

## COCKTAILS

### LES CLASSIQUES 8 €

- APÉROL SPRITZ  
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange
- MOJITO  
Rhum Ambré, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, angostura
- CAÏPIRINHA  
Cachaça, citron vert, sucre de canne
- GIN TONIC  
Gin, Tonic, tranche de concombre, baie de genièvre

### LES INCONTOURNABLES 9 €

- MADEMOISELLE PÉCLET  
Génépi, sirop de myrtille, Prosecco, myrtilles fraîches
- LADY PEUF  
Soho, crème de violette, Prosecco
- LEMON SPRITZ  
Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron

### LES MOCKTAILS 7 €

- VIRGIN MOJITO  
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, limonade, eau gazeuse
- VIRGIN SPRITZ  
Bitter orange amer, limonade, tranche d'orange

### VINS ROSÉS 12 cl \_ 18cl \_ 75cl

- Saint-Barthélémy 4€ \_ 6€ \_ 27€  
IGP Var, languedoc

### VINS BLANCS 12 cl \_ 18cl \_ 75cl

- Apremont 4€ \_ 6€ \_ 27€  
Domaine Philippe Chapot
- Roussette de Savoie 5€ \_ 7€ \_ 31€  
Domaine de Méjane
- Pakus 6€ \_ 8€ \_ 34€  
Domaine Phillipe Ravier Moelleux

### VINS ROUGES 12 cl \_ 18cl \_ 75cl

- Gamay de Savoie 4€ \_ 6€ \_ 27€  
Domaine de Méjane
- Mondeuse St Jean de la Porte 5€ \_ 7€ \_ 31€  
Domaine de Méjane
- Côtes-du-Rhône village 6€ \_ 8€ \_ 34€  
Domaine de la Tour Mâlière

### BIÈRES PRESSIONS

- Pils St-Omer 4,7° 25 cl / 50 cl 3,90 / 7,80  
Brasserie Goudale: légère et rafraîchissante
- Grimbergen 6,7° 25 cl / 50 cl 4,80 / 8,90  
Gourmande et équilibrée
- Panaché / Monaco 25 cl / 50 cl 3,90 / 7,80
- Picon Bière 25 cl / 50 cl 4,80 / 8,90

### APÉRITIFS

- Ricard 2 cl 3,90  
Vin blanc crème 12 cl 5,00  
(Violette, myrtille, pêche, mûre, cassis, châtaigne)
- Suze - Martini - Campari - Porto 6 cl 4,50
- Sangria Maison 20 cl 4,50
- Coupe de Prosecco 12 cl 5,50

### EAUX MINÉRALES 50 cl \_ 1 L

- S. Pellegrino 4,50 \_ 7,50
- Vittel 7,50
- Chateldon (75 cl) 9,00

### BOISSONS FRAÎCHES

- Coca-Cola / Coca-Cola ss sucre 33 cl 3,90
- Orangina / Pierrier / Schweppes agrumes
- Tonic / Fuzetea
- Thé Glacé maison 33 cl 5,50
- Jus de Fruits (Granini) 25 cl au verre 3,90  
Ananas, pomme, orange
- Diabolo 25 cl 3,40
- Sirop à l'eau 25 cl 2,90

## BOISSONS CHAUDES

### BOISSONS CHAUDES

- Expresso 2,20
- Double expresso 4,40
- Café noisette 2,50
- Café crème - Chocolat chaud maison 4,50
- Cappuccino 5,00
- Chocolat viennois / Café Viennois 5,00
- Thé / Infusion 3,80
- Grog 6,00
- Choco-Rhum 6,50
- Irish coffee 9,50

### FORMULES MIDI 18€

ENTRÉE AU CHOIX + PLAT DU JOUR ou  
PLAT JOUR + DESSERT AU CHOIX

### LES ENTRÉES (Dans la formule midi) 9€

- SAUCISSON DE LYON BRIOCHÉ  
Accompagné de salade
- POIREAUX VINAIGRETTE  
Concassé de noix et persil frais
- TRUITE FUMÉE  
Pointe de crème citronnée et aneth

### NOS SALADES

- Salade César au poulet crispy 17€  
Tenders de poulet, sauce césar, parmesan, olives noires, croûtons et tomates cerise
- Salade Italienne 17€  
Burrata, pesto, jambon de pays, pignons de pin, tomates cerises, olives noires
- Salade Océane 16€  
Truite fumée, crème aux herbes façon tzatziki, noix et tomates cerises

### NOS PLATS 18€

- PARMIGIANA : gratin d'aubergines sauce tomate et mozzarella, accompagné de salade
- TARTIFLETTE SAVOYARDE : accompagnée de salade
- BURGER ANGUS, frites et salade : steak Angus, double cheddar, compotée d'oignons, lard grillé, sauce béarnaise
- MAGRET DE CANARD LAQUÉ, SAUCE MIEL ET SOJA: accompagné de frites et salade
- DEMI POULET RÔTI sauce béarnaise, frites et salade
- FISH N'CHIPS sauce béarnaise, frites et salade

### NOS SPÉCIALITÉS 22€/Pers

Servie à l'intérieur, pour 2 personnes minimum

- FONDUE SAVOYARDE : (Emmental, tomme de Savoie et Beaufort) accompagnée de charcuterie et salade
- RACLETTE CHAPOT : assortiment de raclette (poivre, fumé, traditionnelle), légumes à griller, charcuterie, pommes de terre vapeurs et salade

### NOS DESSERTS 8€

- AFFOGATO  
glace vanille, espresso, amaretto
- MOUSSE AU CHOCOLAT  
avec éclats de noisettes grillées
- TARTELETTE AUX MYRTILLES
- TARTE AU CITRON MERINGUÉE
- TIRAMISU PISTACHES ET FRUITS ROUGES

### MENU ENFANT 10€

Steak haché ou tenders de poulet / frites ou pâtes  
1 boule de glace au choix ou mousse au chocolat (maison)

### À PARTAGER

- Planche de charcuterie et fromage 14 €
- Burrata et Focaccia 12 €  
Tomates cerise, pesto, crème de balsamique

### NOS BRUSCHETTAS 11 €

- BRUSCHETTA SAVOYARDE  
Crème, lardon, oignon, reblochon et pommes de terre
- BRUSCHETTA REINE  
Sauce tomate, jambon blanc, champignon, mozzarella
- BRUSCHETTA ITALIENNE  
Sauce tomate, jambon de pays, mozzarella, basilic frais, olives noires

### NOS COUPES DE GLACES 8€

- PEUF DADDY  
Coulis de fruits rouges, glace violette, sorbet myrtille, glace yaourt et chantilly
- DAME BLANCHE  
Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly
- MONT BLANC  
Glace marron, glace vanille, crème de marron, chantilly

### NOS BOULES DE GLACES 2,90 €

Crème glacée: Vanille, chocolat, café, violette, yaourt, marron  
Sorbet : citron, fraise, noix de coco, myrtilles