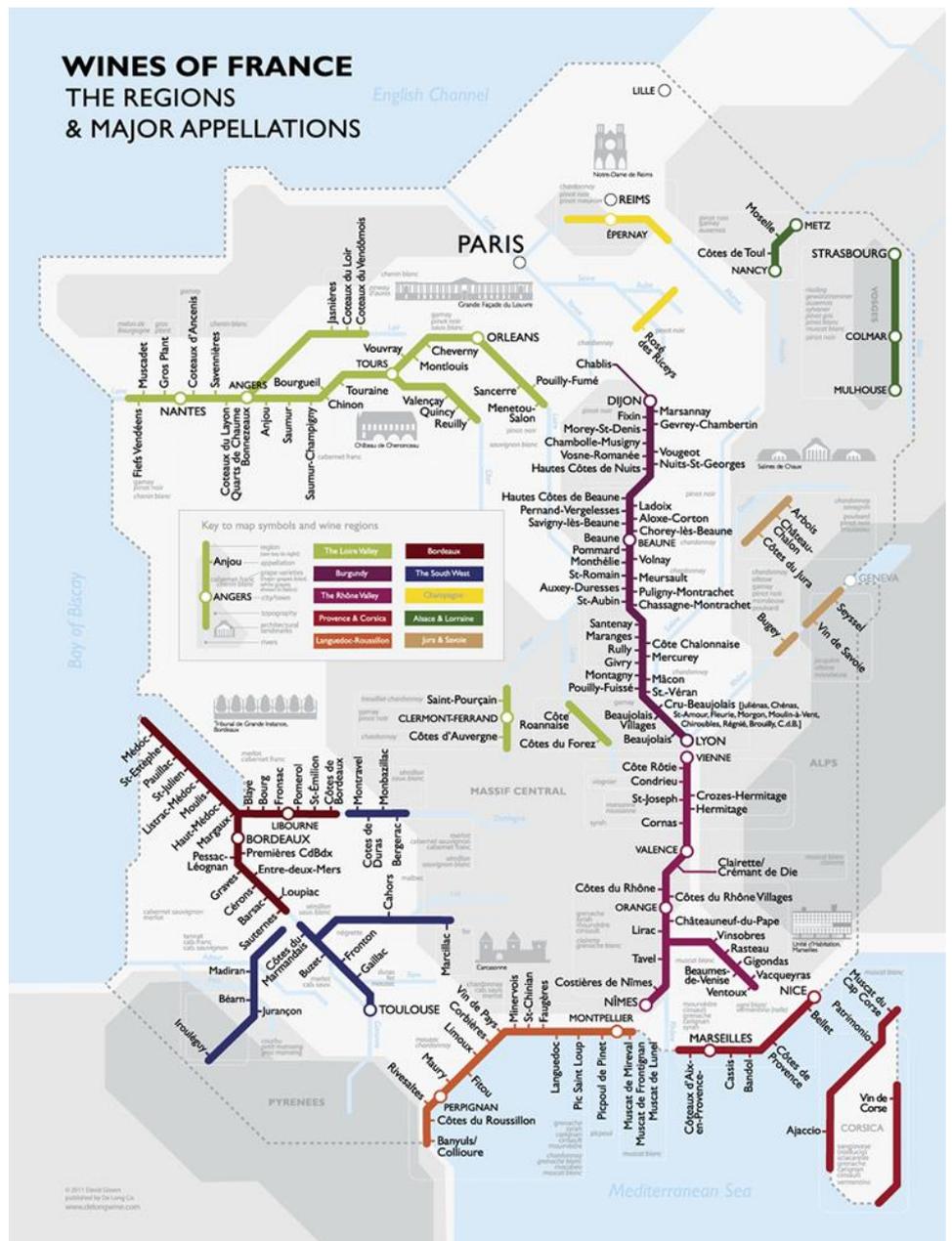
Saint Joseph, Cuvée Ro-Rée, <i>Domaine Louis CHEZE</i> , ()	9.50€	
Haut Médoc, <i>Château Le Bourdieu-Vertheuil</i> , ()	8.50€	
Crozes Hermitage, Cuvée Signature, <i>Michelas St Jemms</i> ()	8.00€	
Vin de Savoie, Mondeuse Arbin, <i>Maison F. TROSSET</i> , ()	7,50€	■ ■
Buzet, le Maul, <i>Les Vignerons de Buzet</i> , ()	6.50€	
Côtes d'Auvergne, Terre & Laves, <i>Domaine DESPRAT</i> , ()	6,00€	
Côte du Rhône, Les Découvertes, <i>Cave Léon Favre</i> , ()	5.50€	

