

SOMMAIRE

LES CHAMPAGNES	p.2
LES COCKTAILS	p.4
LES GINS	p.8
LES WHISKIES	p.10
LES ALCOOLS	p.13
LA PART DES ANGES	p.14
LES ANISES	p.16
APERITIFS	p.17
LES VINS AU VERRE	p.18
LIQUEURS	p.19
LES BOISSONS CHAUDES	p.20
LES SOFTS	p.22
CARTE A TOUTE HEURE	p.23
LES PATISSERIES	p.24

NOS CHAMPAGNES

Blanc

75cl

Lallier Blanc de Blanc	148 €
Ruinart Brut	158 €
Billecart-Salmon Brut Réserve	158 €
Duval Leroy Femme de Champagne Brut Grand Cru	188 €
Laurent Perrier grand siècle grand cuvée	258 €
Billecart-Salmon Blanc de Blancs Grand Cru	268 €
Krug Grande Cuvée	488 €

Blanc Millésime

2012 Louis Roederer	168 €
2011 Ruinart	188 €
2000 Duval Leroy Femme de Champagne	188 €
2004 Pommery Cuvée Louise	248 €
2006 Duval Leroy Clos des Bouveries Chardonnay 1er Cru	198 €
2008 Duval Leroy Petit Meslier Extra Brut	198 €
1998 Veuve Clicquot La Grande Dame	288 €
2002 Dom Ruinart	298 €
1997 Bollinger R.D	368 €
2002 Duval Leroy Femme de Champagne	368 €
2008 Billecart-Salmon Cuvée Nicolas François	438 €
2012 Billecart-Salmon Cuvée Louis Salmon	448 €
2008 Dom pérignon	498 €
2012 Cristal Roederer	668 €

Rosé

75cl

Lallier Rosé	158 €
Taittinger Rosé	168 €
Duval Leroy Rosé Prestige	168 €
Bollinger Rosé	178€
Ruinart Rosé	198 €
Billecart-Salmon Rosé	198 €

Rosé Millésimé

2003 Moët & Chandon grand vintage	168 €
2006 Duval Leroy Femme de Champagne	368 €
2009 Billecart-Salmon Cuvé Elisabeth Salmon	448 €
2006 Dom Pérignon	728 €

DÉGUSTATION AUVERRE SELECTION DU MOMENT

14cl

Champagne Brut	24 €
Champagne Rosé	28 €
Champagne Brut Blanc de Blancs	28 €

Cocktails Contemporains et ses Variantes 23 €

Before Dinner

- Dry Martini Experience
 - * Dirty, Gibson, Vesper, Vodkatini et Tequini

- Manhattan
 - * Perfect Manhattan

- Negroni Experience
 - * Mezcal Negroni, The Rosita et Boulevardier

After Dinner

- Espresso Martini
 - * Irish, Coconut, Chocolat orange et Chocolat Menthe Espresso Martini

- Brandy Alexander
 - * Alexander

- Black Russian
 - * White Russian

All day cocktail

- Adriatico Sour

* Pisco, Whiskey, New York, Gin, Calvados, Apérol Sour...

- Bellini

* Rosini et Fellini

- Bloody Mary

- Bourbon Old Fashioned

* Oaxaca, Rhum, Gin, Calvados Old Fashioned...

- Dark and Stormy

* Moscow Mule

- Mai Tai

- Margarita

* Mezcal Margarita et Spicy margarita

Signatures Champagne 28 €

Le Grand Coeur

Gin, Grand Marnier, Citron, Fraise, Orgeat et Champagne

Something New

Gin Citronnelle, Yuzu, Gingembre, Poire et Champagne

French kiss

St-Germain, Fruits Rouges, Citron vert et Champagne

Signatures Short Drinks 23 €

Olivia Martini

Vodka Olive, Vanille, Crème et Bitter Salin

Angel's Blood

Mezcal, Cocchi Amaro, Orange Sanguine, Agave et Citron Vert

Altapila

Gin Vanille, Bergamote, Sirop Timut, Passion et Citron Vert

Signatures Long Drinks 23 €

After Work

Gin Timut, Yuzu, Pamplemousse et Bitter Lemon

Pain Killer

Rhum Tonka, Passion, Coco, Orange et Ananas

Mocktails 16€

Vanillia Sky

Passion, Vanille Girofles, Hibiscus et Bulles Sans Alcool

Red Passion

Fruits Rouges, Menthe, Cranberry et Citron Vert

Jardin d'Eden

Pêche Blanche, Sapin, Eau Gazeuse et Citron Vert

Miss Paléo

Ananas, Coco et Framboise

LES GINS

Allemagne

- Monkey 47 23€
Poivre sauvage / Pamplemousse / Rose

Angleterre

- Bombay Saphir 18€
Citron jaune / Genièvre
- Costworlds Dry 22€
Lavande / Eucalyptus / Pamplemousse
- Costworlds Old Tom 22€
Réglisse / Gingembre / Agrume

