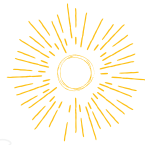


SERVICE  
12H - 15H

12 PM - 3 PM

PRODUITS  
FRAIS ET LOCAUX  
FRESH AND LOCAL  
PRODUCTS



# SOLARIO

BRASSERIE -DE- MONTAGNE

LA ROSIERE 1850

## ENTREES STARTERS

 **LE VELOUTE DU CHEF • 14€**

*The Chef soup*

 **LA SOUPE A L'OIGNON GRATINEE  
& CROUTONS A L'AIL • 16€**

*Onion caramelized soup  
& garlic croutons*

**LE POKE BOWL • 28€**

*Riz vinaigré, thon en tataki, mangue,  
avocat, pickles d'oignons rouges*

*Vinegared rice, tuna tataki, mango,  
avocado, red onion pickles*

 **LA SALADE CHICKEN CAESAR • 21€**

*Salade romaine, tomates cerises et  
confites, oeuf bio cuit à basse  
température, aiguillettes de poulet  
pané, copeaux de parmesan, croûtons  
à l'ail, sauce caesar*

*Romaine salad, cherry tomatoes,  
tomato confit, organic egg cooked at  
low temperature, breaded chicken  
strips, parmesan shavings,  
garlic croutons,  
caesar sauce*

 **LA COCOTTE • 19€**

*Légumes d'antan, crumble de  
châtaignes aux noisettes torréfiées  
Heritage vegetable cassolette,  
chestnut crumble with roasted nuts*

 **LA QUICHE • 16€**

*Butternut, fromage de chèvre frais,  
tofu, légumes grillés  
et graines de courge  
Butternut, fresh goat's cheese, tofu,  
grilled vegetables and pumpkin seeds*

**LE TARTARE • 24€**

*Mélange de thon rouge et saumon à  
la mangue, pousses de shiso  
Red tuna and salmon mixed tartar  
with mango and shiso shoots*

**En version plat • 29€**  
**servi avec frites et salade verte**  
*As a main course : served with  
french fries and green salad*



ENTREES  
STARTERS

LA TABLE

## SUGGESTIONS DU JOUR SUR ARDOISE

## SUGGESTIONS OF THE DAY ON THE BOARD

**LE GRATIN • 28€**  
Coquillettes au jambon blanc truffé et Tomme de Savoie  
*Coquillettes pasta white truffle ham and Savoy Tomme cheese*

**LE TOMAHAWK A LA PLANCHA SAUCE CHIMICHURRI • 98€**  
Frites fraîches et wok de légumes racines oubliées  
Sauce au choix : morilles, gorgonzola, tartare  
*Fresh chips and wok of forgotten root vegetables*  
Choice of sauce : morels, gorgonzola or tartar

**L'ENTRECOTE A LA PLANCHA • 36€**  
Servi avec frites fraîches et salade verte. Sauce au choix : morilles, gorgonzola, tartare  
*Served with french fries and salad. Sauce of your choice : morel, gorgonzola, tartar*

**LE RISOTTO • 28€**  
Gambas, chorizo et copeaux de parmesan  
*Prawn, chorizo, parmesan*



## PLATS MAIN COURSES

**LA PLUMA DE PORC PATA NEGRA • 32€**  
Servi avec frites fraîches, légumes grillés, sauce aux morilles  
*With french fries, grilled vegetables and morel sauce*

**LE PAVE D'ESPADON • 29€**  
Snacké à l'huile vierge, chou kale braisé, mousseline de patates douces  
*Seared with virgin oil and braised kale, sweet potatoes mousseline*

**LE BURGER MONTAGNARD • 27€**  
Pain burger aux graines, salade romaine, oignons, tomates, lard de montagne, steak de bœuf haché Charolais, reblochon, frites, salade  
*Seed burger bun, romaine salad, onions, tomatoes, mountain bacon, Charolais minced beef steak, reblochon cheese, french fries, salad*  
*version sans gluten possible*  
*gluten free available*

**POULET • 26€**  
Nouilles soba, poulet, légumes, gingembre, coriandre, citronnelle  
*Soba noodles, chicken, vegetables, ginger, coriander, lemon grass*

**VEGETARIEN • 19€**    
Nouilles soba, légumes, gingembre, coriandre, citronnelle  
*Soba noodles, vegetables, ginger, coriander, lemon grass*

## SPECIALITES SAVOYARDES SAVOYARD SPECIALTIES



**BOITE CHAUDE DE SAVOIE • 28€**  
Spécialité fromagère servie avec charcuterie, pommes de terre et salade verte  
*Cheese specialty served with delicatessen, potatoes and salad*