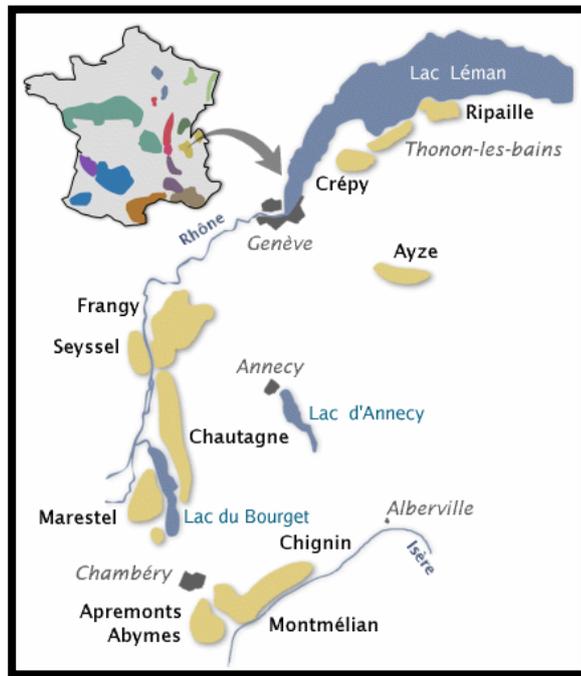
Vins rosés (15 cl)

Côtes de Provence, <i>Domaine R. SUMERE</i> , ()	6.00€	
Gamay Rosé de Savoie, <i>Cave Léon FAVRE</i> , ()	5.00€	■ ■

Vins effervescents (10 cl)

Coupe de Champagne Laurent Perrier	13.00€	
Coupe de Champagne Van Belle Rosé	11.00€	
Crémant de Savoie Brut, <i>BARLET Raymond & Fils</i> , ()	5.50€	■ ■





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

Chignin Bergeron, <i>Domaine Michel & André QUENARD, ()</i>	39€
Roussette Marestel, La Marété, <i>Domaine François CARREL & Fils, ()</i>	30€
Roussette Marestel, La Marété, <i>Domaine François CARREL & Fils, ()</i>	22€ (50 cl)
Chignin, <i>Domaine Jean-Charles GIRARD MADOUX, ()</i>	21€
Apremont, Les Pierres Hachées <i>Domaine Hervé et Patrice RAT-PATRON, ()</i>	20€
Abymes, <i>Cave Léon FAVRE, ()</i>	17€

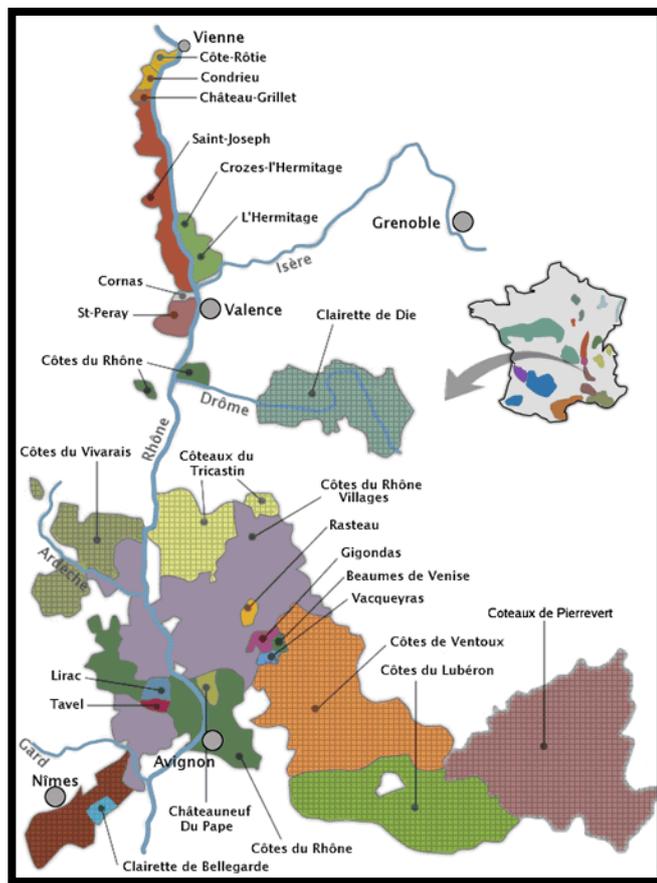
Rouges

Vin de Savoie, Le Paroxysme, <i>Cellier de la Baraterie, ()</i>	41€
Mondeuse Arbin, <i>Maison Fabien TROSSET, ()</i>	35€
Mondeuse Arbin, <i>Maison Fabien TROSSET, ()</i>	19€ (37,5 cl)
Gamay Jongieux, Grande réserve, <i>Cave Léon FAVRE, ()</i>	21€
Gamay Jongieux, Grande réserve, <i>Cave Léon FAVRE, ()</i>	14€ (37,5 cl)

