

# 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

### HOUMOS AU ZAATAR

Houmous parfumé au zaatar, accompagné de crackers maison

3,90 €

### SALADE DE CHOU ROUGE

Chou rouge croquant, meule des Alpes, lardons et noisettes torréfiées

6,20 €

## LES PLATS

### BURGER VÉGÉTARIEN

Steak végétalien maison aux haricots rouges, herbes fraîches et paprika, cheddar fondant, oignons caramélisés et mayonnaise pimentée, servi avec frites maison

15,90 €

### RAVIOLES FAÇON CARBONARA

Ravioles à la sauce crémeuse façon carbonara, pecorino et guanciale

17,90 €

### SAUMON TERIYAKI

Saumon à la sauce teriyaki, vermicelles aux œufs à l'ail et à l'huile de sésame, petits pois et poivrons

17,90 €

## LES DESSERTS

### GLACE MAISON AU CAFÉ

Supplément de 1 € pour un trait de rhum

2,90 €

### GRANOLA À LA POIRE

Servi avec du fromage frais et des céréales croquantes

4,90 €

### CRUMBLE POMME SPÉCULOOS

Crumble pomme et spéculoos, servi avec glace vanille

5,90 €

### FINGER PÉCAN, CITRON & VANILLE

Moelleux pécan, crémeux citron et ganache montée chocolat blanc vanille, tuile de meringue fleurie

6,50 €

### FROMAGES DE LA FROMAGERIE GUILBERT, SÉLECTIONNÉS AVEC LE MOF ROMAIN

#### GUILBERT

Nous vous proposons un duo de fromages composé de Gouda au fenugrec et de Tomme des Bauges AOP

6,50 €

## BOISSONS DU MOMENT

### LES DARONS – JEFF CARREL – LANGUEDOC 2023

Arômes intenses de fruits noirs mûrs et d'épices, bouche ronde et gourmande aux tanins souples et à la finale chaleureuse

Verre 5,50 € / Bouteille 25,00 €

### ORANGE CRUSH DETOX

Carotte, orange, citron, curcuma et gingembre fraîchement pressés

4,80 €

## SUPERNova

À BOIRE, À MANGER, À PARTAGER.

# LES INCONTOURNABLES

## VELOUTÉ DE POIREAUX & ŒUF PARFAIT

10 € / 20 €

### Version entrée ou plat

Version végétarienne, accompagnée d'un granola salé, ou version carnivore, relevée de lardons de coppa

## POKE AU SAUMON & AVOCAT

8 € / 16 €

### Version entrée ou plat

Riz sushi, saumon, avocat, carotte au gingembre, radis, grenade, myrtilles et oignons rouges, assaisonné d'une sauce poke

## BURGER DE BŒUF NOTRE CLASSIQUE

20 €

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 €

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

## NOIX D'ENTRECÔTE

28 €

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

## MENU ENFANT (-12 Ans)

12,5 €

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

7,5 €

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

## VELOURS DE CHOCOLAT

10 €

Jeu de textures autour du chocolat, relevé de poivre noir et accompagné d'une glace maison à la fève tonka

## 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

6 €

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

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

Demandez la liste des allergènes à notre équipe.  Plat végétarien

# 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

### FONDUE SUISSE À PARTAGER (Minimum 2 pers)

Mélange de Gruyère et de Vacherin Fribourgeois

Par Pers. 18 €

### TRIO DE CHARCUTERIES DE LA MAISON DUCULTY (LOIRE)

Noix de jambon cru, rosette et coppa artisanale

15 €

### FROMAGES DE LA FROMAGERIE GUILBERT, SÉLECTIONNÉS AVEC LE MOF ROMAIN GUILBERT

Nous vous proposons un duo de fromages composé de Gouda au fenugrec et de Tomme des Bauges AOP

12 €

### 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 €

### QUESADILLA AU POULET

Effiloché de poulet rôti aux épices chili, cheddar fondant, oignons frits et sauce salsa