**TARTIFLETTE • 24€**  
Oignons, pommes de terre, lardons, reblochon, servie avec salade verte  
*Tartiflette reblochon cheese with onions, potatoes, bacon, served with salad*

 **GRATIN DE CROZIFLETTE AU SARRASIN • 22€**  
Oignons, crème, reblochon, et salade verte  
*Croziflette gratin with onions, cream, reblochon cheese, and salad*

PLATS  
MAIN COURSES

## LE COIN DES TOUT PETITS CHILDREN'S CORNER

18 €

Pour les enfants  
de moins de 12 ans  
For children up to 12  
years old



### CHOISIS TON PLAT CHOOSE YOUR MEAL

---

#### STEAK HACHE

Cuit à cœur, servi  
avec frites, pâtes ou  
légumes

Minced beef cooked  
through served with  
french fries, pasta or  
vegetables

#### AIGUILLETES DE POULET PANE

Servies avec frites,  
pâtes ou légumes

Breaded chicken  
aiguillettes served with  
french fries, pasta or  
vegetables

#### PIZZA BAMBINO

Tomate, mozzarella,  
frites & saucisses de  
Strasbourg

Tomato, mozzarella,  
french fries & Strasbourg  
sausages

### CHOISIS TA BOISSON CHOOSE YOUR DRINK

---

#### SIROP A L'EAU Water with syrup

#### DIABOLO

Lemonade with syrup

Au choix : grenadine,  
cassis, menthe, kiwi, pêche,  
citron, orgeat, fraise, cerise,  
sureau, framboise.  
grenadine, blackcurrant, mint,  
kiwi, peach, lemon, orgeat,  
strawberry, cherry, elderflower,  
rasberry



### CHOISIS TON DESSERT CHOOSE YOUR DESSERT

---

#### MOUSSE AU CHOCOLAT Chocolate mousse

#### COMPOTE DE POMMES Apple compote



ENFANTS  
CHILDRENS

LA TABLE

## DESSERTS

### TARTELETTE AUX AGRUMES

DESTRUCTUREE • 11€

Crème de combava, meringue à l'italienne, suprême d'agrumes et gel citron

Citrus tartlet with combava cream, Italian meringue, citrus supreme and lemon gel

### ENTREMET CHOCOLAT, CAMEL BEURRE

SALE, NOIX DE PECAN ET NOISETTES • 12€

Chocolate, butterscotch pecan nut and hazelnuts entremet

### GLACES ICE CREAM

#### CHOCOLOVER • 12€

Biscuit brownie chocolat, glace chocolat nutty, glace chocolat noir, crème fouettée, sauce chocolat, copeaux de chocolat, noix de pécan caramélisées

Chocolate brownie biscuit, nutty chocolate and dark chocolate ice cream, whipped cream, chocolate sauce, chocolate chips, caramelised pecans

#### COOKIE DOUGH • 12€

Glace spéculoos, glace vanille, crème fouettée, sauce caramel beurre salé, cookie aux pépites de chocolat, noix de pécan caramélisées

Speculoos ice cream, vanilla ice cream, whipped cream, salted butter caramel sauce, chocolate chip cookie, caramelised pecans

#### ECUREUIL • 12€

Biscuit praliné croustillant, glace vanille, glace praliné, crème fouettée, sauce caramel beurre salé, éclats de noisettes

Crunchy praline biscuit, vanilla ice cream, praline ice cream, whipped cream, salted butter caramel sauce, hazelnut slivers



#### PAVLOVA AUTOUR DE LA FRAMBOISE • 11€

Meringue suisse, crémeux framboise, gel framboise hibiscus

Swiss meringue, raspberry cream, raspberry hibiscus gel

#### TIRAMISU "DELLA CASA" • 11€

#### DESSERT DU JOUR DESSERT OF THE DAY • 11€

CAFE OU THE • 12€

GENEPI 4CL • 19€

CHAMPAGNE 12CL • 21€

Servis avec un assortiment de mignardises  
Served with an assortment of mignardises

LES GOURMANDS

#### EXOTIQUE • 12€

Cercle de meringue, sorbet mangue-passion, crème fouettée, coulis abricot, amandes grillées

Meringue, circle, mango-passion fruit sorbet, whipped cream, apricot coulis, roasted almonds

