

## VIN ROSÉ - ROSÉ WINE

PROVENCE

**MINUTY** - 75cl, 55€ - 150cl, 105€ - Verre, 9€  
Prestige, Côte de Provence, 2024

19  
71



## VIN ROUGE - RED WINE

### BOURGOGNE

**PINOT NOIR - 75cl, 58€**

Domaine des Gandines, 2023

**CLOS DES GODEAUX - 75cl, 116€**

Savigny les Beaune, Le Puy de l'Ours, 2022

### LANGUEDOC

**LES STRATES - 75cl, 39€, Verre, 10€**

Clos des Calades, 2020

**NUIT GRAVE - 75cl, 58€**

Terrasses du Larzac, Mas des Chimères, 2021

**PIC SAINT LOUP - 75cl, 49€**

Château La Roque, 2022

### BORDELAIS

**DADA DE ROUILLAC - 75cl, 59€**

Pessac-Léognan, 2019

**TOUR DU CAUZE - 75cl, 70€**

Saint Emilion Grand Cru, 2020

**SAINT ESTEPHE DE CALON SEGUR - 75cl, 90€**

Saint Estèphe, 2017

## GIN TONIC, AS WE ENJOY IT

### VIN ROUGE - RED WINE

#### VALLÉE DU RHÔNE

**CÔTES DU RHONE - 75cl, 39€ - Verre 9€**  
Samorens, Domaine Ferraton, 2023

**GHANY - 75cl, 58€**  
Crozes Hermitage, Gaylord Machon, 2022

**ST-JOSEPH - 75cl, 78€**  
Jean-Baptiste Souillard, 2022

**PUR GRANIT - 75cl, 139€**  
Cornas, Domaine Lionnet, 2022

#### VALLÉE DE LA LOIRE

**LARGE SOIF - 75cl, 39€**  
VDF, Terra Vita Vinum, 2020

**GRAIN DE PINOT - 75cl, 71€**  
Sancerre, Paul Prieur, 2022

#### BOMBAY SAPPHIRE - 16€

Citron jaune, graines de coriandre &  
Schweppes Sélection Tonic Original  
*Lemon, coriander seeds & Schweppes  
Selection Original Tonic*

#### LACHANENCHE - 16€

Romarin, citron vert & Schweppes Sélection  
Peach  
*Rosemary, lime & Schweppes Selection  
Peach*

#### HENDRICK'S - 18€

Concombre, cardamome & Schweppes  
Sélection Tonic Original  
*Cucumber, cardamom & Schweppes  
Selection Original Tonic*

#### TANQUERAY TEN - 19€

Pamplemousse, romarin & Schweppes  
Sélection Pomelos  
*Grapefruit, rosemary & Schweppes  
Selection Pomelos*

#### GIN MARE - 19€

Basilic, romarin, thym & Schweppes  
Sélection Tonic Original  
*Basil, rosemary, thyme & Schweppes  
Selection Original Tonic*

#### CITADELLE - 19€

Zeste d'orange, romarin & Schweppes  
Sélection Tonic Original  
*Orange zest, rosemary & Schweppes  
Selection Original Tonic*

#### SKAGERRAK - 20€

Zeste d'orange, baies de genievres &  
Schweppes Sélection Tonic Original  
*Orange zest, juniper berries & Schweppes  
Selection Original Tonic*

#### OLI'GIN - 22€

Romarin, basilic, olives & Schweppes  
Sélection Tonic Original  
*Rosemary, basil, olives & Schweppes  
Selection Original Tonic*

#### MONKEY 47 - 24€

Citron vert, baies roses & Schweppes  
Sélection Wild Peach & Elderflower  
*Lime, pink peppercorns & Schweppes  
Selection Wild Peach & Elderflower*

## NOS COCKTAILS SIGNATURE - OUR SIGNATURE COCKTAILS

### CHEEKY CIDER - 15€

Rhum Kraken, Amaretto Disaronno, épices et cidre  
*Kraken rum, Disaronno Amaretto, spices, and cider*

