CARTE DU MIDI

SUPERNOVA

À BOIRE, À MANGER, À PARTAGER.

NOTRE RETOUR DE MARCHÉ

CHAQUE SEMAINE, DÉCOUVREZ NOS NOUVELLES SUGGESTIONS QUI CHANGENT AU GRÉ DES SAISONS ET DE L'INSPIRATION DU CHEF.

LES ENTRÉES

TZATZÍKI ET PAIN PITA DE LA MAISON KALIOS — **3,90 €**
Concombre frais, yaourt grec onctueux, ail et menthe

SALADE LANDAISE AU MAGRET FUMÉ MAISON — **5,90 €**
Salade verte, tomates cerises, éclats de noix

LES PLATS

CAPONATA À L'HALLOUMI FRIT – À DÉGUSTER FRAÎCHE — **17,90 €**
Caviar d'aubergines, tomates, olives de Kalamata, câpres, raisins secs, pignons de pin, pain pita grillé

BURGER À L'EFFILOCHÉ DE PORC ET CHEDDAR FUMÉ — **15,90 €**
Mayonnaise aux épices coréennes, pickles de cornichons, oignons confits

LINGUINES & CREVETTES EN PERSILLADE — **17,90 €**
Sauce crémeuse à la tomate et aux herbes de Provence

LES DESSERTS

LA BOULE DE GLACE MAISON À LA BIÈRE GUINNESS — **2,90 €**
Délicate glace au miel, avec un supplément de 1 € pour un trait de whiskey irlandais

GRANOLA AUX PRUNES — **4,90 €**
Servi avec du fromage frais et des céréales croquantes

SALADE DE FRUITS FRAIS À LA MENTHE ET AU CITRON — **5,90 €**

CHOUX FAÇON BOUNTY — **6,50 €**
Ganache montée à la noix de coco, sauce chocolat et coco râpé

BOISSONS DU MOMENT

L'ODALISQUE – SYLVAIN MOREY – LUBERON - VALLÉE DU RHÔNE – BIO 2022
Verre 8,50 € / Bouteille 48,00 €

LES INCONTOURNABLES

POKE BOWL AU SAUMON — **En entrée 10,00 € / En plat 20,00 €**
Riz à sushi, saumon, framboises, avocat, sauce poke et sriracha

SALADE CAESAR — **En entrée 10,00 € / En plat 21,00 €**
Salade romaine, poulet, parmesan, croûtons, pickles d'oignons rouges et sauce Cæsar maison

BURGER DE BŒUF NOTRE CLASSIQUE — **20,00 €**
Bun maison, steak haché, oignons confits, cheddar fondant, poitrine de porc, sauce tartare et frites maison
Tous nos burgers sont servis avec une cuisson à point, dans le respect des règles d'hygiène, tout en préservant la qualité et la saveur

TARTARE DE BŒUF À NOTRE FAÇON — **20,00 €**
Bœuf coupé au couteau (180g), tomates confites, pignons de pin torréfiés, copeaux de parmesan, frites maison

NOIX D'ENTRECÔTE — **27,00 €**
Entrecôte Angus (origine Argentine,250g), accompagnée de salade et de frites maison

MENU ENFANT (-12 Ans) — **12,00 €**
Steak haché accompagné de salade et de frites maison
Disponible également : l'une de nos 3 propositions de plats de la semaine en version « Kid Menu »

LES DESSERTS *- Pour finir en beauté.*

SUNDAE — **7,50 €**
Glace vanille et caramel beurre salé, caramel, cookies, chantilly et éclats de cacahuètes

ÉCLAT FRUITÉ « RHUBARBE, FRAISES & HIBISCUS » — **10,00 €**
Rhubarbe pochée à l'hibiscus, ganache à la vanille, coulis de fruits rouges, shortbread croustillant, glace vanille et tuile fine

PLANCHE GOURMANDE À PARTAGER — **12,00 €**
À savourer à deux : deux tartelettes, deux verrines et deux boules de glace artisanale

CAFÉ GOURMAND — **8,50 €**
Café servi avec une tartelette, une verrine et une boule de glace

GLACE OU SORBET — **6,00 €**
(Artisan glacier « Renzo » Vivier du Lac) 2 boules au choix