Rosés

Gamay Rosé de Savoie, <i>Cave Léon FAVRE, ()</i>	18€
Gamay Rosé de Savoie, <i>Cave Léon FAVRE, ()</i>	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

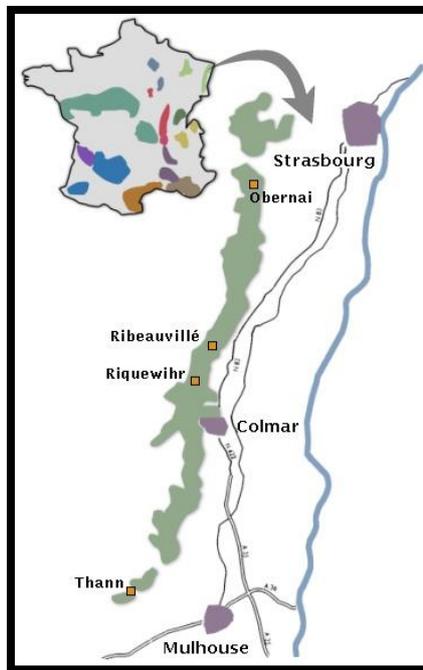
- Condrieu, 59€
Domaine Laurent MARTHOURET, ()
- Saint Joseph, Cuvée Ro-Rée 44€
Domaine Louis CHEZE, ()
- Saint Joseph, Cuvée Ro-Rée 26€ (37,50cl)
Domaine Louis CHEZE, ()

Rouges

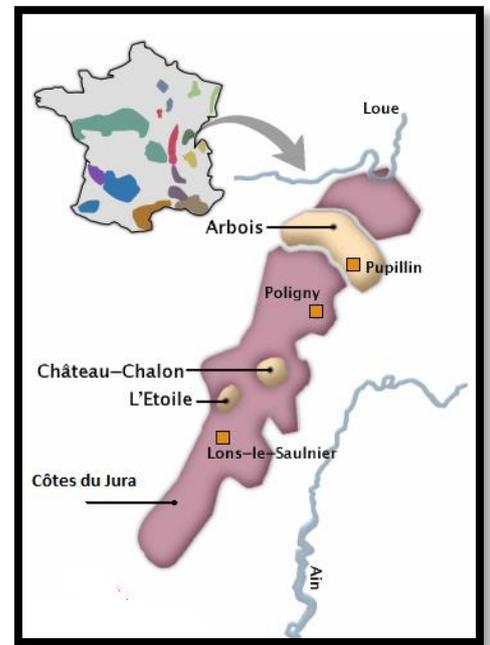
- Côte Rôtie, La Sarrasine, 68€
Domaine de Bonserine, ()
- Châteauneuf-du-Pape, le Miocène 61€ 
Domaine du Grand Veneur – Alain JAUME, ()
- Saint Joseph, Cuvée Ro-Rée 43€
Domaine Louis CHEZE, ()
- Saint Joseph, Cuvée Ro-Rée, 23€ (37,50cl)
Domaine Louis CHEZE, ()
- Vacqueyras, Ontario 40€
Domaine OGIER, ()
- Crozes Hermitage, Cuvée Signature 38€ 
Domaine Michelas St Jemms, ()
- Rasteau, l'Andéol 35€
Domaine de la Famille PERRIN, ()
- Côtes du Rhône, Les Découvertes 20€
Cave Léon FAVRE, ()