### ELDERITA - 16€

Tequila El Jimador Reposado, St. Germain, citron vert & sirop maison poire  
*El Jimador Reposado Tequila, St. Germain, lime & homemade pear syrup*

### WINTER SOUR - 16€

Bulleit Bourbon, The kings Ginger Liqueur, sirop gingembre maison, citron vert & blanc d'oeuf

*Bulleit Bourbon, The King's Ginger Liqueur, homemade ginger syrup, lime & egg white*

### GENE'PEAR - 17€

Genépi à l'ancienne, purée de poire, purée de myrtille, citron vert, blanc d'oeuf & perrier

*Traditional Genépi, pear purée, blueberry purée, lime, egg white & Perrier*

### ESPRESSO MARTINI - HVT - 18€

Vodka Grey Goose infusée a la vanille, Fair liqueur de café, espresso & sirop de noisette

*Grey Goose vanilla-infused vodka, Fair coffee liqueur, espresso & hazelnut syrup*

### MOUNTAIN MULE - 18€

Vodka Greygoose, Genépi à l'ancienne, citron vert & Schweppes Selection Ginger Beer

*Greygoose Vodka, Traditional Genépi, lime & Schweppes Selection Ginger Beer*

### OLD FASHIONED HVT - 21€

Rhum Zacapa 23, sirop d'érable, bitter orange & romarin fumé  
*Zacapa 23 Rum, maple syrup, bitter orange & smoked rosemary*

### NEGRONI HVT - 22€

Gin Mare, Martini Riserva Rubino, Campari Bitter, pamplemousse & basilic  
*Gin Mare, Martini Riserva Rubino, Campari Bitter, grapefruit & basil*

*Prix nets en euros, taxes et service inclus | La liste des allergènes est disponible sur demande*

## VINS ROUGES - RED WINES

### SAVOIE

#### OPPORTUN - 75cl, 39€- Verre 8€

Gamay, Domaine Philippe Grisard, 2023

#### PERSAN - 75cl, 42€

Domaine de Méjane, 2023

#### LA NUIT NOUS APPARTIENT - 75cl, 59€

Mondeuse, Domaine Les 13 Lunes, 2022

#### INSTANT PRESENT - 75cl, 68€

Mondeuse, Domaine des Orchis, 2022

#### PRESTIGE DES ARPENTS - 75cl, 80€

Mondeuse d'Arbin, Les Fils de Charles Trosset, 2019

#### FOUGUEUX - 75cl, 74€

Persan, Domaine Philippe Grisard, 2022

### BEAUJOLAIS

#### HAUTE RONZE MOSAIQUE - 75cl, 59€

Régnié, Philippe Viet, 2021

#### LES LABOURONS - 75cl, 82€

Fleurie, Domaine Valma, 2022

*Net prices in euros, taxes and service included | The list of allergens is available on request*

