

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

MEZZE LIBANAIS

Labneh au zaatar, accompagné de concombre mariné à l'huile pimentée et de pain pita

3,90 €

AVOCADO TOAST

Pain complet aux céréales, garni d'une purée d'avocat, d'un œuf parfait et de pickles de radis

6,50 €

LES PLATS

LE VÉGÉTAL

Dip Ranch aux noix de cajou, fromage frais et herbes, sucrose grillée, pommes de terre nouvelles, huile thym-citron, granola salé et parmesan végétal

15,90 €

LA PIÈCE DU BOUCHER

Onglet de bœuf, accompagné d'une sauce au poivre noir et de frites maison

17,90 €

RAVIOLES NORDIQUES

Ravioles accompagnées d'une crème de saumon fumé maison, d'une huile à l'aneth et de pickles de moutarde

17,90 €

LES DESSERTS

GLACE MAISON POP CORN

Supplément de 1 € pour un trait de rhum

2,90 €

GRANOLA À LA MYRTILLE

Servi avec du fromage frais et des céréales croquantes

4,90 €

VERRINE FAÇON FORÊT NOIRE

Biscuit au chocolat, crémeux au chocolat noir 64 %, compotée de griottes, chantilly et éclats de chocolat

5,90 €

TARTELETTE VANILLE & CARAMEL

Sablé breton, garni d'un caramel tendre à la fleur de sel, d'une ganache montée vanille et d'une tuile de caramel à l'orange

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

SAUVIGNON – TOURAINÉ BLANC – DOMAINE JF ROY - LOIRE 2023

Notes d'agrumes, avec une bouche souple aux accents de citron et de pamplemousse

Verre 6,00€ / Bouteille 28,00 €

LES INCONTOURNABLES

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

LES PLATS

● SALADE CAESAR

10 € / 19 €

Version entrée ou plat

Poulet ou halloumi frit, salade romaine, parmesan, tomates cerises, pickles d'oignons rouges et sauce Caesar

POKE AU SAUMON

10 € / 20 €

Version entrée ou plat

Saumon, riz à sushi, avocat, chou blanc à l'asiatique, petits pois, cébette et ananas, le tout accompagné de notre sauce poke maison

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

VERGER GOURMAND

10 €

Crumble au thé Earl Grey, marmelade d'abricot à la fleur de sureau, namelaka amande, ganache montée amande, gel de bergamote et pêche pochée

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

SALADE CAESAR

Poulet fumé maison, salade romaine, copeaux de parmesan, tomates cerises, pickles d'oignons rouges et sauce Caesar maison.

19 €

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE

Pluma de porc ibérique relevée aux cinq épices, accompagnée d'une sauce chimichurri, d'un écrasé de pommes de terre et de tomates cerises rôties.

24 €

TARTARE DE SAUMON

Saumon assaisonné au céleri, citron, ciboulette, beurre noisette, câpres frites et oignons rouges, servi avec des frites et une salade verte.

23 €

LE SUD

Caviar d'aubergine maison, halloumi frit et caponata de légumes aux saveurs méditerranéennes, servis froids.

20 €



NOS CLASSIQUES

POKE BOWL AU SAUMON

Version entrée ou plat

Saumon, riz à sushi, avocat, chou blanc à l'asiatique, petits pois, cébette et ananas, le tout accompagné de notre sauce poke maison.

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.

LABNEH MAISON AU ZAATAR 8 €

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

PIMENTS DE PADRÓN 7 €

Piments doux espagnols frits.

FRITES MAISON 7 €

Préparées en deux cuissons, pour une texture parfaitement croustillante.

CREVETTES CRISPY 12 €

Crevettes panées panko, sauce nem légèrement épicée.

FOCACCIA MAISON 16 €

Pesto, burrata, mortadelle et roquette.

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 (origine UE), 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.

VERGER GOURMAND 10 €

Crumble au thé Earl Grey, marmelade d'abricot à la fleur de sureau, namelaka amande, ganache montée amande, gel de bergamote et pêche pochée.

BELLE BRIOCHE 14 €

À PARTAGER (2 personnes)

Brioche perdue caramélisée, compotée de griottes, glace vanille, crème anglaise à la vanille et éclats de pistaches torréfiées.

