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

TARTARE DE BETTERAVE & SAINT-MARCELLIN — **3,90 €**
Tartare de betterave aux échalotes et aux noix, crème montée au Saint-Marcellin et huile de noix

SOUPE TOM KHA AUX CREVETTES — **6,50 €**
Soupe thaïlandaise au lait de coco, galanga, citronnelle et crevettes

LES PLATS

TOFU AU MISO & SIROP D'ÉRABLE — **16,50 €**
Purée de carottes et de patates douces au miso, tofu frit à la sauce érable et pak-choï

CROUSTILLANT DE BŒUF FAÇON BOURGUIGNON — **17,90 €**
Paleron de bœuf effiloché en feuille de brick croustillante, accompagné d'une garniture bourguignonne aux carottes, oignons et lardons, et de pommes de terre vapeur

LIEU NOIR BLACK & WHITE — **17,90 €**
Lieu noir en croûte de curry noir, accompagné de riz noir, d'une sauce coco et de radis noir

LES DESSERTS

SORBET MAISON À LA MÛRE — **2,90 €**
Supplément de 1 € pour un trait de rhum

GRANOLA AU KIWI — **4,90 €**
Servi avec du fromage frais et des céréales croquantes

POIRE DORÉE — **5,90 €**
Poire rôtie au four, nappée de beurre, de cannelle et de sirop d'érable, accompagnée d'une glace à la vanille et d'un crumble au sarrasin

FINGER PÉCAN, CITRON & VANILLE — **7,00 €**
Moelleux aux noix de pécan, crémeux au citron, ganache montée au praliné pécan et noisette, et noisettes sablées

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

VIN ROUGE

MOULIN-À-VENT – L'HARMONIE – CÉDRIC VINCENT – BEAUJOLAIS 2019 — **Verre 8.00 € / Bouteille 45,00 €**
Notes de cerise confiturée, d'épices douces et de sous-bois. Une bouche ample et fraîche, avec une finale légère et élégante

LES INCONTOURNABLES

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

LES PLATS

SALADE DE SAINT-MARCELLIN — **10 € / 19 €**
Version entrée ou plat
Saint-Marcellin pané, lardons, conchiglioni, salade frisée, pickles d'oignons et tomates confites

POKE AU SAUMON — **10 € / 20 €**
Version entrée ou plat
Saumon, riz à sushi, avocat, poire et pomme du Tremblay, noix et chou rouge

BURGER DE BŒUF NOTRE CLASSIQUE — **20 €**
Bun, 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

TOUT COCO — **10 €**
Biscuit chocolat, ganache montée coco, praliné coco, sauce chocolat-coco, sorbet coco, tuile cigarette et coco torréfiée

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 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 €

SUPERNOVA

MENU DU SOIR

À BOIRE, À MANGER, À PARTAGER.

NOS PLATS DU MOMENT

SALADE DE SAINT-MARCELLIN — 19 €

Saint-Marcellin pané, lardons, conchiglioni, salade frisée, pickles d'oignons et tomates confites.

ONGLET DE BŒUF & SAUCE À L'ÉCHALOTE — 21 €

Onglet de bœuf, sauce à l'échalote, servi avec des frites maison.

CABILLAUD EN CROÛTE DE CURRY — 24 €

Dos de cabillaud en croûte de curry, crème au curry, légumes et pommes de terre vapeur.

RISOTTO AUX CÈPES — 23 €

Risotto crémeux, crème de cèpes, cèpes et comté.

NOS CLASSIQUES

POKE BOWL AU SAUMON — 10 € / 20 €

Version entrée ou plat

Saumon, riz à sushi, avocat, poire et pomme du Tremblay, noix et chou rouge.

NOIX D'ENTRECÔTE — 28 €

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

NOTRE BURGER — 20 €

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

TARTARE — 20 €

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

Toutes nos viandes sont d'origine française

À PARTAGER

GUACAMOLE & CHIPS DE TORTILLA 8 €
Guacamole maison, servi avec des chips de tortilla.

LABNEH MAISON AU ZAATAR 8 €
Fromage frais aux épices libanaises, servi avec du pain pita de la maison Kalios.

CROQUE-MONSIEUR 12 €
Pain de mie, fromage fondu et jambon blanc fumé.

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 10 €
Pains vapeur garnis de champignons, pickles d'oignons et chou rouge.

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.

ASSIETTE DE SALUMI ITALIENS 18 €
Jambon speck et coppa, stracciatella, pesto vert et pain carasau croustillant.

ASSIETTE DE FROMAGE 12 €
Fromagerie Guilbert : Gouda au Fenugrec et Tome des Bauges AOP.

NOS DESSERTS

SUNDAE 7,5 €
Glace vanille et caramel, cookies, chantilly, cacahuètes.

TOUT COCO 10 €
Biscuit chocolat, ganache et praliné coco, sorbet coco et coco torréfiée.