ALSACE, JURA & AUVERGNE

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



VIGNOBLE D'ALSACE



VIGNOBLE DU JURA

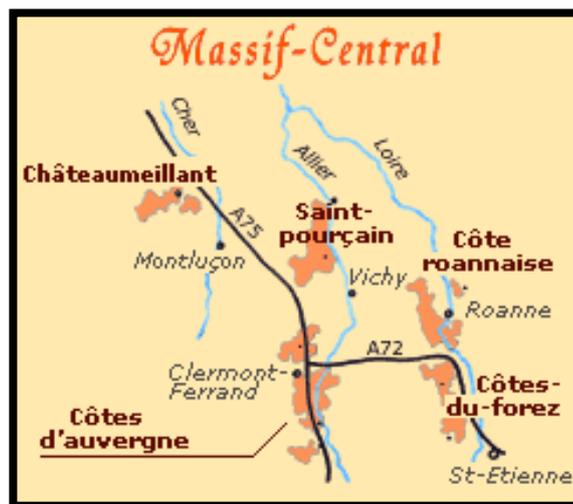
Situation géographique

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

Savagnin, <i>Vin en cours de sélection</i>	XX€
Gewurztraminer, Tradition, <i>Domaine MITTNACHT – KLACK, ()</i>	31,50€
Riesling, <i>Domaine Willy GISSELBRECHT, ()</i>	28,50€
Edelzwicker, Tradition, <i>Domaine MULLER – KOEBERLE</i>	21,50€



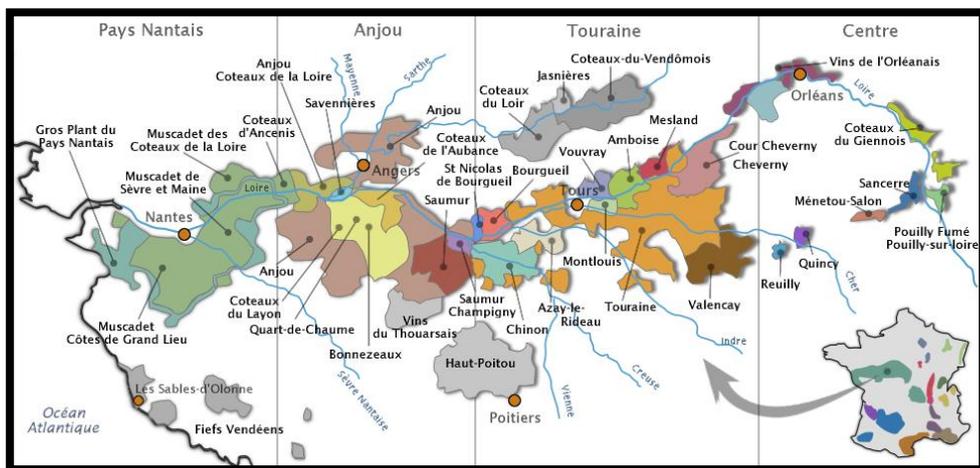
Situation géographique

Les vignobles d'Auvergne sont implantés sur les coteaux de la plaine de la Limagne, sur les pentes des monts d'Auvergne et sur les coteaux qui surplombent la rive gauche de l'Allier.

Rouges

Côtes d'Auvergne, Terre & Laves, <i>Domaine Famille DESPRAT, ()</i>	23,00€
---	--------

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

Saumur, la Coulée d'Aunis, la Source du Ruault
Domaine MILLION, () 45,50€

Sancerre, Terre de Maimbray,
Domaine Pascal & Nicolas REVERDY, () 41€

Sancerre, Terre de Maimbray,
Domaine Pascal & Nicolas REVERDY, () 24€ (37,5cl)

IGP Chenin de Jardin,
Domaine J.MOURAT, () 21€



Rouges

Sancerre,
Domaine Gérard FIOU, () 38€

Menetou Salon, le Grand Cerf,
Cave des vins de Sancerre, () 31,50€

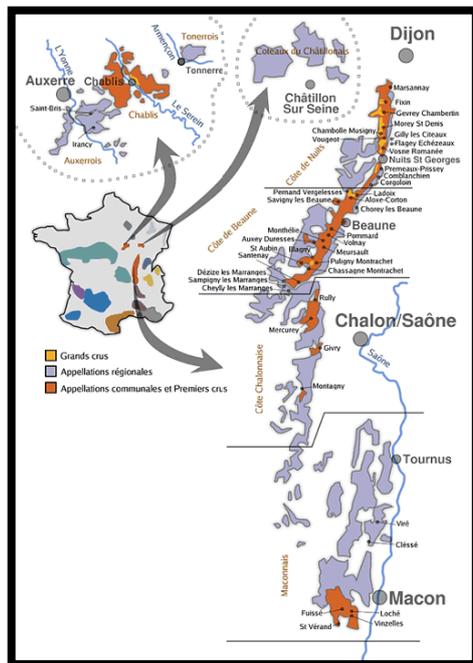
Saumur Champigny, la Source du Ruault,
Domaine MILLION, () 31€