CROUSTY CACAHUÈTE 10 €

Choux craquelin croustillant, caramel et cacahuète, glace et chantilly.

GLACES 6 €

(2 boules au choix)

Artisan glacier « Renzo ».



NOS VINS ROSÉS DU MOMENT



IRIS - DOMAINE ODDO - IGP ALPILLES - PROVENCE BIO 2025

26 €

Délicates notes de pêche et de fruits frais, élaboré dans la plus pure tradition provençale. En bouche, une belle fraîcheur, un équilibre délicat et une finale tout en finesse.

STUDIO BY MIRAVAL - IGP MÉDITERRANÉE - PROVENCE 2025

30 €

Rosé gourmand et accessible, aux notes de petits fruits rouges et d'agrumes, avec une bouche légère et désaltérante.

PETIT BISOU - D. DES PEIRECÈDES BIO - AOP CÔTES DE PROVENCE 2025

33 €

Notes de pêche de vigne, de pamplemousse rose et de petits fruits frais, avec une bouche ronde, équilibrée et une belle longueur en finale.

MIRAVAL - AOP CÔTES DE PROVENCE 2025

40 €

Élégant aux arômes de pêche blanche, de fleurs fraîches et d'agrumes, offrant une bouche équilibrée et délicate.

MIRAVAL - SAINTE-VICTOIRE - AOP CÔTES DE PROVENCE 2024

46 €

Rosé plus structuré et précis, aux notes de fruits croquants et de fleurs blanches, avec une belle longueur et beaucoup de finesse.

SPRITZ TIME! 11€

VERTIGO SPRITZ

Concombre frais, Suze, Dolin Dry, citron vert et eau gazeuse.

MAI TAI SPRITZ

Rhum Appleton Estate, orgeat maison aux agrumes, Cointreau, citron vert et mousseux de Savoie.

SUPERNOVA BICICLETTA

Campari, Santoni, vin blanc et eau gazeuse.

APEROL SOUR SPRITZ

Aperol, jus d'orange frais, jus de pamplemousse frais et mousseux de Savoie.



BAR & COCKTAILS

VINS ET BIÈRES

SÉLECTION DE VINS

N'hésitez pas à demander notre carte des vins pour découvrir notre sélection à la bouteille.

CHAMPAGNES ET VINS PÉTILLANTS	12,5cl	75cl
Lallier - Réflexion R.021 - Brut	11 €	65 €
Crémant de Savoie - La Réserve d'Eugène - D. Carrel & Senger - Brut	8 €	48 €

VINS BLANCS - FRANCE			
Apremont - Guillaume Pin - Savoie	2023	5,5€	28€
Roussette de Savoie - D. Château de la Violette - Savoie	2024	7€	35€
Chablis - Domaine de Vauroux - Bourgogne	2023	9€	48€
Corbières - La Bergerie de Lastours - C. Lastours BIO - L. Roussillon	2024	7€	30€
Aligoté - Domaine Roux Père et Fils - Bourgogne	2021		34€
Côtes de Gascogne - Domaine Laffitte - Sud-Ouest	2024	6€	26€
Sancerre - Domaine des Taux - Jean-Marc et Romain - Loire	2023		45€

VINS ROSÉS - FRANCE			
Studio By Miraval- Méditerranée - Provence-Alpes-Côte d'Azur	2025	5,5€	30€
Réal Rosé - Domaine Clos Réal - Côtes de Provence BIO	2024	7€	37€
Miraval-Sainte-Victoire - AOP - Côtes de Provence	2023		46€

VINS ROUGES - FRANCE			
Mondeuse - Sous les Cèdres - D. Château de la Violette - Savoie	2024		38€
Chinon Tradition - Ch. Coudray Montpensier - Vallée de la Loire	2024		28€
Pinot Noir - Prestige - D. Henri de Villamont - Bourgogne	2021	8,5€	45€
Crozes Hermitage - Les Aigrettes - D. Murinais - V. Rhône BIO	2022	8,5€	48€
Vacqueyras - Arabesques - D. Montvac - Vallée du Rhône BIO	2022		50€
Saint-Joseph - Saint Bosc- F. Grenier - Vallée du Rhône	2024		60€
Terrasses du Larzac - Ruffes Jurassic - C. Galcret - L. Roussillon	2023	7,5€	37€
Grignan-Les-Adhémar - Cros des Bruyères - L. Roussillon	2023	5,5€	25€
Pic Saint-Loup - Seigneur de Lauret - Languedoc Roussillon	2024	7€	35€
Chemin de Moscou - D. Gayda - Languedoc Roussillon BIO	2023		65€

