



— Mont-Blanc —

**ROSE**  
**du**  
**PONT**

— Chamonix —



## ENTRÉES STARTERS

- SALADE VERTE *green salad* - 6,7
- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE *oven-baked onion soup* - 13,9
- SOUPE DE MELON GLACÉE AU PORTO, TOAST DE PARME - 14,5  
*Port-glazed melon soup, Parma toast*
- QUELQUES CHARCUTERIES *deli meat assortment* - 19,8
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN PERSILLADE - x6 12 x12 23,5  
*snails with parsley and garlic butter*
- HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 *oysters* - x6 18,5 x12 36
- SALADE DE HADDOCK ET PÊCHES RÔTIÉS - 17,8  
*salad of haddock and roasted peach*
- SALADE TOMATE BURRATA FRUITÉE - 18,5  
*salad with tomato and fruity burrata*
- ŒUF COCOTTE EN COURGETTE RONDE - 12,8  
*shirred egg in round zucchini*
- FOIE GRAS MI-CUIT, PAIN DE CAMPAGNE - 27,5  
*foie gras, country bread*
- CEVICHE DE DAURADE ET PETIT ÉPEAUTRE - 18,8  
*ceviche of gilthead bream and small spelt*

## VIANDES MEAT

- BELLE CÔTE DE COCHON *porc rib* - 29,5
- BAVETTE D'ALOYAU AU POIVRE - 26,9  
*flank steak with pepper*
- LE CONTRE-FILET DE LA MAISON CUISINÉ AU BEURRE DOUX - 36,8  
*beef fillet seared in butter*
- ROGNONS DE VEAU FLAMBÉS AU COGNAC - 27,5  
*veal kidneys flamed with Cognac*
- NAVARIN D'AGNEAU - 29,5  
*veal stew with vegetables*
- TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ À L'ITALIENNE - 28,5  
*Italian-style beef tartare*
- CUISSE DE CANARD CONFITE AUX PRALINES ROSES - 26,8  
*confit duck leg with pink pralines*

## POISSONS FISH

- MERLAN FAÇON FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE - 23,5  
*fish and chips of whitefish, tartar sauce*
- POULPE GRILLÉ SALSA VERDE - 27,8  
*grilled squid, green sauce*
- DOS DE LIEU JAUNE PETIT ÉPEAUTRE ET LÉGUMES - 31  
*fillet of pollock, small spelt and vegetables*
- POKE BOWL AU SAUMON ET AVOCAT - 21,8  
*poke bowl with salmon and avocado*
- BELLE SOLE «CUITE MEUNIÈRE» - SELON COURS ET ARRIVAGE  
*sole with parsley and lemon, according to arrival*

## SPÉCIALITÉS D'ICI LOCAL SPECIALTIES

- LA GROSSE POMME DE TERRE «FARCIE TARTIFLETTE»,  
SALADE VERTE - 22,4  
*big potato stuffed with bacon, onion and cheese, green salad*
- GRATIN DE CROZETS AUX POIREAUX ET BEAUFORT - 19,8  
*bake of mini pasta with leek and cheese*
- LE BERTHAUD, DIOTS FUMÉS ET POMMES DE TERRE - 28,7  
*cheese fondue, sausages, steamed potatoes*
- GNOCCHIS AUX TROIS FROMAGES DE SAVOIE - 19,5  
*Gnocchi with local cheese varieties*

## VEGAN

- TOFU MARINÉ MASSALA DE LENTILLES  
ET PETIT ÉPEAUTRE - 21  
*marinated tofu, lentil and spelt massala*
- CURRY DE LÉGUMES DE SAISON - 19,7  
*seasonal vegetable curry*

## MENU DU PETIT GASTRONOME EN CULOTTE COURTE - 13,8

### KID'S MENU

- FILET DE POULET, LÉGUMES OU FISH AND CHIPS  
*chicken fillet, vegetables or fish and chips*

ET EN DESSERT...

- FINANCIER TIGRÉ AUX PÉPITES DE CHOCOLAT  
OU FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES  
*small almond cake with chocolate chips  
or cottage cheese with blueberries*

## MENUS SET-PRICE MENUS

- RETOUR DE BALADE - 39
- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE  
*oven-baked onion soup*  
OU ŒUF COCOTTE  
EN COURGETTE RONDE  
*or Shirred egg in round zucchini*
- GROSSE POMME DE TERRE  
FARCIE TARTIFLETTE  
*big potato stuffed with bacon, onion and cheese*  
OU DOS DE LIEU JAUNE,  
PETIT ÉPEAUTRE ET LÉGUMES  
*or fillet of pollock, small spelt and vegetables*
- TARTE TATIN  
*upside-down apple tart*  
OU 2 BOULES DE GLACE  
*or 2 scoops of ice cream*
- CHEZ ROSE - 59
- 6 HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3  
*6 oysters*  
OU FOIE GRAS MI-CUIT *or foie gras*
- NAVARIN D'AGNEAU  
*veal stew with vegetables*
- OU LE CONTRE-FILET  
DE LA MAISON CUISINÉ  
AU BEURRE DOUX  
*or beef fillet seared in butter*
- FROMAGE *cheese*  
ET DESSERT DE LA CARTE  
*and dessert of your choice*