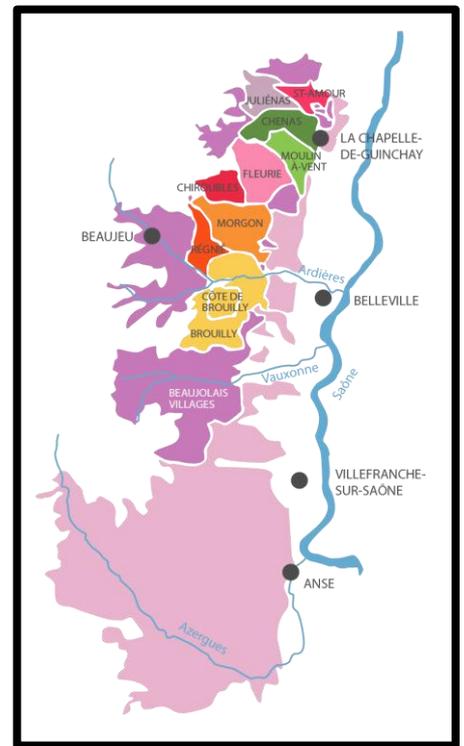
Saint Nicolas de Bourgueil,
Domaine des Vallettes, Antoine & François JAMET, () 28€

Saint Nicolas de Bourgueil,
Domaine des Vallettes, Antoine & François JAMET, () 19€ (37,5cl)

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS



VIGNOBLE DE BOURGOGNE



VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS

Situation géographique

La Bourgogne viticole est plus étendue que la Bourgogne "province". Départements : Yonne (89), Côtes 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

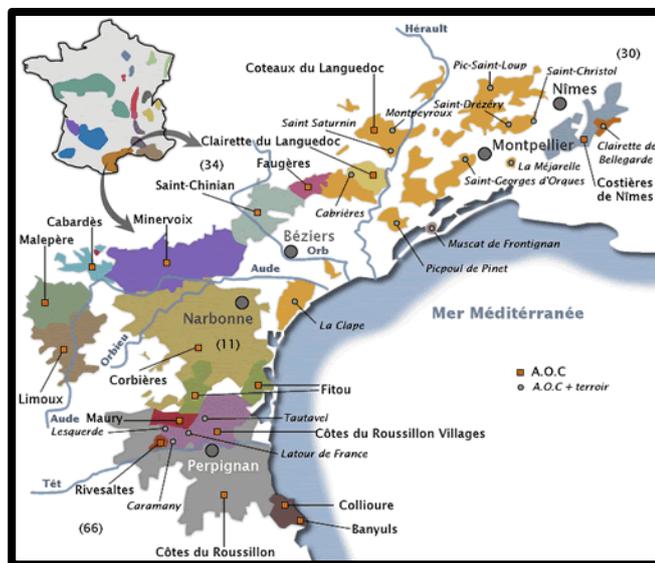
Saint Romain, <i>Domaine Joseph DROUHIN, ()</i>	43,50€
Pouilly-Fuissé, Les Vieilles Vignes, <i>Clos de France, Domaine Thierry GUERIN, ()</i>	41€
Chablis, <i>Domaine du Chardonnay, ()</i>	39€
Chablis, <i>Domaine du Chardonnay, ()</i>	24€ (37,5cl)
Montagny, Le Millebuis, <i>Vignerons de Buxy, ()</i>	28,50€

Rouges

Gevrey-Chambertin, <i>Domaine Joseph DROUHIN, ()</i>	66€
Nuits Saint Georges, Les Vieilles Vignes, <i>Domaine Frédéric MAGNIEN, ()</i>	63€
Mercurey, <i>Domaine Philippe et Fabienne MENAND, ()</i>	41€
Moulin-à-Vent, Les Vieilles Vignes, <i>Domaine Maurice GAY, ()</i>	34€
Moulin-à-Vent, Les Vieilles Vignes, <i>Domaine Maurice GAY, ()</i>	20€ (37,5cl)
Morgon, <i>Domaine du château de PIZAY, ()</i>	30€



LANGUEDOC & SUD-OUEST



Situation géographique

Le vignoble du Languedoc couvre les départements du Gard, de l'Hérault, de l'Aude et des Pyrénées-Orientales. Il s'agit du plus grand vignoble de France, donnant parfois l'impression d'être une mer de vignes.

