



DE 14H30 À 19H00

CARTE DE L'APRÈS-MIDI

DOUCEURS SUCRÉES, TAPAS ET APÉRITIFS

Douceurs Sucrées 7.50

Tarte au Citron Mille Zestes
Tarte Fraises, Pistaches Vertes
Tarte Framboises, Vanille
Tarte Abricot, Verveine, Citronnelle
Chou Caramel Beurre Salé, Noisette

Vacherin Minute aux Fruits Frais 9.80

Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly et coulis de fruits rouges

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 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

Aubergines et poivrons grillés, houmous, carottes au cumin, persil & sésame

Little Italy Mortadelle, mozzarella, tomate, sauce pesto & roquette 9.00

Salmo Saumon mariné, crème aneth citron, concombre & pomme granny 13.00

Tartuffe Jambon truffé, reblochon & fromage frais aux truffes 14.00

Lob & Roll 18.00

Homard, avocat, pousses d'épinard, sauce lobster, pomme granny & zestes de citron vert

BURGERS

BB 10.00

Bœuf haché, cantal AOP, bacon, sauce moutarde à l'ancienne, oignons grillés, tomates & salade

Farmer Bœuf haché, fourme d'Ambert, oignons confits, roquette 10.00



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	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

BAR A 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

APÉRITIFS

VINS BLANCS AU VERRE (12cl)

Chardonnay A.O.C – Gamme Pure 2018	5.50
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé – 2019	7.70

VINS ROUGES AU VERRE (12cl)

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

CHAMPAGNES (12cl)

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

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

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 Press�s (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