Belgique

- Copper Head 23€
Cardamome / Coriandre

Ecosse

- Tanqueray Ten 20€
Pamplemousse / Genièvre
- The Botanist 20€
Pamplemousse / Romarin
- Hendricks 22€
Concombre / Rose / Poivre sauvage
- Isle of Harris 23€
Maritime / Pin / Orange

Espagne

- Mare 22€
Romarin / Thym / Basilic / Olive

France

- Citadelle 20€
Anis / Citronnelle
- Generous Gin Organic 21€
Coriandre / Combava
- Après 92 Dry 23€
Sapin / Génépi / Genièvre
- Après 92 Framboise Noire 23€
Fruits des bois / Genièvre
- Après 92 Orange épicée 23€
Orange Sanguine / Gingembre / Girofle
- Manguin Oli'gin 23€
Olive / Citron

Hollande

- NO.3 London Dry Gin 21€
genièvre / Agrumes / Epices

Italie

- Del Professor Crocodile Old Tom Gin 21€
genièvre/Orange

Japon

- Roku 20€
Sencha / Fleurs de cerisier
- Nikka Coffey Gin 21€
Poivre sauvage / Citron Vert

Nouvelle-Zélande

- Scapegrace Classic 20€
Orange / Citron / Anis / Epices

Norvège

- Skagerrak Nordic 22€
Fleurs de sureau / Camomille / Coriandre

Accompagnement 5€

LES WHISKIES

LES IRISHS

	<i>5 cl</i>
Black Bush / 40°	18 €
Jameson / 40°	18 €
Connemara Single cask 1992 13 ans / 46°	28 €
Redbreast 15 ans / 46°	28 €

LES AMÉRICAINS

Bulleit / 45°	18 €
Jack Daniel's Old no°7 / 40°	18 €
Woodford Reserve Rye / 45,2°	18 €

LES CANADIENS

Canadian Club / 40°	18 €
---------------------	------

LES JAPONAIS

Nikka from the barrel / 51,4°	26 €
Togouchi Blended whisky / 40°	36 €
Nikka single malt / 45°	48 €
Hibiki 17 ans / 43°	120 €
Yamazaki 25 ans / 43°	280 €

LES SCOTCHS

5 cl

J&B / 40°	18 €
J. Walker Red Label / 40°	18 €
J. Walker Black Label / 40°	18 €
Dewar's 12 ans / 43°	18 €
J. Walker Malt Label 15 ans / 43°	18 €
J. Walker Green Label 15 ans / 43°	18 €
J. Walker Gold label 18 ans / 43°	20 €
Dewar's 18 ans / 43°	20 €
J. Walker Blue label / 40°	36 €
J. Walker Blue label king georges V / 43°	60 €

LES SINGLE MALTS

LOWLANDS

Glenkinchie 12 ans / 43°	22€
--------------------------	-----

LES HIGHLANDS

Aberlour 10 ans / 40°	18 €
Aberfeldy 12 ans / 40°	18 €
Aberlour 12 ans / 40°	18 €
Glendronach 12 ans / 40°	18 €
The Macphail's collection	18 €
Royal Brackla / 40°	20 €
Aberfeldy 21 ans / 40°	26 €
Macallan 30 ans / 43°	88 €
Glenmorangie 25 ans / 43°	88€

LES SPEYSIDES

	<i>5 cl</i>
Cragganmore 12 ans / 40°	18 €
Knockando 12 ans / 43°	18 €
Aberlour A'bunadh / 60,2°	26 €
Cardhu 18 ans / 40°	28 €
Glenfiddich Gran Reserva 21 ans / 40°	28 €
Strathisla 1969 / 43°	88 €

