



— Mont-Blanc —

ROSE
du
PONT

— Chamonix —



ENTRÉES STARTERS

SALADE VERTE <i>green salad</i>	6,5
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE <i>oven-baked onion soup</i>	13,8
SOUPE DE BUTTERNUT, CHÈVRE, ŒUF POCHÉ	13,8
<i>butternut soup with goat cheese and poached egg</i>	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN PERSILLADE	X6 11,7
<i>snails with parsley and garlic butter</i>	X12 22
HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3	X6 16,9
<i>oysters</i>	X12 31,5
FOIE GRAS MI-CUIT, PAIN GRILLÉ	26,8
<i>foie gras, grilled bread</i>	
ŒUF COCOTTE AUX GIROLLES, CRÈME DE REBLOCHON ET JAMBON DE PAYS	12,8
<i>shirred egg with chanterelles, reblochon cream, country ham</i>	
SALADE D'AUTOMNE AUX CHAMPIGNONS POÊLÉS ET POTIRON RÔTI	17,8
<i>autumn salad with pan-fried mushrooms and roasted pumpkin</i>	

VIANDES MEAT

BOUDIN NOIR ET SA POMME RÔTIE, PURÉE	19,7
<i>black pudding, roasted apple, potato mash</i>	
CUISSÉ DE CANARD CONFITE AUX PRALINES ROSES	25,8
<i>confit duck leg with pink pralines</i>	
PARMENTIER D'AGNEAU	26,7
<i>lamb shepherd's pie</i>	
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ À L'ITALIENNE	26,9
<i>Italian-style beef tartare</i>	
ROGNONS DE VEAU FLAMBÉS AU COGNAC	27,5
<i>veal kidneys flamed with Cognac</i>	
BELLE CÔTE DE COCHON <i>porc rib</i>	29,5
LA SCHNITZEL	29,8
<i>breaded escalope</i>	
L'ENTRECÔTE ARGENTINE 300G CUISINÉE AU BEURRE DOUX	37,8
<i>beef rib steak seared in butter</i>	

POISSONS FISH

MERLAN FAÇON FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE	23,7
<i>fish and chips of whitefish, tartar sauce</i>	
QUENELLE DE BROCHET, SAUCE CRUSTACÉS, RIZ	23,8
<i>pike quenelle, shellfish sauce, rice</i>	
DOS DE CABILLAUD, CRUMBLE D'AGRUMES	27,9
<i>cod steak, citrus crumble</i>	
BELLE SOLE «CUITE MEUNIÈRE»	SELON COURS ET ARRIVAGE
<i>sole with parsley and lemon, according to arrival</i>	

PÂTES PASTA

GRATIN DE CROZETS DE SARRASIN AU POIREAU ET BEAUFORT	19,8
<i>bake of mini buckwheat pasta with leek and cheese</i>	
LINGUINES AUX PALOURDES PERSILLÉES	22,8
<i>linguine with parsleyed clams</i>	
COQUILLETTES AU JAMBON ET TARTUFATA	21,9
<i>ellbow pasta with ham and tartufata</i>	

SPÉCIALITÉS D'ICI

LOCAL SPECIALTIES

LA GROSSE POMME DE TERRE «FARCIE TARTIFLETTE», SALADE VERTE	22,4
<i>big potato stuffed with bacon, onion and cheese, green salad</i>	
GNOCCHIS AUX TROIS FROMAGES DE SAVOIE	19,7
<i>gnocchi with local cheese varieties</i>	
PETIT FONDANT D'ARLY, DIOTS FUMÉS ET POMME DE TERRE	28,8
<i>baked cheese, smoked sausages, potato</i>	
FONDUE AUX TROIS FROMAGES, SALADE VERTE	21,2/PERS.
<i>cheese fondue, green salad</i>	
FONDUE AUX TROIS FROMAGES ET CÊPES, SALADE VERTE	24,9/PERS.
<i>cheese fondue with penny bun, green salad</i>	
PLANCHE DE CHARCUTERIE	15
<i>selection of deli meat</i>	

