

# CARTE MIDI

---

## SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 22,90 €  
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 18,90 €

## ENTRÉES - *Proposées en format entrée ou en format plat.*

<b>SALADE NORDIQUE AU SAUMON FUMÉ À CHAUD</b> Saumon fumé maison aux baies de genièvre et baies roses, pommes de terre vapeur et sauce fromage frais aux herbes	<b>En entrée 10,00 € / En plat 18,00 €</b>
<b>POKE BOWL AU BŒUF TATAKI</b> Servi avec riz à sushi, betterave, gingembre mariné, pousses de soja, sauce poke, mayonnaise au miso	<b>En entrée 11,00 € / En plat 20,00 €</b>
<b>SALADE BURRATA GOURMANDE</b> Burrata, avocat, croûtons, salade verte, fregola, vinaigrette à l'huile d'avocat, oignons rouges et herbes fraîches	<b>En entrée 9,00 € / En plat 18,00 €</b>
<b>SOUPE THAÏLANDAISE TOM KHA KAI AUX CREVETTES</b> Bouillon de légumes, lait de coco et légumes, carottes, champignons, poireaux, coriandre, infusé avec racine de galanga, citronnelle et feuilles de combava	<b>En entrée 10,00 € / En plat 18,00 €</b>
<b>VITELLO TONNATO</b> Veau fondant cuit à basse température, accompagné d'une sauce onctueuse au thon, anchois et câpres	<b>En entrée 8,00 € / En plat 16,00 €</b>

## PLATS - *Élaborés principalement avec des viandes françaises.*

<b>CHOU FRISÉ FARCI</b> Farce au chou, pleurotes, petit épeautre et meule de Savoie, accompagné d'un bouillon de champignons et de gingembre	<b>18,00 €</b>
<b>RAVIOLES CRÉMEUSES AU SAINT-MARCELLIN</b> Sauce onctueuse au Saint-Marcellin, éclats de noix et pralin de noix	<b>19,50 €</b>
<b>CABILLAUD BLACK &amp; WHITE</b> Cabillaud en croûte noire au curry et noix de cajou, accompagné d'un risotto de riz noir et d'une brunoise de radis noir	<b>23,00 €</b>
<b>BURGER DE BŒUF NOTRE CLASSIQUE</b> Bun maison, steak haché, oignons confits, cheddar fondant, poitrine de porc, sauce tartare et frites maison	<b>19,50 €</b>
<b>TARTARE DE BŒUF À NOTRE FAÇON</b> Bœuf coupé au couteau (180g), tomates confites, pignons de pin torréfiés, copeaux de parmesan, frites maison	<b>19,50 €</b>
<b>NOIX D'ENTRECÔTE</b> Entrecôte Angus (origine Argentine, 250g), accompagnée de salade et de frites maison	<b>27,00 €</b>
<b>PALERON DE PORC SAUCE ÉRABLE</b> Navets et kumquats glacés, accompagnée de pommes de terre rôties dorées	<b>23,00 €</b>
<b>MENU ENFANT (-12 Ans)</b> Steak haché accompagné de salade et de frites maison	<b>12,00 €</b>

## DESSERTS - *Pour finir en beauté.*

<b>SUNDAE</b> Glace vanille et caramel beurre salé, caramel, cookies, chantilly et éclats de cacahuètes	<b>7,50 €</b>
<b>DÉLICE AUX AGRUMES</b> Suprêmes de pamplemousse et clémentine frais, quenelle de crèmeux clémentine, gelée de pamplemousse, chantilly mascarpone, croûtons de biscuit aux agrumes et sorbet aux trois agrumes	<b>10,00 €</b>
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> Accompagnée de tuiles croquantes au chocolat et d'un coulis de chocolat blanc	<b>7,50 €</b>
<b>LA BELLE TARTE NOISETTES</b> Streusel et moelleux aux noisettes, caramel au beurre salé et boule de glace noisette	<b>9,00 €</b>
<b>GLACE OU SORBET</b> (Artisan glacier « Renzo » Vivier du Lac) 2 boules au choix	<b>6,00 €</b>
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	<b>10,00 €</b>