Demandez la liste des allergènes à notre équipe. Plat végétarien

BOISSONS

GAZEUZES	cl	
Bonneval	75	7 €
Badoit	100	5,5 €
Badoit Rouge	33	4 €

PLATES	cl	
Evian	100	5,5 €
Evian	50	3 €

RAFRAICHISSEMENTS	cl	
Coca-Cola	33	4 €
Coca-Cola Zéro	33	4 €
Orangina	25	4 €
Fuzetea Pêche	25	3,5 €
Savoie Limonade	33	4,5 €
Schweppes Tonic Premium	20	4,8 €
London Essence	20	4,8 €
London Essence Ginger Beer	20	4,8 €

JUS / NECTARS	cl	
Pamplemousse	25	4 €
Orange	25	4 €
Pomme	25	4 €
Ananas	25	4 €
Nectar Abricot	25	4 €
Airelle	25	4 €

BOISSONS CHAUDES

THÉS NOIRS	3,5 €
Ceylan	
Earl Grey	
Darjeeling	
Fruits rouges	

THÉS VERTS	3,5 €
Jasmin	
Gunpowder	

INFUSIONS	3,5 €
Camomille	
Verveine	
Tilleul	
Des Alpages	
Rooibos	
Détox – Secrets de Philomène	

CAFÉS	
Espresso, Ristretto	2,2 €
Café allongé	3 €
Double espresso	3,5 €
Capuccino, Café au lait, Latte	4 €
Noisette	2,4 €

CHOCOLATS	
Chocolat chaud	3,8 €
Chocolat Viennois	4,2 €

TAPAS ET PLANCHES

DU MERCREDI AU VENDREDI SOIR

LE SALÉ À PARTAGER

DUO DE CHARCUTERIES DE LA MAISON DUCULTY (LOIRE) — **15 €**
Jambon sec à la truffe & cœur de filet de porc « Apicius », préparé selon une salaison au sel sec

TOMME DE SAVOIE & COMPOTÉE DE MYRTILLES — **8 €**

GUACAMOLE & CHIPS DE TORTILLA — **8 €**

LABNEH AU ZAATAR — **8 €**
Fromage frais aux épices Libanaises, servi avec du pain pita de la maison Kalios

FRITES MAISON — **7 €**
Préparées en deux cuissons, pour une texture parfaitement croustillante

QUESADILLAS AU BACON, CHEDDAR FONDANT ET OIGNONS FRITS — **9 €**
Servies avec une sauce cocktail onctueuse

CRISPY CREVETTES — **12 €**
6 Crevettes croustillantes, accompagnées d'une sauce nem légèrement épicée

GUA BAO AU BŒUF FACON THAI — **12 €**
3 pains vapeur garnis d'effiloché de bœuf parfumé au combava et à la citronnelle, carottes, gingembre, persil et sauce sriracha

LA BELLE BURRATA — **Format Individuel 100g 9 € / À Partager 300g 20 €**
Servie sur un lit de roquette, pignons de pin, olives de Kalamata, pain pita & huile d'olive de la maison Kalios

LES TAPAS DE NOTRE FUMOIR

CUISSONS ET FUMAISONS DANS NOTRE BBQ SMOKER

RILLETTES DE SAUMON FUMÉ & PAIN DE CAMPAGNE MAISON — **15 €**
Rillettes au fromage frais et aux herbes du moment

FILET MIGNON DE PORC FUMÉ AU POIVRE — **15 €**
Fines tranches de filet mignon servi avec une sauce BBQ

LES PLATS *- viandes d'origine française*

POKE BOWL AU SAUMON — **En entrée 10 € / En plat 20 €**
Riz à sushi, saumon, fraise-rhubarbe marinée, shiso, avocat, sauce poke et sriracha

SALADE BURRATA ESTIVALE — **En entrée 10 € / En plat 18 €**
Tomates, pâtes fregola, pêches ou nectarines rôties, le tout accompagné d'une sauce aux herbes

RATIN DE LÉGUMES DU MOMENT, CRÈME AIL ET THYM — **18 €**
Mélange de courgettes, tomates, oignons rouges et pommes de terre nouvelles, le tout gratiné dans une sauce crémeuse à l'ail et au thym frais. Accompagné d'une salade de jeunes pousses, de croûtons et d'une vinaigrette aux herbes

TARTARE DE BOEUF À NOTRE FAÇON & FRITES MAISON — **20 €**
Bœuf coupé au couteau accompagné de tomates confites, pignons pin torréfiés et copeaux de parmesan

