

CHAMPAGNE

PREMIUM BLANC

Moët et Chandon Brut Imperial	95 €
Laurent Perrier Brut	95€
Veuve Clicquot Brut	130 €
Ruinart Blanc de Blanc	180 €
Magnum Ruinart Blanc de Blanc	350 €
Magnum Moët et Chandon	180 €
Magnum Laurent Perrier Brut	180 €

PREMIUM ROSÉ

Philliponnat Rosé	130 €
Ruinart Rosé	210 €
Laurent Perrier Rosé	260 €
Magnum Veuve Clicquot Rosé	320 €
Magnum Ruinart Rosé	390 €

TETE DE CUVÉE

Dom Pérignon 2003	380 €
Veuve Clicquot « Grande Dame » 1998	320 €
Veuve Clicquot « La Grande Dame » Rosé 1998	390 €
Louis .Roederer « Cristal » 2006	420 €
Dom Pérignon Rosé	680 €
Magnum Dom Pérignon 2003	790 €
Louis .Roederer « Cristal » Rosé	1100 €

COCKTAILS EFFERVESCENTS

19 €

EFFERVESCENT COCKTAILS (15 cl)

Stratosphère

Liqueur de sureau, champagne, purée de framboise
Elderflower liqueur, champagne, strawberry puree

Popline

Purée de mangue, champagne, fruits rouges
Mango puree, champagne, red berries

Rossini

Purée Fraise, champagne
Strawberrypuree, champagne

COCKTAILS CHAUDS

10 €

HOT COCKTAILS (20 cl)

Vin Chaud *Mulled Wine*

Vin rouge ou Vin Blanc Epices
Red wine or White wine spices

Grog

Rhum, sucre, citron, miel
Rum, sugar, lemon, honey

Irish-coffee

Whisky, sucre de canne, café, mousse de lait
Whiskey, cane sugar, coffee, whipped cream

COCKTAILS À PARTAGER

100 €

COCKTAILS TO SHARE (3 l)

Mojito Géant *Giant Mojito*

Rhum, sucre de canne, menthe, citron, eau pétillante
Rum, cane sugar, mint, lemon, sparkling water

Pina Colada Géant *Giant Pina Colada*

Rhum, coco, jus d'ananas, tranches d'ananas
Rum, Coco, Pineapple juice, Pineapple slices

Cosmopolitain Géant *Giant Cosmopolitan*

Vodka, triples sec, cranberry, sucre de canne
Vodka, triple sec, cranberry, cane sugar

COCKTAILS INSPIRATION

19 €

INSPIRATION COCKTAILS (12 à 25 cl)

Diablo

Tequila, citron, crème de cassis, ginger beer

Tequila, lemon, blackcurrant, ginger beer

Clover Club

Gin, œuf, sucre de canne, citron

Gin, Egg, Cane Sugar, Lemon

Big Buff

Bourbon, cranberry, citron, chambord, myrtilles, fraises, framboise

Bourbon, cranberry, lemon, chambord, blueberry, raspberry, strawberry

Egg Nog

Rhum, Brandy, œuf, sucre de canne, lait

Rum, Brandy, egg, cane sugar, milk

Rhum Rouge Red Rum

Gin, Rhum, citron, sirop de vanille, jus de myrtille

Gin, Rum, lemon, vanilla syrup, blueberry juice

COCKTAILS COURTS

16 €

SHORT COCKTAILS (7 à 12 cl)

Amaretto Sour

Amaretto, sucre roux, citron

Amaretto, brown sugar, lemon

Russe Blanc

Vodka, Kahlua, crème fraîche

Vodka, Kahlua, fresh cream

Bee Bee

Whisky, Bourbon, miel

Whisky, Bourbon, honey

Aligator

Gin, sirop de kiwi, eau pétillante

Gin, kiwi syrup, sparkling water

MARTINI COCKTAILS (6 à 12 cl)

