



CARTE DU BAR

LES COLLECTIONS

« *L'eau est la prose des liquides, l'alcool en est la poésie.* »

Ferdinand Reiber

SNACK (De 11H00 à 23h00)

ASSIETTES • TO SHARE

Assiette de charcuterie ou fromages <i>Selection of cured meats or cheese</i>	11 € / pers.
Assiette mixte <i>Selection cured meats and cheeses mix</i>	14 € / pers.
Foie Gras, pains grillés et fleur de sel <i>Foie Gras, toasted bread and fleur de sel</i>	22 €
Velouté de butternut à la châtaigne et à la noisette <i>Cream of chestnut butternut soup with hazelnut</i>	12 €
Caviar « Baeri De Neuvic », 30 grammes, crème double et blinis <i>30g caviar with double cream and blinis</i>	85 €
Tostados "Croque-monsieur au jambon truffé et Comté affiné" <i>Croque-monsieur with truffled ham and aged Comté</i>	20 €

PLATS • DISHES

Filet de bœuf « 180 g », crème de piquillos, frites, salade de reine des glaces à l'échalote <i>Beef tenderloin illet "180 g", piquillo cream, french fries and ice queen salad with shallots</i>	36 €
Salade César au poulet <i>French poultry Caesar salad</i>	19 €
Salade César au saumon <i>Borvo's smoked salmon Caesar salad</i>	22 €

DESSERTS • DESSERTS

Saint-Marcellin entier de la « Mère Richard » <i>Saint-Marcellin cheese from « Mère Richard »</i>	8 €
1/2 Saint-Marcellin de la « Mère Richard » <i>1/2 Saint-Marcellin cheese from « Mère Richard »</i>	4 €
Riz au lait au parfum de Noël <i>Christmas rice pudding</i>	8 €
Mousse au chocolat Manjari <i>Manjari Chocolate Mousse</i>	8 €
Pot de crème à la Pistache <i>Pistachio cream pot</i>	8 €
Notre cake de voyage <i>Our special travel cake</i>	5 €

VINS - WINES

Verre 12 cl Bouteille 75 cl

VINS BLANCS

Beaujolais Blanc Classique · Jean-Paul Brun · 2019	7 €	36 €
Marsanne · Louis Cheze · 2020	8 €	36 €
Saint Véran les Climats AOP BIO Domaine des Poncety · 2020	9 €	42 €
Saint Peray La Belle de Mai BIO · Jean-Luc Colombo 2019	11 €	60 €
IGP La Revole · Maison Passot Remy et Fils · 2020	12 €	47 €

VINS ROUGES

Bourgogne Pinot Noir La Moutonnière Domaine Roux · 2019	9 €	40 €
Côte-de-Brouilly AOP · Jean Paul Brun · 2019	8 €	42 €
Saint Joseph Terroire de Granit · Guy Farge · 2018	10 €	55 €
Côte Rôtie Rozier · Christophe Pichon · 2019	12 €	95 €

VINS ROSÉS

Verre 12 cl Piscine 20 cl Bouteille 75 cl

Coteaux d'Aix-en-Provence BIO La Dame de Rouet · Jean-Luc Colombo · 2019	8 €	12 €	35 €
Figuière BIO Cuvée « Première » Côtes de Provence · Famille Combard · 2020	9 €	13 €	43 €
Figuière BIO Cuvée « Pionnière » Côtes de Provence · Famille Combard · 2018			72 €

COCKTAILS

COCKTAILS CRÉATION

Cocktail du jour	12 €
Haut-Jardin · Gin, citron vert, feuilles de menthe et basilic, Tonic <i>Rafraîchissant, très aromatique, avec une finale amère · 32cl</i>	15 €
Herboriste · Jus de pamplemousse, thym, Gin, Grand Marnier, Tonic elderflower <i>Agrumes, frais et herbacé · 35cl</i>	16 €
Fourvière · Amaretto, sucre de canne, crème de fraise, champagne, jus de fraise <i>Doux, intense et fruité · 22cl</i>	16 €
Cosmoberry · Cointreau, citron vert, Vodka, cranberry, jus de framboise <i>Gourmand, fruité et doux · 12cl</i>	13 €
Ti Punch · Rhum clément la canne bleu, sirop de sucre de canne, zeste de citron <i>Classique des Antilles Française, Puissant et fruité · 5cl</i>	12 €