BURGER & FRITES MAISON — **20 €**
Bun maison, sauce tartare maison, cheddar fondant, poitrine croustillante et oignons confits

RAVIOLES FAÇON « GENOVESE » — **19 €**
Pesto basilic « Genovese » maison, olives de Kalamata et pignons de pin

NOIX D'ENTRECÔTE, SALADE ET FRITES MAISON — **27 €**
Entrecôte d'origine Argentine

PAVÉ DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS DANS NOTRE BBQ SMOKER — **23 €**
Servi avec une sauce vierge au thym et au citron, des poivrons marinés et du petit épeautre

LES TOUCHES SUCRÉS

SUNDAE — **7,5 €**
Glace vanille et caramel beurre salé, caramel, cookies, chantilly et éclats de cacahuètes

ÉCLAT FRUITÉ « RHUBARBE, FRAISES & HIBISCUS » — **10 €**
Rhubarbe pochée à l'hibiscus, ganache à la vanille, coulis de fruits rouges, shortbread croustillant, glace vanille et tuile fine

PLANCHE GOURMANDE À PARTAGER — **12 €**
À savourer à deux : deux tartelettes, deux verrines et deux boules de glace artisanale

CAFÉ GOURMAND — **8,5 €**
Café servi avec une tartelette, une verrine et une boule de glace

GLACE OU SORBET (ARTISAN GLACIER « RENZO ») 2 BOULES AU CHOIX — **6 €**

BAR & COCKTAILS

VINS AU VERRE

N'hésitez pas à demander notre carte des vins
pour découvrir notre sélection à la bouteille.

CHAMPAGNES ET VINS PÉTILLANTS

	12,5cl	75cl
Champagne - CL La Chapelle - Instinct 1er Cru - Brut	12 €	70 €
Crémant de Savoie - La réserve D'Eugène - Domaine Carrel & Senger Brut	8 €	45 €

VINS BLANCS - FRANCE

Apremont - Perle des Dames - Domaine J.F Marechal **Savoie - 2023**	5,5 €	26 €
Roussette de Savoie - D. Château de la Violette **Savoie - 2023**	7 €	32 €
Sauvignon - Touraine Blanc - Domaine Jean François Roy **Loire - 2021**	6 €	28 €
Chablis - Domaine de Vauroux **Bourgogne - 2022**	9 €	48 €
Uby N.4 - Côtes de Gascogne - Domaine Uby **Sud-Ouest - 2023**	6 €	26 €

VINS ROSÉS - FRANCE

Studio By Miraval - Méditerrranée - Provence-Alpes **Côte d'Azur - 2024**	5,5 €	33 €
Réal Rosé - Domaine Clos Réal **BIO** **Côtes de Provence - 2022**	7 €	37 €

VINS ROUGES - FRANCE

Pinot Noir - Closerie des Alisiers - Domaine S. Brocard **Bourgogne - 2022**	8,5 €	40 €
Crozes - Hermitage - Les Aigrettes - D. Murinais **BIO** **Vallée du Rhône - 2022**	8,5 €	48 €
Rasteau - Domaine Les Évigneau **Vallée du Rhône - 2019**	7,5 €	38 €
Pic Saint-Loup - Château La Roque **BIO** **Languedoc Roussillon - 2022**	8 €	47 €
Les Darons - By Jeff Carrel **Languedoc Roussillon - 2022**	5,5 €	23 €

KIRS

	12,5cl
Supernova	6 €
Pétillant	7,5 €
Royal	12 €

LA BRASSERIE

*#On boit bon et bio, avec un clin d'œil à notre ami et associé des **Burdigala.***
On a croisé ce renardeau sur la route lors d'une virée dans le sud-ouest, il nous a bien désaltérés avec ses bières en bouteille !
Depuis, il a bien grandi et il nous propose désormais sa gamme à la pression.

LES PRESSIONS RUSÉES	25cl	50cl
La blonde légère - **6.5°**	3,8 €	7 €
IPA - **6.5°**	4,5 €	8 €
Blanche aux fleurs de Sureau - **4.5°**	4,5 €	8 €

LES BIÈRES BOUTEILLES	33cl
Quardin IPA - **5.5°**	7,5 €
Ambrée Dement'bree - **7°**	6,5 €
Brewdog Punk (Sans Alcool) - **0.5°**	6 €
	37,5cl
Bacchus Framboise - **5°**	8 €
Bacchus Cerise - **5°**	7,5 €

CIDRE	50cl
Fils de Pomme **BIO** - **4°**	7,5 €

GIN AND TONIC

Si un gin & tonic peut sembler être une simple boisson, c'est pour nous une culture. Nous avons d'abord sélectionné les meilleurs gins, puis nous avons trouvé.