# TAPAS ET PLANCHES

DU MERCREDI AU VENDREDI SOIR

## LE SALÉ À PARTAGER

<b>PLANCHE CHARCUTERIES &amp; FROMAGES</b> Sélection de charcuteries de la Ferme de Challonges en Haute-Savoie, Tomme de Savoie et Meule de Yenne	18,00 €
<b>GUACAMOLE &amp; CHIPS DE TORTILLAS</b>	8,00 €
<b>LABNEH AU ZAATAR</b> Fromage frais aux épices Libanaises, servi avec du pain pita de la maison Kalios	8,00 €
<b>FRITES MAISON</b> Préparées en deux cuissons, pour une texture parfaitement croustillante	6,50 €
<b>QUESADILLAS AU BACON, CHEDDAR FONDANT ET OIGNONS FRITS</b> Servies avec une sauce cocktail onctueuse	9,00 €
<b>CRISPY CREVETTES</b> 6 Crevettes croustillantes, accompagnées d'une sauce nem légèrement épicée	12,00 €
<b>GUA BAO VEGETARIENS AUX PLEUROTES</b> 3 Pain vapeur garnies de pleurotes, chou rouge, sauce coréenne aux piments et pickles	12,00 €
<b>TATAKI DE BŒUF MARINÉ ET SNACKÉ À LA MINUTE</b> Bœuf mariné et saisi à la perfection, servi avec pain croustillant et sauce chimichurri parfumé	20,00 €

## LES TAPAS DE NOTRE FUMOIR

<b>RILLETES DE SAUMON FUMÉ &amp; PAIN DE CAMPAGNE MAISON</b> Rillettes au fromage frais et aux herbes du moment	15,00 €
<b>FILET MIGNON DE PORC FUMÉ AU POIVRE &amp; CHIPS MAISON</b> Fines tranches de filet mignon servies avec une sauce BBQ	15,00 €

## LES PLATS - (VIANDES D'ORIGINE FRANÇAISE).

<b>POKE BOWL AU BŒUF TATAKI</b> Servi avec riz à sushi, betterave, gingembre mariné, pousses de soja, sauce poke, mayonnaise au miso	En entrée 11,00 € / En plat 20,00 €
<b>SALADE BURRATA GOURMANDE</b> Burrata, avocat, croûtons, salade verte, fregola, vinaigrette à l'huile d'avocat, oignons rouges et herbes fraîches	En entrée 9,00 € / En plat 18,00 €
<b>SOUPE THAÏLANDAISE TOM KHA KAI AUX CREVETTES</b> Bouillon de légumes, lait de coco et légumes, carottes, champignons, poireaux, coriandre, infusé avec racine de galanga, citronnelle et feuilles de combava	En entrée 10,00 € / En plat 18,00 €
<b>TARTARE DE BOEUF À NOTRE FAÇON &amp; FRITES MAISON</b> Bœuf coupé au couteau accompagné de tomates confites, pignons pin torréfiés et copeaux de parmesan	19,50 €
<b>BURGER &amp; FRITES MAISON</b> Bun maison, sauce tartare maison, cheddar fondant, poitrine croustillante et oignons confits	19,50 €
<b>RAVIOLES CRÉMEUSES AU SAINT-MARCELLIN</b> Sauce onctueuse au Saint-Marcellin, éclats de noix et pralin de noix	19,50 €
<b>NOIX D'ENTRECÔTE, SALADE ET FRITES MAISON</b> Entrecôte d'origine Argentine	27 €
<b>CABILLAUD BLACK &amp; WHITE</b> Cabillaud en croûte noire au curry et noix de cajou, accompagné d'un risotto de riz noir et d'une brunoise de radis noir	23 €

# TAPAS ET PLANCHES

DU MERCREDI AU VENDREDI SOIR

## LES TOUCHES SUCRES

### SUNDAE

Glace vanille et caramel beurre salé, caramel, cookies, chantilly et éclats de cacahuètes