KIRS (DEMANDEZ-NOUS VOTRE PARFUM PRÉFÉRÉ)	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°	4€	8€
IPA - 6.5°	4,5€	9€
Blanche aux fleurs de Sureau - 4.5°	4,5€	9€

LES BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
La Grand Sorbier - Blanche IPA - 6.5°	7,5€
La Roche Rousse - Ale Rousse - 7°	6,5€
Warsteiner Herb (Sans Alcool)	5€

	37,5cl
Bacchus Framboise - 5°	8€
Bacchus Cerise - 5°	8€

CIDRE

	33cl
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 €
G'vine Floraison	France	13 €
Après 92 Classic	France	12 €
Après 92 Orange Epicée	France	12 €
L'acrobate	France	10 €
Alpinist	Suisse	16 €
Beefeater	Angleterre	9 €
Beefeater 24	Angleterre	14 €
Plymouth	Angleterre	12 €
Oxley	Angleterre	15 €
Fords	Angleterre	13 €
Sipsmith	Angleterre	16 €
Highclere Castle	Angleterre	15 €
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 €

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

KAO BANG

12,9 €

Campari, liqueur de framboise, framboises fraîches, miel, jus de citron vert, burdigala IPA

AMER-DOUX | FRUITÉ | HOUBLONNÉ

BEAT IT

12,9 €

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

VIF | FLORAL | PÉTILLANT

AEROPANE

12,9 €

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

AMER-DOUX | AGRUMES | PÉTILLANT

ABRACADABRA

Cachaça, eau-de-vie de kirsch, jus de citron vert, tomates cerises, basilic, sucre blanc, sucre brun, piment de Cayenne

VÉGÉTAL | FRAIS | SURPRENANT

PALOMA

12,9 €

Tequila El Jimador Blanco, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop d'agave et eau gazeuse

AGRUMÉ | VIF | 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



SUPERSONIC

12,9 €

Botran Rhum, Drambuie, Kraken Black Spiced Rhum, jus de citron vert, jus de pamplemousse, sirop d'agave, bitters

RAFRAICHISSANT | ÉPICÉ | AÉRIEN



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



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



FREE BIRD

12,9 €

El Jimador Blanco Tequila, Ramazzotti, Maraschino liqueur, jus de citron vert, sirop d'agave, bitters

HERBACÉ | AMER-DOUX | FRAIS



DREAM ON

12,9 €

Jack Daniel's Mûre, Kraken rhum, jus de citron, sirop de sucre, Crème de violette, Peychaud's Bitters, émulsion de mûre

FRUITÉ | GOURMAND | FLORAL

ROCKTAILS



STAND BY ME

12,9 €

Absolut vodka, Drambuie, jus de pamplemousse, limoncello, jus de citron vert, orgeat aux agrumes

AGRUMÉ | VELOUTÉ | GOURMAND



ANGIE

12,9 €

Baileys, Chartreuse Verte, Kraken rhum, crème de coco

ONCTUEUX | EXOTIQUE | INTENSE



ME GUSTAS TU

12,9 €

Beefeater Gin, vin rosé, fraises fraîches, liqueur de fleur de sureau, miel, jus de citron

FRUITÉ | FLORAL | RAFRAÎCHISSANT



WE WILL ROCK YOU

12,9 €

Jack Daniel's Apple, Jack Daniel's, caramel maison, jus de citron jaune et glaçon maison à la grenade, à l'hibiscus et au porto

FRUITÉ | CARAMÉLISÉ | ONCTUEUX



THE SCIENTIST

12,9 €

Penny Blue VSOP rhum, vermouth au chocolat 70%, Liqueur de cacao, Fernet Branca

CACAOTÉ | INTENSE | COMPLEXE

*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



LITTLE BY LITTLE

12,9 €

Havana Club Especial rhum, liqueur de pêche, cointreau, jus de citron jaune, jus d'orange, jus de fruit de la passion, Ancho Reyes, Amaro Santoni, Lambrusco Rosé pétillant