La meilleure façon de les servir.

Profitez-en !

		5cl
Aprilis	France	12 €
Citadelle	France	13 €
G'vine Floraison	France	13 €
Normindia	France	13 €
Generous organic	France	14 €
Alpinist	Suisse	16 €
Beefeater	Angleterre	9 €
Beefeater 24	Angleterre	14 €
Plymouth	Angleterre	12 €
Oxley	Angleterre	15 €
Fords	Angleterre	13 €
Bloom	Angleterre	14 €
Sipsmith	Angleterre	16 €
Highclere Castle	Angleterre	15 €
Bulldog	Pays de Galles	11 €
Monkey 47	Allemagne	16 €
Gin Mare	Espagne	13 €
Adamus	Portugal	14 €
Black Tomato	Pays Bas	14 €
The Drunken Horse	Belgique	14 €
Tanqueray Ten	Écosse	15 €
Botanist	Écosse	13 €
Gunpowder	Irlande	15 €
Bereksten	Norvège	14 €
Roku	Japon	13 €
Komasa	Japon	14 €
ScapeGrace Black	Nouvelle Zélande	15 €
Ceder's Wild 0%	Suède	12 €

Pour ajouter une touche gustative supplémentaire à votre Gin & Tonic, faites votre choix parmi notre sélection de Bitters aromatiques :

Coriandre – Lavande – Cardamone - Orange – Pamplemousse - Réglisse

Accompagnement Tonic au choix - 20cl

Schweppes Premium | London Essence

COCKTAILS

LES INCONTOURNABLES

Notre équipe sera ravie de réaliser pour vous vos cocktails classiques préférés, n'hésitez pas à demander !

PO*N STAR MARTINI 12,9 €

Absolut Vodka, Passoã, fruit de la passion, sirop de vanille, pétillant de Savoie

EXOTIQUE I VANILLÉ I PÉTILLANT

SHAKERMAKER 12.9 €

Pisco, Mezcal, Suze, jus de citron vert, sirop d'orgeat, sirop de sucre

HERBACÉ I FUMÉ I ÉQUILIBRÉ

TIKI NUI NUI 12 €

Havana Club 3 ans rhum, Havana Club Especial rhum, Pimento Dram liqueur, jus de citron vert, jus d'orange, sirop de vanille, sirop de cannelle, Angostura bitters

ÉPICÉ I RICHE I TROPICALE

DAIQUIRI CLASSIQUE 12 €

Havana Club 3 ans rhum, jus de citron vert, sucre de canne

Déclinez votre cocktail avec votre fruit préféré

FRUITÉ I ACIDULÉ I EXOTIQUE

BEAT IT 11 €

Vin rosé, Lillet Blanc, thé hibiscus, jus de citron, sirop de sucre, Aperol, pétillant de Savoie

VIF I FLORAL I PÉTILLANT

AEROPLANE 11 €

Beefeater Gin, Ramazzotti, purée d'orange sanguine, jus de citron, sirop de vanille, pétillant de Savoie

AMER-DOUX I AGRUMES I PÉTILLANT

Certains cocktails peuvent contenir des allergènes.
Merci de nous informer en cas d'allergie

ROCKTAILS
DECOUVERTE

HYSTERIA 12,9 €

Havana Club 3 ans Rhum, Cointreau, sirop maison de framboise et épices, jus de citron

FRUITÉ I ÉPICÉ I VIBRANT

VIOLET HILL 12,9 €

Beefeater Gin au coco, Cherry Brandy, jus de citron, jus d'orange, liqueur de maraschino, glaçon maison au raisin, à la cerise et à la violette

GOURMAND I FLORAL I INTENSE

NEVERMIND 12,9 €

Absolut Vodka, jus de petit pois fait maison, sirop de pistache fait maison, jus de citron

DOUX I VÉGÉTAL I GOURMAND

ROXANNE 12,9 €

Beefeater Gin, Liqueur de sureau Marie Brizard, jus de citron, jus de pomme, sucre de canne, concombre

