



PLATS ^M_F

MENU MIDI

PAIN À L'HONNEUR

GARLIC BREAD* 12.00
Gratiné au fromage +4.50

FRENCH TOAST TRUFFES* 26.00
Tanche de pain maison, beaufort fondu, truffes, oeuf mollet bio et salade de mâche
Slice of homemade bread, melted Beaufort, truffles, organic soft-boiled egg and lamb's lettuce salad

OS À MOELLE GRATINÉ, PAIN GRILLÉ À L'AIL 14.00
Marrow bone and garlic bread

TOAST ET POÊLÉE DE GIROLLES* 22.00
Accompagné de salade de mâche
Served with lettuce

VEGGIE

SUCETTE DE REBLOCHON PANÉES À LA NOISETTE* 16.00
Reblochon cheese lollipops, pan fried with nuts

MATAFAN* 22.00
Crêpes aux herbes, accompagnées de salade verte, et gros haricots à l'échalote.
Herbs crepe, green salad and large beans and shallot salad

SOUPE DE LÉGUMES MAISON, CROÛTONS ET FROMAGE* 15.00
Homemade vegetable soup, cheese and bread

BOULETTES DE COURGETTES À LA SAUCE TOMATE* 20.00
Zucchini balls in tomato sauce

VIVA ITALIA* 21.00
Salade verte, légumes marinés, focaccia au pesto et burrata
Green salad, marinated vegetables, focaccia with pesto and burrata cheese

#MAISONFALCOZ

* Indique les plats végétariens - Veggie.
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos plats. Prix nets en Euros.
Nous n'acceptons pas les chèques et les titres restaurant. WIFI : maisonfalcoz

INCONTOURNABLES

SPAGHETTI AUX POLPETTE 20.00

TARTIFLETTE 21.00

Pommes de terre, oignons, lardons, crème et reblochon

PASTASOTTO DE CROZETS AUX MORILLES, JAMBON CRU CROUSTILLANT 24.00

Crozets pasta and cured ham with morels mushroom in a risotto way

ESCALOPE SAVOYARDE 25.00

Filet de poulet, jambon cru, béchamel et reblochon gratiné, accompagné de frites

Chicken filet, cured ham, bechamel sauce and reblochon cheese, served with french fries

POTÉE SAVOYARDE À LA TRUFFE 32.00

Jarret de porc braisé, diots, lard paysan, légumes d’hiver et truffes

Hotpot with truffles, braised pork knuckle, diots (sausage), farmer bacon and winter vegetables

FILET DE BOEUF FRANÇAIS 250^{GR}, SAUCE AU POIVRE 38.00

French beef filet, with pepper sauce



#MAISONFALCOZ

* Indique les plats végétariens - Veggie.

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos plats. Prix nets en Euros.

Nous n’acceptons pas les chèques et les titres restaurant. WIFI : maisonfalcoz



POISSON

FILETS DE PERCHE PANÉS, SAUCE TARTARE ET FRITES 25.00

Breaded perch fillet, tartare sauce and french fries

AÏOLI NIÇOIS 28.00

Cabillaud, Choux fleur, carottes, blanc de poireaux, pomme de terre et oeuf dur et aioli

Cod, cauliflower, carrot, leek, potato and boiled egg, garlic mayo

HUITRES X6 - FINES DE CLAIRES N.3 13.00

CAVIAR KASNODAR OSCIÈTRE 20 GR 60.00

Accompagné de Blinis Maison et crème fouettée aneth et citron

SPECIALITES SAVOYARDES

RACLETTE AU LAIT CRU 28.00

Prix par personne (2 personnes minimum)

Accompagnée d’un assortiment de Charcuterie, de pommes de terre, salade verte et cornichons

FONDUES SAVOYARDES* :

Prix par personne (2 personnes minimum)

Cheese fondue served with greens

LA CLASSIQUE AUX 4 FROMAGES, CLASSIC CHEESE 26.00

AUX CÈPES, CEPES MUSHROOM 29.00

AUX TRUFFES, TRUFFLES 36.00

Accompagnement charcuterie 7.00

#MAISONFALCOZ

* Indique les plats végétariens - Veggie.

