



CARTE SNACKING

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



NOTRE SELECTION SALÉE

Nos Sandwichs et Plat :

Sandwich New-Yorker	10.00
Pastrami, cheddar fumé, chou rouge, pickles, sauce moutarde et barbecue	
Sandwich Tartuffe	15.00
Jambon truffé, reblochon & sauce aux truffes	
Nasi Goreng	11.00
Riz, crevettes, poulet émincé, œuf en omelette, piment oiseau, coriandre	

Nos Planches :

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

NOTRE SELECTION SUCRÉE

Coupe de Glaces 3 Parfums	7.00
Notre Sélection de Pâtisseries	7.10
<i>Notre Chef de Rang se fera un plaisir de vous renseigner</i>	
Gaufres Grand-Mère	
<i>Garnitures : Chantilly / Chocolat / Compote</i>	
<i>Nos pâtes à tartiner Paul Bocuse : Caramel beurre salé / Praline Lyonnaise</i>	
2 choix de garnitures	9.10
3 choix de garnitures	9.50
Garniture supplémentaire	1.00

APÉRITIFS

CLASSIQUES

Apéritif Maison (12cl) Crémant de Savoie AOP, crème de myrtille	8.00
Kir Bourguignon (12cl) Bourgogne aligoté et crème de cassis de Dijon	5.40
Kir Royal (12cl)	10.90
Ballantine's, Four Roses, Havana Club, Gin, Vodka, Tequila (4cl)	7.30
Chivas Regal, Aberlour 10 ans, Jack Daniel's, Glenfiddich (4cl)	9.10
Ricard, Pastis 51 (2cl)	6.60
Martini (4cl)	6.60
Porto Rouge et Blanc (6cl)	6.60

COCKTAILS

Spritz - Apérol et prosecco (12cl)	9.60
Tonic Blanc (12cl) Lillet Blanc, Tonic, Concombre	10.00
Tonic Rosé (12cl) Lillet Rosé, Tonic, Citron Vert	10.00
Irma Spritz (12cl) Gin, schweppes premium mixer tonic hibiscus, crème de myrtille	11.00
Mojito Classique (12cl) Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche	11.00
Moscow Mule (12cl) Vodka, jus de citron vert, schweppes premium mixer ginger beer	11.00
Martini Tonic (12cl) Martini blanc, citron vert, tonic, glace	11.00
Caïpirinha (8cl) Cachaça, citron vert sucre de canne	11.00

BAR À GIN TONIC (12cl)

Frais & Amer Plymouth gin & schweppes premium mixer tonic	11.00
Frais & Poivré Gin Monkey 47 & schweppes premium mixer tonic	11.00
Frais & Fruité Gin Monkey 47 & schweppes premium mixer tonic à la fleur d'hibiscus	11.00
Frais & Herbacé Plymouth gin & schweppes premium mixer tonic au thé vert matcha	11.00

BIÈRES ARTISANALES

La Bière du Mont Blanc Blanche 4.7° (33cl)	7.50
La Bière du Mont Blanc Rousse 6.5° (33cl)	7.50
La Bière du Mont Blanc Verte, au génépi 5.9° (33cl)	7.50

NOTRE SÉLECTION DE VINS

	Verre 12cl	Btle 75cl
<u>BLANCS</u>		
Roussette A.O.C – « Fleur d'Altesse » - Jean Perrier & Fils 2019	5.80	34.50
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » - Paul Jaboulet Ainé 2020	8.00	47.50
Jurançon I.G.P – « Symbiose » – Domaine Bayard 2020	9.00	52.00
<u>ROUGES</u>		
Mondeuse A.O.C – « Gamme Pure » – Jean Perrier & Fils 2018	6.00	36.50
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » - Paul Jaboulet Ainé 2019	8.60	51.50
Haut-Médoc A.O.C – « Moulin la Lagune » 2016	11.30	67.90
<u>ROSÉS</u>		
Rosé A.O.C - Gamme Pure – Savoie – Jean Perrier & Fils 2020	5.30	31.50
Château Saint Maur A.O.P - Côtes de Provence - « L'excellence » 2020	8.20	49.00

CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Alain Thiénot Brut Rosé	12.90	84.00
Mumm Brut - Cordon Rouge	13.90	89.00
Ruinart – R		115.00
Ruinart - Blanc de Blancs		175.00

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl)		4.60
Schweppes Tonic, Schweppes Lemon et Agrum' (25cl)		4.60
Fanta Orange (33cl)		4.60
Fuzetea, Orangina (25cl)		4.60
San Bitter (10cl)		4.20
Limonade (25cl)		3.60
Jus de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl) Orange, pomme, tomate		6.90
Nectars de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl) Pêche de vigne, abricot		6.90
Cocktail de Fruits (20cl)		6.90
Evian, Badoit	(33 cl) 3.50	(75 cl) 6.90
Ferrarelle (75 cl)		7.70