Matcha fizz

Gin, sucre de canne, citron vert, concombres, Schweppes Matcha

Gin, cane sugar, lime, cucumber, Schweppes Matcha

Vodka Sour

Vodka vanille, blanc d'œuf, citron, rhum ambrée

Vanilla, egg white, lemon, golden Rum

Frozen Daiquiri Mangue

purée de mangue, jus de passion, citron, rhum ambrée

Mango puree, passion juice, lemon, golden Rum

Service compris, prix nets TTC *Service included, net prices*

POMEROL

Le Carillon de Rouget 2010 95 €

BOURGOGNE ROUGE

Pommard 1^{er} Cru « Les Fremiers » 2015 130 €

Richebourg Gran Cru « A.F.Gros » 1997 580 €

VALLEE DU RHONE ROUGE

Côte Rôtie 2017 135 €

L'Ermite Ermitage « Chapoutier » 2004 290 €

COTE DE CASTILLON

Château Beynat 2015 55 €

Château Lanessan 2011 58 €

COTES DE PROVENCE ROSE

Caroline Cru Classé Rosé Prestige 2016* 65 €

Siouvette Cuvée Marcel Galfard 2015 39 €

Siouvette Cuvée Marcel Galfard Magnum 2015 82 €

Siouvette Cuvée Marcel Galfard Jéroboam 2015 172 €

BORDEAU BLANC

Château D'Yquem « Sauternes » 2000 1490 €

BOURGOGNE BLANC

Chablis 1^{er} Cru « Montmains » 2013 75 €

Puligny Montrachet « Le trezin » 2013 115 €

Puligny Montrachet 2016 125 €

VALLEE DE LA LOIRE

Pouilly Fumé « Les cassiers » 2017 58 €

Sancerre « Les Chailloux » 2017 55 €

*Grand Cru Classé / **1^{er} Cru Classé / ***2^{ème} Cru Classé
Bouteille 75cl - Magnum 1,5 l - Jéroboam 3l *Bottle 75 cl - Magnum 1,5 l - Jeroboam 3 l*
Service compris, prix nets TTC *Service included, net prices*

BORDEAUX ROUGE

SAINT-JULIEN

Château Lalande Saint-Julien 2013	85 €
Château Lalande Borie 2012	140 €
Château Leoville-Las Cases 2003***	480 €

SAINT-ESTÈPHE

Château Morin 2012	65 €
Château Calon-Segur 2004*	290 €

SAINT-EMILION

Château Louvie 2015*	62 €
Château Dassault 2006*	130 €
Château Bellevue 2007*	140 €
Petit Cheval Grand Cru 2000	1200 €

PAUILLAC

Reserve de la Comtesse 2006	135 €
Château Grand Puy-Lacoste 2012*	145 €
Château Pichon-Baron 2004*	360 €
Château Mouton Rothschild 2001**	1300 €
Château Lafite Rothschild 2001*	1490 €
Château Latour 2000 Grand Cru*	2880 €

MARGAUX

Château Prieuré-Lichine 2012*	125 €
Château Prieuré-Lichine 2005*	240 €

HAUT MÉDOC

Château Sociando-Mallet 2005	155 €
Château Sociando-Mallet 2005 Magnum	320 €

PESSAC- LEOGNAN

Château Lapelletrie 2006	78 €
Château Pape Clément 2004*	235 €

COCKTAILS CLASSIQUES

19 €

CLASSIC COCKTAILS (12 à 16 cl)

Mojito, Cosmo, Vodka martini, Sex and the beach, Whisky sour, Caipirinha, Salty dog...

Tous les cocktails classiques sont réalisés à votre demande, n'hésitez pas à solliciter nos Barmans.

Every classic cocktails are made at your request, don't hesitate to ask our bartenders.