## VINS BLANCS - WHITE WINES

### BOURGOGNE

**MACON-PERRONE - 75cl, 39€ - Verre 10€**

Domaine Du mont Epin, 2023

**TERROIR DE CLESSE - 75cl, 65€**

Viré-Clessé, Domaine des Gandines, 2022

**LES MURES - 75cl, 87€**

Pouilly-Loché, Domaine du Clos des Rocs, 2022

**MISE TARDIVE - 75cl, 94€**

Chablis, Domaine Pattes Loup, 2022

## NOS COCKTAILS CLASSIQUES - OUR CLASSIC COCKTAILS

**APEROL SPRITZ - 14€**

Aperol, Martini Spumante Prosecco, Perrier

**MOJITO - 16€**

Rhum Bacardi Anejo, citron vert, menthe & perrier

*Bacardi Anejo Rum, lime, mint & Perrier*

**WHITE RUSSIAN - 16€**

Vodka Greygoose, Fair Café, crème

*Grey Goose Vodka, Fair Coffee, cream*

**CUBA LIBRE - 16€**

Bacardi Anejo 4, citron vert & Coca-Cola

*Bacardi Anejo 4, lime & Coca-Cola*

**BLOODY MARY - 16€**

Vodka Greygoose, Jus de tomate, citron vert & Spicy mix

*Grey Goose Vodka, tomato juice, lime & spicy mix*

**LONG ISLAND ICED TEA - 16€**

Gin Bombay, Vodka Greygoose, Cointreau, Tequila El Jimador Reposado,

Bacardi Anejo 4, citron vert & Coca-Cola

*Bombay Gin, Grey Goose Vodka, Cointreau, El Jimador Reposado Tequila, Bacardi*

*Anejo 4, lime & Coca-Cola*

**BLACK RUSSIAN - 16€**

Vodka Greygoose, Fair Café

**MARGARITA - 17€**

Tequila El Jimador Reposado, Cointreau & citron vert

*El Jimador Reposado Tequila, Cointreau & lime*

**HUGO SPRITZ - 18€**

St-Germain, menthe, Martini Spumante Prosecco, Perrier

*St-Germain, mint, Martini Spumante Prosecco, Perrier*

## ALCOOLS - ALCOHOLS

### APÉRITIFS - 6CL

PASTIS DES ALPES 45° - 2cl, 5€

SUZE - 6€

MARTINI RUBINO, MARTINI AMBRATO - 8€

PORTO TRES ARCOS (RUBY, BLANC OU TAWNY) - 9€

APEROL, CAMPARI, ST. GERMAIN, LILLET (ROUGE, BLANC OU ROSÉ), MONTAGNETTE

LACHANENCHE LAVANDE/FRAMBOISE - 8€

KIR - 15cl, 7€ - KIR ROYAL - 15cl, 14€

### VODKAS - 4CL

GREY GOOSE ORIGINAL - 18€

KETEL ONE - 12€

VODKA LE PHILTRE - 26€

### TEQUILA, MEZCAL & PISCO - 4CL

HERRADURA REPOSADO, EL JIMADOR REPOSADO. TABERNERO PISCO PURO - 14€

MEZCAL SAN COSME, EL GOBERNADOR PISCO CHILENO. PATRON SILVER - 18€

PATRON REPOSADO - 19€

### BRANDIES - 4CL

PRESTIGNAC VS, HENNESSY VS - 12€

CALVADOS DE LA HÉTRAIE - 12€

ARMAGNAC CHATEAU DE BORDENEUVE VSOP, ARMAGNAC DUC DE CAMILHAC - 12€

HENNESSY XO - 52€

## VINS BLANCS - WHITE WINES

### VALLÉE DU RHÔNE

CÔTE DU RHONE - 75cl, 48€ - Verre 9€

Famille Perrin, 2023

ROUSSANNE - 75cl, 60€

Jean-Baptiste Souillard, 2022

RODEO - 75cl, 88€

St-Joseph, Domaine de L'Iseran, 2023

### VALLÉE DE LA LOIRE

PETIT BOURGEOIS - 75cl, 39€

Sauvignon Blanc, Henri Bourgeois 2023

SANCERRE - 75cl, 71€