LES ÎLES HÉBRIDES / ISLAY, SKYE, ORKNEY, MULL

Lagavulin 8 ans / Islay / 48°	18 €
Caol Ila 12 ans / Islay / 43°	18 €
Lagavulin 16 ans / Islay / 43°	18 €
Lagavulin 12 ans / Islay / 56,1°	18 €
Laphroaig 10 ans / Islay / 40°	18 €
Tobermory 10 ans / Mull / 40°	18 €
Caol Ila 18 ans / Islay / 43°	20 €
Ardbeg 10ans / Islay / 46°	20 €
Auchentoshan 1981 / Islay / 46°	30 €
Highland Park 30 ans / Orkney / 48,1°	108 €

LES VODKAS

	<i>5 cl</i>
Absolut / Suède / 40°	18 €
Belvedere / Pologne / 40°	20 €
Après 92 Mint & Lime Leaf / France / 40,4°	20 €
Grey Goose / France / 40°	20 €
Grey Goose XV / France / 40°	36 €
Kaufman / Russie / 40°	38 €

LES TEQUILAS

	<i>5 cl</i>
Don Julio Blanco	20 €
Mezcal Herencia de Sanchez	20 €
Don Julio Reposado	22€
Patròn XO Café	22 €

LES RHUMS

	<i>5 cl</i>
Bacardi Carta Oro 8 ans / porto rico / 37.5°	18 €
Bumbu / Barbades / 40°	20 €
Zacapa 23 ans / Guatemala / 40°	26 €
Saint James 2001 / Martinique / 43°	30 €

CACHAÇA/PISCO

	<i>5 cl</i>
Janeiro	18 €
Pisco Acholado	20 €
<i>Accompagnement</i>	5 €

LA PART DES ANGE

LES COGNACS

	<i>5 cl</i>
Rémy Martin VSOP	20 €
Hennessy Fine de Cognac / 40°	24 €
Hine Triomphe / 40°	26 €
Delamain Pale & Dry / 40°	26 €
Delamain 1973 / 40°	38 €
Hennessy XO / 40°	48 €
Hine Antique X.O Fine Champagne	48 €
Rémy Martin XO / 40°	48 €
Château Fontpinot X.O Grand cru	48 €
Hennessy paradis Imperial	130 €
Hennessy Richard	160 €
Rémy Martin Louis XIII / 40°	180 €
Frapin 1888	380 €
Hennessy Ellipse	880 €

LES ARMAGNACS

Domaine de bachère 1993 / 41°	20 €
Domaine de Lamarquette 1986 Darroze / Castandet	22 €
Domaine de La Poste 1978 Darroze / Condom	25 €
Domaine de Salié 1975 Darroze / 44.6°	28 €
Domaine de Hourastet 1975 / <i>Lagrange</i>	30 €
Domaine de Bellaire 1969 Darroze / Cravancères	55 €
Domaine de Rieston 1993 / 50°	78€

LES CALVADOS

	<i>5 cl</i>
Boulard Pays d'Auge 12 ans	24 €
Morin 15 ans	28 €

LES EAUX DE VIE ET MARCS

Marc de Savoie Dolin	18 €
Etter <i>Framboise, Abricot</i>	20 €
Miclo	20 €
<i>Reine Claude, Prunelle Sauvage, Myrtille, Coing, Sorbier, Alisier, Houx</i>	
Bertrand <i>Framboise / Kirsch</i>	20 €
Massenez <i>Mûre Sauvage / Quetsch</i>	20 €
Morand Williamine	20 €
La Ferme Véronique (bio, Haute-Savoie)	28 €
<i>Pomme d'été / Cerise / Secret des Alpes</i>	
Capovilla <i>Framboise</i>	35 €

LES GRAPPAS

	<i>5 cl</i>
Sibona Di Chardonnay	20 €
Sibona Di Arnies	20 €
Celini	20 €
Berta Elisi	20 €
Berta Tresolitre 2004	58 €

LES ANISÉS

	<i>5 CL</i>
Pacific / 0° <i>Marseille</i>	12 €
Pastis 51 / 45° <i>Marseille</i>	14 €
Pernod / 45° <i>Marseille</i>	14 €
Ricard / 45° <i>Marseille</i>	14 €

BIÈRES

	<i>33 CL</i>
Brasserie Artisanale de Savoie <i>Blonde ou Blanche</i>	12 €
Corona	12 €
Duvel	12 €
Heineken	12 €
Heineken 00	10 €