#### ABSOLUMENT GIVRE • 13€

Sorbet citron, vodka, cercle de meringue, zeste de combava

Lemon sorbet, vodka, meringue circle, combava zest

#### DESCENTE DE PISTE • 13€

Sorbet Génépi, sorbet myrtille, liqueur de Génépi

Genepi sorbet, blueberry sorbet, Genepi liqueur

AVEC ALCOOL WITH ALCOHOL



#### GLACES / SORBETS

1 boule scoop • 3€

2 boules scoop • 5€

3 boules scoop • 7€

Extra • 2€

Café, vanille, chocolat noir, pistache, fraise, spéculoos, nutty, caramel beurre salé, praliné, menthe-chocolat, mangue-passion, citron, myrtille, ananas, mojito, génépi, coco. Coffee, vanilla, dark chocolate, pistachio, strawberry, speculoos, nutty, salted butter caramel, praline, mint-chocolate, mango-passion, lemon, blueberry, pineapple, mojito, génépi, coco.

Extra : coulis d'abricot, sauce chocolat, sauce caramel beurre salé  
Apricot coulis, chocolate sauce, salted butter caramel sauce

DESSERTS





## PIZZAS

### MARGHERITA • 14€

Tomate, mozzarella, basilic frais Tomato, mozzarella, fresh basil

### PROSCIUTTO • 16€

Tomate, mozzarella, jambon blanc  
Tomato, mozzarella, white ham

### PROSCIUTTO & FUNGHI • 17€

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de paris - Tomato, mozzarella, white ham, mushrooms

### QUATTRO FORMAGGI • 18€

Tomate, mozzarella, chèvre, reblochon, gorgonzola - Tomato, mozzarella, goat cheese, reblochon cheese, gorgonzola cheese

### TONNO E CIPOLLA • 17€

Tomate, mozzarella, thon, oignons  
Tomato, mozzarella, tuna, onions

### PAYSANNE • 18€

Tomate, mozzarella, reblochon, lardons, oeuף  
Tomato, mozzarella, reblochon, bacon, egg

### ORCHIDEA • 18€

Tomates, mozzarella, jambon cru de Savoie, copeaux de parmesan, roquette - Tomato, mozzarella, raw Savoy ham, parmesan shavings, arugula

### DIAVOLA • 17€

Tomate, mozzarella, spianata calabra  
Tomato, mozzarella, spianata calabra

### ALPARENA • 20€

Tomate, mozzarella, chèvre, lard de Colonnata, tomates confites, artichauts, pignons de pin  
Tomatoes, mozzarella, goat cheese, Colonnata bacon, tomato confit, artichokes, pine nuts

### ORTOLANA • 17€

Tomate, mozzarella, poivrons, aubergines, artichauts, courgettes, roquette, graines de courge  
Tomato, mozzarella, peppers, aubergines, artichokes, courgettes, rocket, pumpkin seeds

### CAPRINA • 18€

Mascarpone, mozzarella, chèvre, miel de Savoie, noix, roquette - Mascarpone, mozzarella, goat cheese, Savoy honey, walnuts, rocket

### SAVOYARDE • 19€

Mascarpone, mozzarella, fromage à raclette, jambon cru de Savoie, pommes de terre, oignons - Mascarpone, mozzarella, raclette cheese, Savoy ham, potatoes, onions

### MORTADELLA & BURRATA • 20€

Mozzarella, burrata, mortadella, pistaches fraîches - Mozzarella, burrata, mortadella, fresh pistachios

### PIZZA DI PAOLINO • 19€

Mozzarella, tomate confite, jambon truffé, cèpes - Mozzarella, tomato confit, truffled ham, porcini mushrooms

### CALZONE DU MONT BLANC • 22€

Mascarpone, mozzarella, gorgonzola, jambon blanc truffé, truffe fraîche  
Mascarpone, mozzarella, gorgonzola, truffled white ham, fresh truffle

### BAMBINO • 12€

Tomates, mozzarella, frites & saucisses de Strasbourg Tomatoes, mozzarella, french fries & Strasbourg sausages



### BASIQUE • 2€

Oeuf, champignons, lardons  
Egg, mushrooms, bacon

### DELUXE • 4€

Jambon cru de Savoie, jambon blanc truffé, lard de Colonnata, reblochon  
Savoy ham, white ham with truffles, Colonnata bacon, reblochon

LE ROSSE

LE BIANCHE

EXTRA





SERVICE  
12H - 17H

12 PM - 5 PM

A PARTAGER  
TO SHARE

## LES ARDOISES PLATTERS

### LA MONTAGNARDE • 21€

Jambon de Savoie, saucisson aux noisettes,  
jambon blanc truffé, terrine de Savoie,  
panne montagnarde