Blancs

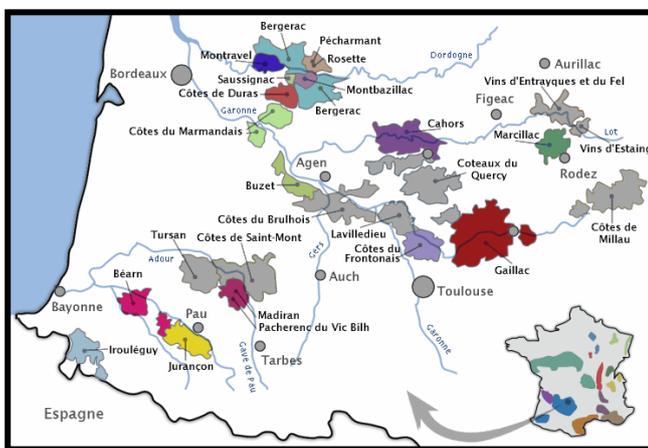
IGP Viognier du Pays d'Oc
Domaine Pau MAS, () 24€

IGP Chardonnay du Pays d'Oc
Cave Léon FAVRE, () 19€

Rouges

Pic Saint Loup,
Château La Roque, () 39€

Saint Chinian, Cuvée Cebenna
Domaine Les Eminades, () 33€



Le vignoble du Sud-Ouest est constituée du bassin viticole du Sud-Ouest et de la partie périgourdine du bassin viticole de l'Aquitaine. Il s'étend sur 13 départements de l'Aveyron au Pays basque, entre Massif central et Pyrénées.

Blancs

IGP L'Eté Gascon (moelleux),
Domaine de Pellehaut – Famille BERAUT, () 32€

IGP Harmonie de Gascogne,
Domaine de Pellehaut – Famille BERAUT, () 27€

Rouges

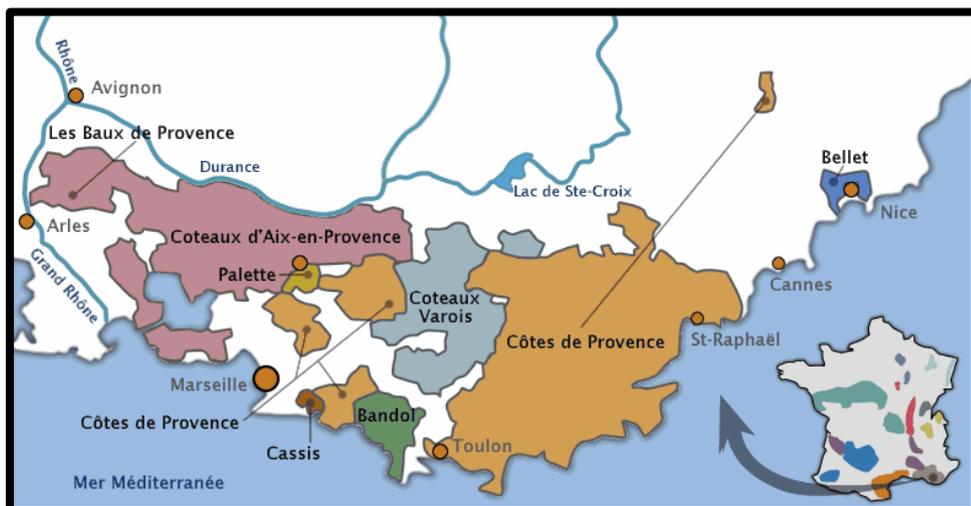
Cahors, le Combal,
Domaine Cosse et Maisonneuve, () 33€

Gaillac, La Constance,
Château de Sours, () 30€

Buzet, Le Maul
Les Vignerons de Buzet, () 22€



PROVENCE
& CÔTE D'AZUR



Situation géographique

Sur les départements des Bouches-du-Rhône (13), du Var (83) et des 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.

Rouges

Côtes de Provence, Cuvée Fazioli
Château La Mascaronne, ()

30,50€



Rosés

Côtes de Provence, la Source Gabriel
Domaine Régine SUMERE, ()

