



FROM 2.30 TO 7 PM

AFTERNOON MENU

TAPAS, PASTRIES AND APERITIVES

Pastries & Pies **7.10**

Lemon Pie Mille Zestes
Strawberry Pie, Green Pistacchios
Raspberry Pie, Vanilla
Apricot Pie, Verveine, Citronnelle
Salted Butter Caramel Chou, Hazelnut

Vacherin with Fresh Fruits **9.80**

Homemade Meringues, ice creams, whipped cream and red berry coulis

Cheese Platter **19.50**

Abondance Fermier au lait cru, Tomme Suisse à l'ail des Ours
Tonneau sec Charolais, Tonnelet frais Charolais

Charcuterie Platter **22.50**

Bœuf Charolais séché, légèrement fumé aux six épices
Jambon de Savoie sec 13 mois; Saucisson fumé au Genièvre; La Godille : Pancetta de porc

SANDWICHES

Libano **9.00**

Eggplant and grilled peppers, hummus, cumin carrots, parsley & sesame

Little Italy **9.00**

Mortadella, mozzarella, tomato, pesto dressing & rucola

Salmo **13.00**

Marinated salmon, Horseradish cream, Dill, Lemon, cucumber & granny apple

Tartuffe **13.00**

Truffled ham, reblochon & cream cheese with truffles

Lob & Roll **18.00**

Lobster, avocado, baby spinach, Lobster sauce, granny apple & lime peel

BURGERS

BB **10.00**

Minced beef, AOP cantal cheese, bacon, mustard dressing, Grilled onions, tomatoes & salad

Farmer **10.00**

Minced Beef, Ambert Fourme cheese, red onions confit, rucola



APERITIVES

CLASSICS

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 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 | 9.60 |
| Irma Spritz (12cl) Gin et Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus | 10.00 |
| Mojito Classique (12cl) | 10.00 |
| Rhum Blanc, Citron Vert, Sucre de Canne, Eau Gazeuse, Menthe Fraîche | |
| Spicy Mojito (12cl) | 10.00 |
| Rhum Ambré, Citron Vert, Menthe Fraîche, Schweppes Premium Mixer Ginger Ale | |
| Moscow Mule (12cl) Vodka, jus de citron vert, Schweppes Premium Mixer Ginger Beer | 10.00 |
| Expresso Martini (12cl) Vodka, liqueur de café, expresso Paul Bocuse, sucre de canne | 10.00 |
| Martini Tonic (12cl) Martini blanc, citron vert, tonic, glace | 10.00 |
| Caïpirinha (12cl) Cachaça, citron vert sucre de canne | 10.00 |

GIN & TONIC

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Frais & Amer Plymouth Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic | 10.00 |
| Frais &poivré Bombay Sapphire & Schweppes Premium Mixer Tonic | 10.00 |
| Frais &Fruité Bombay Sapphire & Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus | 10.00 |
| Frais & Herbacé Plymouth Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic au thé vert Matcha | 10.00 |

APERITIVES

WHITE WINES BY THE GLASS (12cl)

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Chardonnay A.O.C – <i>Gamme Pure 2018</i> | 5.50 |
| Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé – 2019 | 7.70 |

RED WINES BY THE GLASS (12cl)

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Mondeuse A.O.C - <i>Gamme Pure 2018</i> | 5.50 |
| Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé – 2017 | 7.70 |

CHAMPAGNES (12cl)

| | |
|-----------------------------------------|---------------|
| Mumm Brut – <i>Cordon Rouge</i> | 89.00 |
| La coupe (12cl) | 13.90 |
| Alain Thiénot Brut Rosé | 76.50 |
| La coupe (12cl) | 11.70 |
| Ruinart – <i>R</i> | 100.00 |
| Ruinart – <i>Blanc de Blancs</i> | 160.00 |
| Ruinart – <i>Dom Ruinart</i> | 250.00 |

CRAFT BEER

| | |
|------------------------------------------------------------|-------------|
| 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 |

SOFTS

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33cl) | 4.60 |
| Schweppes Tonic, Schweppes Lemon et Agrum' (25cl) | 4.60 |
| Fanta Orange, Perrier (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 | 5.90 |
| Nectars de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl) Abricot, pêche de vigne | 5.90 |
| Fruits Frais Pressés (20cl) Citron ou Orange | 6.90 |
| Cocktail de Fruits (20cl) | 6.90 |
| Evian, Badoit, Badoit Rouge | (33 cl) 2.80 (75 cl) 5.90 |
| Ferrarelle (75 cl) | 6.50 |