*Savoy ham, hazelnut sausage, truffled white ham,  
Savoy terrine, mountain bacon*

### LA SAVOYARDE • 21€

Tomme des Bauges fermière, Cantal, Beaufort  
AOP, Bleu des Bauges, Tommette de chèvre

*Farmhouse Tomme des Bauges, Cantal cheese,  
Beaufort AOP, Bleu des Bauges cheese, Tommette  
goat cheese*

### LA GOURMANDE • 26€

Saucisson aux noisettes, jambon de Savoie, terrine  
de Savoie, Bleu des Bauges, Beaufort AOP,  
Tommette de chèvre

*Hazelnut sausage, Savoy ham, Savoy terrine, Bleu  
des Bauges, Beaufort PDO, Tommette goat cheese*

### LA VEGETARIENNE • 23€

Tapenade, houmous, légumes crus, falafels,  
Tommette de chèvre, grissini al parmigiano

*Tapenade, hummus, raw vegetables, falafels,  
Tommette goat cheese, grissini  
al parmigiano*

### PANIER DE FRITES FRAICHES • 7€ FRENCH FRIES

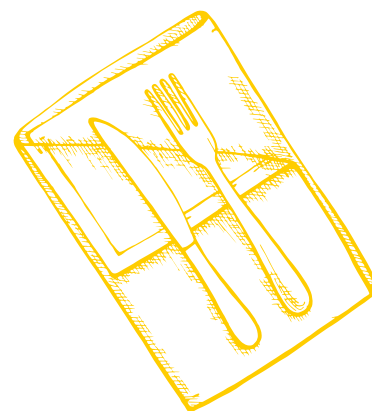
### HOT DOG SAVOYARD • 8€

Pain à hot dog brioché,  
diot de Savoie

*Brioche hot dog bun, diot de  
Savoie*

### CROQUE MONSIEUR MONTAGNARD • 12€

Pain de mie gratiné, jambon blanc  
truffé, fromage à raclette  
*Soft bread, white ham with truffles,  
raclette cheese*



A PARTAGER  
TO SHARE

SUR LE POUCE

DESSERT  
DU JOUR  
DESSERT  
OF THE DAY

11 €

N'hésitez pas à nous demander !  
*Don't hesitate to ask us!*



## GOUTERS SNACKS

### LES CREPES • 7€

SUCRE OU SUCRE GLACE  
SUGAR OR ICING SUGAR

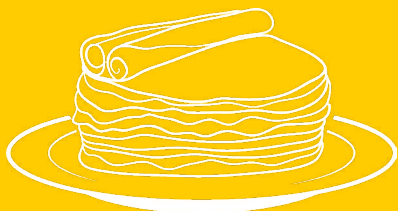
SAUCE CARAMEL BEURRE SALE  
SALTED BUTTER CARAMELISED SAUCE

SAUCE CHOCOLAT  
CHOCOLATE SAUCE

NUTELLA

CONFITURE (MYRTILLE, FRAMBOISE,  
ORANGE, ABRICOT)  
JAM (BLUEBERRY, RASPBERRY,  
ORANGE, APRICOT)

CITRON ET MIEL DE SAVOIE  
LEMON AND SAVOY HONEY



### TOPPINGS :

- . Crème fouettée Whipped cream
- . Noix de pécan caramélisées  
Caramelised pecans
- . Biscuit praliné croustillant  
Crunchy pralined biscuit
- . Eclats de noisettes  
Slivers of hazelnuts
- . Amandes grillées  
Toasted almonds
- . Copeaux de chocolat  
Chocolate chips
- . Cookies aux pépites de chocolat  
Chocolate chip cookies

### SUPPLEMENT BOULE DE GLACE • 3€ EXTRA ICE CREAM SCOPS:

Café, vanille, chocolat noir, pistache, fraise,  
spéculoos, nutty, caramel beurre salé,  
praliné, vanille-cookie, menthe-chocolat,  
mangue-passion, citron, myrtille, ananas,  
mojito, génépi, coco.  
Coffee, vanilla, dark chocolate, pistachio,  
strawberry, speculoos, nutty, salted butter  
caramel, praline, vanilla-cookie, mint-  
chocolate, mango-passion, lemon,  
blueberry, pineapple, mojito, génépi, coco.