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos plats. Prix nets en Euros.

Nous n’acceptons pas les chèques et les titres restaurant. WIFI : maisonfalcoz

MENU MIDI

MENU ENFANT

ENFANT DE MOINS DE 10 ANS
Child under 10

FILET DE PERCHE OU STEACK HACHÉ OU NUGGETS DE POULET
FRITES OU LÉGUMES
Perche Fillet, hamburger (no roll) or chicken nuggets
French fries ou vegetables

MOUSSE AU CHOCOLAT OU GLACE
Chocolate mousse or ice cream

13.00

ACCOMPAGNEMENT
SIDE

GRATIN DAUPHINOIS 7.00
Potato Gratin

FRITES MAISON 7.00
French fries

POÊLÉE DE LÉGUMES 7.00
Pan fried vegetables

SALADE VERTE 7.00

#MAISONFALCOZ

* Indique les plats végétariens - Veggie.
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos plats. Prix nets en Euros.
Nous n'acceptons pas les chèques et les titres restaurant. WIFI : maisonfalcoz



MENU MIDI

PLATEAU DE FROMAGE
DE SAVOIE

UNE SÉLECTION DE FROMAGES DE LA COOPÉRATIVE DE BEAUFORT
DE BOURG ST MAURICE, COUPÉS À TABLE DEVANT VOUS 20.00
Cheese selection from the beaufort cooperative of Bourg St Maurice

BEAUFORT ÉTÉ - TAMIÉ - PERSILLÉ DE TIGNES - BLEU DE BONNEVAL -
TOMME DE SAVOIE FERMIERE - REBLOCHON



Vous rêvez d'un sceau à champagne en fourrure, de bretelles bleu-blanc-rouge, d'un bonnet pipolaki,
ou d'un sweet Maison Falcoz (et plein d'autres choses encore !)?
Demandez des renseignements à nos équipes.

Are you dreaming of a fur champagne bucket, blue-white-red braces, a pipolaki hat,
or a Maison Falcoz sweet (and lots more besides!)?
Ask our team for more information.

MOUNTAIN
ART DE VIVRE
SINCE 1999

#MAISONFALCOZ

* Indique les plats végétariens - Veggie.
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos plats. Prix nets en Euros.
Nous n'acceptons pas les chèques et les titres restaurant. WIFI : maisonfalcoz





DESSERTS^{MF}

MENU MIDI

DESSERTS

PAPA AU RHUM NOTRE VERSION GÉNÉREUSE DU BABA AU RHUM 12.00
Ou Rum Baba version

TARTE AUX MYRTILLES MAISON À LA CRÈME VANILLÉE SUCRÉE 12.00
Blueberry Pie and vanilla whipped cream

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE 11.00
Vanilla crème brûlée

MOUSSE AU CHOCOLAT 11.00
Homemade chocolate mousse

MOELLEUX AU CHOCOLAT 13.00
Chocolate cake

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 12.00
Lemon Pie

CAFÉ GOURMAND 11.50

CHAMPAGNE GOURMAND 18.00

GLACES MOVENPICK Ø

VACHERIN MINUTE 11.00
Glace movenpick vanille et framboise, meringue, chantilly
et coulis de fruit rouge
Raspberry and vanilla Ice cream, meringue, whipped cream
and fruit sauce

AFFOGATO 9.50
Boule de glace vanille Movenpick, arrosé d'un espresso,
un trait de caramel et une crème fouettée à la vanille
Scoop of Movenpick vanilla ice cream, drizzled with espresso,
a dash of caramel and vanilla whipped cream

#MAISONFALCOZ

* Indique les plats végétariens - Veggie.
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos plats. Prix nets en Euros.
Nous n'acceptons pas les chèques et les titres restaurant. WIFI : maisonfalcoz