VEGAN

TOFU MARINÉ MASSALA DE LENTILLES ET PETIT ÉPEAUTRE	21
<i>marinated tofu, lentil and spelt massala</i>	
CURRY AU POTIRON, MARRON ET LÉGUMES D'AUTOMNE	19,7
<i>curry with pumpkin, chestnut and autumn vegetables</i>	

ENCAS SNACKS

LE JAMBON BEURRE, CORNICHON	8,5
<i>ham sandwich with butter and gherkin</i>	
TARTINE LARDONS, OIGNONS, FROMAGE ET SALADE VERTE	14,8
<i>toasted bread with bacon, onion, cheese, green salad</i>	
TARTINE TOMATE, CHÈVRE ET SALADE VERTE	14,8
<i>toasted bread with tomato, goat cheese, green salad</i>	
PAIN GRILLÉ À L'AVOCAT ET SALADE VERTE	14,8
<i>avocado toast, green salad</i>	
SAUCISSON SUR UNE PLANCHE, COMME À LA MAISON	14,9
<i>cut-your-own sausage</i>	
ASSIETTE DE FRITES	6,9
<i>French fries</i>	
ASSIETTE DE LÉGUMES D'AUTOMNE	6,9
<i>autumn vegetables</i>	

MENUS

SET-PRICE MENUS

PLAT DU JOUR - 14,7

DU LUNDI AU VENDREDI

today's special from Monday to Friday

**FORMULE PLAT + DESSERT +
CAFÉ - 21,5**

set-price menu: main dish + dessert + coffee

**FORMULE PLAT + 3 COQUETTES +
CAFÉ - 21,5**

*set-price menu: main dish
+ 3 mini pastries + coffee*

RETOUR DE BALADE - 39,5

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE
oven-baked onion soup

**OU ŒUF COCOTTE AUX GIROLLES,
CRÈME DE REBLOCHON,
JAMBON DE PAYS**

*or shirred egg with chanterelles,
reblochon cream, country ham*

**GROSSE POMME DE TERRE
FARCIE TARTIFLETTE**

big potato stuffed with bacon, onion and cheese

**OU QUENELLE DE BROCHET,
SAUCE CRUSTACÉS, RIZ**

or pike quenelle, shellfish sauce, rice

TARTE TATIN

upside-down apple tart

**OU OMELETTE NORVÉGIENNE
FLAMBÉE AU GRAND MARNIER**

or baked alaska flamed with orange liqueur

CHEZ ROSE - 49,7

6 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3
6 oysters

OU FOIE GRAS MI-CUIT
or foie gras

**CUISSE DE CANARD CONFITE
AUX PRALINES ROSES**
confit duck leg with pink pralines

**OU DOS DE CABILLAUD,
CRUMBLE D'AGRUMES**
or cod steak, citrus crumble

FROMAGE

cheese

OU DESSERT DE LA CARTE
or dessert of your choice

MENU DU PETIT GASTRONOME EN CULOTTE COURTE - 13,5

KID'S MENU

COQUILLETES AU JAMBON OU FISH AND CHIPS
elbow pasta with ham or fish and chips

ET EN DESSERT...

**FINANCIER TIGRÉ AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
OU BOULE DE GLACE**

small almond cake with chocolate chips or scoop of ice cream

FROMAGES CHEESES

4 FROMAGES AOP	12,5
<i>COMTÉ, ROQUEFORT, CAMEMBERT, CHÈVRE CENDRÉ</i> <i>comté, roquefort, Camembert, goat cheese with ash</i>	