GOUTERS  
SNACKS

## COCKTAILS

14CL

### LES INCONTOURNABLES

#### LE SPRITZ • 10€

Apérol, Prosecco, eau pétillante  
et rondelle d'orange

*Aperol, Prosecco, sparkling water and orange  
slice*

#### LA CHARTREUSE MULE • 10€

Chartreuse verte, ginger beer,  
quartiers de citron vert

*Green chartreuse, ginger beer, lime wedges*

#### LE MOJITO CLASSIC • 10€

#### LE MOJITO PERSONNALISÉ • 12€

Au choix : fraise, framboise, passion

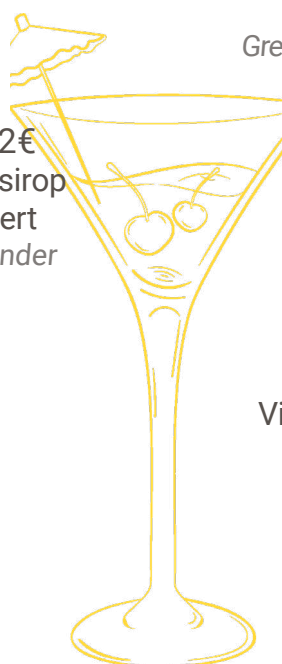
*Choice of: strawberry, raspberry, passion fruit*

### LES CREATIONS

#### LE MONTVALEZAN • 12€

Vodka, purée de framboise, sirop  
de lavande, jus de citron vert

*Vodka, raspberry purée, lavender  
syrup, lime juice*



#### LA PISTE VERTE • 12€

Gin, sirop de sucre de canne, jus de citron  
vert, blanc d'oeuf, basilic, eau pétillante

*Gin, cane sugar syrup, lime juice, egg white,  
basil, sparkling water*

#### LE PASSIONNÉ • 12€

Gin, purée de passion, gingembre frais,  
jus de citron vert

*Gin, passion fruit purée, fresh ginger, lime juice*

#### LE UNICORN SPRITZ • 12€

Liqueur St Germain infusée aux fleurs de  
pois papillon, prosecco,  
paillettes dorées, eau pétillante

*St Germain liqueur infused with butterfly pea  
flowers, prosecco, gold flakes, sparkling water*

#### LA MADELEINE • 12€

Jus d'ananas, Cointreau, Amaretto

*Pineapple juice, Cointreau, Amaretto*

#### LE MOJITO DES ALPES • 14€

Chartreuse verte, menthe, cassonade, quartiers de  
citron vert, eau pétillante, mousse Génépi

*Green chartreuse, mint, brown sugar, lime wedge,  
sparkling water, Génépi mousse*

#### LA MANGOLA • 14€

Rhum blanc, rhum ambré, mangue  
fraîche, glace coco

*White rum, amber rum, fresh mango,  
coconut ice cream*

#### L'AIGUILLE ROUGE • 14€

Vin rosé, sirop de pamplemousse rose,  
Prosecco, pointe de grenadine

*Rosé wine, pink grapefruit syrup,  
Prosecco, hint of grenadine*

BOISSONS



**MOCKTAILS**  
14CL

**FARNIENTE SWIZZLE • 8€**

Fraises et concombres frais, jus de citron vert, jus d'ananas,  
sirop de vanille, eau pétillante  
*Strawberries and cucumbers, lime, pineapple juice, vanilla syrup*

**LA PISTE DE L'ÉCUREUIL • 8€**

Jus d'ananas, purée de passion, jus d'orange, sirop de fraise  
*Pineapple juice, passion puree, orange juice, strawberry syrup*

**LA COMBI DE SKI • 8€**

Jus de pomme, jus d'orange, sirop de grenadine  
*Apple juice, orange juice, grenadine syrup*

**LE MOUNTAIN SUNSET • 8€**

Purée de framboise, jus de pomme, jus d'orange, eau pétillante  
*Raspberry purée, apple juice, orange juice, sparkling water*

