

CARTE 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

LABNEH LIBANAIS & CONCOMBRE MARINÉ

Labneh aux épices zaatar, tranches de concombre mariné au sésame, accompagné de pain pita

3,90 €

GRAVLAX DE BŒUF MAISON

Bœuf mariné à l'aneth, au gingembre et au soja, pickles de fenouil et roquette

5,90 €

LES PLATS

RAVIOLES À LA CRÈME DE SAFRAN, NOISETTES & GREMOLATA D'HERBES FRAÎCHES

15,90 €

FILET MIGNON DE PORC DE MONTAGNE – ORIGINE « AVEYRON »

Servi avec son jus de viande au thym et une tartine végétale aux courgettes, tomates, oignons et aubergines

17,90 €

FISH BURGER

Dos de lieu noir pané, cheddar fondant, sauce tartare et salade croquante, accompagné de pommes de terre rôties

17,90 €

LES DESSERTS

LA BOULE DE SORBET MAISON À L'ABRICOT & À LA SARRIETTE

Sorbet artisanal à l'abricot et à la sarriette. Supplément de 1 € pour un trait de rhum

2,90 €

GRANOLA AUX FIGUES

Servi avec du fromage frais et des céréales croquantes

4,90 €

CRUMBLE AUX PRUNES REVISITÉ

5,90 €

MOUSSE AU CHOCOLAT

Mousse au chocolat onctueuse, praliné au sésame et éclats croustillants de gavottes

6,50 €

BOISSONS DU MOMENT

VENTOUX – INFINEMENT ROUGE - DOMAINE ALLOIS - VALLÉE DU RHÔNE 2023

Verre 5,50 € / Bouteille 26,00 €

LES INCONTOURNABLES

POKE BOWL AU SAUMON

Riz à sushi, saumon, framboises, avocat, sauce poke et sriracha

En entrée 10,00 € / En plat 20,00 €

SALADE ÉTÉ INDIEN À LA BURRATA

Tomates cerises, pâtes trofie liguri, basilic, salade verte et croûtons, le tout relevé par une vinaigrette à la figue et au miel

Supplément tranches de coppa : +3,00 €

En entrée 8,00 € / En plat 16,00 €

BURGER DE BŒUF NOTRE CLASSIQUE

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

20,00 €

TARTARE DE BŒUF À NOTRE FAÇON

Bœuf coupé au couteau (180g), tomates confites, pignons de pin torréfiés, copeaux de parmesan, frites maison

20,00 €

NOIX D'ENTRECÔTE

Entrecôte Angus (origine Argentine, 250g), accompagnée de salade et de frites maison

27,00 €

MENU ENFANT (-12 Ans)

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 »

12,00 €

LES DESSERTS *- Pour finir en beauté.*

SUNDAE

Glace vanille et caramel beurre salé, caramel, cookies, chantilly et éclats de cacahuètes

7,50 €

LA FIGUE

Moelleux aux amandes et aux noix, ganache montée à la fève tonka, compotée de figues, tuile croustillante et framboise

10,00 €

PLANCHE GOURMANDE À PARTAGER

À savourer à deux : deux tartelettes, deux verrines et deux boules de glace artisanale

12,00 €

CAFÉ GOURMAND

Café servi avec une tartelette, une verrine et une boule de glace

8,50 €

GLACE OU SORBET

(Artisan glacier « Renzo » Vivier du Lac) 2 boules au choix

6,00 €

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 Alpes	
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

RILLETES 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 €



SUPERNOVA

**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 1 ^{er} 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 - Méditerranée - 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 - Cardamome - Orange - Pamplemousse - Réglisse

Accompagnement Tonic au choix - 20cl

Schweppes Premium | London Essence

GIN & TONIC - COCKTAILS - SPIRITUEUX

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 | VANILLÉ | PÉTILLANT

SHAKERMAKER

12.9 €

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

HERBACÉ | FUMÉ | 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 | RICHE | TROPICALE

DAIQUIRI CLASSIQUE

12 €

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

Déclinez votre cocktail avec votre fruit préféré

FRUITÉ | ACIDULÉ | EXOTIQUE

BEAT IT

11 €

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

VIF | FLORAL | PÉTILLANT

AEROPLANE

11 €

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

AMER-DOUX | AGRUMES | 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 | ÉPICÉ | 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 | FLORAL | INTENSE



NEVERMIND

12,9 €

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

DOUX | VÉGÉTAL | GOURMAND



ROXANNE

12,9 €

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

FRAIS | FLORAL | VÉGÉTAL



TNT

12,9 €

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

CACAO | INTENSE | SAVOUREUX

ROCKTAILS



FREE BIRD

12,9 €

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

HERBACÉ | AMER-DOUX | FRAIS



SUPERSONIC

12,9 €

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

RAFRAICHISSANT | ÉPICÉ | 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 | ACIDULÉ | 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 | FRAIS | EFFERVESCENT | 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 | ÉLÉGANT | 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 | PÉTILLANT | 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 | RAFFINÉ | PÉTILLANT

SANS ALCOOL

REHAB

7,9 €

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

FRAIS | FRUITÉ | PÉTILLANT

NEW BORN

7,9 €

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

TROPICAL | DOUX | TIKI

SLOW RIDE

7,9 €

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

GOURMAND | CRÉMEUX | ONCTUEUX

NUMB

7,9 €

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

ACIDULÉ | HERBACÉ | 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

Ouisqi - Hepp	11 €
Ouisqi - 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

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

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 €

5cl

CACHAÇA

Janeiro	Brésil	7 €
Leblon	Brésil	9 €

PISCO

Demonio	Pérou	10 €
---------	-------	------

TEQUILA / MEZCAL

El Jimador Blanco	5 €
Patron Silver	12 €
Don Julio Reposado	12 €
Avion Anejo	14 €
Mezcal	12 €

5cl

5cl

5cl

COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS

Otard VS	8 €
Courvoisier VSOP	14 €
Hennessy XO	30 €
Uby 12 ans Bas Armagnac	10 €
Daron Fine	7 €

EAUX-DE-VIE

Poire Williams	6 €
----------------	-----

PORTO / SHERRY

Andersen Tawny	5 €
Quinta do Noval L.B.V.	10 €
Andersen Blanc	5 €
Tio Pepe	5 €

5cl

5cl

5cl

LES SPIRITUEUX

LIQUEURS

	5cl
Bailey's	5 €
Amaretto Disaronò	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 €
Benedictine	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 €

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 €

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 €