



DE 14H30 À 19H00

CARTE DE L'APRÈS-MIDI

DOUCEURS SUCRÉES, TAPAS ET APÉRITIFS

Douceurs Sucrées	7.10
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	9.00
Mortadelle, mozzarella, tomate, sauce pesto & roquette	
Salmo	13.00
Saumon mariné, crème aneth citron, concombre & pomme granny	
Tartuffe	13.00
Jambon truffé, reblochon & fromage frais aux truffes	
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	10.00
Bœuf haché, fourme d'Ambert, oignons confits, roquette	

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



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) Rhum Blanc, Citron Vert, Sucre de Canne, Eau Gazeuse, Menthe Fraîche	10.00
Spicy Mojito (12cl) Rhum Ambré, Citron Vert, Menthe Fraîche, Schweppes Premium Mixer Ginger Ale	10.00
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