VITRINE À PÂTISSERIES PASTRIES

CRÈME BRÛLÉE	8,5
<i>caramelized vanilla custard</i>	
MILLE-FEUILLES TRADITION À LA VANILLE	10,8
<i>puff pastry layered with vanilla custard</i>	
LA MARGUERITE PARIS-BREST	10,8
<i>choux pastry with praline flavoured cream</i>	
TARTE TATIN <i>upside-down apple tart</i>	10,8
LA BELLE HÉLÈNE POIRE CHOCOLAT	10,8
<i>pear in syrup with chocolate sauce</i>	
LA PROFITEROLE, DÉSIR DU ROI	11,5
<i>vanilla puff pastry with chocolate sauce</i>	
LE COUCOU FRAMBOISE CHOCOLAT	10,8
<i>raspberry and chocolate pastry</i>	
MONT-BLANC <i>chestnut cream and blackcurrant, meringue and whipped cream</i>	11,5
OMELETTE NORVÉGIENNE	
FLAMBÉE AU GRAND MARNIER	11,9
<i>baked Alaska flamed with orange liqueur</i>	
BARRE CHOCOLAT, CAMEL, CACAHUÈTE (RECETTE VEGAN)	10,8
<i>chocolate, caramel and peanut bar (vegan)</i>	
DESSERT DU JOUR <i>today's dessert</i>	8,5

GOURMANDISES SUCRÉES SWEET TREATS

LA COQUETTE	2,6
<i>PETIT CHOU VANILLE FRAMBOISE À L'UNITÉ,</i> <i>ET AUTANT QUE VOUS VOULEZ, SI LE STOCK LE PERMET</i> <i>mini pastry with vanilla and raspberry</i>	
MUFFIN AUX MYRTILLES <i>blueberry muffin</i>	6,8
CAKE AUX FRUITS CONFITS MACÉRÉS AU RHUM	6,8
<i>cake with candied fruit macerated in rum</i>	
PAIN D'ÉPICES À LA MARMELADE D'ORANGE	6,8
<i>gingerbread with orange marmalade</i>	
FINANCIER TIGRÉ AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	6,8
<i>small almond cake with chocolate chips</i>	
LE NAPOLITAIN	6,8
<i>layered sponge cake</i>	

GAUFRES *JUSQU'À 18H* WAFFLES *UNTIL 6PM*

	<i>SUR PLACE</i>	<i>À EMPORTER</i>
SUCRE <i>sugar</i>	5,2	3,7
NUTELLA	5,8	4,3
MARRON <i>chestnut</i>	5,8	4,3
COMPOTE	5,8	4,3
CHANTILLY <i>whipped cream</i>	5,8	4,3
NUTELLA, CHANTILLY <i>Nutella, whipped cream</i>	6,5	5

GLACES ARTISANALES HANDMADE ICE CREAMS

*VANILLE, PISTACHE, CHOCOLAT, MARRON, MYRTILLE, NOISETTE,
CAMEL BEURRE SALÉ, CITRON, CITRON VERT, CITRON MERINGUÉ*
vanilla, pistachio, chocolate, chestnut, blueberry, hazelnut, salted butter caramel, lemon, lime, lemon meringue

1 BOULE - 3,8
1 scoop

2 BOULES - 7,2
2 scoops

3 BOULES - 9,8
3 scoops

LA PROFITEROLE, DÉSIR DU ROI	11,5
<i>vanilla puff pastry with chocolate sauce</i>	
OMELETTE NORVÉGIENNE FLAMBÉE AU GRAND MARNIER	11,9
<i>baked Alaska flamed with orange liqueur</i>	
LIMONCELLO MERINGUÉ	11,7
<i>SORBETS CITRON JAUNE ET CITRON VERT, GLACE CITRON MERINGUÉ, LIMONCELLO, PETITES MERINGUES, BRISURE DE SABLÉ BRETON</i> <i>lemon and lime sorbets, lemon meringue ice cream, limoncello, small meringues, Breton shortbread crumbles</i>	
CHAT PERCHÉ	11,7
<i>GLACE CAMEL BEURRE SALÉ, GLACE NOISETTE, SAUCE CAMEL BEURRE SALÉ, NOISETTES TORRÉFIÉES, CHANTILLY, LANGUES DE CHAT</i> <i>salted butter caramel ice cream, hazelnut ice cream, salted butter caramel sauce, roasted hazelnuts, whipped cream, cat's tongue biscuit</i>	
CHOCO FOLIE	11,7
<i>GLACE CHOCOLAT, GLACE PISTACHE, SAUCE CHOCOLAT, PISTACHES TORRÉFIÉES, CHANTILLY, BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT</i> <i>chocolate ice cream, pistachio ice cream, chocolate sauce, roasted pistachios, whipped cream, soft chocolate cookie</i>	
MARRON BERGÈRE	11,7
<i>GLACE MARRON, SORBET MYRTILLE, MARRONS GLACÉS, MYRTILLES FRAÎCHES, CHANTILLY, BISCUIT MOELLEUX MARRON</i> <i>chestnut ice cream, blueberry sorbet, candied chestnut, fresh blueberries, whipped cream, soft chestnut cookie</i>	
MILKSHAKE PARFUM AU CHOIX	11,7
<i>3 BOULES DE GLACE, LAIT, BROCHETTE DE CHAMALLOWES</i> <i>3 scoops of ice cream, milk, marshmallow skewer</i>	