TROPICAL | FRUITÉ | PÉTILLANT

SANS ALCOOL

REHAB

7,9 €

Jus de lychee, framboises, menthe fraîche, jus airelle, 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	8 €
Glenfiddich 12 ans	7 €
Oban 14 ans	12 €
Dalmore 12 ans	12 €
Macallan Double Cask 12 ans	12 €
Macallan Estate	50 €
Cardhu 12 ans	8 €
Cragganmore 12 ans	8 €
Aberlour 12 ans	8,5 €
Glenlivet Founders Estate	8 €
Glenkinchie 12 ans	10 €
Auchentoshan Three Wood	10 €
Talisker Port Ruighe	10 €
Ardberg 10 ans	10 €
Caol Ila	10 €
Scapa Skiren	18 €

ECOSSAIS BLENDED

5cl

Johnnie Walker Black Label 12 ans	7 €
Chivas 18 ans	14 €
Spice Tree Compass Box	10 €
The Story of the Spaniard	10 €

IRLANDAIS

5cl

Jameson	5 €
Connemara	7 €
The Sexton	7 €

FRANÇAIS

5cl

Ouiski - Hepp	8 €
Ouiski - Expression Tourbe	9 €
Bellevoys - Bleu	11 €

AMÉRICAINS

5cl

Jack Daniel's	7 €
Jack Daniel's Apple	6 €
Jack Daniel's Mûre	6 €
Gentleman Jack	8 €
Bulleit	7 €
Bulleit Rye	7 €
Woodford Reserve	9 €
Blanton's	12 €
Maker's Mark	8 €

JAPONAIS

5cl

Nikka Days	8 €
------------	-----

LES SPIRITUEUX

VODKA

5cl

Absolut	Suède	6 €
Absolut Elyx	Suède	8 €
Grey Goose	France	9 €
Ciroc	France	9 €
Pyla	France	7 €
Ketel One	Pays Bas	7 €
Stolichnaya Elite	Russie	12 €
Beluga	Russie	11 €
Belvedere	Pologne	9 €
Konics Tale	Pologne	10 €
Chopin	Pologne	10 €
Haku	Japon	10 €

RHUM

5cl

Havana Club 3 ans	Cuba	6 €
Havana Club Especial	Cuba	6 €
Havana Club 7 ans	Cuba	8 €
Pacto Navio	Cuba	8 €
Eminente	Cuba	12 €
Angostura 1919	T&T	9 €
Kraken Black Spiced	T&T	8 €
Appleton Estate	Jamaïque	7 €
Mezan XO	Jamaïque	7 €
Emperor Heritage	Ile Maurice	9 €
Diplomatico Reserve	Venezuela	9 €
Santa Teresa 1796	Venezuela	12,5 €
Zacapa 23	Guatemala	13 €
Zacapa XO	Guatemala	18 €
Botran	Guatemala	11 €
PuraVida - Puro	Costa Rica	18 €
PuraVida - Pasion	Costa Rica	12 €
Sailor Jerry	Iles Vierges EU	6 €
Plantation XO	Barbade	12 €
Bumbu	Barbade	9 €
Doorly's 12 ans	Barbade	10 €
Penny Blue Pure Canne	Ile Maurice	10 €
Rhum Millonario 15 ans	Pérou	9 €

CACHAÇA

5cl

Janeiro	Brésil	6 €
Leblon	Brésil	8 €

PISCO

5cl

Demonio	Pérou	8 €
---------	-------	-----

TEQUILA / MEZCAL

5cl

El Jimador Blanco	6 €
Patron Silver	12 €
Don Julio Reposado	12 €
Avion Anejo	14 €
Mezcal	12 €

COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS

5cl

Otard VS	8 €
Courvoisier VSOP	11 €
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.	8 €
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	7 €
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	8 €
Chartreuse MOF	10 €
Chartreuse 9e Centenaire	12 €
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 €
Del Professore Bitter	10 €
Amer Picon	4 €
Jagermeister	5 €
Fernet Branca	5 €
Ramazzotti	8 €
Cynar	6 €