## PLAT DU JOUR - 14,8 DU LUNDI AU VENDREDI *today's special from Monday to Friday*

## ENCAS SNACKS

- LE JAMBON BEURRE, CORNICHON - 8,5  
*ham sandwich with butter and gherkin*
- TARTINE LARDONS, OIGNON, FROMAGE ET SALADE VERTE - 14,7  
*toasted bread with bacon, onion, cheese, green salad*
- TARTINE TOMATE, CHÈVRE ET SALADE VERTE - 14,7  
*toasted bread with tomato, goat cheese, green salad*
- PAIN GRILLÉ À L'AVOCAT ET SALADE VERTE - 14,7  
*avocado toast, green salad*
- SAUCISSON SUR UNE PLANCHE, COMME À LA MAISON - 14,8  
*cut-your-own sausage*
- ASSIETTE DE FRITES - 6,9  
*French fries*

## FROMAGES CHEESES

1 FROMAGE AOP AU CHOIX *1 cheese of your choice* - 3,5

4 FROMAGES AOP - 12,5  
COMTÉ, ROQUEFORT, CAMEMBERT, CHÈVRE CENDRÉ  
*comté, roquefort, Camembert, goat cheese with ash*

## VITRINE À PÂTISSERIES PASTRIES

MILLE-FEUILLES TRADITION À LA VANILLE - 10,5  
*puff pastry layered with vanilla custard*

LA MARGUERITE PARIS-BREST - 10,8  
*choux pastry with praline flavoured cream*

TARTE TATIN *upside-down apple tart* - 10,8

LA BELLE HÉLÈNE POIRE CHOCOLAT - 10,8  
*pear in syrup with chocolate sauce*

LA PROFITEROLE, DÉsir DU ROI - 11,5  
*vanilla puff pastry with chocolate sauce*

LA FRAISE DE ROSE *strawberry pastry* - 10,8

MONT-BLANC *chestnut cream and blackcurrant, meringue and whipped cream* - 11,5

OMELETTE NORVÉGIENNE  
FLAMBÉE AU GRAND MARNIER - 11,9  
*baked Alaska flamed with orange liqueur*

BARRE CHOCOLAT, CAMEL, CACAHUÈTE (RECETTE VEGAN) - 10,8  
*chocolate, caramel and peanut bar (vegan)*

DESSERT DU JOUR *today's dessert* - 9

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

## GLACES ARTISANALES HANDMADE ICE CREAMS

VANILLE, FRAISE, PISTACHE, CHOCOLAT, MARRON, MYRTILLE,  
NOISETTE, CAMEL BEURRE SALÉ  
*vanilla, strawberry, pistachio, chocolate, chestnut, blueberry, hazelnut, salted butter caramel*

1 BOULE - 3,8  
*1 scoop*

2 BOULES - 7,2  
*2 scoops*

3 BOULES - 9,8  
*3 scoops*

LA PROFITEROLE, DÉsir DU ROI - 11,7  
*vanilla puff pastry with chocolate sauce*

LA VIE EN ROSE - 11,7  
SOUPE DE FRAISE À LA VERVEINE, SORBET FRAISE, GLACE VANILLE,  
FRAISES FRAÎCHES, PRALINES ROSES, CHANTILLY  
*strawberry soup with verbena, strawberry sorbet, vanilla ice cream,  
fresh strawberries, pink pralines, whipped cream*

CHAT PERCHÉ - 11,7  
GLACE CAMEL BEURRE SALÉ, GLACE NOISETTE, SAUCE CAMEL  
BEURRE SALÉ, NOISETTES TORRÉFIÉES, CHANTILLY, LANGUES DE CHAT  
*salted butter caramel ice cream, hazelnut ice cream, salted butter caramel sauce,  
roasted hazelnuts, whipped cream, cat's tongue biscuit*

CHOCO FOLIE - 11,7  
GLACE CHOCOLAT, GLACE PISTACHE, SAUCE CHOCOLAT,  
PISTACHES TORRÉFIÉES, CHANTILLY, BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT  
*chocolate ice cream, pistachio ice cream, chocolate sauce, roasted pistachios, whipped cream, soft  
chocolate cookie*