FÊTE, ANNIVERSAIRE OU JUSTE PAR GOURMANDISE
COMMANDEZ VOS GÂTEAUX JUSQU'À 12 PERSONNES 48 HEURES À L'AVANCE
SÉLECTION DE LA VITRINE CI-DESSUS

Party, birthday or just for pleasure,
order your cakes for up to 12 people 48 hours in advance
selection of the above section



BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ, ALLONGÉ	2,3
<i>espresso, decaffeinated, americano</i>	
DOUBLE EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	4,6
<i>double espresso, decaffeinated</i>	
PETIT CAFÉ CRÈME, DÉCAFÉINÉ	2,8
<i>small white coffee, decaffeinated</i>	
GRAND CAFÉ CRÈME, DÉCAFÉINÉ	5
<i>large white coffee, decaffeinated</i>	
CHOCOLAT CHAUD <i>hot chocolate</i>	5
LAIT CHAUD AU MIEL <i>hot milk with honey</i>	5,1
CAPPUCCINO	5
CAFÉ, CHOCOLAT VIENNOIS	6,9
<i>coffee or hot chocolate with whipped cream</i>	
MATCHA LATTE AUX MARSHMALLOWS GRILLÉS	7,2
<i>matcha latte with grilled marshmallows</i>	
THÉ, INFUSION <i>tea or herbal tea</i>	5
CHOCO RHUM <i>hot chocolate with rum</i>	7,9
IRISH COFFEE	12,5
GROG <i>hot toddy</i>	9
ALPINA GROG	9,5
VIN CHAUD	5
<i>mulled wine</i>	
JUS D'ORANGE CHAUD, MIEL, CANNELLE	7,2
<i>hot orange juice, honey, cinnamon</i>	

BOISSONS FRAÎCHES SOFT DRINKS

EVIAN 33CL	4,9
EVIAN SIROP OU RONDELLE 33CL	5,5
BADOIT ROUGE, VERTE <i>sparkling water</i> 75CL	7,1
EVIAN <i>still water</i> 75CL	7,1
PERRIER <i>sparkling water</i> 33CL	4,9
PERRIER SIROP, RONDELLE <i>sparkling water with syrup or lemon slice</i> 33CL	5,2
COCA-COLA, ZERO 33CL	4,9
COCA-COLA, ZERO RONDELLE <i>Coca-Cola, zero with lemon slice</i> 33CL	5,2
ORANGINA 25CL	4,9
LIMONADE DU MONT-BLANC <i>lemonade</i> 33CL	5,1
DIABOLO <i>lemonade with syrup</i>	5,3
THÉ GLACÉ <i>iced tea</i> 25CL	4,9
SCHWEPPEES 25CL	4,9
JUS DE FRUITS <i>fruit juice</i> 25CL	4,9
ORANGE OU CITRON PRESSÉ <i>squeezed orange or lemon</i>	7,2
GINGER ALE 25CL	5,9
CIDRE DOUX <i>sweet cider</i> 33CL	6,8