7,50 €

### DÉLICE AUX AGRUMES

Suprêmes de pamplemousse et clémentine frais, quenelle de crèmeux clémentine, gelée de pamplemousse, chantilly mascarpone, croûtons de biscuit aux agrumes et sorbet aux trois agrumes

10,00 €

### LA BELLE TARTE NOISETTES

Streusel et moelleux aux noisettes, caramel au beurre salé et boule de glace noisette

9,00 €

### GLACE OU SORBET

(Artisan glacier « Renzo » Vivier du Lac) 2 boules au choix

6,00 €

### PLANCHE GOURMAND

10,00 €

# SUPERNOVA

## SELECTION DE VINS

### CHAMPAGNES ET VINS PÉTILLANTS

	12,5cl	75cl
Champagne - CL La Chapelle - Instinct 1 <sup>er</sup> Cru - Brut	11 €	65 €
Crémant de Savoie - La réserve D'Eugène- Domaine Carrel & Senger - Brut	7,5 €	45 €

### VINS BLANCS

#### FRANCE

Apremont - Perle des Dames - Domaine J.F Marechal - Savoie	2023	5,5 €	26 €
Roussette de Savoie - D. Château de la Violette - Savoie	2023	7 €	30 €
Sauvignon - Touraine Blanc - Domaine JF Roy - Loire	2021	6 €	28 €
Chablis - Domaine de Vauroux - Bourgogne	2022	9 €	44 €
Bourgogne Aligoté - Domaine Roux Père et Fils - Bourgogne	2021		33 €
Uby N.4 - Côtes de Gascogne - Domaine Uby - Sud-Ouest	2022	6 €	26 €
Sancerre - Pente de Maimbray - P. Vatan - Domaine S. Romble	2021		45 €

### VINS ROSÉS

#### FRANCE

Studio By Miraval - Méditerranée - Provence-Alpes-Côte d'Azur	2022	5 €	29 €
Réal Rosé - Domaine Clos Réal - Côtes de Provence <b>BIO</b>	2023	7 €	37 €
Minuty Prestige - Cuvée Prestige - Côtes de Provence	2023		50 €

### VINS ROUGES

#### FRANCE

Mondeuse - Sous les Cèdres - D. Château de la Violette - Savoie	2023		38 €
Chinon Tradition - Ch. Coudray Montpensier - Vallée de la Loire	2022		28 €
Bourgogne Pinot Noir - Closerie des Alisiers - Domaine S. Brocard	2022	8,5 €	40 €
Crozes - Hermitage - La Martinière - D. Ferraton Père et Fils - Vallée du Rhône	2022	7,5 €	44 €
Vacqueyras - Arabesques - Domaine de Montvac - Vallée du Rhône <b>BIO</b>	2019		45 €
Saint Joseph - Pierres Sèches - Y. Cuilleron - Vallée du Rhône	2021		55 €
Rasteau - Domaine Les Évigneau - Vallée du Rhône	2019	7 €	38 €
Les Darons - By Jeff Carrel - Languedoc Roussillon	2022	5,5 €	24 €
Minervois - La Touge - Ch.Maris - Languedoc Roussillon <b>BIO</b>	2020		42 €
Les Creisses - D. Creisses - Languedoc Roussillon	2020		54 €
Pic Saint-Loup - Château La Roque - Languedoc Roussillon <b>BIO</b>	2022	8 €	45 €
Chemin de Moscou - Domaine Gayda - Languedoc Roussillon <b>BIO</b>	2023		58 €

### KIRS (DEMANDEZ-NOUS VOTRE PARFUM PRÉFÉRÉ)

Kir Supernova		6 €
Kir Pétillant		7,5 €
Kir Royal		11 €

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

# SUPERNOVA LA BRASSERIE

---

## LES PRESSIONS RUSÉES

*#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 désaltéré avec ses bières bouteilles ! Depuis, il a bien grandi et il nous propose sa gamme en pression.*