**L'ARLEQUIN • 8€**

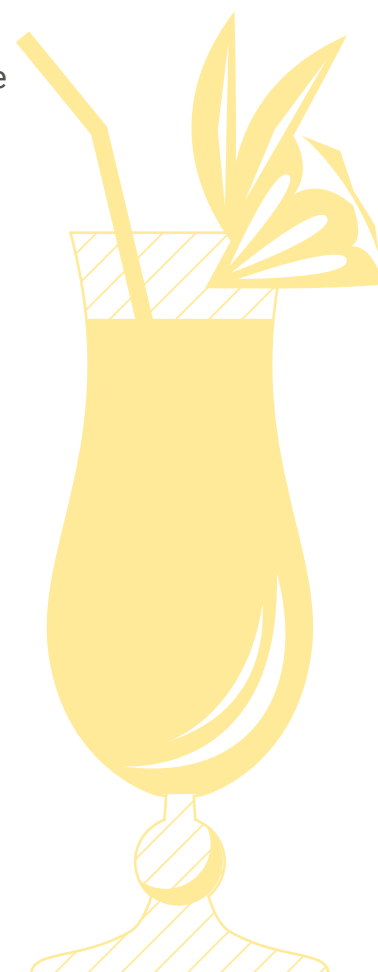
Jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron jaune, pointe de grenadine  
*Pineapple juice, orange juice, lemon juice, dash of grenadine*

**LE VIRGIN HUGO • 9€**

Prosecco sans alcool, sirop de fleur de sureau,  
menthe fraîche, limonade, eau pétillante  
*Alcohol-free prosecco, elderflower syrup, fresh mint, lemonade,  
sparkling water*

**LE VIRGIN SPRITZ • 9€**

Sirop d'orange amère, prosecco sans alcool,  
eau pétillante, zeste d'orange  
*Bitter orange syrup, alcohol-free prosecco, sparkling water,  
orange zest*



## APERITIFS

12CL

COUPE DE PROSECCO SANS ALCOOL • 8€  
Glass of alcohol free Prosecco

COUPE DE PROSECCO • 7€  
Glass of Prosecco

COUPE DE CHAMPAGNE • 12€  
Glass of Champagne

KIR SAVOYARD • 9€  
Crémant de Savoie et crème de myrtille

KIR\* VIN BLANC • 7€  
Kir white wine

KIR\* ROYAL AU CHAMPAGNE • 13€  
Royal kir with Champagne

\*Cassis, mûre, myrtille ou pêche  
Blackcurrant, blackberry, blueberry or peach

## BIERES PRESSION DRAFT BEERS

CARLSBERG BLONDE 25CL 5 € 50CL 9 €

1664 BLANCHE

IPA GALIBIER

PANACHÉ

MONACO

Supplément Extra Picon • 2€  
Supplément sirop Extra syrup • 0,5€



RICARD / PASTIS 51 - 2CL • 4€

SUZE - 5CL • 5€

VERMOUTH ROUGE/BLANC - 6CL • 6€  
Red or white Vermouth

## BIERES BOUTEILLES LOCALES LOCAL BEERS

BRASSERIE DES CIMES • 8€  
Mousse framboise 5,2°

BRASSERIE MONT BLANC 5,9° • 7€  
- La Verte  
- La Bleue  
- La violette

BIG MOUNTAIN • 8€  
La Breakfast Stout

## BIERES BOUTEILLES BEERS

L'ORVALE BRUNE • 8€

LE NUAGE GALIBIER • 8€  
(double IPA)

DELIRIUM RED • 7€

LA PÉCHERESSE • 7€

LA TRIPLE KARMELIET • 8€

BIÈRE DU MOMENT • 9€

BIÈRE SANS ALCOOL  
VandeStreek playground IPA • 7€





## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

EXPRESSO • 2,5€

DOUBLE EXPRESSO • 4€

DÉCA • 2,5€

CAFÉ ALLONGÉ AMERICANO • 3,5€

NOISETTE COFFEE WITH MILK • 3€

GRAND CRÈME / CAFÉ LATTE • 4,50€

CAPPUCCINO • 5€

CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE • 4,5€

CHOCOLAT VIENNOIS • 5,5€

THÉ/ INFUSIONS TEA/ HERBAL TEA • 4,5€

VIN CHAUD MAISON  
HOMEMADE HOT WINE - 16CL • 7€

IRISH COFFEE (WHISKY 2CL) • 13€

FRENCH COFFEE (COGNAC 2CL) • 13€

MOUNTAIN COFFEE  
(GÉNÉPI OU CHARTREUSE VERTE 2CL) • 13€

## SPIRITUEUX SPIRITS 4CL

### WHISKY

Jack Daniel's • 9€

Ballantine's • 9€

Chivas 12 ans • 11€

### RHUM

Havana Club 3 ans • 7€

Havana Club 7 ans • 9€

Diplomatico • 9€

### VODKA

Wyborowa • 7€

Grey Goose • 10€

### DIGESTIFS & LIQUEURS

Limoncello • 6,5€

Amaretto • 6,5€

Bailey's • 6,5€

Génépi • 6,5€

Get 27 • 7€

Eau de vie (framboise, mirabelle, poire) • 6,5€

Liabus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Alcohol abuse is dangerous for your health, and should be consumed in moderation