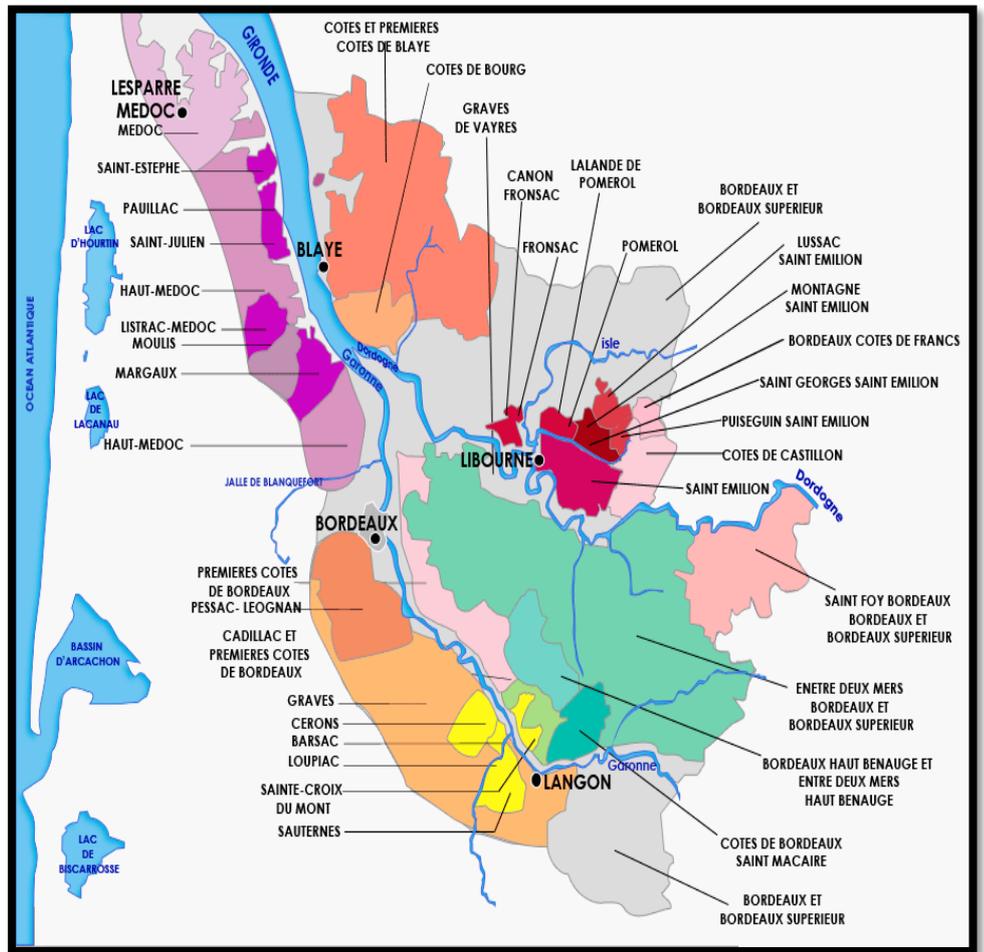
28€

Coteaux d'Aix en Provence,
Domaine Saint-Julien-les-Vignes, ()

21,50€ (50cl)



BORDEAUX



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

Graves, 38€
Grave, Château Haut Selve - Famille LESGOURGUES

Rouges

Margaux, 54€
Château Pavail des Barons de Luze, ()

Saint Emilion, 42€
Château Yvon LAVALLADE, ()

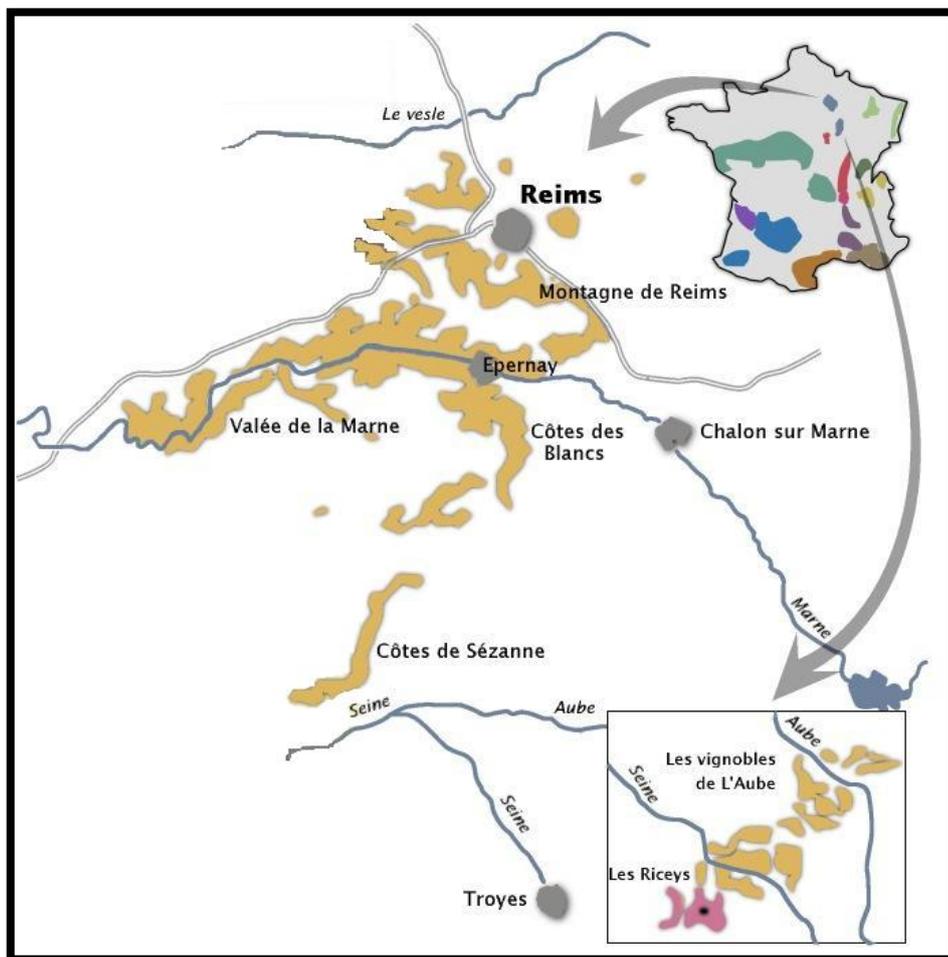
Graves, 40€
Grave, Château Haut Selve - Famille LESGOURGUES