LES APÉRITIFS

	<i>14 cl</i>
Kir vin Blanc	15 €
Kir Royal	28 €
Parfums des Crèmes et Liqueurs :	
<i>Cassis, Framboise, Pêche, Mûre, Fraise, Fraise des Bois,</i>	
<i>Pamplemousse, Châtaigne, Myrtille, Pimm's</i>	
Tio Pepe (<i>8 cl</i>)	18 €

LES VERMOUTHS / SUZE / AMERS

	<i>8 cl</i>
Aperol	18 €
Campari	18 €
Noilly-Prât	18 €
Martini <i>Rouge, Blanc, Rosato, Rubino</i>	18 €
Suze	18 €
Cocchi Torino	18 €

LES PORTOS

	<i>5 cl</i>
Burmester Tawny	18 €
Burmester Colheita 1955	78 €
Burmester Colheita 1963	78 €
Taylor's White	18 €
Cruz Blanc	18 €

NOTRE SELECTION DE VIN AU VERRE

LES BLANCS

2022 Savoie		Le Prieuré St Hughes	14
2022 Crozes Hermitage	Le Jardin	Le vieux Murier	15
2023 Rully	Clos de la Folie	Dom de la Folie	16

LES ROUGES

2022 Savoie	Mondeuse	Dom de l'Idylle	14
2015 Côte-Rôtie		Ch de Montyls	15
2022 Hautes Côtes de Beaune « Vieilles Vignes »		Sébastien Magnien	16

LE ROSÉ

2022 IGP Maures	L'Atypique	Dom L'Anglade	14
------------------------	------------	---------------	-----------

LES LIQUEURS

	<i>8 cl</i>
Amaretto, Drambuie, Malibu	20 €
Liqueur d'Armagnac à l'Orange, Chambord	20 €
Bailey's, Cointreau, Bénédictine,	20 €
Grand-Marnier « Cordon Rouge »	20 €
Limoncello, Liqueur Vanille, Ginger of the Indies	20 €
Mandarine Impériale, Manzana Verde, Heering	20 €
Liqueur Digestive aux Plantes	20 €

CHARTREUSES / GENEPI / LIQUEUR

	<i>5 cl</i>
Chartreuse Jaune	20 €
Chartreuse Verte	20 €
Chartreuse VEP Jaune	40 €
Génépi de la Vanoise	20 €

	<i>8 cl</i>
Fernet Branca, Jagermeister	18 €
Get 27, Get 31	18 €
Kahlua	18 €
Marie Brizard, Menthe Pastille	18 €
Sambuca	18 €
St Germain	18 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso	7 €
<i>Espresso forte / lungo leggero / ristretto / decaffeinato</i>	
Café Noisette	7 €
Double Café	9 €
Cappuccino / Café au Lait	9 €
Latte Macchiato	12 €
Chocolat Chaud	12 €

NOTRE SÉLECTION DE TISANES ET INFUSIONS 12 €

Bouquet de Manon

Les saveurs du Sud se confondent dans ce mélange de réglisse et de menthe douce au parfum de citron. A déguster à l'ombre d'un platane.

Camomille

Véritable ode à la nuit, cette tisane est le fruit de la production de petits récoltants de fleurs de camomille. Il n'y a plus qu'à déguster, et se relaxer.

Citronnelle

Cette tisane à la citronnelle offre une tasse douce au parfum de citron. Mais sans l'acidité. Le goût du bien-être.

Fleur d'oranger

Cette tisane offre toute la douceur, légèrement amère, et le goût fruité de la fleur d'oranger. Une jolie tasse aux arômes de feuilles d'oranger Bigarade, de fleurs de sureau, une pointe de tilleul et de camomille, des morceaux de pomme, le tout parsemé de pétales de fleur. Pour un moment de bien-être et de sérénité.

Tisane du berger

Cette tisane conjugue les saveurs d'autrefois : tilleul, verveine, menthe, fleur d'oranger et citronnelle. Riche en saveurs !

Menthe

Infusion de feuilles de menthe fraîche.

Tilleul

Délicate et fleurie, la tisane Tilleul offre une expérience d'une grande douceur. Presque sucrée. A déguster avec une gourmandise.

Verveine

A la fois douce et apaisante, la verveine est l'infusion idéale pour l'après-repas. Mais aussi, pourquoi pas, en prélude à la nuit.