BIÈRES BOUTEILLE - 33 CL BOTTLED BEERS

MONT BLANC BLONDE <i>lager</i> 8,5	BIG MOUNTAIN PALE ALE
MONT BLANC BLANCHE <i>wheat</i> .. 8,5	SANS GLUTEN <i>gluten-free</i> 8,5
MONT BLANC MYRTILLE..... 8,5	BIG MOUNTAIN TROPICAL 8,5
<i>blueberry</i>	BIÈRE SANS ALCOOL 6,8
744 ROUSSE <i>red</i> 8,5	<i>alcohol-free</i>

BIÈRES PRESSION DRAFT BEERS

	25CL	50CL
GALLIA	4,9	9,8
GALLIA IPA	5,8	11,6
DE SAISON	5,8	11,6
PANACHÉ	4,9	9,8
PICON	5,8	11,6
GALOPIN	3,2	

À PICORER TREATS

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE POUR L'APÉRO	16
<i>selection of deli meat and cheese</i>	
SAUCISSON SUR UNE PLANCHE, COMME À LA MAISON	14,8
<i>cut-your-own sausage</i>	

APÉRITIFS PRE-DINNER DRINKS

AMERICANO	11	COUPE DE CRÉMANT	9,5
<i>Campari, sweet vermouth, orange</i>		<i>sparkling white wine</i>	
NEGRONI	12	COUPE DE PROSECCO	9
<i>gin, red vermouth, Campari</i>		<i>glass of prosecco</i>	
KIR	7,5	RICARD	5
<i>white wine with fruit liqueur</i>		<i>anise-flavoured liqueur</i>	
KIR DE SAVOIE	7,5	LILLET BLANC	10,5
<i>white wine from Savoie with fruit liqueur</i>		<i>fruit and herb infused white wine</i>	
KIR ROYAL	16,5	SUZE	6,5
<i>Champagne with fruit liqueur</i>		<i>gentian liqueur</i>	
KIR CRÉMANT	10,5	CAMPARI	6,5
<i>sparkling white wine with fruit liqueur</i>		MARTINI ROUGE, BLANC	6,5
COUPE OU PISCINE		<i>Martini red, white</i>	
DE CHAMPAGNE TAITTINGER	15,5	PORTO ROUGE, BLANC	6,5
<i>glass of Champagne</i>		<i>Port red, white</i>	

COCKTAILS

JACQUELINE	10,8
<i>VIN BLANC, LIMONADE, GRENADINE</i>	
<i>white wine, lemonade, grenadine</i>	
GAVROCHE	9,8
<i>VIN ROUGE, CRÈME DE MÛRE</i>	
<i>red wine, blackberry liqueur</i>	
MOSCOW MULE	13,5
<i>VODKA, GINGEMBRE, CITRON</i>	
<i>vodka, ginger, lemon</i>	

COCKTAIL SANS ALCOOL MOCKTAILS

BETTY	10,8
<i>JUS DE CRANBERRY ET DE MARACUJA,</i>	
<i>NECTAR DE GOYAVE, JUS DE CITRON</i>	
<i>VERT, SIROP DE FRAMBOISE</i>	
<i>cranberry and maracuja juice, guava nectar,</i>	
<i>lime juice, raspberry syrup</i>	

SPRITZS

APEROL	10,6
<i>APEROL, PROSECCO, SODA</i>	
ST-GERMAIN	12,9
<i>ST-GERMAIN, PROSECCO, SODA</i>	
PÉPÉS	11,9
<i>CAMPARI, PROSECCO, SODA</i>	