COCKTAILS CLASSIQUES

Apérol Spritz · Apérol, Tonic et Prosecco <i>Frais, Amer et désaltérant · 16cl</i>	14 €
Mojito · Rhum blanc, menthe, citron vert, sucre de canne, Angostura bitter eau gazeuse <i>Frais, herbacé et équilibré · 14cl</i>	14 €

CHAMPAGNES

Verre Bouteille

12 cl 75 cl

Frèrejean Frères « Premier Cru »	14 €	80 €
« R » de Ruinart Brut	18 €	115 €
Bollinger Cuvée Spéciale	18 €	115 €
Bollinger Rosé	22 €	140 €
Frèrejean Frères Blanc de Blancs	20 €	130 €
Deutz Brut Classic	16 €	95 €
Ruinart Blanc de Blancs		180 €
Ruinart rosé		180 €
Bollinger Cuvée PN 2015		180 €
Bollinger Grande Année 2005		265 €
Cuvée Amour de Deutz 2009		210 €
Magnum Frèrejean Frères · 150 cl		160 €

MOCKTAILS · COCKTAILS SANS ALCOOL

Kilikia · Jus d'ananas, orange, pomme, citron vert, sirop de grenadine <i>Un éclat de fruits parfumés · 17cl</i>	8 €
Le Zélande · Menthe fraîche, jus de citron vert, sirop de kiwi et Tonic <i>Une boisson aux notes acidulées et pétillante en bouche · 14cl</i>	8 €
Pensées d'été · Jus de framboise, jus de cranberry, menthe fraîche <i>Désaltérant et fruité · 24cl</i>	8 €

AUTOUR DE LA CHARTREUSE

COCKTAILS CHARTREUSE

Pirum · Chartreuse verte, jus de citron, jus de poire, bitter à l'orange <i>Herbacé, Équilibré et doux · 10cl</i>	14 €
Anthemis · Gin à la camomille, Saint Germain, Chartreuse jaune, jus de citron jaune, blanc d'oeuf <i>Soyeux, doux et frais · 10cl</i>	16 €

LES CHARTREUSES

Chartreuse verte · 55°	9 €
Chartreuse jaune · 43°	9 €
Chartreuse VEP verte · 53°	15 €
Chartreuse VEP jaune · 42°	15 €
Chartreuse 9eme centenaire · 47°	12 €

BIÈRES - BEERS & APERITIFS

BIÈRES PRESSION

25 cl 50 cl

Heineken · Blonde · Pays-Bas · 5°

5 € 10 €

Affligem · Blonde · Belgique · 7°

6 € 12 €

BIÈRES BOUTEILLE

33 cl

Bière Bio des Monts D'or · Blonde · France · 6,5°

6,50 €

Avablanche, Brasserie Caribrew · Blanche · France · 5,6°

7 €

Tenebrune, Brasserie Caribrew · Brune · France · 6°

7 €

Duvel · Blonde · Belgique · 8,5°

8 €

Corona · Blonde · Mexique · 4,6°

9 €

Lagunitas maximus · IPA · Californie · 5.1°

10 €

APÉRITIFS

4 cl 15 cl

Kir

8 €

Kir Royal

14 €

Ricard

7 €

Porto Nieport Tawny

7 €

Porto Nieport blanc

7 €

Campari

7 €

Vermouth rouge Dolin France

7 €

Vermouth blanc Dolin France

7 €

Vermouth Dry Noilly Part France

7 €

GIN

Schweppes · Tonic, Agrumes, Pink Pepper, Matcha, Hibiscus, Ginger Ale et Beer

Le Gin · France · 40°	14 €	9 €
Ki No Bi · Kyoto, Dry Gin · Japon · 45°	17 €	12 €
Elephant · Allemagne · 45°	16 €	11 €
Tanqueray n° Ten · Distilled Gin · Ecosse · 47,3°	17 €	12 €
Monkey 47 · Distilled Gin · Allemagne · 47°	19 €	14 €
Drumshanbo Gunpowder · Ireland · 43°	15 €	10 €
Caorunn · Ecosse · 41,8°	14 €	9 €

VODKA

Grey Goose · France · 40°	12 €
----------------------------------	------

RHUM

Neisson · Rhum agricole · Profil 105 · Martinique · 45°	14 €
Neisson blanc · Rhum agricole · Martinique · 55°	9 €
Hampden overproof · Jamaïque · 60°	15 €
Caroni Guyana · Rhum agricole · Trinidad et Tobago · 63,5°	40 €
Kirk and sweeney reserva · République Dominicaine · 40°	14 €
Mount Gay XO · Barbade · 43°	13 €