PLATS ^M_F

MENU SOIR

PAIN À L'HONNEUR

GARLIC BREAD* 12.00
+ gratiné au fromage 4.50

OS À MOELLE GRATINÉ, PAIN GRILLÉ À L'AIL 14.00
Marrow bone and garlic bread

TOAST ET POÊLÉE DE GIROLLES* 22.00
Accompagné de salade de mâche
Served with lettuce

VEGGIE

SUCETTE DE REBLOCHON PANÉES À LA NOISETTE* 16.00
Reblochon cheese lollipops, pan fried with nuts

MATAFAN* 20.00
Crêpes aux herbes, accompagnées de salade verte, et gros haricots à l'échalote.
Herbs crepe, green salad and large beans and shallot salad

BOULETTES DE COURGETTES À LA SAUCE TOMATE* 20.00
Zucchini balls in tomato sauce

VIVA ITALIA* 21.00
Salade verte, légumes marinés, focaccia au pesto et burrata
Green salad, marinated vegetables, focaccia with pesto and burrata cheese

#MAISONFALCOZ

* Indique les plats végétariens - Veggie.
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos plats. Prix nets en Euros.
Nous n'acceptons pas les chèques et les titres restaurant. WIFI : maisonfalcoz

INCONTOURNABLES

TARTIFLETTE 21.00

Pommes de terre, oignons, lardons, crème et reblochon

PASTASOTTO DE CROZETS AUX MORILLES, JAMBON CRU CROUSTILLANT 24.00

Crozets pasta and cured ham with morels mushroom in a risotto way

QUENELLE DE BEAUFORT ET SAUCE MORILLES 28.00

Beaufort Quenelle, morel mushroom sauce

(15 mn d’attente)

ESCALOPE SAVOYARDE 25.00

Filet de poulet, jambon cru, béchamel et reblochon gratiné, accompagné de frites

Chicken filet, cured ham, bechamel sauce and reblochon cheese, served with french fries

CÔTE DE BOEUF 1.2^{KG} À PARTAGER 29.00

Accompagné de la sauce de votre choix : Poivre, morilles ou bearnaise

Prime rib to share 1.2^{KG}

Accompanied by your choice of sauce: pepper, morel or bearnaise

POTÉE SAVOYARDE À LA TRUFFE 32.00

Jarret de porc braisé, diots, lard paysan, légumes d’hiver et truffes

Hotpot with truffles, braised pork knuckle, diots (sausage), farmer bacon and winter vegetables.

FILET DE BOEUF FRANÇAIS 250^{GR}, SAUCE AU POIVRE 38.00

French beef filet, with pepper sauce

#MAISONFALCOZ

* Indique les plats végétariens – Veggie.

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos plats. Prix nets en Euros.

Nous n’acceptons pas les chèques et les titres restaurant. WIFI : maisonfalcoz



POISSON

FILETS DE PERCHE PANÉS, SAUCE TARTARE ET FRITES 25.00

Breaded perch fillet, tartare sauce and french fries

HUITRES X6 – FINES DE CLAIRES N.3 13.00

CAVIAR KASNODAR OSCIÈTRE 20 GR 60.00

Accompagné de Blinis Maison et crème fouettée aneth et citron

CEVICHE DE DORADE AU LECHE DE TIGRE 26.00

Accompagné de patate douce rôtie

Sea Bream ceviche, Leche de Tigre served with roasted sweet potatoe

RISOTTO AUX ÉCREVISSES POUR 2. 50.00

Crayfish risotto for 2

(15 mn d’attente)

SPECIALITES SAVOYARDES

RACLETTE AU LAIT CRU 28.00

Prix par personne (2 personnes minimum)

Accompagnée d’un assortiment de Charcuterie, de pommes de terre, salade verte et cornichons

FONDUES SAVOYARDES* :

Prix par personne (2 personnes minimum)

Cheese fondue served with greens

LA CLASSIQUE AUX 4 FROMAGES, CLASSIC CHEESE 26.00

AUX CÈPES, CEPES MUSHROOM 29.00

AUX TRUFFES, TRUFFLES 36.00

Accompagnement charcuterie 7.00

#MAISONFALCOZ

* Indique les plats végétariens – Veggie.