Paul Prieur, 2023

### LANGUEDOC

LE VIOGNIER - 75cl, 46€

Paul Mas, 2023

COTEAUX DU SALAGOU - 75cl, 46€

Mas des Chimères, 2021

## VINS BLANCS - WHITE WINES

### SAVOIE

**APREMONT - 75cl, 39€ - Verre 8€**  
Domaine Philippe Chapot, 2023

**ROUSSETTE - 75cl, 59€**  
Domaine Philippe Chapot, 2023

**ORIGINELLE - 75cl, 64€**  
Mondeuse Blanche, Philippe Grisard, 2021

**LA BERGERIE - 75cl, 70€**  
Ayze, Domaien du Gringet, 2022

**RESILIENCE - 75cl, 96€**  
Chignin Bergeron, Gilles Berlioz, 2023

## ALCOOLS - ALCOHOLS

### WHISKIES - 4CL

**JAMESON PREMIUM, JACK DANIEL'S OLD N°7 - 14€**  
**JOHNNY WALKER BLACK LABEL, BULLEIT (BOURBON OU RYE) - 16€**  
**SEQUOIA TOURBÉ - 19€**  
**NIKKA WHISKEY FROM THE BARREL, LAGAVULIN 16 ANS, LAPHROAIG 10 ANS - 22€**  
**OBAN 14 ANS - 25€**  
**SEQUOIA SINGLE MALT, SEQUOIA TOURBE SINGLE MALT - 26€**  
**MACALLAN AMBER, AULTMORE 12ANS. CRAIGELLACHIE 13ANS - 36€**  
**THE DALMORE 12 ANS - 38€**

### RHUMS - 4CL

**BACARDI ANEJO CUATRO, BACARDI CARTA BLANCA - 14€**  
**KRAKEN 40°, CACHAÇA LEBLON - 14€**  
**BOTRAN 15, DIPLOMATICO - 16€**  
**DICTADORE 20 ANS, FAIR XO - 18€**  
**PLANTATION XO 20 ANNIVERSARY - 22€**  
**ZACAPA 23, BACARDI FACUNDO NEO - 24€**  
**BACARDI 10 ANS FACUNDO EXIMO - 28€**

### DIGESTIFS & LIQUEURS - 4CL

**JÄGERMEISTER, LIMONCELLO DI CAPRI, ST GERMAIN - 8€**  
**GET 27, GET 31 - 9€**  
**EAUX DE VIE (FRAMBOISE, MIRABELLE & POIRE WILLIAMS) - 9€**  
**GÉNÉPI À L'ANCIENNE, LIMONCELLO LACHANENCHE BIO, AMARETTO DISARONNO, BAILEYS (LACHANENCHE FRAMBOISE) - 9€**  
**COINTREAU, CHAMBORD, KAHLUA, FAIR CAFÉ, VERVEINE VERTE, GÉNÉPI INTENSE, GRAND MARNIER - 10€**  
**GÉNÉPI NOIR, CHARTREUSE JAUNE, CHARTREUSE VERTE - 12€**  
**PIMM'S, FERNET BRANCA, FRANGELICO, MANDARINE - 12€**  
**CHARTREUSE JAUNE MOF, ITALICUS BERGAMOTTO - 14€**

## SOFTS FAIT MAISON – HOMEMADE SOFTS

### LIMONADE FRAÎCHE – 9€

Citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne maison & eau gazeuse  
*Lime, fresh mint, homemade cane sugar syrup & sparkling water*

### ICED BERRIES - 9€

Infusion Fruits Rouges, purée de myrtille, citron vert & baies roses  
*Red fruit infusion, blueberry purée, lime & pink peppercorns*

### MISTRAL GAGNANT – 10€

Infusion Earl Grey, purée de pêche, jus de citron, romarin & cardamome  
*Earl Grey infusion, peach purée, lemon juice, rosemary & cardamom*

### MEN-T(H)O VERT – 10€

Thé vert menthe, concombre, menthe, sirop d'agave  
*Mint green tea, cucumber, mint, agave syrup*

### ORANGEADE – 10€

Jus d'orange pressé, tonic hibiscus  
*Freshly squeezed orange juice, hibiscus tonic*