TEQUILA

Don Julio Reposado · Mexique · 38°	12 €
Cimarron blanco · Mexique · 40°	8 €
Ocho blanco las aguilas black bottle · Mexique · 40°	12 €

CACHAÇA

Ypioca · Brésil · 38°	8 €
Leblon · Brésil · 40°	10 €

LES WHISKIES

4 cl

ECOSSE

Big Peat · Islay Blended Malt · 46°	12 €
Dalmore · Highland Single Malt Whisky · 12 ans d'âge · 44°	12 €
Arran · Ile d'Arran Single Malt Whisky · 10 ans d'âge · 46°	10 €
Lagavulin · Islay Single Malt Whisky · 16 ans d'âge · 43°	15 €
Port Charlotte · Islay Single Malt Whisky · 2012 · 50°	13 €

IRLANDE

Redbreast · Single pot still 12 ans d'âge · 40°	10 €
--	------

FRANCE

Brenne · Single Malt Whisky · 40°	12 €
Armorik classic · Single Malt Whisky · 18 ans d'âge · 46°	9 €
Domaine des Hautes Glaces · Les Obscurus · Single Rye organic · 52,5°	20 €
Domaine des Hautes Glaces · Les moissons Single Rye organic · 44,8°	16 €

USA

Blanton's · Bourbon Kentucky the original · 46,5°	12 €
--	------

TAIWAN

Kavalan · Taiwan · Sherry Oak Matured · 46°	15 €
Kavalan « Solist » · Taiwan · Sherry Cask · Cask Strength · 59,4°	30 €

EAUX DE VIE

ARMAGNAC

Château de Bordeneuve Bas Armagnac VSOP · 41°	18 €
Château de Bordeneuve Bas Armagnac Hors d'âge · 41°	22 €

COGNAC

Frapin VSOP · 41°	12 €
Delamain Grande champagne XO · 40°	20 €
Rémy Martin 1738 · 40°	13 €

CALVADOS

Christian Douin VSOP · Pays d'Auge · 40°	10 €
Christian Douin XO · Pays d'Auge · 40°	14 €

ABSINTHE

Absinthe Pernod · 68°	8 €
------------------------------	-----

LIQUEURS & EAUX DE VIE DE FRUITS

Poire Williams · Flute classique, maison Colombier · 50°	9 €
Limoncello · 24°	6 €

LIQUEURS

Get 27 · 21°	6 €
Baileys · 17°	6 €
Get 31 · 24°	7 €
Grand Marnier · 40°	8 €
Chartreuse Consultez notre sélection page N°9	9 €
Bénédictine · 40°	8 €
Cointreau · 40°	8 €
Amaretto · 28°	8 €
Gentiane des Pères Chartreux · 22.7°	7 €

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

CAFÉTERIE

Espresso	3 €
Décaféiné	3 €
Double espresso	4,50 €
Cappuccino	6 €
Café viennois	8,50 €

CHOCOLATS CHAUDS

Chocolat chaud	6 €
Chocolat viennois	8,50 €

THÉS & INFUSIONS

COLLECTION MARIAGE FRÈRES	6 €
Earl Grey Imperial · Thé noir	
Marco Polo · Thé noir	
Thé sur le Nil · Thé vert	
Fuji-Yama · Thé vert	
Rouge Bourbon · Thé rouge « naturellement sans théine »	
French Breakfast Tea · Thé noir	
Chamomilla · Infusion aux fleurs de camomille sauvage	
Verbena Citrodora · Infusion verveine odorante	

BOISSONS - SOFT

SODAS

Coca Cola · Classique, Light et Zéro · 33 cl	5 €
Orangina · 25 cl	5 €
Ice Tea · 25 cl	5 €
Schweppes · Tonic, Agrumes, Pink Pepper, Matcha, Hibiscus, Ginger Ale et Beer · 25 cl	5 €
Limonade de Marinette · Limonade artisanale lyonnaise · 33 cl	5 €

JUS DE FRUITS

PRESSÉ

Orange · 25 cl	8 €
Citron · 25 cl	8 €

BISSARDON

Ananas, Pomme Reinette, Tomate, Orange, Fraise Mara, Framboise, Mangue, Pêche de vigne · 25 cl	8 €
---	-----

EAUX MINÉRALES

	33 cl	50 cl	100 cl
Evian	3,50 €	4 €	6 €
Badoit		4 €	6 €
Badoit Rouge	3,50 €		