VINS ^{75CL}

BLANCS WHITE WINES

SAVOIE AOP

APREMONT *DOMAINE CHAPOT* 38

ROUSSETTE DE SAVOIE 41
DOMAINE VENDANGE

CHIGNIN BERGERON 46
ENTRE LACS ET SOMMETS

BOURGOGNE AOP

BOURGOGNE ALIGOTÉ 43
DOMAINE BZIKOT/DUCAL

BOURGOGNE CHARDONNAY 48
DOMAINE PESTRE/DUCAL

HAUTES CÔTES DE BEAUNE 58
DOMAINE AEGERTER

CHABLIS LA CHABLISIENNE 58
LE FINAGE

SAINT VÉRAN *DOMAINE AEGERTER* 61

SAVIGNY-LES-BEAUNE 69
DOMAINE PESTRE

MERCUREY VOARICK 74

CHABLIS 1ER CRU 92
DOMAINE DES ANGES

MEURSAULT *DOMAINE PESTRE* 94

MEURSAULT 1ER CRU LES CHARMES 139
DOMAINE PESTRE

PULIGNY-MONTRACHET 166
*1ER CRU LES FOLATIÈRES,
DOMAINE BZIKOT*

CHABLIS GRAND CRU 179
LES PREUSES, DOMAINE GUEGUEN

BÂTARD-MONTRACHET 460
*GRAND CRU, DOMAINE
JEAN CHARTRON*

BORDELAIS AOP

MOUTON CADET 48

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

GRAVES CHÂTEAU DE VIMONT 54

LOIRE AOP

MUSCADET *CLOS DES ORFEUILLES* 40

POUILLY FUMÉ 52
*LE CHANT DES VIGNES,
DOMAINE JOSEPH MELLOT*

SANCERRE *DOMAINE DES TAYAUX* 58

VALLÉE DU RHÔNE AOP

CROZES HERMITAGE LES PALAIS 58
CAVE DE CLAIMONT

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 89
CHÂTEAU DE VAUDIEU

ALSACE AOP

RIESLING TRADITION *BOTT FRÈRES* 49

GEWURZTRAMINER 49
DOMAINE BOTT FRÈRES

GEWURZTRAMINER
VENDANGES TARDIVES 87
DOMAINE BOTT FRÈRES

LANGUEDOC IGP

TARIQUET DOUX 1RES GRIVES 48
DOMAINE DU TARIQUET

PROVENCE AOP

CHÂTEAU LES CROSTES 41

ROSÉS ^{BT 75CL}

ROSÉ WINES

PROVENCE AOP

CÔTES DE PROVENCE *M DE MINUTY* 50

CÔTES DE PROVENCE *ULTIMATE PROVENCE* 50

CHÂTEAU LES CROSTES 48

MÉDITERRANÉE AOP

CHÂTEAU YSSOLE *PYXIS* 41

ROUGES RED WINES

SAVOIE AOP

GAMAY DE JONGIEUX	36
<i>EUGÈNE CARREL</i>	
PINOT DE JONGIEUX	40
<i>DOMAINE EUGÈNE CARREL</i>	
MONDEUSE	42
<i>DOMAINE JEAN VULLIEN & FILS</i>	

BEAUJOLAIS AOP

SAINT-AMOUR <i>DOMAINE BENON</i>	42
BROUILLY COLETTE ET LÉON	48
<i>DOMAINE AEGERTER</i>	
MOULIN À VENT <i>DOMAINE BARBET</i>	48

VALLÉE DU RHÔNE AOP

CÔTES DU RHÔNE <i>VIEUX CLOCHER</i>	39,5
VACQUEYRAS	52
<i>DOMAINE DE L'ATELIER, OGIER</i>	
CROZES HERMITAGE	55
<i>CUVÉE LES PIERRELLES, DOMAINE BELLE</i>	
SAINT JOSEPH <i>MAISON JULIETTE AMAT</i>	65
CHATEAUNEUF-DU-PAPE <i>BARBELAS</i>	72
CÔTE-RÔTIE <i>LES MÉANDRES,</i>	141
<i>DOMAINE GUY BERNARD</i>	

BORDELAIS AOP

BORDEAUX MOUTON CADET	49
<i>BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD</i>	
HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS	59
<i>CHÂTEAU LIEUJÉAN</i>	
PAULLAC BARON NATHANIEL	74
<i>BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD</i>	
SAINT-ÉMILION GRAND CRU	89
<i>CHÂTEAU LEYDET-VALENTIN</i>	
SAINT ESTÈPHE	108
<i>PRÉFACE DE TOUR DES TERMES</i>	
SAINT-JULIEN <i>CHÂTEAU GLORIA</i>	119
CHÂTEAU DASSAULT	175
<i>SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ</i>	
CHÂTEAU LASCOMBES	270
<i>2ND GRAND CRU MARGAUX</i>	