COCKTAIL SANS ALCOOL

13 €

VIRGIN COCKTAIL (20 à 25 cl)

Bananasuites

Nectar de banane, yaourt brebis, jus de myrtille
Banana nectar, ewe yogurt, blueberry juice

Kéfir de Fruits *Fruit Kefir*

Boisson fermentée acidulée et gazeuse, confectionner a partir de figues, citron et sucre pour une première fermentation de 48Heures puis aromatisé sur la deuxième fermentation menthe fraise ou citron gingembre. (L'origine reste incertaine mais cela aurait été découvert au Mexique en 1899 considère comme un probiothique naturel).*Sparkling and slightly acid beverage, made with figs, lemon and sugar for a first fermentation of 48 hours then aromatized during a second one with strawberries or lemon ginger. (The real origin stays uncertain, but the legend say that It would have been discovered in Mexico in 1899 and considered as a natural probiotic).*

COCKTAILS DE FRUITS

16 €

FRUITS COCKTAILS (20 cl)

Stype

Ananas, pamplemousse, ginger beer, miel
Pineapple, grapefruit, ginger beer, honey

Winni

Jus de pomme chaud aux épices, pomme, cannelle, clous de girofles
Hot apple juice with spices, apple, cinnamon, cloves

Line

Kiwi, Pomme, eau aromatisé à la menthe
Kiwi, Apple, water flavored with mint.

EAUX WATER

Voss Plate ou Pétillante 75 cl <i>Voss still or sparkling</i>	14 €
Evian 75 cl	14 €
Badoit 75 cl	14 €
Evian 33 cl	8 €
Badoit 33cl	8 €

SOFT (20 à 33 cl)

Schweppes Classique	8 €
Hibiscus	
Pepper	
Ginger Beer	
May Tea Peche	
Peach May Tea	
Jus de Fruits <i>Fruit Juice</i>	
Tomate/Fraise/Pomme/Ananas/Cranberry/Mangue <i>Tomato/ Strawberry/Apple/ Pineapple/ Cranberry/ Mango</i>	

APERITIFS (4 à 6 cl) 8 €

Anisé / Martini rouge / Martini blanc

LIQUEURS (4 cl) 14 €

Get27	Louis XII	390 €
Get31	Hennessy Paradis	194 €
Limoncello	Hennessy Paradis Imperial	339 €
Kalua	Hennessy Richard	39 €
Bailey's	Bas Armagnac 85	14 €
Patron café XO	Folle Blanche	27 €
Jagermaster	Calvados Beaujour	? €
	Busnel	? €
	Grappa	33 €

DIGESTIFS (4 cl)

CARTE DES VINS ET CHAMPAGNES WINES AND CHAMPAGNE CARD

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS (5 à 25 cl)

Expresso	6 €
Café Américain <i>Americano</i>	6 €
Double Espresso	10 €
Cappucino	10 €
Expresso, poudre de chocolat, mousse de lait <i>Expresso, chocolate powder, milk</i>	
Chocolat	10 €
Lait végétal ou animal, poudre de cacao <i>Vegetable or animal milk, cacao powder</i>	
Décaféiné	6 €
Latte Cine	12 €
Expresso, sirop de popcorn, lait <i>Expresso, pop-corn syrup, milk foam</i>	
Latte façon Pim's <i>Latte way Pim's</i>	12 €
Expresso, lait, sirop de mûres, sauce chocolat <i>Expresso, milk, blackberry syrup, chocolate sauce</i>	
Chocolat caramel salé <i>Salted caramel chocolate</i>	12 €
Lait, sauce chocolat, sirop caramel salé <i>Milk, chocolate sauce, salted caramel syrup</i>	
Chocolat d'hiver <i>Winter chocolate</i>	12 €
Lait, sauce chocolat, sirop Winter épices <i>Milk, chocolate sauce, Winter spices syrup</i>	

EAU DE VIE BRANDY (4 cl)

14 €

Poire William *William Pears*

Framboise *Raspeberry*

Mirabelle *Mirabelle*

WHISKIES (4 cl)