	Vol%	25cl	50cl
LA BLONDE LEGÈRE	6,5°	3,8 €	7 €
IPA	6,5°	4,5 €	8 €
BLANCHE aux Fleurs de Sureau	4,5°	4,5 €	8 €

---

## LES BIÈRES BOUTEILLES

**33cl**

### LES ARTISANALES *#On les aime dans les moments de partage*

Quardin IPA	5,5°	7,5 €
Ambrée Dement'bree	7°	6,5 €
Bacchus Framboise	5°	8 €
Bacchus Cerise	5°	7,5 €
Mont Salève Blonde	5,8°	8 €
Brewdog Punk (Sans Alcool)	0,5°	6 €

---

## CIDRE

Fils de Pomme <b>BIO</b>	4°	7,5 €
--------------------------	----	-------

# EAUX MINÉRALES

---

## GAZEUZES

	cl	
Ferrarelle	75	6,5 €
Badoit	100	5,5 €
Badoit Rouge	33	3,5 €

## 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 €

	cl	
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 €

	cl	
Ananas	25	4 €
Nectar Abricot	25	4 €
Airelle	25	4 €

# BOISSONS CHAUDES

---

## THÉS NOIRS

Ceylan	3,5 €
Earl Grey	
Darjeeling	
Fruits rouges	

## THÉS VERTS

Jasmin	3,5 €
Gunpowder	

## INFUSIONS

Camomille	3,5 €
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 €

# VINS AU VERRE

## CHAMPAGNES ET VINS PÉTILLANTS

	12,5cl	75cl
Champagne - CL La Chapelle - Instinct 1 <sup>er</sup> Cru - Brut	11 €	65 €
Crémant de Savoie - Cave De Cruet - Brut	7 €	32 €

---

## VINS BLANCS

### FRANCE

Apremont - Perle des Dames - Domaine J.F Marechal - Savoie	2022	5 €	25 €
Roussette de Savoie - D. Château de la Violette - Savoie	2023	7 €	30 €
Sauvignon - Touraine Blanc - Domaine Jean François Roy - Loire	2021	6 €	28 €
Chablis - Domaine de Vauroux - Bourgogne	2022	9 €	44 €
Bourgogne Aligoté - Domaine des Remparts - Bourgogne	2019		32 €
Uby N.4 - Côtes de Gascogne - Domaine Uby - Sud-Ouest	2023	6 €	26 €
Montagny 1 <sup>er</sup> Cru - Les Chaniots - Louis Jadot - Bourgogne	2018		60 €

---

## VINS ROSÉS

### FRANCE

Alpilles Rosé - Domaine de Valdition - Côtes de Provence <b>BIO</b>	2022	5 €	30 €
Réal Rosé - Domaine Clos Réal - Côtes de Provence <b>BIO</b>	2022	7 €	37 €
Minuty Prestige - Cuvée Prestige - Côtes de Provence	2022		50 €

---

## VINS ROUGES

### FRANCE

Mondeuse - Sous les Cèdres - D. Château de la Violette - Savoie	2022		38 €
Chinon Tradition - Ch. Coudray Montpensier - Vallée de la Loire	2020		28 €
Bourgogne Pinot Noir - Closerie des Alisiers - Domaine S. Brocard	2022	8,5 €	40 €
Crozes - Hermitage - La Martinière - D. Ferraton Père et Fils - Vallée du Rhône	2022	7,5 €	44 €
Lirac - Clos du Mont - Olivet - Vallée du Rhône	2019		42 €
Saint Joseph - Pierres Sèches - Y. Cuilleron - Vallée du Rhône	2021		55 €
Rasteau - Domaine Les Évigneau - Vallée du Rhône	2019	7 €	38 €
Les Darons - By Jeff Carrel - Languedoc Roussillon	2022	5 €	23 €
Minervois - La Touge - Ch. Maris - Languedoc Roussillon <b>BIO</b>	2020		42 €
Les Creisses - D. Creisses - Languedoc Roussillon	2020		54 €
Pic Saint-Loup - Château La Roque - Languedoc Roussillon <b>BIO</b>	2022	8 €	45 €
Chemin de Moscou - Domaine Gayda - Languedoc Roussillon <b>BIO</b>	2017		58 €