NOTRE SELECTION DE THES 12 €

Lapsang Souchong

Thé de Chine aux larges feuilles, fumé au bois d'épicéa frais. Un grand classique pour les amateurs de ce type de thé. Bien fumé, il accompagne très agréablement un repas salé.

Darjeeling

Ce thé noir aux feuilles brisées offre une tasse corsée délicatement parfumée. Peut s'accompagner d'un nuage de lait. Ce Darjeeling est idéal pour le petit déjeuner.

Breakfast Royale

Mélange de thés noirs de Ceylan et de Chine.

Thé noir pouchkine

C'est sur une base de thés de Chine et de Ceylan qu'est construit le Pouchkine. Qu'on ne nous en demande pas plus ! Cette recette est classée « top secret » depuis 40 ans... Son goût est russe et son histoire romanesque : le grand Pouchkine ne l'aurait pas renié mais le seul moyen d'en savoir plus est de le goûter.

Ceylan

Ce thé de Ceylan provient d'une plantation en plein cœur du Sri Lanka, située à 3 km au sud-ouest de Nawalapitiya, entre 600 et 900 mètres d'altitude. Il s'agit de l'un des seuls jardins de Ceylan produisant un Orange Pekoe parfait : la feuille est de taille moyenne et très régulière, de texture et de couleurs uniformes, et parfaitement roulée.

Earl Grey

Thé noir à la bergamote parsemé de pointes blanches.

Rooibos

Contrairement au Rooibos rouge qui est fermenté, celui-ci est simplement séché mais non fermenté. L'infusion est donc de couleur verte pâle, avec un goût moins sucré. Ce mélange très parfumé renferme des fleurs de tournesol, le tout délicatement relevé par le parfum de la rose, fraise, vanille et pamplemousse.

Thé Vert lundilight

Ce thé assez inédit qui mélange thé vert et citronnelle du Mexique sera parfait pour les lendemains de fête ou d'excès. Huile essentielle de citron et de gingembre. Un vrai délice glacé.

Thé vert chine gunpowder

Ce thé vert provient de la Province du Zhejiang. Il offre une liqueur très rafraîchissante. Ce thé vert est traditionnellement utilisé pour préparer le thé à la menthe.

Thé vert Malesherbes

Ce thé vert Sencha (de Chine) est parfumé aux arômes de fruits de la passion, pêche de vigne, et fraises des bois. Rehaussé de pétales de rose rouge et de morceaux de fraise. Une gourmandise !

EAUX MINÉRALES

Perrier (33cl)	8€
Evian (33cl)	7€
Evian, Badoit, Chateldon (75 cl)	9€

SODAS

Orangina (25 cl)	9 €
Coca, Coca Zéro (33 cl)	9 €
Ice Tea (25 cl)	9 €
Limonade (33 cl)	9 €
Ginger Ale (20 cl)	9 €
Ginger Beer (20 cl)	9 €
Tonic Water (20 cl)	9 €
SanBitter (10 cl)	9 €

JUS DE FRUITS 33 cl

Citron, Orange, Pamplemousse / <i>Fruit pressé</i>	14 €
Abricot	9 €
Ananas	9 €
Framboise	9 €
Mangue	9 €
Passion	9 €
Pêche de vigne	9 €
Pomme	9 €
Tomate	9 €

Carte à toute heure

(Service de 12h30 à 18h)

César Salade <i>César Salad</i>	32€
Club au Poulet ou Saumon Fumé <i>Club sandwich with chicken or smoked salmon</i>	38€
Croque Beaufort façon pain perdu <i>Hot sandwich with ham and Beaufort cheese, french toast style</i>	28€
Assiette de charcuterie, pain croustillant et cornichons <i>Selection of charcuterie, crispy bread and pickles</i>	30€
Omelette, garniture de votre choix <i>Omelette, garnish of your choice</i>	22€
Salade vivante et Quinoa <i>Vegetarian salad with Quinoa</i>	30€
Coquillettes liées à la truffe et Beaufort <i>Truffle and Beaufort cheese "Coquillettes" pasta</i>	44€
Pennes ou Spaghettis au choix (Napolitaine, Arrabiata, Bolognaise, Carbonara)	28€

LES PATISSERIES

Chariot de Patisseries 20 €
Pastry from the trolley

Patisserie 10 €
Pastry