## SOFTS

### SODAS 33CL - 6€

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Limonade ALPIC

### SCHWEPPES PREMIUM MIXERS 25CL - 7€

Original, Hibiscus, Ginger Beer, Ginger Ale, Pomelo, Wild Peach & Elderflower

### JUS DE FRUIT BISSARDON 25CL - 9€

Ananas, Myrtille, Orange, Pomme-Framboise, Pomme, Tomate, Poire  
*Pineapple juice, Blueberry, Orange, Apple-Raspberry, Apple, Tomato, Pear*

### EAUX MINÉRALES 33CL - 5€

avec sirop (with syrup) + 0.50€  
Evian ou Perrier

### EAUX MINÉRALES 100CL - 8€

Evian, Badoit

## CHAMPAGNE

**LECLERE-MINARD, LA RÈGLE D'OR, 2016 - 75cl, 84€ - Verre, 14€**

**BESSERAT ROSÉ - 75cl, 115€**

**LOUIS ROEDERER, COLLECTION 245 - 75cl, 150€**

**RUINART, BLANC DE BLANC - 75cl, 300€**

## BULLES

**ENVOL CREMANT DE SAVOIE - 75cl, 50€ - Verre, 12€**

**DOMAINE LES 13 LUNES, JACQUÈRE MÉTHODE ANCESTRALE «13 BULLES», 2022  
- 75cl, 46€**

**MAISON BODET HEROLD, CRÉMANT DE LOIRE «LES GREFFIERS», 2021  
- 75cl, 60€**



## BIÈRES BOUTEILLES – BOTTLED BEERS

**BRASSERIE DE MONT BLANC BLONDE - 33cl, 9€**

**BRASSERIE DE MONT BLANC BLANCHE - 33cl, 9€**

**BRASSERIE DE MONT BLANC IPA - 33cl, 9€**

**BRASSERIE DE MONT BLANC VERTE – 33cl, 9€**

**BRASSERIE DE MONT BLANC LA BLEU – 33cl, 9€**

## BIÈRES PRESSION - DRAFT BEERS

**– AVEC SIROP (WITH SYRUP) + 0,5€**

**CARLSBERG BLONDE 5% - 25cl, 6€ - 50cl, 10€**

Bière Danoise fraîche & douce élaborée à partir de céréales & houblon vert  
*Fresh & smooth Danish beer made from cereals & green hops*

**GRIMBERGEN BLONDE 6.7% - 25cl, 7€ - 50cl, 12€**

Bière d'Abbaye belge intense alliant saveurs sucrées & amertume à l'arôme de fruit & d'épices  
*Intense Belgian Abbey beer combining sweet flavors & bitterness with fruity & spicy aromas*

**GRIMBERGEN BLANCHE 6% - 25cl, 7€ - 50cl, 12€**

Bière d'Abbaye belge fine amertume & légèrement acidulée aux arômes d'agrumes  
*Fine bitter & slightly tangy Belgian Abbey wheat beer with citrus aromas*

**PIETRA AMBRÉE 6% - 25cl, 7€ - 50cl, 12€**

Bière d'Abbaye belge ambrée chaleureuse et épicée, douce & légèrement amère  
*Warm & spicy Belgian Abbey amber beer, smooth & slightly bitter*

**PROPER JOB IPA 5.5% - 25cl, 7€ - 50cl, 12€**

Bière anglaise IPA fraîche & délicate aux saveurs de malt, houblon & agrumes  
*Fresh & delicate English IPA beer with malt, hop & citrus flavors*

## MOCKTAILS

**GARDEN SOUR - 14€**

Seedlip garden, jus de pommes & citron vert, romarin & thym  
*Seedlip Garden, apple juice & lime, rosemary & thyme*

**SPICED GINGER - 14€**

Fluère Spiced Cane Dark Roast, citron vert & Ginger beer  
*Fluère Spiced Cane Dark Roast, lime & Ginger beer*

**SWEET BITTER SPRITZ - 14€**

Fluère Bitter, cranberry, orange, citron vert & eau pétillante  
*Fluère Bitter, cranberry, orange, lime & sparkling water*