Johnny. Walker Odyssey	139 €
Johnny. Walker Black Label	18 €
Johnny. Walker Double Black Label	21 €
Johnny. Walker Blue Label	67 €
Chivas 12 ans	19 €
Crown Royal	21 €
Jack Daniel's	14 €
Glenfarglas 12 ans	27 €
Laphroahaig	30 €
Lagavulin	31 €
Oban 14 ans	34 €
Cardhu 12ans	22 €
Caolia	22 €
Glenffidish 12	17 €
Nikka	26 €
Yamazaki	28 €

GIN (4 cl)

Tanqueray Ten	24 €
Hendrick's	19 €
RO KU	16 €
Plymouth	17 €
Bull dog	17 €

VODKA (4 cl)

Ciroc	16 €
Belvedere	16 €
Greygoose	16 €
Beluga	38 €
Krakus	18 €
Exquisite	18 €

TEQUILA (4 cl)

Patron Silver	24 €
Patron Platinum	42 €
Alto	16 €

RHUM RUM (4 cl)

Zacapa 23ans XO	23 €
Zacapa Royal	33 €
Havana 7ans	16 €
Havana Maestro	18 €
Pacto Navio	22 €

ALCOOL PREMIUM

PREMIUM ALCOHOL (4 CL)

Vodka / Gin / Tequila / Whisky

12 €

BIÈRES BOUTEILLE

BEER BOTTLE (33 CL)

Desperados aromatisée Tequila *Desperados Tequila Flavoured Beer*

Corona Blonde / Heineken Blonde / Heineken 0° Blonde / M^{le} de Courchevel Ambrée

(TOUS SUPPLÉMENTS SODA EST À 4 €

4 € extra charge for soda)

INFUSIONS ARTISANALE FAITE ET CUEILLIE EN FRANCE A GRENOBLE

ARTISANAL INFUSION PICK AND MADE IN FRANCE, IN GRENOBLE.

INFUSIONS FLEURIS

10 €

FLOWERY INFUSIONS (20 à 35 cl)

La montagne magique

The magic mountain

Tilleul, fleurs de sureau, pétales de fleurs d'oranger, sauge

Linden, elder flowers, orange blossom petals, sage

Au bonheur des dames

The ladies delight

Feuilles de framboisier, jasmin, origan, sauge, marguerites

Raspberry leaves, jasmine, oregano, sage, daisies

Opéra Opera

Verveine, œillets citronnés, fenouil, sauge, pétales de fleurs d'oranger, thym
Verbena, citrusy marigold, fennel, sage, orange blossom petals, thyme

La belle histoire *The beautiful story*

Mélisse, réglisse, fleurs de sureau, lavande

Lemon balm, liquorice, elder flower, lavender

Les quatre temps *The four times*

Verveine, jasmin, origan, fleurs d'églantier

Verbena, jasmine, oregano, wild rose flowers

INFUSIONS BOISÉES WOODY INFUSIONS

Orphie

Pousse de ronce, bourgeons de pin, sureau, réglisse, fleurs de serpolet, pétales de souci

Bramble, fir bud, elderberry, liquorice, wild thyme flowers, marigold petals

Namasté

Pousse de ronce, feuilles de framboisier, sarriettes de montagne, hysope, menthe sauvage, piments

Bramble, raspberry leaves, mountain savories, hyssop, wild mint, peppers

Regain

Feuilles d'eucalyptus, sarriettes de montagne, fleurs de châtaignier, primevères
Eucalyptus leaves, Mountain savories, chestnut leaves, primroses

Pantaï

Feuilles d'olivier, menthe sauvage, thym, lavande, pétales de tournesol

Olive leaves, wild mint, thyme, lavender, yellow sunflower petals

La passante du sans souci

Feuilles d'eucalyptus, thym, hysope, fleur de guimauve

Eucalyptus leaves, thyme, hyssop, marshmallow flower