

# 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

- SUCRINE FAÇON RANCH** 3,90 €  
Sucrine grillée, sauce ranch aux noix de cajou et aux herbes, accompagnée de parmesan végétal
- CROUSTI THON** 6,50 €  
Feuille de brick garnie de thon, accompagnée d'une salade et d'une vinaigrette curry citron.

## LES PLATS

- BOUILLON PRINTANIER** 15,90 €  
Bouillon de légumes, pois chiches, fèves, petits pois, citron confit, olives de Kalamata, oignons nouveaux et basilic thaï
- LA PIÈCE DU BOUCHER** 17,90 €  
Onglet de bœuf, beurre maître d'hôtel, servi avec des frites maison
- RAVIOLES NORDIQUES** 17,90 €  
Ravioles à la crème de saumon fumé maison, huile à l'aneth et pickles de moutarde

## LES DESSERTS

- GLACE MAISON AMANDE** 2,90 €  
Supplément de 1 € pour un trait de rhum
- GRANOLA MULTIFRUIT** 4,90 €  
Servi avec du fromage frais et des céréales croquantes
- PROFITEROLE** 5,90 €  
Choux craquelin, glace vanille, sauce chocolat et choucho
- INVISIBLE POIRE & RHUM** 7,00 €  
Gâteau aux fines tranches de poires et rhum, gel de poire et glace caramel beurre salé
- FROMAGES DE LA FROMAGERIE GUILBERT, SÉLECTIONNÉS AVEC LE MOF ROMAIN GUILBERT** 6,50 €  
Nous vous proposons un duo de fromages composé de Gouda au fenugrec et de Tomme des Bauges AOP

## BOISSONS DU MOMENT

- ANJOU-LES RHYOLITES - CHÂTEAU BELLERIVE - VALLÉE DE LA LOIRE 2024** Verre 6.50 € / Bouteille 30,00 €  
Arômes d'agrumes et de fleurs blanches, bouche ample et fraîche aux notes d'acacia et d'amande, belle longueur

# 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 |       |

## CAFÉS

| Espresso, Ristretto            | 2,2 € |
|--------------------------------|-------|
| Café allongé                   | 3 €   |
| Double espresso                | 3,5 € |
| Capuccino, Café au lait, Latte | 4 €   |
| Noisette                       | 2,4 € |

## THÉS VERTS

|           | 3,5 € |
|-----------|-------|
| Jasmin    |       |
| Gunpowder |       |

## CHOCOLATS

| Chocolat chaud    | 3,8 € |
|-------------------|-------|
| Chocolat Viennois | 4,2 € |

## INFUSIONS

|                              | 3,5 € |
|------------------------------|-------|
| Camomille                    |       |
| Verveine                     |       |
| Tilleul                      |       |
| Des Alpes                    |       |
| Rooibos                      |       |
| Détox - Secrets de Philomène |       |



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

## VINS ROSÉS - FRANCE

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

## VINS ROUGES - FRANCE

|  |       |      |
|--|-------|------|
| Pinot Noir - Closerie des Alisiers - Domaine S. Brocard<br><b>Bourgogne - 2022</b>           | 8,5 € | 40 € |
| Crozes - Hermitage - Les Aigrettes - D. Murinais <b>BIO</b><br><b>Vallée du Rhône - 2022</b> | 8,5 € | 48 € |
| Rasteau - Domaine Les Évigneau<br><b>Vallée du Rhône - 2019</b>                              | 7,5 € | 38 € |
| Pic Saint-Loup - Château La Roque <b>BIO</b><br><b>Languedoc Roussillon - 2022</b>           | 8 €   | 47 € |
| Les Darons - By Jeff Carrel<br><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 €           |
|  | <b>37,5cl</b> |
| 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 !**

|                   |                  |      | <b>5cl</b> |
|-------------------|------------------|------|------------|
| 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

|                   |          |      |
|-------------------|----------|------|
| 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 €   |

## 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 € |

## 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 €  |

# 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 €  |
| Ramazotti             | 8 €  |
| Bonal Dolin           | 6 €  |
| Cynar                 | 6 €  |