

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.*

SOUPE MISO AU TOFU FUMÉ Bouillon miso savoureux, tofu fumé, champignons shimeji et oignons cébette	En entrée 8,00 € / En plat 16,00 €
POKE BOWL AU SAUMON MARINÉ Servi avec riz noir, tartare d'algues au citron confit, edamame, fruit de la passion, mayonnaise aux algues et sauce passion	En entrée 11,00 € / En plat 20,00 €
SALADE DE CHÈVRE CHAUD & POIS GOURMANDS Toasts de Chèvre fondant, salade exquise aux pois gourmands, lard et noisettes, vinaigrette au yaourt et huile de noix	En entrée 9,00 € / En plat 18,00 €
FOCACCIA BURRATA & ARTICHAUTS Focaccia garnie de burrata crémeuse, artichauts, tomates, olives de Kalamata, roquette, basilic frais et filet d'huile au romarin	En entrée 9,00 € / En plat 18,00 €

PLATS - *Élaborés principalement avec des viandes françaises.*

AÏOLI À L'AIL DES OURS, LÉGUMES PRINTANIERs & ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE Mini carottes, poireaux, petits pois frais et radis, accompagnés d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et ciboulette, pickles de girolles et sauce aïoli à l'ail des ours	19,00 €
RAVIOLES CRÉMEUSES FAÇON "CARBONARA" Sauce onctueuse au pecorino, allumettes de lardons de guanciale	20,00 €
DOS DE CABILLAUD EN ÉCAILLES DE POMMES DE TERRE Accompagné des premières asperges et d'une émulsion légère de sauce hollandaise	23,00 €
BURGER DE BŒUF NOTRE CLASSIQUE 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.	20,00 €
TARTARE DE BŒUF À NOTRE FAÇON Bœuf coupé au couteau (180g), tomates confites, pignons de pin torréfiés, copeaux de parmesan, frites maison	20,00 €
NOIX D'ENTRECÔTE Entrecôte Angus (origine Argentine, 250g), accompagnée de salade et de frites maison	27,00 €
PITA D'AGNEAU & SA SALADE FRAÎCHEUR Effiloché d'agneau au confit d'abricots et au romarin, servi dans un pain pita, accompagné d'une salade de chou rouge et de sucrine, avec une sauce fraîche au citron, yaourt et menthe	23,00 €
MENU ENFANT (-12 Ans) Steak haché accompagné de salade et de frites maison	12,00 €

DESSERTS - *Pour finir en beauté.*

SUNDAE Glace vanille et caramel beurre salé, caramel, cookies, chantilly et éclats de cacahuètes	7,50 €
ÎLE FLOTTANTE Crème anglaise onctueuse, coulis de caramel, blanc d'œufs monté en neige et tuile croustillante au caramel	8,00 €
DOUCEUR ACIDULÉE Moelleux noisette, crémeux citron jaune, ganache montée à la noisette, touche de yuzu, crumble citron vert et glace vani	10,00 €
BELLE HÉLÈNE Poire pochée, gelée et coulis de poire, crémeux et sauce au chocolat, chantilly à la vanille et croustillant amande, chocolat et sésame	9,50 €
GLACE OU SORBET (Artisan glacier « Renzo » Vivier du Lac) 2 boules au choix	6,00 €
CAFÉ GOURMAND	10,00 €

TAPAS ET PLANCHES

DU MERCREDI AU VENDREDI SOIR

LE SALÉ À PARTAGER

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

LES TAPAS DE NOTRE FUMOIR

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

LES PLATS - (VIANDES D'ORIGINE FRANÇAISE).