---

## KIRS (DEMANDEZ-NOUS VOTRE PARFUM PRÉFÉRÉ)

Kir Supernova	6 €
Kir Pétillant	7,5 €
Kir Royal	11 €

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



# LA BRASSERIE

## LES PRESSIONS RUSÉES

*#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 désaltéré avec ses bières bouteilles !  
Depuis, il a bien grandi et il nous propose sa gamme en pression.*

	Vol%	25cl	50cl
LA BLONDE LEGÈRE	6,5°	3,8 €	7 €
IPA	6,5°	4,5 €	8 €
BLANCHE aux Fleurs de Sureau	4,5°	4,5 €	8 €

---

## LES BIÈRES BOUTEILLES

**LES ARTISANALES** *#On les aime dans les moments de partage*

		33cl	37,5cl
Quardin IPA	5,5°	7,5 €	
Ambrée Dement'bree	7°	6,5 €	
Bacchus Framboise	5°		8 €
Bacchus Cerise	5°		7,5 €
Mont Salève Blonde	5,8°	8 €	
Brewdog Punk (Sans Alcool)	0,5°	6 €	

---

## CIDRE

Fils de Pomme <b>BIO</b>	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 SELECTIONNÉ 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	France		12 €
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 - Liquorice

**Accompagnement Tonic au choix - 20cl**

Schweppes Premium  
London Essence

**GIN & TONIC - COCKTAILS - SPIRITUEUX**

# COCKTAILS - LES INCONTOURNABLES

## LES CLASSIQUES

---

### **PO\*N STAR MARTINI**

Absolut Vodka, Passoã, fruit de la passion, sirop de vanille, crémant de Savoie

12,8 €

### **SATURN**

Beefeater Gin, Falernum, jus de citron, sirop d'orgeat, sirop fruit de la passion

11 €

### **LAYLA**

Beefeater Gin, Porto Blanc, Lime Cordial, Tonic

9 €

### **DAIQUIRI CLASSIQUE / AUX FRUITS**

Havana Club 3 ans Rhum, jus de citron vert, sucre de canne

*Pour le choix du fruit, demandez votre fruit préféré*

11 €

### **TRINIDAD SOUR CLARIFIÉ**

Jack Daniel's Whiskey, Angostura Bittes, sirop d'orgeat, jus de citron

15 €

### **TIKI NUI NUI**

Havana Club 3 ans Rhum, Havana Club Especial Rhum, Pimento Dram Liqueur, jus de citron vert, jus d'orange, sirop vanille cannelle, Angostura Bitters

11 €

### **PINACOLADA CLARIFIÉ**

Havana Club 3 ans Rhum, lait de coco, crème de coco, jus de ananas, jus de citron

12,8 €

**Notre équipe sera ravie de réaliser pour vous vos cocktails classiques préférés,  
n'hésitez pas à demander !**

# LES ROCKTAILS

## DECOUVERTE

---



### WONDERWALL

Beefeater Gin, Genépi des Alpes Dolin, jus de citron, sucre de canne, basilic

12,8 €



### GLORIA

Beefeater Gin, Italicus, myrtilles, mures, jus de citron, sucre de canne, Fleur d'oranger

12,8 €



### HYSTERIA

Havana Club 3 ans Rhum, Cointreau, sirop maison de framboise et épices, jus de citron jaune

12,8 €



### BETTER MAN

Emperor Heritage Rhum, Kraken Black Spiced Rhum, Campari, Amaro Montenegro, jus pamplemousse

12,8 €

# LES ROCKTAILS



## HIGHWAY TO HELL

12,8 €

Whiskey Jack Daniel's infusé au poivre, Vermouth rouge Dolin, Cointreau, Maraschino, sucre de canne, Peychaud's Bitters, Angostura Bitters



