



# CARTE APERITIFS & AMUSES-BOUCHES

*Prix nets en euros, taxes et service compris.  
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*



## TAPAS & AMUSE BOUCHES

### Petites assiettes de dégustation

<b>Assiette de Jambon Sec de Savoie</b>	<b>6.90</b>
Maison Baud	
<b>Saumon Islandais SNO Mariné à l'Aneth</b>	<b>10.00</b>
Crème légère au génépi toast de pain de campagne grillé	
<b>Pâté en Croûte Tradition</b>	<b>12.90</b>
Condiments	
<b>Planche de Fromages</b>	<b>19.50</b>
Abondance fermier au lait cru, tomme Suisse à l'ail des ours Tonneau sec Charolais, tonnelet frais Charolais	
<b>Planche de Charcuteries de Nos Alpagnes - « Maison Baud »</b>	<b>22.50</b>
Bœuf Charolais séché : le Gorillon, légèrement fumé aux six épices Jambon de Savoie sec 13 mois; saucisson géant; la godille : pancetta de porc	
<b>Planche Mixte de Charcuteries de Nos Alpagnes et Fromages</b>	<b>22.50</b>

## BAR À GIN TONIC

(12cl)

<b>Frais et Amer :</b>	<b>11.00</b>
Plymouth Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic	
<b>Frais et Poivré :</b>	<b>11.00</b>
Bombay Sapphire & Schweppes Premium Mixer Tonic	
<b>Frais et Fruité :</b>	<b>11.00</b>
Bombay Sapphire & Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus	
<b>Frais et Herbacé :</b>	<b>11.00</b>
Plymouth Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic au thé vert Matcha	

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.*

*Prix nets en euros, taxes et service compris.  
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*



## APÉRITIFS CLASSIQUES

<b>L'Apéritif Maison d'IRMA</b> (12cl)	<b>8.00</b>
<i>Crément de Savoie, Crème de Myrtilles Sauvages</i>	
<b>Kir Bourguignon</b> (12cl) Bourgogne Aligoté et crème de cassis de Dijon	<b>5.40</b>
<b>Kir Royal</b> (12cl)	<b>10.90</b>
<b>Le « Communard »</b> (12cl) Beaujolais et crème de cassis de Dijon	<b>5.20</b>
<b>Bière Pression</b> Licorne authentique blonde ou Licorne White (25cl)	<b>4.80</b>
<b>Ricard, Pastis 51</b> (2cl)	<b>6.60</b>
<b>Martini</b> Rouge et Blanc, <b>Suze, Campari</b> (4cl)	<b>6.60</b>
<b>Porto</b> Rouge et Blanc (6cl)	<b>6.60</b>
<b>J&amp;B, Ballantine's, Jameson, Four Roses</b> (4cl)	<b>7.30</b>
<b>Havana Club, Gin Gordon's, Vodka, Tequila</b> (4cl)	<b>7.30</b>
<b>Chivas Regal, Aberlour 10 ans, Jack Daniel's, Glenfiddich, Glenlivet, Talisker</b> (4cl)	<b>9.10</b>
<b>Oban 14 ans</b> (4cl)	<b>11.40</b>
<b>Lagavulin 16 ans</b> (4cl)	<b>12.00</b>
<b>Vodka Grey Goose, Gin Bombay Sapphire</b> (4cl)	<b>10.60</b>

## LA CARTE DES COCKTAILS

<b>Spritz</b> (12cl) - Apérol et Prosecco	<b>9.60</b>
<b>Irma Spritz</b> (12cl)	<b>11.00</b>
<i>Gin, Crème de Myrtille et Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus</i>	
<b>Mojito Classique</b> (12cl)	<b>11.00</b>
<i>Rhum Blanc, Citron Vert, Sucre de Canne, Eau Gazeuse, Menthe Fraîche</i>	
<b>Spicy Mojito</b> (12cl)	<b>11.00</b>
<i>Rhum Ambré, Citron Vert, Menthe Fraîche, Schweppes Premium Mixer Ginger Ale</i>	
<b>Moscow Mule</b> (12cl)	<b>11.00</b>
<i>Vodka, jus de citron vert, Schweppes Premium Mixer Ginger Beer</i>	
<b>Expresso Martini</b> (12cl)	<b>11.00</b>
<i>Vodka, liqueur de café, expresso Paul Bocuse, sucre de canne</i>	
<b>Martini Tonic</b> (12cl)	<b>11.00</b>
<i>Martini blanc, citron vert, tonic, glace</i>	
<b>Caïpirinha</b> (8cl)	<b>11.00</b>
<i>Cachaça, citron vert sucre de canne</i>	



## CHAMPAGNES

<u>LES BLANCS</u>	12cl	37.5cl	75cl	150cl
<b>Alain Thiénot Brut</b>	<b>11.50</b>	<b>37.00</b>	<b>74.00</b>	<b>150.00</b>
A.O.C - Cuvée Réserve Maison				
<b>Mumm Brut A.O.C - Cordon Rouge</b>	<b>13.90</b>		<b>89.00</b>	
<b>Ruinart A.O.C - R</b>			<b>100.00</b>	
<b>Ruinart A.O.C - « Blanc de Blancs »</b>			<b>160.00</b>	<b>295.00</b>
 <u>LES ROSÉS</u>				
<b>Alain Thiénot Brut Rosé A.O.C</b>	<b>12.90</b>		<b>84.00</b>	
<b>Billecart-Salmon Brut Rosé A.O.C</b>			<b>140.00</b>	

## SODAS

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl)</b>	<b>4.60</b>
<b>Schweppes Lemon et Agrum' (25cl)</b>	<b>4.60</b>
<b>Fanta Orange (33cl)</b>	<b>4.60</b>
<b>Fuzetea (25cl)</b>	<b>4.60</b>
<b>Orangina (25cl)</b>	<b>4.60</b>
<b>San Bitter (10cl)</b>	<b>4.20</b>
<b>Limonade (25cl)</b>	<b>3.60</b>
<b>Sirop à l'Eau Teisseire (2cl)</b>	<b>2.50</b>

## JUS DE FRUITS et EAUX MINERALES

<b>Jus de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl) Orange ou pomme ou tomate</b>	<b>6.50</b>
<b>Nectars de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl) Pêche de vigne ou abricot</b>	<b>6.50</b>
<b>Fruits Frais Pressés (20cl) Citron ou Orange</b>	<b>6.90</b>
<b>Evian, Badoit Rouge (33 cl)</b>	<b>2.80</b>
<b>Evian, Badoit, Badoit Rouge (75 cl)</b>	<b>5.90</b>
<b>Ferrarelle (75 cl)</b>	<b>6.50</b>

**Notre sélection de vins au verre est disponible au dos de notre Menu du Jour**

*Prix nets en euros, taxes et service compris.  
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*