POKE BOWL AU BŒUF TATAKI Servi avec riz à sushi, betterave, gingembre mariné, pousses de soja, sauce poke, mayonnaise au miso	En entrée 11,00 € / En plat 20,00 €
SALADE BURRATA GOURMANDE 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 €
SOUPE THAÏLANDAISE TOM KHA KAI AUX CREVETTES 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 €
TARTARE DE BOEUF À NOTRE FAÇON & FRITES MAISON Bœuf coupé au couteau accompagné de tomates confites, pignons pin torréfiés et copeaux de parmesan	19,50 €
BURGER & FRITES MAISON Bun maison, sauce tartare maison, cheddar fondant, poitrine croustillante et oignons confits	19,50 €
RAVIOLES CRÉMEUSES AU SAINT-MARCELLIN Sauce onctueuse au Saint-Marcellin, éclats de noix et pralin de noix	19,50 €
NOIX D'ENTRECÔTE, SALADE ET FRITES MAISON Entrecôte d'origine Argentine	27 €
CABILLAUD BLACK & WHITE 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 ^{er} 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 BIO	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 BIO	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 BIO	2020		42 €
Les Creisses - D. Creisses - Languedoc Roussillon	2020		54 €
Pic Saint-Loup - Château La Roque - Languedoc Roussillon BIO	2022	8 €	45 €
Chemin de Moscou - Domaine Gayda - Languedoc Roussillon BIO	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 BIO	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 €



SUPERNOVA

BAR & COCKTAILS

VINS ET BIÈRES

VINS AU VERRE

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

CHAMPAGNES ET VINS PÉTILLANTS

	12,5cl	75cl
Champagne - CL La Chapelle - Instinct 1er Cru - Brut	11 €	66 €
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 Jean François Roy Loire - 2021	6 €	28 €
Chablis - Domaine de Vauroux Bourgogne - 2022	9 €	44 €
Uby N.4 - Côtes de Gascogne - Domaine Uby Sud-Ouest - 2023	6 €	26 €

VINS ROSÉS - FRANCE

Studio By Miraval - Méditerranée - Provence-Alpes Côte d'Azur - 2024	5 €	29 €
Réal Rosé - Domaine Clos Réal BIO Côtes de Provence - 2022	7 €	37 €

VINS ROUGES - FRANCE

Pinot Noir - Closserie des Alisiers - Domaine S. Brocard Bourgogne - 2022	8,5 €	40 €
Crozes - Hermitage - La Martinière - D. Ferraton Père et Fils Vallée du Rhône - 2022	7,5 €	44 €
Rasteau - Domaine Les Évigneau Vallée du Rhône - 2019	7,5 €	38 €
Pic Saint-Loup - Château La Roque BIO Languedoc Roussillon - 2022	8 €	45 €
Les Darons - By Jeff Carrel Languedoc Roussillon - 2022	5,5 €	23 €

KIRS

	12,5cl
Supernova	6 €
Pétillant	7,5 €
Royal	11 €

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°	3,8 €	7 €
IPA - 6.5°	4,5 €	8 €
Blanche aux fleurs de Sureau - 4.5°	4,5 €	8 €

LES BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
Quardin IPA - 5.5°	7,5 €
Ambrée Dement'bree - 7°	6,5 €
Mont Salève Blonde - 5.8°	8 €
Brewdog Punk (Sans Alcool) - 0.5°	6 €

37,5cl

Bacchus Framboise - 5°	8 €
Bacchus Cerise - 5°	7,5 €

CIDRE

	50cl
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 €	
Citadelle	France		13 €
G'vine Floraison	France		13 €
Normindia	France		13 €
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 - 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, crémant de Savoie

EXOTIQUE | VANILLÉ | PÉTILLANT

ULTIMATE MAI-TAI

12.9 €

Havana Club Especial rhum, Agricole rhum, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron vert, glaçons à l'orange

AMANDE | FRAIS | EXOTIQUE

TIKI NUI NUI

12 €

Havana Club 3 ans rhum, Havana Club Especial rhum, Pimento Dram liqueur, jus de citron vert, jus d'orange, sirop de vanille, sirop de cannelle, Angostura bitters

ÉPICÉ | RICHE | TROPICALE

BEAT IT

11 €

Vin rosé, Lillet blanc, thé hibiscus, jus de citron, sirop de sucre, Aperol, crémant de Savoie