MARRON BERGÈRE - 11,7  
GLACE MARRON, SORBET MYRTILLE, MARRONS GLACÉS,  
MYRTILLES FRAÎCHES, CHANTILLY, BISCUIT MOELLEUX MARRON  
*chestnut ice cream, blueberry sorbet, candied chestnut, fresh blueberries, whipped cream, soft  
chestnut cookie*

MILKSHAKE PARFUM AU CHOIX - 11,7  
3 BOULES DE GLACE, LAIT, BROCHETTE DE CHAMALLOWS  
*3 scoops of ice cream, milk, marshmallow skewer*



## SALON DE THÉ ET GOÛTER

15H - 18H30

**TEA TIME 3PM - 6.30PM**

**MUFFINS AUX MYRTILLES FRAÎCHES** - 6,8  
*Muffin with fresh blueberries*

**CAKE AUX FRUITS CONFITS MACÉRÉS AU RHUM** - 6,8  
*cake with candied fruit macerated in rum*

**PAIN D'ÉPICES À LA MARMELADE D'ORANGE** - 6,8  
*gingerbread with orange marmalade*

**FINANCIER TIGRÉ AUX PÉPITES DE CHOCOLAT** - 6,8  
*tabby almond cake with chocolate chips*

**LE NAPOLITAIN** - 6,8  
*vanilla and chocolate cake*

## BOISSONS CHAUDES

**HOT BEVERAGES**

**EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ, ALLONGÉ** - 2,3  
*espresso, decaffeinated, americano*

**DOUBLE EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ** - 4,6  
*double espresso, decaffeinated*

**PETIT CAFÉ CRÈME, DÉCAFÉINÉ** - 2,8  
*small white coffee, decaffeinated*

**GRAND CAFÉ CRÈME, DÉCAFÉINÉ** - 5  
*large white coffee, decaffeinated*

**CHOCOLAT CHAUD** *hot chocolate* - 5

**LAIT CHAUD AU MIEL** *hot milk with honey* - 5,1

**CAPPUCCINO** - 5

**CAFÉ, CHOCOLAT VIENNOIS** - 7,2  
*coffee or hot chocolate with whipped cream*

**MATCHA LATTE AUX MARSHMALLOWS GRILLÉS** - 7,2  
*matcha latte with grilled marshmallows*

**THÉ, INFUSION** *tea or herbal tea* - 5

**CHOCO RHUM** *hot chocolate with rum* - 8

**IRISH COFFEE** - 12,5

**GROG** *hot toddy* - 9

**ALPINA GROG** - 9,5

## BOISSONS FRAÎCHES SOFT DRINKS

- EVIAN 33CL - 5,5  
 EVIAN SIROP OU RONDELLE 33CL - 5,7  
 BADOIT ROUGE, VERTE *sparkling water* 75CL - 7,1  
 EVIAN *still water* 75CL - 7,1  
 PERRIER *sparkling water* 33CL - 4,9  
 PERRIER SIROP, RONDELLE *sparkling water with syrup or lemon slice* 33CL - 5,2  
 COCA-COLA, ZERO 33CL - 4,9  
 COCA-COLA, ZERO RONDELLE *Coca-Cola, zero with lemon slice* 33CL - 5,2  
 ORANGINA 25CL - 4,9  
 LIMONADE DU MONT-BLANC *lemonade* 33CL - 5,1  
 DIABOLO *lemonade with syrup* - 5,3  
 THÉ GLACÉ *iced tea* 25CL - 4,9  
 SCHWEPPES 25CL - 4,9  
 JUS DE FRUITS *fruit juice* 25CL - 4,9  
 ORANGE OU CITRON PRESSÉ *squeezed orange or lemon* - 7,2  
 GINGER ALE 25CL - 6,3  
 CIDRE DOUX *sweet cider* 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 CRUDITÉS *FROMAGE BLANC AUX HERBES* - 15,5  
*raw vegetables, fresh cheese with herbs*  
 PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE POUR L'APÉRO - 16  
*selection of deli meat and cheese*  
 SAUCISSON SUR UNE PLANCHE, COMME À LA MAISON - 14,8  
*cut-your-own sausage*

## APÉRITIFS PRE-DINNER DRINKS

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

## COCKTAILS

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

## COCKTAIL SANS ALCOOL MOCKTAILS

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

## SPRITZS

- APEROL - 10,6  
*APEROL, PROSECCO, SODA*  
 ST-GERMAIN - 12,9  
*ST-GERMAIN, PROSECCO, SODA*  
 PÉPÉS - 11,9  
*CAMPARI, PROSECCO, SODA*