PROVENCE AOP

CHÂTEAU <i>LES CROSTES</i>	45
---	----

LANGUEDOC AOP

PIC SAINT LOUP <i>DOMAINE ÉMOTION</i>	45
CORBIÈRES-BOUTENAC	47
<i>DOMAINE DE VILLEMAJOU, G. BERTRAND</i>	

BOURGOGNE AOP

BOURGOGNE PINOT NOIR	46
<i>DOMAINE PESTRE</i>	
SAVIGNY-LES-BEAUNE	60
<i>LES PICOTINS, DOMAINE PESTRE</i>	
HAUTES CÔTES DE BEAUNE <i>GERMAIN</i>	64
MONTHELIE 1ER CRU	76
<i>LES VIGNES RONDES, DOMAINE PESTRE</i>	
POMMARD <i>DOMAINE PESTRE</i>	89,5
BEAUNE 1ER CRU <i>DOMAINE GERMAIN</i>	112
VOLNAY <i>DROUHIN</i>	113
ALOXE-CORTON <i>DROUHIN</i>	125
GEVREY-CHAMBERTIN	135
<i>RÉSERVE PERSONNELLE, DOMAINE AEGERTER</i>	
CHAMBOLLE-MUSIGNY <i>FAIVELEY</i>	148
NUITS SAINT GEORGES <i>FAIVELEY</i>	155
POMMARD 1ER CRU LES RUGIENS	166
<i>DOMAINE AEGERTER</i>	
BEAUNE « CLOS DES MOUCHES »	235
<i>DOMAINE JOSEPH DROUHIN</i>	
CORTON-VERGENNES GRAND CRU	268
<i>DOMAINE AEGERTER</i>	
CLOS VOUGEOT GRAND CRU	365
<i>DOMAINE BERTAGNA / FRANÇOIS GERBET</i>	
CHARMES CHAMBERTIN	385
<i>GRAND CRU FAIVELEY</i>	
CORTON CLOS DES CORTONS	385
<i>GRAND CRU FAIVELEY</i>	
ECHÉZEAUX GRAND CRU	460
<i>DOMAINE FAIVELEY</i>	

LOIRE AOP

SAUMUR-CHAMPIGNY	46
<i>DOMAINE DE LA GUILLOTIERIE, DUVEAU</i>	

À PICORER TREATS

PLANCHE DE CRUDITÉS <i>FROMAGE BLANC AUX HERBES</i>	15,5
<i>raw vegetables, fresh cheese with herbs</i>	
PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE POUR L'APÉRO	16
<i>selection of deli meat and cheese</i>	
SAUCISSON SUR UNE PLANCHE, COMME À LA MAISON	14,8
<i>cut-your-own sausage</i>	

VINS AU VERRE WINE GLASSES

BLANCS white wines 12CL

ROUSSETTE DE SAVOIE <i>AOP</i>	6
BOURGOGNE ALIGOTÉ <i>AOP</i>	7,4
BORDEAUX MOUTON CADET <i>AOP</i>	7,2
CHARDONNAY, BOURGOGNE <i>AOP</i>	7,7
TARIQUET PAYS D'OC <i>IGP</i>	7,8
CHIGNIN BERGERON, SAVOIE <i>AOP</i>	7,8
SAINT VÉRAN, BOURGOGNE <i>AOP</i>	9,3
CHABLIS, BOURGOGNE <i>AOP</i>	9,8
MEURSAULT <i>AOP</i>	12,5
CHÂTEAU LES CROSTES PROVENCE <i>AOP</i>	8,5