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos plats. Prix nets en Euros.

Nous n’acceptons pas les chèques et les titres restaurant. WIFI : maisonfalcoz

MENU SOIR

MENU ENFANT

ENFANT DE MOINS DE 10 ANS
Child under 10

FILET DE PERCHE OU STEACK HACHÉ OU NUGGETS DE POULET
FRITES OU LÉGUMES
Perche Fillet, hamburger (no roll) or chicken nuggets
French fries ou vegetables

MOUSSE AU CHOCOLAT OU GLACE
Chocolate mousse or ice cream

13.00

ACCOMPAGNEMENT
SIDE

GRATIN DAUPHINOIS 7.00
Potato Gratin

FRITES MAISON 7.00
French fries

POÊLÉE DE LÉGUMES 7.00
Pan fried vegetables

SALADE VERTE 7.00

#MAISONFALCOZ

* Indique les plats végétariens - Veggie.
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos plats. Prix nets en Euros.
Nous n'acceptons pas les chèques et les titres restaurant. WIFI : maisonfalcoz



MENU SOIR

PLATEAU DE FROMAGE
DE SAVOIE

UNE SÉLECTION DE FROMAGES DE LA COOPÉRATIVE DE BEAUFORT
DE BOURG ST MAURICE, COUPÉS À TABLE DEVANT VOUS 20.00
Cheese selection from the beaufort cooperative of Bourg St Maurice

BEAUFORT ÉTÉ - TAMIÉ - PERSILLÉ DE TIGNES - BLEU DE BONNEVAL -
TOMME DE SAVOIE FERMIERE - REBLOCHON



Vous rêvez d'un sceau à champagne en fourrure, de bretelles bleu-blanc-rouge, d'un bonnet pipolaki,
ou d'un sweet Maison Falcoz (et plein d'autres choses encore !) ?
Demandez des renseignements à nos équipes.

Are you dreaming of a fur champagne bucket, blue-white-red braces, a pipolaki hat,
or a Maison Falcoz sweet (and lots more besides!)?
Ask our team for more information.

MOUNTAIN
ART DE VIVRE
SINCE 1999

#MAISONFALCOZ

* Indique les plats végétariens - Veggie.
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos plats. Prix nets en Euros.
Nous n'acceptons pas les chèques et les titres restaurant. WIFI : maisonfalcoz





DESSERTS^{MF}

MENU SOIR

DESSERTS

PAPA AU RHUM NOTRE VERSION GÉNÉREUSE DU BABA AU RHUM 12.00
Ou Rum Baba version

TARTE AUX MYRTILLES MAISON À LA CRÈME VANILLÉE SUCRÉE 12.00
Blueberry Pie and vanilla whipped cream

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE 11.00
Vanilla crème brûlée

MOUSSE AU CHOCOLAT 11.00
Homemade chocolate mousse

MOELLEUX AU CHOCOLAT 13.00
Chocolate cake

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 12.00
Lemon Pie

CAFÉ GOURMAND 11.50

CHAMPAGNE GOURMAND 18.00

GLACES MOVENPICK Ø

VACHERIN MINUTE 11.00
Glace movenpick vanille et framboise, meringue, chantilly
et coulis de fruit rouge
Raspberry and vanilla ice cream, meringue, whipped cream
and fruit sauce

AFFOGATO 9.50
Boule de glace vanille Movenpick, arrosé d'un espresso,
un trait de caramel et une crème fouettée à la vanille
Scoop of Movenpick vanilla ice cream, drizzled with espresso,
a dash of caramel and vanilla whipped cream

