

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

🍷 BEIGNETS AUX ÉPINARDS & AÏOLI

3 pièces de beignets aux épinards, servis avec un aïoli maison

3,90 €

SALADE AU MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON

Carmine, betterave et orange, relevées d'un vinaigre aux agrumes

5,90 €

LES PLATS

🍷 BLESOTTO THAÏ AU CURRY ROUGE

Risotto de petit épeautre au bouillon coco, girolles et cébettes rôties, parfumé aux racines de galanga et curry rouge

15,90 €

BURGER PORC EFFILOCHE & MAYONNAISE AUX SAVEURS BBQ

Servi avec des frites maison

17,90 €

BRANDADE DE MORUE

Brandade de morue maison, gratinée au four, accompagnée d'une salade verte

17,90 €

LES DESSERTS

GLACE MAISON À LA PISTACHE

Supplément de 1 € pour un trait de rhum

2,90 €

GRANOLA AUX CLÉMENTINES DE CORSE & SIROP D'ÉRABLE

Servi avec du fromage frais et des céréales croquantes

4,90 €

PUMPKIN PIE AUX ÉPICES D'HALLOWEEN

Tarte au potimarron délicatement épicée, dans l'esprit d'Halloween

5,90 €

DUO CHOCOLAT

Mousse au chocolat noir, accompagnée d'une sauce onctueuse au chocolat blanc

6,50 €

BOISSONS DU MOMENT

RIESLING SPATLESE - H. THANICH – MOSEL - ALLEMAGNE 2018

Fruité et élégant, notes d'agrumes confits et de fleurs blanches, finale fraîche et minérale

Verre 7,50 € / Bouteille 45,00 €

LIMONADE MAISON AU ROOIBOS & AGRUMES

Infusion de rooibos, agrumes, sirop maison, le tout gazéifié

4,50 €

LES INCONTOURNABLES

POKE BOWL AU SAUMON

En entrée 10,00 € / En plat 20,00 €

Riz à sushi, chou rouge, saumon mariné, dés de mangue, oignons rouges, avocat, grenade, sauce poke et sriracha

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

En entrée 8,00 € / En plat 16,00 €

Salade verte, sarrasin, quartiers de poire, noix, pickles d'échalotes, le tout relevé par une vinaigrette à la poire

Supplément tranches de Guanciale : +3,00 €

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

MONT BLANC

10,00 €

Biscuit moelleux à la vanille, insert poire et citron vert, mousse légère aux marrons et vermicelles de marron parfumés au rhum

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

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) Jambon sec à la truffe & cœur de filet de porc « Apicius », préparé selon une salaison au sel sec	15 €
TOMME DE SAVOIE & COMPOTÉE DE MYRTILLES	8 €
GUACAMOLE & CHIPS DE TORTILLA	8 €
LABNEH AU ZAATAR Fromage frais aux épices Libanaises, servi avec du pain pita de la maison Kalios	8 €
FRITES MAISON Préparées en deux cuissons, pour une texture parfaitement croustillante	7 €
QUESADILLAS AU BACON, CHEDDAR FONDANT ET OIGNONS FRITS Servies avec une sauce cocktail onctueuse	9 €
CRISPY CREVETTES 6 Crevettes croustillantes, accompagnées d'une sauce nem légèrement épicée	12 €
BEIGNETS AUX ÉPINARDS & AÏOLI 6 pièces de beignets aux épinards, servis avec un aïoli maison	9 €
GUA BAO AU BŒUF FACON THAI 3 pains vapeur garnis d'effiloché de bœuf parfumé au combava et à la citronnelle, carottes, gingembre, persil et sauce sriracha	12 €
RILLETTES DE SAUMON FUMÉ & PAIN DE CAMPAGNE MAISON Rillettes au fromage frais et aux herbes du moment	15 €
CROQUE-MONSIEUR À LA MEULE DE SAVOIE & JAMBON BLANC FUMÉ <i>Pain de mie, meule de Savoie fondue et jambon blanc fumé</i>	12 €

LES PLATS- viandes d'origine française

POKE BOWL AU SAUMON Riz à sushi, chou rouge, saumon mariné, oignons rouges, avocat, sauce poke et sriracha	En entrée 10 € / En plat 20 €
SALADE DE CHÈVRE CHAUD Salade verte, sarrasin, quartiers de poire, noix, pickles d'échalotes, le tout relevé par une vinaigrette à la poire. Supplément tranches de Guanciale : +3,00 €	En entrée 8 € / En plat 16 €
TARTARE DE BOEUF À NOTRE FAÇON & FRITES MAISON Bœuf coupé au couteau accompagné de tomates confites, pignons pin torréfiés et copeaux de parmesan	20 €
BURGER & FRITES MAISON Bun maison, sauce tartare maison, cheddar fondant, poitrine croustillante et oignons confits	20 €
NOIX D'ENTRECÔTE, SALADE ET FRITES MAISON Entrecôte d'origine Argentine	27 €
BLESOTTO THAÏ AU CURRY ROUGE Risotto de petit épeautre au bouillon coco, girolles et cébettes rôties, parfumé aux racines de galanga et curry rouge	19 €
BRANDADE DE MORUE Brandade de morue maison, gratinée au four, accompagnée d'une salade verte	20 €
SUNDAE Glace vanille et caramel beurre salé, caramel, cookies, chantilly et éclats de cacahuètes	7,5 €
MONT BLANC Biscuit moelleux à la vanille, insert au citron vert, mousse légère aux marrons et vermicelles de marron parfumés au rhum	10 €
PLANCHE GOURMANDE À PARTAGER À savourer à deux : deux tartelettes, deux verrines et deux boules de glace artisanale	12 €
CAFÉ GOURMAND Café servi avec une tartelette, une verrine et une boule de glace	8,5 €
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 - Cardamone - 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

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

Ouisi - Hepp	11 €
Ouisi - 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 Disaronno	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 €

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 €