ROUGES red wines

CÔTES DU RHÔNE <i>AOP</i>	6,1
GAMAY DE JONGIEUX, SAVOIE <i>AOP</i> ..	6,4
BORDEAUX MOUTON CADET <i>AOP</i> ..	7,1
PINOT NOIR, BOURGOGNE <i>AOP</i> ..	7,4
SAVIGNY-LES-BEAUNE BOURGOGNE <i>AOP</i>	9,8
SAINT JOSEPH <i>AOP</i>	9,8
POMMARD, BOURGOGNE <i>AOP</i> ..	11,5
CHÂTEAU LES CROSTES PROVENCE <i>AOP</i>	8,3
ROSÉS rosé wines	
CHÂTEAU YSSOLE MÉDITERRANÉE <i>IGP</i>	6,6
CÔTES DE PROVENCE M DE MINUTY <i>AOP</i>	8,2
CHÂTEAU LES CROSTES PROVENCE <i>AOP</i>	8,2

CHAMPAGNES ET BULLES

	COUPE 12CL	BT 75CL	MAGNUM 150CL
TAITTINGER <i>PRESTIGE</i>	15,5	99	190
PERRIER JOUËT <i>GRAND BRUT</i>	15,5	110	-
TAITTINGER <i>PRESTIGE ROSÉ</i>	16,5	136	-
TAITTINGER <i>COMTES DE CHAMPAGNE</i> <i>GRAND CRU BLANC DE BLANCS</i>	-	340	-
PERRIER JOUËT <i>BELLE ÉPOQUE GRAND CRU</i>	-	340	-
DOM PÉRIGNON	-	340	-
DE VENOGÉ PRINCES <i>EXTRA BRUT</i>	-	140	-
DE VENOGÉ PRINCES <i>BLANC DE BLANCS</i>	-	140	-
DE VENOGÉ PRINCES <i>BRUT ROSÉ</i>	-	140	-

WHISKIES

ÉCOSSE

J&B	10,5
ABERLOUR 10 ANS	13,2
GLENFIDDICH 12 ANS	14,5
TALISKER 10 ANS	14,8

USA

JACK DANIEL'S	12,2
BOURBON FOUR ROSES	12,2

FRANCE

VÉGÉTAL MUSETTE	15
BENJAMIN KUENTZ	15

JAPON

NIKKA	15
HIBIKI DISTILLER'S HARMONY	17

RHUMS

CAPTAIN MORGAN	10,5
HAVANA CLUB 3 ANS	12
DIPLOMÁTICO	14
ZACAPA 23	16

VODKAS

ŻUBRÓWKA	10,7
GREY GOOSE	14,5

GINS

BEEFEATER TONIC	12,5
BOMBAY TONIC	16,5
HENDRICK'S TONIC	18

LIQUEURS ET EAUX DE VIE LIQUEURS AND BRANDIES

GÉNÉPI À L'ANCIENNE	10	ARMAGNAC	
CHARTREUSE VERTE	11	CLÉS DES DUCS VSOP	11
<i>green herbal liqueur</i>		CALVADOS	
CHARTREUSE JAUNE	12	CHÂTEAU DU BREUIL VSOP	11
<i>yellow herbal liqueur</i>		BAILEYS	10
LA FÉE PARISIENNE VERTE	12	LIQUEUR DE SAPIN	10
<i>absinthe</i>		<i>fir liqueur</i>	
DOM BENEDICTINE	12	GRAND MARNIER	10
<i>plant liqueur</i>		COINTREAU	10
GET 27, 31	10,5	POIRE	10
<i>mint liqueur</i>		<i>pear brandy</i>	
COGNAC COURVOISIER VSOP	12	MIRABELLE	10
COGNAC COURVOISIER XO	19	<i>plum brandy</i>	
AMARETTO	10	LIMONCELLO	10

CONTENANCE DES VERRES 4 CL

BOUTIQUE

CARTE POSTALE - 3,5

postcard

CHAPEAU - 6

hat

PARAPLUIE - 25

umbrella



PRIX NETS EN EUROS, SERVICE INCLUS.
L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
net prices in euros, service included, alcohol is dangerous for health, please consume in moderation