#MAISONFALCOZ

* Indique les plats végétariens - Veggie.
Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes présents dans nos plats. Prix nets en Euros.
Nous n'acceptons pas les chèques et les titres restaurant. WIFI : maisonfalcoz



VINS ^M_F

CARTE DES VINS	
VINS AU VERRE	
BLANC	12 cl
JACQUÈRE (SAVOIE)	6.00
SAUVIGNON (LOIRE)	7.00
CHIGNIN BERGERON (SAVOIE)	10.00
CHARDONNAY (BOURGOGNE)	7.00
SANCERRE (LOIRE)	10.00
ROUGE	
SAVOIE	6.00
BORDEAUX SUPÉRIEUR	6.00
PINOT (BOURGOGNE)	8.00
CÔTES DU RHÔNE	6.00
CROZES HERMITAGE	9.00
BLANC MOELLEUX	
CÔTES DE GASCOGNE	6.00
ROSÉ	
CÔTES DE PROVENCE	8.00
PÉTILLANT	
COUPE DE CHAMPAGNE BRUT DEUTZ	14.00
COUPE DE PROSECCO	9.00

VINS DE SAVOIE

BLANC	37.5 cl	75 cl	150 cl
APREMONT Pascal Paget	18.00	29.00	58.00
CHARDONNAY Domaine Vendange		33.00	
ROUSSETTE MARESTEL Cellier du Sordan	20.00	33.00	
CHIGNIN BERGERON Pascal Paget		48.00	96.00
MONDEUSE BLANCHE ORIGINELLE · CÉPAGE TRÈS RARE Philippe Grisard		61.00	
CHIGNIN BERGERON DÉNIVELÉ 175 Philippe Grisard		74.00	
SCHISTE IGP — VIN DE PAYS D’ALLOBROGIE Domaine des Ardoisières		83.00	
QUARTZ IGP — VIN DE PAYS D’ALLOBROGIE Domaine des Ardoisières		138.00	

ROUGE	37.5 cl	75 cl	150 cl
PINOT JONGIEUX Cellier du Sordan	20.00	31.00	
GAMAY OPPORTUN Philippe Grisard		37.00	
MONDEUSE Domaine Vendange		40.00	
PINOT Domaine Vendange		48.00	
PERSAN FOUGUEUX — CÉPAGE RARE Philippe Grisard		61.00	122.00

PÉTILLANT	75 cl
CUVÉE DE L’ABBAYE D’HAUTECOMBE Cellier du Sordan	50.00

VALLÉE DU RHÔNE

BLANC	75 cl
CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2019 Domaine Usseglio & fils	80.00
CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2020 Domaine Usseglio & fils	80.00

ROUGE	37.5 cl	75 cl	150 cl
CÔTES DU RHÔNE Domaine Perrin		32.00	63.00
VACQUEYRAS LES TEMPLIERS Domaine Le Clos de Cazaux		48.00	
GIGONDAS LA TOUR SARRAZINE Domaine le Clos de Cazaux		51.00	
CROZES HERMITAGE LA MATINIÈRE Domaine Ferraton		45.00	
CROZES HERMITAGE ALÉOFANE Natacha Chave		52.00	
SAINT JOSEPH LA SOURCE Domaine Ferraton		58.00	
CÔTE RÔTIE LA GIROFLARIE Patrick Jasmin		96.00	192.00

BEAUJOLAIS

ROUGE	75 cl
MOULIN À VENT Dominique Piron	41.00

BOURGOGNE

BLANC	75 cl
MÂCON-AZÉ Domaine de Rochebin	32.00
SAINT VÉRAN EN RÉFORT Domaine de la Bâtie	52.00
POUILY FUISSÉ LES REPOSTÈRES · BIO Domaine Guilot Broux	77.00
CHABLIS 1 ^{ER} CRU CÔTE DE LÉCHETS · BIO Bernard Defaix	88.00
MEURSAULT 2020 Domaine Bzikot	147.00
PULIGNY MONTRACHET LES LEVRONS 2016 Domaine Bitouzet-Prieur	146.00
PULIGNY MONTRACHET LES LEVRONS 2015 Domaine Bitouzet-Prieur	156.00

