



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, blinis de sarrasin	
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
Gin Monkey 47 & Schweppes Premium Mixer Tonic	
Frais et Fruité :	11.00
Gin Monkey 47 & 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) <i>Crément de Savoie, Crème de Myrtilles Sauvages</i>	8.00
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 (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, 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) Gin, Crème de Myrtille et Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus	11.00
Mojito Classique (12cl) Rhum Blanc, Citron Vert, Sucre de Canne, Eau Gazeuse, Menthe Fraîche	11.00
Spicy Mojito (12cl) Rhum Ambré, Citron Vert, Menthe Fraîche, Schweppes Premium Mixer Ginger Ale	11.00
Moscow Mule (12cl) Vodka, jus de citron vert, Schweppes Premium Mixer Ginger Beer	11.00
Expresso Martini (12cl) Vodka, liqueur de café, expresso Paul Bocuse, sucre de canne	11.00
Martini Tonic (12cl) Martini blanc, citron vert, tonic, glace	11.00
Caïpirinha (8cl) Cachaça, citron vert sucre de canne	11.00



CHAMPAGNES

<u>LES BLANCS</u>	12cl	37.5cl	75cl	150cl
Alain Thiénot Brut		38.50	74.00	150.00
A.O.C - Cuvée Réserve Maison				
Lallier Brut A.O.C – R018	13.90		87.00	
Mumm Brut A.O.C - Cordon Rouge			89.00	
Lallier A.O.C – « Blanc de Blancs »			106.00	
Ruinart A.O.C - R			115.00	
Ruinart A.O.C - « Blanc de Blancs »			175.00	330.00
<u>LES ROSÉS</u>				
Alain Thiénot Brut Rosé A.O.C			84.00	
Lallier A.O.C – Grand Rosé			106.00	
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
Schweppes Tonic Premium (25cl)	5.50
Fanta Orange (33cl)	4.60
Fuzetea (25cl)	4.60
Orangina (25cl)	4.60
San Bitter (10cl)	4.20
Limonade (25cl)	3.60
Diabolo (25cl)	3.60
Sirop à l'Eau (2cl)	2.50

JUS DE FRUITS et EAUX MINERALES

Jus de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl) Orange ou pomme ou tomate	6.90
Nectars de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl) Pêche de vigne ou abricot	6.90
Fruits Frais Pressés (20cl) Citron ou Orange	6.90
Evian, Badoit Rouge (33 cl)	3.50
Evian, Badoit, Badoit Rouge (75 cl)	6.90
Ferrarelle (75 cl)	7.70

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.