CAFES - SPIRITUEUX  
COFFEE - SPIRITS

BOISSONS

## SOFTS

COCA COLA 33 CL • 5€

ORANGINA, SCHWEPPE TONIC, SCHWEPPE S'AGRUMES 25 CL • 4,5€

SODAS REGIONAUX • 5€

*Local sodas*

SIROP À L'EAU 25 CL • 3€

*Water syrup*

DIABOLO 25 CL • 4€

*Lemonade syrup*

Au choix : grenadine, cassis, menthe, kiwi, pêche, citron, orgeat, fraise, cerise, sureau, framboise. *Grenadine, blackcurrant, mint, kiwi, peach, lemon, orgeat, strawberry, cherry, elderflower, raspberry*

JUS DE FRUITS ET NECTARS • 4,5€

*Juices*

Orange, pomme, abricot, ananas, mangue, fraise, tomate, ACE  
*Orange, apple, apricot, pineapple, mango, strawberry, tomato, ACE*



## EAUX WATERS

MINÉRALES PLATES  
STILL WATER :

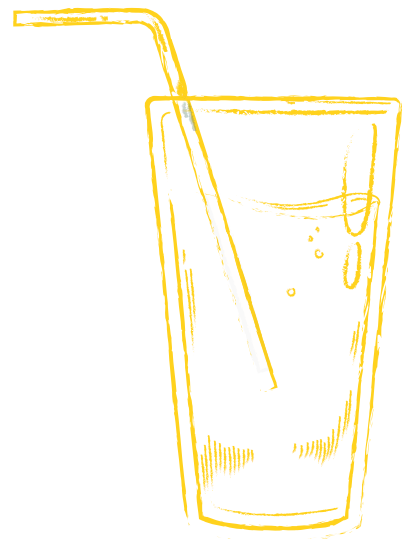
- Vittel

MINÉRALES GAZEUSES  
SPARKLING WATER :

- San Pellegrino  
- Perrier - 33CL • 4.5€

50CL  
4.5€

1L  
7€



SOFTS

BOISSONS

## LES VINS

### LES BULLES BUBBLES

12CL

75CL

150CL

#### CHAMPAGNE

- Bollinger, Spécial Cuvée Brut .....	-	108€	-
- Rémy Massin, Brut .....	-	62€	-
- Frerejean Frères, Blanc de Blanc 1er cru .....	-	135€	-
- Moët & Chandon, Impérial Brut .....	-	105€	205€
- Moët & Chandon, Impérial Rosé .....	-	95€	-
- Veuve Clicquot, Impérial Rosé .....	-	120€	245€
- Malhermes, Brut .....	12€	-	-

#### PROSECCO

- Tenute Arace, Brut .....	7€	28€	-
- Atoria Rosato, Rosé .....	-	32€	-

#### ITALIE

- DOCG Galarin Moscato d'Asti - 2022 .....	-	34€	-
--	---	-----	---

#### CREMANT

- Crémant de Savoie J.Cavaillé .....	-	30€	-
--------------------------------------	---	-----	---





## LES VINS

### VINS BLANCS

75CL

#### SAVOIE

- AOC Roussette de Savoie, « Terre de Famille » J.Cavaillé - 2022 ..... 27€
- AOC Chignin Bergeron, Domaine Ravier - 2022 ..... 36€

#### BORDEAUX

- Graves, Château Vimont - 2019 ..... 33€

#### BOURGOGNE

- AOC Saint Véran, Antonin Point - 2022 ..... 49€
- AOC Macon Villages, Antonin Point - 2022 ..... 37€
- AOP Givry, « Les Grognots » M. Sarrazin - 2021 ..... 62€
- AOC Chablis, Domaine Charmoy - 2022 ..... 52€
- AOC Chassagne Montrachet, Domaine Bachelet - 2021 ..... 105€
- AOC Meursault, « Les Tillets » Domaine Denis Carré - 2019 ..... 115€

#### LANGUEDOC

- IGP Chardonnay, « Chai d'Oeuvre » Vignoble Vellas - 2022 ..... 26€
- IGP L'Âme des Pierres, Domaine Mas Des Armes - 2019 ..... 56€
- IGP Faune, Domaine Daumas Gassac - 2022 ..... 29€