12 €

### CRISPY CREVETTES

6 Crevettes croustillantes, accompagnées d'une sauce nem légèrement épicée

12 €

### GUA BAO AUX CHAMPIGNONS DU MOMENT

3 pains vapeur garnis de champignons au soja et au sésame, accompagnés de carottes crues au gingembre et d'une sauce sriracha

12 €

### Bœuf Mariné Façon Tataki

Bœuf mariné au soja et au sésame, snacké, servi avec une sauce chimichurri

18 €

### CROQUE-MONSIEUR À LA MEULE DE SAVOIE & JAMBON

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

12 €

## LES PLATS - viandes d'origine française

### SALADE NORDIQUE AU SAUMON FUMÉ MAISON

Effiloché de saumon fumé maison, chou rouge, sur un lit de roquette, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, échalotes et aneth, servi avec pain pita

En entrée 10 € / En plat 20 €

### Crème de Chou-fleur & œuf Parfait

Crème de chou-fleur, œuf parfait et granola salé au zaatar

En entrée 8 € / En plat 16 €

### Tartare de Boeuf à Notre Façon & Frites Maison

Boeuf 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

28 €

### Ravioles au Reblochon

Ravioles nappées d'une sauce crème au reblochon, accompagnées d'oignons grelots caramélisés

19 €

### BLANQUETTE DE LA MER AU COCO & CURRY

Poisson du jour & crevettes, accompagnés de pommes de terre vapeur, carottes et brocolis

20 €

## LES TOUCHES SUCRÉES

### Sundae

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

7,5 €

### Poire pochée au Vin Rouge & Hibiscus

Poire pochée au vin rouge et hibiscus, sirop d'épices, moelleux amande et crémeux vanille au poivre de Timut, servi avec une réduction du vin de cuisson

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 <sup>er</sup> 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 <b>Savoie - 2023</b>	5,5 €	26 €
Roussette de Savoie - D. Château de la Violette <b>Savoie - 2023</b>	7 €	32 €
Sauvignon - Touraine Blanc - Domaine Jean François Roy <b>Loire - 2021</b>	6 €	28 €
Chablis - Domaine de Vauroux <b>Bourgogne - 2022</b>	9 €	48 €
Uby N.4 - Côtes de Gascogne - Domaine Uby <b>Sud-Ouest - 2023</b>	6 €	26 €

## VINS ROSÉS - FRANCE

Studio By Miraval - Méditerranée - Provence-Alpes <b>Côte d'Azur - 2024</b>	5,5 €	33 €
Réal Rosé - Domaine Clos Réal <b>BIO</b> <b>Côtes de Provence - 2022</b>	7 €	37 €

## VINS ROUGES - FRANCE

Pinot Noir - Closerie des Alisiers - Domaine S. Brocard <b>Bourgogne - 2022</b>	8,5 €	40 €
Crozes - Hermitage - Les Aigrettes - D. Murinais <b>BIO</b> <b>Vallée du Rhône - 2022</b>	8,5 €	48 €
Rasteau - Domaine Les Évigneau <b>Vallée du Rhône - 2019</b>	7,5 €	38 €
Pic Saint-Loup - Château La Roque <b>BIO</b> <b>Languedoc Roussillon - 2022</b>	8 €	47 €
Les Darons - By Jeff Carrel <b>Languedoc Roussillon - 2022</b>	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 - <b>6.5°</b>	3,8 €	7 €
IPA - <b>6.5°</b>	4,5 €	8 €
Blanche aux fleurs de Sureau - <b>4.5°</b>	4,5 €	8 €

## LES BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
Quardin IPA - <b>5.5°</b>	7,5 €
Ambrée Dement'bree - <b>7°</b>	6,5 €
Brewdog Punk (Sans Alcool) - <b>0.5°</b>	6 €

**37,5cl**

Bacchus Framboise - <b>5°</b>	8 €
Bacchus Cerise - <b>5°</b>	7,5 €

## CIDRE

	50cl
Fils de Pomme <b>BIO</b> - <b>4°</b>	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, Passoă, 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

	<b>5cl</b>
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

	<b>5cl</b>
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

	<b>4cl</b>
Ricard	4 €
Pernod Absinthe 68	12 €

## VERMOUTHS

	<b>6cl</b>
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 €