FRAIS I FLORAL I VÉGÉTAL

TNT 12,9 €

Jack Daniel's Whiskey au beurre de cacao, sirop de muscovado fait maison, bitter cacao, Angostura Bitters

CACAO I INTENSE I SAVOUREUX

ROCKTAILS

FREE BIRD 12,9 €

El Jimador Blanco Tequila, Ramazzotti, Maraschino liqueur, jus de citron vert, sirop d'agave, bitters

HERBACÉ I AMER-DOUX I FRAIS

SUPERSONIC 12,9 €

Botran Rhum, Drambuie, Kraken Black Spiced Rhum, jus de citron vert, jus de pamplemousse, sirop d'agave, bitters

RAFRAICHISSANT I ÉPICÉ I AÉRIEN

HELP ! 12,9 €

Havana Club 3 ans Rhum, Havana Club Especial Rhum, Falernum, nectar d'ananas, jus d'orange, fruit de la passion, jus de citron vert, sucre de canne, Angostura Bitters

TROPICAL I ACIDULÉ I TIKI

LAST RESORT 12,9 €

Havana Club 3 Ans rhum, Cointreau, sirop d'orgeat fait maison, jus de pamplemousse clarifié, lavande, jus de citron vert, gazéifié

FLORAL I FRAIS I EFFERVESCENT I VIF

Certains cocktails peuvent contenir des allergènes.
Merci de nous informer en cas d'allergie

ROCKTAILS
PÉTILLANTS

CHAMPAGNE SUPERNOVA 12,9 €

Havana Club Especial rhum, Chambord, framboises, nectar d'ananas, jus de citron vert, pétillant de Savoie

FRUITÉ I ÉLÉGANT I PÉTILLANT

DON'T STOP ME NOW 12,9 €

Cointreau, Passoã, lychee, fruit de la passion, jus de citron vert, émulsion lychee safran, pétillant de Savoie

EXOTIQUE I PÉTILLANT I CRÉMEUX

STARLIGHT 12,9 €

Havana Club Especial Rhum, sorbet pêche de vigne, sirop de pistache fait maison, liqueur de pêche, jus de citron vert, pétillant de Savoie

VELOUTÉ I RAFFINÉ I PÉTILLANT

SANS ALCOOL

REHAB 7,9 €

Jus de lychee, framboises, menthe fraîche, jus ai-relle, jus de citron jaune, sirop d'orgeat, Ginger Beer

FRAIS I FRUITÉ I PÉTILLANT

NEW BORN 7,9 €

Fruit de la passion, sirop falernum maison, nectar d'ananas, jus d'orange, jus de citron vert

TROPICAL I DOUX I TIKI

SLOW RIDE 7,9 €

Poires, crème de coco, jus de citron vert, sirop de noisette

GOURMAND I CRÉMEUX I ONCTUEUX

NUMB 7,9 €

Purée d'orange sanguine, jus de citron vert, eau de concombre, romarin, sirop de sucre de canne, gazéifié

ACIDULÉ I HERBACÉ I RAFRAÎCHISSANT

LES SPIRITUEUX

COLLECTION DE WHISKY

ECOSSAIS SINGLE MALT	5cl
Glenmorangie	11 €
Glenfiddich 12 ans	10 €
Glenfiddich IPA	14 €
Oban 14 ans	15 €
Dalmore 12 ans	16 €
Macallan Double Cask 12 ans	18 €
Macallan Estate	60 €
Cardhu 12 ans	10 €
Cragganmore 12 ans	10 €
Aberlour 12 ans	11 €
Glenlivet Founders Estate	11 €
Glenkinchie 12 ans	12 €
Auchentoshan Three Wood	17 €
Talisker Port Ruighe	12 €
Ardberg 10 ans	14 €
Lagavulin 16 ans	14 €
Scapa Skiren	18 €

ECOSSAIS BLENDED	5cl
Johnnie Walker Black Label 12 ans	10 €
Chivas 18 ans	17 €
Spice Tree Compass Box	15 €
The Story of the Spaniard	15 €

