

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

SALADE AUX ÉPINARDS

Épinards frais, amandes, orange et cerfeuil, accompagnés d'une vinaigrette aux agrumes

3,90 €

ŒUF PARFAIT FAÇON MEURETTE

Servi avec une sauce au vin rouge, des lardons, des champignons et des oignons fondants et des croûtons

6,90 €

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS MAISON

Crème brûlée salée au foie gras maison, fine et fondante, délicatement caramélisée

8,90 €

LES PLATS

DOUBLE CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN

Halloumi frit et cheddar, butternut rôti au sirop d'érable et aux herbes, sauce mayonnaise au curry

15,90 €

ÉCHINE DE PORC CONFITE AU VIN ROUGE

Servie avec un gratin de pommes de terre

17,90 €

RAVIOLES AUX ÉCREVISSES & HUILE DE HOMARD

Bisque d'écrevisses aux légumes aromatiques : carotte, ail, tomate et échalotes

18,90 €

LES DESSERTS

GLACE VANILLE RELEVÉE À LA SAUCE FRAMBOISE PIQUANTE MAISON

2,90 €

Supplément de 1 € pour un trait de vodka

GRANOLA MANGUE & ANANAS

4,90 €

Servi avec du fromage frais et des céréales croquantes

MOUSSE AU CHOCOLAT

5,90 €

Mousse au chocolat maison, onctueuse et légère

TARTE À LA VANILLE & CARAMEL

6,50 €

Pâte sucrée, mousse vanille et biscuit cuillère

FROMAGES DE LA FROMAGERIE GUIBERT, CHOISIE AVEC LE MOF ROMAIN GUIBERT

6,00 €

Nous vous proposons un duo de fromages : choisissez deux fromages parmi notre sélection.

BOISSONS DU MOMENT

PAVILLON DU GLANA – 2ÈME VIN DU CHÂTEAU DU GLANA – SAINT-JULIEN

2017

Verre 10,00 € / Bouteille 62,00 €

Nez expressif de cerise, mûre et épices fines, bouche élégante et veloutée avec une belle fraîcheur

LIMONADE MAISON AU ROOIBOS & AGRUMES

4,50 €

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

SUPERNova

À BOIRE, À MANGER, À PARTAGER.

LES INCONTOURNABLES

POKE BOWL AU THON MARINÉ

Thon mariné à l'huile de sésame, sauce soja et citron vert, accompagné d'avocat, de chou rouge, de radis et de riz thaï vinaigré

En entrée 10,00 € / En plat 20,00 €

SALADE À L'HALLOUMI FRIT FAÇON « CAESAR »

Salade romaine, sauce Caesar aux câpres, pickles d'oignons rouges, tomates confites et olives de Kalamata

En entrée 10,00 € / En plat 19,00 €

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

PAVLOVA AUX AGRUMES

10,00 €

Meringue suisse croustillante, chantilly à la vanille, sorbet à la mandarine et pâte de fruits à l'orange sanguine

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

GAZEUSES

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

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 €

PLATES

	cl	
Evian	100	5,5 €
Evian	50	3 €

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)

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

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

BEIGNETS AUX ÉPINARDS & AÏOLI

9 €

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

GUA BAO AU BOEUF FACON THAI

12 €

3 pains vapeur garnis d'effiloché de bœuf parfumé au combava et à la citronnelle, carottes, gingembre, persil et sauce sriracha

RILLETTES DE SAUMON FUMÉ & PAIN DE CAMPAGNE

15 €

Rillettes au fromage frais et aux herbes du moment

CROQUE-MONSIEUR À LA MEULE DE SAVOIE & JAMBON À L'AIL DES OURS

12 €

Pain de mie, meule de Savoie fondu et jambon blanc fumé

LES PLATS - viandes d'origine française

POKE BOWL AU THON MARINÉ

En entrée 10 € / En plat 20 €

Thon mariné à l'huile de sésame, sauce soja et citron vert, accompagné d'avocat, de chou rouge, de radis et de riz thaï vinaigré

■ SALADE À L'HALLOUMI FRIT FAÇON « CAESAR »

En entrée 10 € / En plat 19 €

Salade romaine, sauce Caesar aux câpres, pickles d'oignons rouges, tomates confites et olives de Kalamata

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

NOIX D'ENTRECÔTE, SALADE ET FRITES MAISON

28 €

Entrecôte d'origine Argentine

■ DOUBLE CHEESEBURGER VÉGÉTARIEN

19 €

Halloumi frit et cheddar, butternut rôti au sirop d'érable et aux herbes, sauce mayonnaise au curry

RAVIOLES AUX ÉCREVISSES & HUILE DE HOMARD

21 €

Bisque d'écrevisses aux légumes aromatiques :carotte, ail, tomate et échalotes

LES TOUCHES SUCRÉES

SUNDAE

7,5 €

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

PAVLOVA AUX AGRUMES

10 €

Meringue suisse croustillante, chantilly à la vanille, sorbet à la mandarine et pâte de fruits à l'orange sanguine

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 - Cardamone - Orange - Pamplemousse - Réglisso

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 I VANILLÉ I PÉTILLANT

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

BEAT IT

11 €

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

VIF I FLORAL I PÉTILLANT

SHAKERMAKER

12,9 €

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

HERBACÉ I FUMÉ I ÉQUILIBRÉ

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

AEROPLANE

11 €

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

AMER-DOUX I AGRUMES I PÉTILLANT

ROCKTAILS

DECOUVERTE



HYSTÉRIA

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

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 aïrelle, jus de citron jaune, sirop d'orgeat, Ginger Beer

FRAIS I FRUITÉ I PÉTILLANT

SLOW RIDE

7,9 €

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

GOURMAND I CRÉMEUX I ONCTUEUX

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

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

ECOSSEIS 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 €

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 €
--------------	------

ECOSSEIS 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 €

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 €

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 €