Haut Médoc, 38€
Château Le Bourdieu-Vertheuil, ()

Côtes de Bourg, 30,50€
Château de Barbe, ()

Côtes de Bourg, 24€ (50cl)
Château de Barbe, ()

VINS EFFERVESCENTS



Situation géographique

Sur les départements de la Marne, de l'Aube et de l'Aisne, ce vignoble si particulier est composé de vastes plaines. Le secteur 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 Pommery – Grand Cru Brut Millésimé ()	92€
Champagne Laurent Perrier Brut	75€
Champagne Nicolas Van Belle Rosé	69€
Champagne Nicolas Van Belle Brut	62€
Crémant de Savoie, La Cave du Prieuré, BARLET Raymond & Fils, ()	39€ 
Champagne Laurent Perrier Brut	45€ (37,5cl)



Une histoire de Goût...

VENTE A EMPORTER

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

Faites plaisir ou faites-vous plaisir avec notre sélection de produits à boire

Votre vin vous a plu et vous souhaitez en ramener une bouteille
à la maison pour vous ou pour offrir ?

Une bouteille vous fait envie mais pour plus tard ?

Vous souhaitez garder un souvenir de votre passage chez nous ?

Vous avez oublié d'acheter de la bière pour
le repas de famille de demain ?

Vous n'arrivez pas à trouver du café Folliet en grains ?

Aucun problème, repartez avec !

Pour les vins et champagnes :

Toutes nos bouteilles sont disponibles à la vente avec

une remise de 15% sur le prix de vente à table.

Pour la bière :

- Bière du moment : voir le magasin Le P'tit Houblon, rue de Chambéry
(à 60 mètres du restaurant)

- Bière du Mont-Blanc (Blonde – Blanche – Génépi – Rousse) :

4,50€ la bouteille

Pour les jus de fruits Alain MILLAT :

- Toute la gamme des jus et nectars du restaurant :

4,80€ la bouteille

Autres parfums sur demande

Pour l'eau :

- L'Eau minérale d'Aix-les-Bains « spécial CHR » :

3,50€ la bouteille

Pour le café :

- Un kilogramme de mélange TIVOLO :

17,00 € le sachet

Le Tivolo (75% Arabica – 25% Robusta) :

Délicat assemblage de 4 grands crus d'exception, ce café aux notes subtiles et complémentaires offre un bel équilibre en bouche avec des notes sucrées dominantes et une belle tenue de crème. Le rendu tasse est bien charpenté et s'assimile au café à l'italienne

***Découvrez également
les produits emblématiques de la Savoie
et ceux de nos partenaires
dans la vitrine à l'entrée du restaurant***

Autres produits sur demande et/ou commande.



Une histoire de Goût...



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

Faites plaisir en offrant
un coffret cadeau...

Repas Gourmet 55€

Cocktail maison

Menu plaisir

Un verre de vin sélectionné par nos soins

Eau minérale et café ou infusion



Repas Prestige 68€

Coupe de champagne

Menu gourmand

Un verre de vin sélectionné par nos
soins

Eau minérale et café ou infusion

Menu Plaisir 42€

Amuse-bouche

Entrée

Plat

Dessert

Mignardises



Menu Gourmand 49€

Amuse-bouche

Entrée

Plat

Dessert

Mignardises

Tarifs TTC et par personne