IRLANDAIS	5cl
Jameson	9 €
Connemara	11 €
The Sexton	12 €

FRANÇAIS	5cl
Ouiski – Hepp	11 €
Ouiski – Expression Tourbe	12 €

AMERICAINS	5cl
Jack Daniel's	8 €
Jack Daniel's Apple	8 €
Gentleman Jack	9 €
Bulleit	9 €
Bulleit Rye	10 €
Woodford Reserve	11 €
Blanton's	15 €
Maker's Mark	12 €

JAPONAIS	5cl
Nikka Barrel	12 €

LES SPIRITUEUX

VODKA		5cl
Absolut	Suède	6 €
Absolut Elyx	Suède	12 €
Grey Goose	France	9 €
Ciroc	France	9 €
Pyla	France	10 €
Ketel One	Pays Bas	9 €
Stolichnaya Elite	Russie	12 €
Beluga	Russie	12 €
Belvedere	Pologne	9 €
Zubrowka Bison	Pologne	7 €
Konics Tale	Pologne	12 €
Chopin	Pologne	12 €
Haku	Japon	14 €

RHUM		5cl
Havana Club 3 ans	Cuba	6 €
Havana Club Especial	Cuba	7 €
Havana Club 7 ans	Cuba	9 €
Pacto Navio	Cuba	9,5 €
Eminente	Cuba	11 €
St. James VX1765	Martinique	8 €
Trois Rivières Vieux Océan	Martinique	10 €
Angostura 1919	T&T	10 €
Kraken Black Spiced	T&T	9 €
Appleton Estate	Jamaïque	9 €
Mezan XO	Jamaïque	8 €
Emperor Heritage	Ile Maurice	10 €
Diplomatico Reserve	Venezuela	9 €
Santa Teresa 1796	Venezuela	12,5 €
Zacapa 23	Guatemala	13 €
Zacapa XO	Guatemala	24 €
Botran	Guatemala	11 €
Sailor Jerry	Iles Vierges EU	8 €
Plantation XO	Barbade	16 €
Bumbu	Barbade	10 €
Doorly's 12 ans	Barbade	10 €
Penny Blue Pure Canne	Ile Maurice	10 €
Rhum Millonario 15 ans	Pérou	12 €

CACHAÇA		5cl
Janeiro	Brésil	7 €
Leblon	Brésil	9 €

PISCO		5cl
Demonio	Pérou	10 €

TEQUILA / MEZCAL	5cl
El Jimador Blanco	5 €
Patron Silver	12 €
Don Julio Reposado	12 €
Avion Anejo	14 €
Mezcal	12 €

COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS	5cl
Otard VS	8 €
Courvoisier VSOP	14 €
Hennessy XO	30 €
Uby 12 ans Bas Armagnac	10 €
Daron Fine	7 €

EAUX-DE-VIE	5cl
Poire Williams	6 €

PORTO / SHERRY	5cl
Andersen Tawny	5 €
Quinta do Noval L.B.V.	10 €
Andersen Blanc	5 €
Tio Pepe	5 €

LES SPIRITUEUX

LIQUEURS	5cl
Bailey's	5 €
Amaretto Disarono	5 €
Frangelico	6 €
Kahlua	6 €
Patron XO Coffee	9 €
Cointreau	6 €
Xanté	8 €
Mandarine Napoléon	6 €
Grand Marnier	7 €
Limoncello	5 €
Pimms N.1	5 €
Italicus	9 €
Benedectine	7 €
Drambuie	6,5 €
Sambuca	5 €
Genépi des Alpes Dolin	6 €
Chartreuse Verte	8 €
Chartreuse Jaune	9 €
Chartreuse MOF	12 €
Chartreuse 9e Centenaire	14 €
Suze	4 €
Get 27	5 €

AMERS / BITTER	5cl
Campari	5 €
Campari Cask Tales	12 €
Dolin Bitter	5 €
Del Professore Bitter	10 €
Averna	8 €
Amer Picon	4 €
Jagermeister	5 €
Suédois Dolin	5 €
Fernet Branca	5 €
Ramazzotti	8 €
Bonal Dolin	6 €
Cynar	6 €

ANISÉS	4cl
Ricard	4 €
Pernod Absinthe 68	12 €

VERMOUTHS	6cl
Dolin Rouge	5 €
Dolin Dry	5 €
Dolin Blanc	5 €
Lillet Blanc	5 €
Lillet Rosé	5 €
Carpano Punt E Mes	6 €
Carpano Antica Formula	8 €
Mulassano Rosso	8 €
Del Professor Rosso	9 €