# 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

*DOMAINE PESTRE* ..... 139

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 MELLOTT*

SANCERRE *DOMAINE DES TAYAUX* ..... 58

### VALLÉE DU RHÔNE AOP

CROZES HERMITAGE LES PALAIS ..... 58

*CAVE DE CLAIRMONT*

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

*EUGÈNE CARREL*

PINOT DE JONGIEUX ..... 40

*DOMAINE EUGÈNE CARREL*

MONDEUSE ..... 42

*DOMAINE JEAN VULLIEN & FILS*

### BEAUJOLAIS AOP

SAINT-AMOUR *DOMAINE BENON* ..... 42

BROUILLY COLETTE ET LÉON ..... 48

*DOMAINE AEGERTER*

MOULIN À VENT *DOMAINE BARBET* ..... 48

### VALLÉE DU RHÔNE AOP

CÔTES DU RHÔNE *VIEUX CLOCHER* ..... 39,5

VACQUEYRAS ..... 52

*DOMAINE DE L'ATELIER, OGIER*

CROZES HERMITAGE ..... 55

*CUVÉE LES PIERRELLES, DOMAINE BELLE*

SAINT JOSEPH *MAISON JULIETTE AMAT* ..... 65

CHATEAUNEUF-DU-PAPE *BARBELAS* ..... 72

CÔTE-RÔTIE *LES MÉANDRES,* ..... 141

*DOMAINE GUY BERNARD*

### BORDELAIS AOP

BORDEAUX MOUTON CADET ..... 49

*BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD*

HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS ..... 59

*CHÂTEAU LIEUJÉAN*

PAULLAC *BARON NATHANIEL* ..... 74

*BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD*

SAINT-ÉMILION GRAND CRU ..... 89

*CHÂTEAU LEYDET-VALENTIN*

SAINT ESTÈPHE ..... 108

*PRÉFACE DE TOUR DES TERMES*

SAINT-JULIEN *CHÂTEAU GLORIA* ..... 119

CHÂTEAU DASSAULT ..... 175

*SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ*

CHÂTEAU LASCOMBES ..... 270

*2ND GRAND CRU MARGAUX*

### PROVENCE AOP

CHÂTEAU LES CROSTES ..... 45

### LANGUEDOC AOP

PIC SAINT LOUP *DOMAINE ÉMOTION* ..... 45

CORBIÈRES-BOUTENAC ..... 47

*DOMAINE DE VILLEMAJOU, G. BERTRAND*

### BOURGOGNE AOP

BOURGOGNE PINOT NOIR ..... 46

*DOMAINE PESTRE*

SAVIGNY-LES-BEAUNE ..... 60

*LES PICOTINS, DOMAINE PESTRE*

HAUTES CÔTES DE BEAUNE *GERMAIN* ..... 64

MONTHELIE 1ER CRU ..... 76

*LES VIGNES RONDES, DOMAINE PESTRE*

POMMARD *DOMAINE PESTRE* ..... 89,5

BEAUNE 1ER CRU *DOMAINE GERMAIN* ..... 112

VOLNAY *DROUHIN* ..... 113

ALOXE-CORTON *DROUHIN* ..... 125

GEVREY-CHAMBERTIN ..... 135

*RÉSERVE PERSONNELLE,*

*DOMAINE AEGERTER*

CHAMBOLLE-MUSIGNY *FAIVELEY* ..... 148

NUITS SAINT GEORGES *FAIVELEY* ..... 155

POMMARD 1ER CRU LES RUGIENS ..... 166

*DOMAINE AEGERTER*

BEAUNE « CLOS DES MOUCHES » ..... 235

*DOMAINE JOSEPH DROUHIN*

CORTON-VERGENNES GRAND CRU ..... 268

*DOMAINE AEGERTER*

CLOS VOUGEOT GRAND CRU ..... 365

*DOMAINE BERTAGNA / FRANÇOIS GERBET*

CHARMES CHAMBERTIN ..... 385

*GRAND CRU FAIVELEY*

CORTON CLOS DES CORTONS ..... 385

*GRAND CRU FAIVELEY*

ECHÉZEUX GRAND CRU ..... 460

*DOMAINE FAIVELEY*

### LOIRE AOP

SAUMUR-CHAMPIGNY ..... 46

*DOMAINE DE LA GUILLOTERIE, DUVEAU*



## À PICORER TREATS

PLANCHE DE CRUDITÉS *FROMAGE BLANC AUX HERBES* - 15,5  
*raw vegetables, fresh cheese with herbs*

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE POUR L'APÉRO - 16  
*selection of deli meat and cheese*

SAUCISSON SUR UNE PLANCHE, COMME À LA MAISON - 14,8  
*cut-your-own sausage*

## VINS AU VERRE WINE GLASSES

### BLANCS white wines 12CL

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

### ROUGES red wines

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

## CHAMPAGNES ET BULLES

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





**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*