**SWEET BLEND - 14€**

Fluère Raspberrie, citron vert, sirop de framboise, menthe & perrier  
*Fluère Raspberry, lime, raspberry syrup, mint & Perrier*

## COCKTAILS CHAUDS – HOT COCKTAILS

### VIN CHAUD - 8€

Côtes du Rhône AOP, eau de vie de prune, miel, fruits & agrumes, épices  
*Côtes du Rhône AOP, plum brandy, honey, fruits & citrus, spices*

### RICH HOT CHOCO - 14€

Baileys, Kahlúa, espresso et chocolat chaud, chantilly & sauce chocolat  
*Baileys, Kahlúa, espresso and hot chocolate, whipped cream & chocolate sauce*

### HOT WHISKY TODDY - 14€

Bullet Bourbon, eau de vie de poire, miel & citron jaune  
*Bullet Bourbon, pear brandy, honey & lemon*

### SPICED DELIGHT - 14€

Bacardi Spiced Rhum, Lait d'amande et chocolat, fleur de sel & chantilly  
*Bacardi Spiced Rum, almond milk & chocolate, fleur de sel & whipped cream*

### IRISH COFFEE - 15€

Jameson Original Irish Whisky, sirop de canne roux, café, chantilly  
*Jameson Original Irish Whisky, brown cane syrup, coffee, whipped cream*

### GREEN COFFEE - 15€

Chartreuse Verte, café, sucre, chantilly  
*Chartreuse Verte, coffee, sugar, whipped cream*

### FRENCH COFFEE - 15€

Cognac, café, sucre, chantilly  
*Cognac, coffee, sugar, whipped cream*

### ITALIAN COFFEE - 15€

Disaronno, café, sucre, chantilly  
*Disaronno, coffee, sugar, whipped cream*

## BOISSONS CHAUDES – HOT BEVERAGES

### CAFÉS

EXPRESSO, ALLONGÉ, NOISETTE, RISTRETTO - 3,5€

DOUBLE EXPRESSO - 7€

CAPPUCCINO, CAFÉ CRÈME, LATTE - 8€

### CHOCOLAT CHAUD

CHOCOLAT CHAUD COMME À LA MAISON - 7€

*Hot chocolate like at home*

### TOPPINGS

CHANTILLY - 0,50€

CARAMEL ou CHOCOLAT BLANC ou CHOCOLAT NOIR - 0,50€

BROWNIES ou MARSHMALLOWS ou SPÉCULOS - 0,50€

*Whipped cream*

*Caramel or White Chocolate or Dark Chocolate*

*Brownies or Marshmallows or Speculoos*

### THÉS & INFUSIONS

#### THÉ NOIR - 6€

Earl Grey, English Breakfast, Jardin de Darjeeling, Ceylan

#### THÉ VERT - 6€

Menthe, Jasmin ou Sencha  
*Mint, jasmine, Sencha*

#### INFUSION - 6€

Verveine, Camomille, Tilleul, Rooibos aux épices  
*Verbena, Chamomile, Linden, Spiced Rooibos*

### TISANES DES CHARTREUX - 6€

#### ANGELUS DU SOIR SOMMEIL - SLEEP

Tilleul, aubépine, verveine citronnelle, lavande, oranger doux, camomille matricaire, passiflore

#### RÉFECTOIRE

##### DIGESTIVE - DIGESTIVE

Verveine citronnelle, fenouil, menthe poivrée, camomille matricaire, pomme sauvage, marjolaine, romarin

#### SPACIEMENT

##### RESPIRATOIRE - RESPIRATORY

Menthe poivrée, marjolaine, fenouil, pin sylvestre, pomme sauvage, sauge, thym

#### ŒUVRES COMMUNES

##### RÉPARATRICE - RESTORATIVE

Sureau, cassis, achillée millefeuille, ronce, frêne, lavande, souci

Elixir Végétal de la Grande Chartreuse +2€