#### RHONE

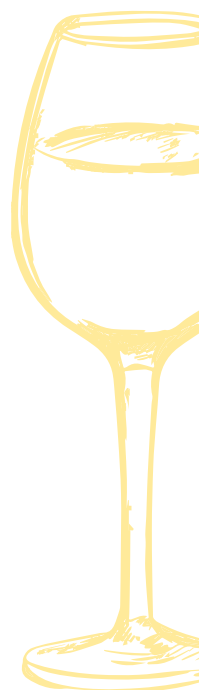
- AOP Côte du Rhône, « Les Abeilles », J.L Colombo - 2021 ..... 28€
- AOC St Peray, Domaine Durand - 2021 ..... 58€
- AOC Crozes Hermitage, « Les Palais », Cave Clairmont - 2022 ..... 33€
- AOP Condrieu, « Les Terrasses », R. Grangier - 2020 ..... 98€
- Vins de France, Oé Chardonnay Bio Label Eco Responsable - 2022 ..... 24€

#### LOIRE

- AOC Sancerre, Domaine Tayaux - 2022 ..... 39€
- AOC Pouilly Fumé, « Calcite » Domaine Blanchet - 2022 ..... 42€

#### ITALIE

- DOCG Galarin Moscato d'Asti - *effervescent* ..... 34€
- IGP Pinot Grigio, Tenute Arace BIO - 2022 ..... 26€



## LES VINS

### VINS ROUGES

75CL

#### SAVOIE

- AOC Pinot Noir, « Cep Noir Vieilles Vignes » J. Cavallé - 2022 ..... 27€
- AOC Mondeuse, Arbin « Chemin de Lourdens » J.Cavallé - 2020 ..... 46€

#### BEAUJOLAIS

- AOP Morgon, Domaine Tempéré - 2021..... 29€
- AOP Moulin à vent, Domaine du Granit - 2021..... 39€

#### BORDEAUX

- AOC Graves, N°1 Dourthe - 2018 ..... 36€
- AOC Bordeaux, N°1 Dourthe - 2021 ..... 34€
- AOC St Emilion Grand Cru, Château Cantenac « Sélection Madame » - 2015 ..... 75€
- AOC Diane de Belgrave « Second Vin » Château Belgrave - 2014-2015 ..... 52€

#### BOURGOGNE

- AOC Givry, « Sous la Roche » M. Sarrazin - 2021 ..... 59€
- AOP Mercurey, Domaine Narjoux Normand - 2021 ..... 54€

#### LOIRE

- AOC Sancerre, Domaine Tayaux - 2021 ..... 28€
- AOC Saumur Champigny, « Clos des Morains » - 2020 ..... 58€

#### LANGUEDOC

- IGP Amstramgram, « Epicurius » Calmet & Joseph - 2023 ..... 26€
- AOC Pic St Loup, « Black Wolf » Vignoble Véllas BIO -2022 ..... 42€

#### RHONE

- AOC Côte du Rhône, « Abeille », JL.Colombo ..... 26€
- IGP Costières de Nîmes, « The King », Vignoble Vellas - 2021..... 29€
- AOC Vacqueyras, « Domaine Chapelle St Joseph » - 2019 ..... 42€
- AOC Crozes Hermitage, « Les Palais », Cave Clairmont - 2021..... 38€
- Vin de France, Oé Grenache Bio Label Eco Responsable - 2022 ..... 24€

#### ITALIE

- Primitivo Puglia, San Marzano - 2021..... 29€

## LES VINS

### VINS ROSES

75CL

150CL

#### PROVENCE

- Minuty Prestige - 2022 .....	42€	89€
- Grain de Glaces, Vigneron de Saint Tropez - 2023 .....	28€	59€

#### LANGUEDOC

- Argali, Domaine Puech Haut - 2022 .....	38€	-
---	-----	---

### VINS AU VERRE GLASS OF WINE

12CL

50CL

#### BLANCS

- SUD-OUEST : Côte De Gascogne - Moelleux .....	7€	-
- SAVOIE : Roussette, « Terre de Famille » J. Cavallé .....	6€	22€
- RHÔNE : Viognier, « Déesse muette » .....	6€	22€
- PAYS D'OC : Chardonnay, « Chai d'Oeuvre » Vignoble Vellas .....	7€	-

#### ROSÉS

- PROVENCE : Sélection du moment .....	7€	-
- PAYS D'OC : Cinsault .....	6€	21€

#### ROUGES

- SAVOIE : Pinot Noir, « Terre de Famille » J. Cavallé .....	7€	-
- PAYS D'OC : Syrah, « Chai d'Oeuvre » Vignoble Vellas .....	7€	23€
- BORDEAUX : N°1 Dourthe .....	8€	-