## ROXANNE

12,8 €

Beefeater Gin, Liqueur de sureau Marie Brizard, jus de citron, jus de pomme, sucre de canne, concombre



## FREE BIRD

12,8 €

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



## WE WILL ROCK YOU

12,8 €

Jack Daniel's Pomme, Whiskey Jack Daniel's N°7, sirop maison au caramel et épices, jus de citron, glaçon maison aux fruits rouges



## HELP !

12,8 €

Havana Club 3 ans Rhum, Havana Club Especial Rhum, Falernum, nectar ananas, jus d'orange, fruit de la passion, jus de citron vert, sucre de canne, Angostura Bitters

# LES ROCKTAILS

## PÉTILLANTS

---



### CHAMPAGNE SUPERNOVA

12,8 €

Havana Club Especial rhum, Chambord, framboises, nectar d'ananas, jus de citron vert, crémant de Savoie



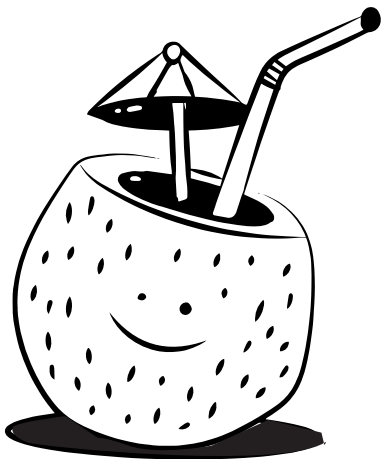
### DON'T STOP ME NOW

12,8 €

Cointreau, Passoã, lychee, fruit de la passion, jus de citron vert, émulsion lychee safran, crémant de Savoie

## SANS ALCOOL

---



### REHAB

7,8 €

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

### NEW BORN

7,8 €

Fruit de la passion, sirop falernum maison, nectar ananas, jus orange, jus de citron vert

### SLOW RIDE

7,8 €

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

# LES SPIRITUEUX

---

## COLLECTION DE WHISKY

---

### ECOSSAIS SINGLE MALT

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	38 €
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

Johnnie Walker Black Label 12 ans	10 €
Chivas 18 ans	17 €
Spice Tree Compass Box	15 €
The Story of the Spaniard	15 €

---

### IRLANDAIS

Jameson	9 €
Connemara	11 €
The Sexton	12 €

---

### FRANÇAIS

Ouisqi - Hepp	11 €
Ouisqi - Expression Tourbe	12 €

---

### AMERICAINS

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

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 €
Matusalem 15 ans	Cuba	10 €
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 €

## 5 cl

## PISCO

Demonio Acholado	Pérou	10 €
------------------	-------	------

## 5 cl

## TEQUILA / MEZCAL

El Jimador Blanco	5 €
Patron Silver	12 €
Don Julio Reposado	12 €
Avion Anejo	14 €
Mezcal San Cosme	12 €

## 5 cl

## COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS

Otard VS	8 €
Courvoisier VSOP	14 €
Hennessy XO	30 €
Uby 12 ans Bas Armagnac	10 €
Daron Fine	7 €

## 5 cl

## EAUX-DE-VIE

Poire Williams Dolin	6 €
----------------------	-----

## 5 cl

## PORTO / SHERRY

Andersen Tawny	5 €
Quinta do Noval L.B.V.	10 €
Andersen Blanc	5 €
Tio Pepe	5 €

## 6 cl



# LES SPIRITUEUX

---

## LIQUEURS

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 Di Capri	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 €

## AMERS / BITTER

Campari	5 €
Campari Cask Tales	12 €
Dolin Bitter	5 €
Del Professore Bitter	10 €
Amaro Montenegro	8 €
Averna	8 €
Amer Picon	4 €
Jagermeister	5 €
Suédois Dolin	5 €
Fernet Branca	5 €
Ramazotti	8 €
Bonal Dolin	6 €
Cynar	6 €

## ANISÉS

Ricard	4 €
Pernod Absinthe 68	12 €

## VERMOUTHS

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 €