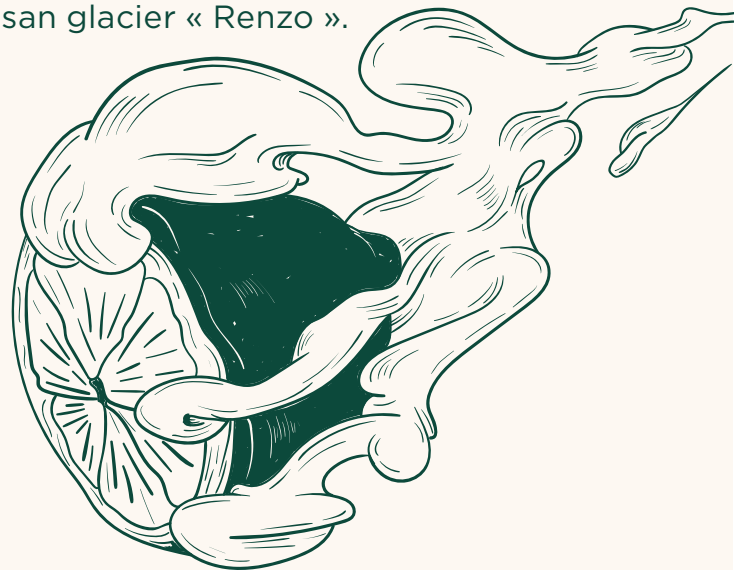
SAINT-HONORÉ MARRON & POIRE 14 €
À PARTAGER (2 personnes)

Feuilletage caramélisé, choux craquelin, ganache marron, poire et gel érable-whisky.

SOUS LE FIGUIER 10 €
Sablé breton au sarrasin, compotée de figues, ganache aux feuilles de figuier, gel vanille et figues fraîches.

GLACES 6 €
(2 boules au choix)

Artisan glacier « Renzo ».



NOS VINS ROUGES DU MOMENT

	12,5CL	75CL
PERSAN – LES CHEMINS DE MIOLANS BIO - SAVOIE 2024	**9€**	**52€**
Notes de myrtille et de cassis, accompagnées de touches florales. Une bouche intense et fruitée, ample et ronde, avec une belle élégance.		
MOULIN-À-VENT – L'HARMONIE – C.VINCENT - BEAUJOLAIS 2019	**8€**	**45€**
Notes de cerise confiturée, d'épices douces et de sous-bois. Une bouche ample et fraîche, avec une finale légère et élégante.		
GEVREY-CHAMBERTIN – BOUCHARD PÈRE & FILS - BOURGOGNE 2017		**135€**
Notes de fruits rouges et noirs, avec des nuances épicées et boisées. Une bouche structurée et généreuse, avec une belle longueur en finale.		
AOP RASTEAU – DOMAINE LES ÉVIGNEAUX - VALLÉE DU RHÔNE 2019	**6,5€**	**38€**
Notes de fruits mûrs, d'épices et de garrigue. Une bouche puissante et généreuse, équilibrée et persistante.		
SYRAH – HAUTES PISTES – A.&M.–LANGUEDOC - ROUSSILLON 2023	**6€**	**32€**
Syrah aux arômes intenses de cassis et de fruits noirs mûrs. Bouche soyeuse et élégante, portée par une belle fraîcheur et une trame minérale.		
LAGRAVE-MARTILLAC – CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC - BORDEAUX 2019		**60€**
Notes de fruits rouges, de cassis et de réglisse. Une bouche fruitée et équilibrée, aux tanins fins et doux, avec une belle longueur en finale.		

SPIRITUEUX DÉGUSTATION 3CL

RHUM PURA VIDA PASSION - COSTA RICA	**6€**
RHUM PURA VIDA PURO - COSTA RICA	**9€**
RHUM ZACAPA XO - GUATEMALA	**14€**
WHISKY BELLEVOYE BLEU - FRANCE	**7€**

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 Tayaux - Jean-Marc et Romain - **Loire**	**2023**		45€

VINS ROSÉS - FRANCE

Studio By Miraval- Méditerrranée - **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

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

KAO BANG 12,9 €

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

AMER-DOUX I FRUITÉ I HOUBLONNÉ

BEAT IT 12,9 €

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

VIF I FLORAL I PÉTILLANT

AEROPLANE 12,9 €

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

AMER-DOUX I AGRUMES I PÉTILLANT

ABRACADABRA

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

VÉGÉTAL I FRAIS I SURPRENANT

PALOMA 12,9 €

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

AGRUMÉ I VIF I 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 I ÉPICÉ I VIBRANT

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

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

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

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

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 I GOURMAND I FLORAL

ROCKTAILS

STAND BY ME 12,9 €

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

AGRUMÉ I VELOUTÉ I GOURMAND

ANGIE 12,9 €

Baileys, Chartreuse Verte, Kraken rhum, crème de coco

ONCTUEUX I EXOTIQUE I INTENSE

ME GUSTAS TU 12,9 €

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

FRUITÉ I FLORAL I 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 I CARAMÉLISÉ I ONCTUEUX

THE SCIENTIST 12,9 €

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

CACAOTÉ I INTENSE I 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 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

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 I FRUITÉ I PÉTILLANT

SANS ALCOOL

REHAB 7,9 €

Jus de lychee, framboises, menthe fraîche, jus airelle, jus de citron jaune, sirop d'orgeat, Ginger Beer

FRAIS I FRUITÉ I PÉTILLANT

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

SLOW RIDE 7,9 €

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

GOURMAND I CRÉMEUX I ONCTUEUX

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

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 €
Bellevoye - Bleu	11 €

AMERICAINS	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 €

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 €

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 €