

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

VELOUTÉ DE PETITS POIS & MENTHE

Velouté de petits pois à la menthe

3,90 €

FOCACCIA AU PESTO

Focaccia au pesto, roquette et mortadelle

6,50 €

LES PLATS

BOURGUIGNON VÉGÉTAL

Bourguignon de champignons du moment, accompagné d'une purée de pommes de terre

15,90 €

BURGER À L'EFFILOCHÉ DE PORC

Effiloché de porc, mayonnaise au gochujang, oignons confits et cheddar, servi avec des frites

17,90 €

RAVIOLES DE LA MER

Ravioles à la bisque de poisson et écrevisses, relevées d'épices rouille

17,90 €

LES DESSERTS

SORBET MAISON POMME VERTE & CITRONNELLE

Supplément de 1 € pour un trait de vodka

2,90 €

GRANOLA AUX BAIES ROUGES

Granola aux baies rouges, cranberries et goji, servi avec du fromage frais, des céréales croquantes, cerises séchées et miel

4,90 €

CRÈME BRÛLÉE PISTACHE

Crème onctueuse à la pistache, recouverte d'une fine couche de sucre caramélisé

5,90 €

PALET CHOCO PRALINÉ

Palet de riz soufflé au chocolat praliné, accompagné d'une ganache montée noisette et d'un gel yuzu

7,00 €

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 €

GREEN POWER DETOX

Brocolis, céleri branche, pomme Granny Smith, eau de coco, gingembre et jus de citron fraîchement pressés

4,80 €

LES INCONTOURNABLES

DEMANDEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES À NOTRE ÉQUIPE. | TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.
● PLAT VÉGÉTARIEN

LES PLATS

● SALADE PRINTANIÈRE

9 € / 18 €

Version entrée ou plat

Fraises, feta, épinards, petits pois et sarrasin, granola salé maison, relevés d'une vinaigrette balsamique au petimezi, pickles d'oignons rouges et poivre fumé

POKE AU SAUMON & AVOCAT

10 € / 20 €

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

LA RUCHE

10 €

Streusel noisette à la fleur de sel, moelleux noisette, gel miel-citron et limoncello, ganache montée vanille, crèmeux citron et tuile nid d'abeille

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

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 €



SUPERNOVA

MENU **DU** **SOIR**

À BOIRE, À MANGER, À PARTAGER.

NOS PLATS DU MOMENT

GRENOUILLES EN PERSILLADE

Grenouilles sautées, persillade à l'ail et au beurre.

24 €

BRICK D'AGNEAU

Brick d'agneau servie avec une purée de pois chiches et des légumes et fruits secs façon tajine.

23 €

PAVÉ DE SAUMON FUMÉ

Pavé de saumon fumé dans notre smoker, avec un espuma de crème à la ciboulette, asperges et pommes de terre rôties.

24 €

RAVIOLES À L'AIL DES OURS

Ravioles à la crème d'ail des ours, petits pois, parmesan et girolles.

20 €



NOS CLASSIQUES

SALADE PRINTANIÈRE

Version entrée ou plat

Fraises, feta, épinards, petits pois et sarrasin, granola salé maison, relevés d'une vinaigrette balsamique au petimezi, pickles d'oignons rouges et poivre fumé.

9 € / 18 €

POKE AU SAUMON & AVOCAT

Version entrée ou plat

Riz sushi, saumon, avocat, carotte au gingembre, radis, grenade, myrtille, oignons rouges, sauce poke.

10 € / 20 €

NOIX D'ENTRECÔTE

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

28 €

NOTRE BURGER

Bun, steak haché, oignons confits, cheddar fondant, poitrine de porc, sauce tartare et frites maison.

20 €

TARTARE

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

20 €

Toutes nos viandes sont d'origine française

À PARTAGER

TAPENADE D'OLIVES DE KALAMATA 9 €

Servie avec des croûtons et des crudités de saison.

LABNEH MAISON AU ZAATAR 8 €

Fromage frais aux épices libanaises, servi avec du pain pita de la maison Kalios.

BURRATA MÉDITERRANÉENNE 12 €

Burrata crémeuse accompagnée d'olives de Kalamata, roquette et pain pita.

FRITES MAISON 7 €

Préparées en deux cuissons, pour une texture parfaitement croustillante.

CREVETTES CRISPY 12 €

Crevettes panées panko, sauce nem légèrement épicée.

GUA BAO AUX CHAMPIGNONS 12 €

3 pains vapeur, champignons au soja et sésame, carottes au gingembre, sauce sriracha.

QUESADILLA AU POULET 12 €

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

LE TIGRE QUI PLEURE 18 €

Bœuf mariné à la thaïlandaise, grillé et servi en fines tranches.

TRIO DE CHARCUTERIES 16 €

Noix de jambon cru, rosette et coppa artisanale - (MAISON DUCULTY -LOIRE).

ASSIETTE DE FROMAGE 12 €

Fromagerie Guilbert : Gouda au Fenugrec et Tommes des Bagues AOP.

NOS DESSERTS

SUNDAE 7,5 €

Glace vanille et caramel, cookies, chantilly, cacahuètes.

LA RUCHE 10 €

Streusel noisette à la fleur de sel, moelleux noisette, gel miel-citron et limoncello, ganache montée vanille, crémeux citron et tuile nid d'abeille.

TARTE TATIN & GLACE VANILLE 9 €

Pâte feuilletée, pommes caramélisées au sucre avec une touche de beurre, servie avec une glace vanille.

FONDANT AU CHOCOLAT 12 €

À PARTAGER (2 personnes)

Fondant au chocolat servi avec une crème anglaise à la vanille.

GLACES 6 €

(2 Boules au choix)

Artisan glacier « Renzo ».



NOS GIN & TONICS DU MOMENT



GIN TONIC À L'ITALIENNE

Gin, vermouth blanc, bitter Dolin, orange et romarin, tonic London Essence

12,5 €

GIN TONIC MÛRE & VIOLETTE

Gin, mûres fraîches, liqueur de violette, citron jaune, tonic London Essence

12,5 €

GIN TONIC FRAMBOISE & PAMPLEMOUSSE

Gin, liqueur de framboise, framboises, citron et jus de pamplemousse, tonic London Essence

12,5 €

PORTO TONIC

Porto blanc, gin, lime cordial, citron vert, tonic London Essence

12,5 €

GIN TONIC MIEL & CAFÉ

Gin, miel, café, citron, tonic London Essence

12,5 €

SPIRITUEUX DÉGUSTATION 3 CL

RHUM PURA VIDA PASSION

Costa Rica

6 €

WHISKY BELLEVOYE BLEU

France

7 €

RHUM PURA VIDA PURO

Costa Rica

9 €

WHISKY MACALLAN RARE CASK

Écosse

32 €

RHUM ZACAPA XO

Guatemala

14 €



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

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

BEAT IT

11 €

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

VIF | FLORAL | PÉTILLANT

SHAKERMAKER

12,9 €

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

HERBACÉ | FUMÉ | ÉQUILIBRÉ

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

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

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 €

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 €