



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

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

BAR À GIN TONIC

(12cl)

Frais et Amer :	11.00
Plymouth Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic	
Frais et Poivré :	11.00
Bombay Sapphire & Schweppes Premium Mixer Tonic	
Frais et Fruité :	11.00
Bombay Sapphire & Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus	
Frais et Herbacé :	11.00
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

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

LA CARTE DES COCKTAILS

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



CHAMPAGNES

LES BLANCS

	12cl	37.5cl	75cl	150cl
Alain Thiénot Brut	11.50	37.00	74.00	150.00
A.O.C - Cuvée Réserve Maison				
Mumm Brut A.O.C - Cordon Rouge	13.90		89.00	
Ruinart A.O.C - R			100.00	
Ruinart A.O.C - « Blanc de Blancs »			160.00	295.00

LES ROSÉS

Alain Thiénot Brut Rosé A.O.C	12.90		84.00	
Billecart-Salmon Brut Rosé A.O.C			140.00	

SODAS

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

JUS DE FRUITS et EAUX MINERALES

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

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.*