VIF | FLORAL | PÉTILLANT



SHAKERMAKER

12.9 €

Pisco, Mezcal, Suze, jus de citron vert, sirop d'orgeat, sirop de sucre

HERBACÉ | FUMÉ | ÉQUILIBRÉ

DAIQUIRI CLASSIQUE

12 €

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

Déclinez votre cocktail avec votre fruit préféré

FRUITÉ | ACIDULÉ | EXOTIQUE

AEROPLANE

11 €

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

AMER-DOUX | AGRUMES | 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



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



BELIEVE

12,9 €

Beefeater Gin au combava, jus de litchi, sirop asiatique fait maison, jus de citron vert

PARFUMÉ | ACIDULÉ | RAFRAICHISSANT



NEVERMIND

12,9 €

Absolut Vodka, jus de petit pois fait maison, sirop de pistache fait maison, jus de citron

DOUX | VÉGÉTAL | GOURMAND



TNT

12,9 €

Jack Daniel's Whiskey au beurre de cacao, sirop de muscovado fait maison, bitter cacao, Angostura Bitters

CACAO | INTENSE | SAVOUREUX



ROXANNE

12,9 €

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

FRAIS | FLORAL | VÉGÉTAL

ROCKTAILS



FREE BIRD

12,9 €

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

HERBACÉ | AMER-DOUX | FRAIS



SUPERSONIC

12,9 €

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

RAFRAICHISSANT | ÉPICÉ | AÉRIEN



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



LAST RESORT

12,9 €

Havana Club 3 Ans rhum, Cointreau, sirop d'orgeat fait maison, jus de pamplemousse clarifié, lavande, jus de citron vert, gazéifié

FLORAL | FRAIS | EFFERVESCENT | VIF

*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, crémant 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, crémant de Savoie

EXOTIQUE | PÉTILLANT | CRÉMEUX



STARLIGHT

12,9 €

Havana Club Especial Rhum, sorbet pêche de vigne, sirop de pistache fait maison, liqueur de pêche, jus de citron vert, crémant de Savoie

VELOUTÉ | RAFFINÉ | 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	11 €
Glenfiddich 12 ans	10 €
Glenfiddich IPA	14 €
Oban 14 ans	15 €
Dalmore 12 ans	16 €
Macallan Double Cask 12 ans	18 €
Macallan Estate	60 €
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

	5cl
Johnnie Walker Black Label 12 ans	10 €
Chivas 18 ans	17 €
Spice Tree Compass Box	15 €
The Story of the Spaniard	15 €

IRLANDAIS

	5cl
Jameson	9 €
Connemara	11 €
The Sexton	12 €

FRANÇAIS

	5cl
Ouisqi - Hepp	11 €
Ouisqi - Expression Tourbe	12 €

AMERICAINS

	5cl
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

	5cl
Nikka Barrel	12 €

LES SPIRITUEUX

VODKA

5cl

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

5cl

Havana Club 3 ans	Cuba	6 €
Havana Club Especial	Cuba	7 €
Havana Club 7 ans	Cuba	9 €
Pacto Navio	Cuba	9,5 €
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

5cl

Janeiro	Brésil	7 €
Leblon	Brésil	9 €

PISCO

5cl

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

TEQUILA / MEZCAL

5cl

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

COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS

5cl

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

EAUX-DE-VIE

5cl

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

PORTO / SHERRY

5cl

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

LES SPIRITUEUX

LIQUEURS

	5cl
Bailey's	5 €
Amaretto Disaronno	5 €
Frangelico	6 €
Kahlua	6 €
Patron XO Coffee	9 €
Cointreau	6 €
Xanté	8 €
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	9 €
Chartreuse MOF	12 €
Chartreuse 9e Centenaire	14 €
Suze	4 €
Get 27	5 €

ANISÉS

	5cl
Ricard	4 €
Pernod Absinthe 68	12 €

VERMOUTHS

	5cl
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 €
Dolin Bitter	5 €
Del Professore Bitter	10 €
Averna	8 €
Amer Picon	4 €
Jagermeister	5 €
Suédois Dolin	5 €
Fernet Branca	5 €
Ramazzotti	8 €
Bonal Dolin	6 €
Cynar	6 €