ROUGE	75 cl
PINOT NOIR Domaine de la Croix St Jacques	46.00
MERCUREY Michel Juillot	69.00
SAVIGNY LES BEAUNE LES GOLLARDES 2021 Justin Girardin	82.00
SANTENAY 1 ^{ER} CRU CLOS ROUSSEAU 2020 Justin Girardin	92.00
CHASSAGNE — MONTRACHET 1 ^{ER} CRU LA MALTROIE 2020 Justin Girardin	138.00
VOUGEOT 1 ^{ER} CRU LES PETITS VOUGEOTS 2013 Christian Clerget	172.00
VOSNE-ROMANÉE 1 ^{ER} CRU 2019 Domaine Gros Frère & Soeur	180.00
VOSNE-ROMANÉE 1 ^{ER} CRU 2016 Domaine Gros Frère & Soeur	190.00
CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU 2016 Georges Lignier	220.00

BORDEAUX

BLANC	75 cl
SAUTERNES 1 ^{ER} CRU CLASSÉ 2010 Château D’Yquem	700.00

ROUGE	75 cl	150 cl
BORDEAUX SUPÉRIEUR Château Monrecueil	38.00	
HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR 2012 Château Ramage La Batisse	55.00	
HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR 2014 Château Ramage La Batisse		110.00
PESSAC LEOGNAN 2014 Château Chevalier	75.00	
SAINT EMILION GRAND CRU 2018 Château Guillemin la Gaffelière	75.00	
POMEROL 2016 Château Lafleur du Roy	82.00	
SAINT ESTÈPHE 2015 Château Cos Labory	121.00	
MOULIS 2012 Château Chasse Spleen	130.00	
SAINT JULIEN GRAND CRU CLASSÉ 2011 Château Léoville Poyferré	205.00	
PAUILLAC 1 ^{ER} GRAND CRU CLASSÉ A 2011 Château Mouton-Rotschild	610.00	
SAINT EMILION GRAND CRU CLASSÉ A 2015 Château Cheval Blanc	1200.00	

CÔTES DE GASCOGNE

BLANC	75 cl
GROS MANSENG MOELLEUX Domaine Teston	33.00

LOIRE

BLANC	75 cl
SAUVIGNON PETIT BOURGEOIS · IGP Henri Bourgeois	32.00
POUILLY-FUMÉ Jean Pabiot & Fils	44.00
SANCERRE LES BELLES VIGNES Domaine Fournier & fils	50.00

ROUGE	75 cl
SANCERRE L'ANCIENNE VIGNE Domaine Fournier & Fils	62.00
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL LA CROISÉE · BIO Gérald et Anne-Claire Vallée	40.00
SAUMUR CHAMPIGNY TERRES CHAUDES · BIO Domaine les Roches Neuves	54.00

CÔTES DE PROVENCE

ROSÉ	50 cl	75 cl	150 cl
CHÂTEAU PEYRASSOL · BIO Domaine Austruy	40.00	59.00	118.00
CUVÉE DU COMMANDEUR · BIO Domaine Austruy		44.00	88.00

CHAMPAGNES

BRUT	75 cl	150 cl
DEUTZ	90.00	
LAURENT PERRIER	95.00	190.00
LOUIS ROEDERER	95.00	190.00
JACQUESSON CUVÉE N° 738	110.00	
DOM PERIGNON	300.00	

BLANC DE BLANCS	75 cl	
AMOUR DE DEUTZ	200.00	

ROSÉ	75 cl	150 cl
LOUIS RODERER	100.00	200.00
BILLECART SALMON	135.00	



APÉRITIFS ^{MF}

CARTE DES APÉRITIFS

COCKTAILS

MOJITO Rhum (4 cl), Menthe fraîche, Sucre de canne, Jus de citron vert, Eau pétillante	13.00
MOJITO ROYAL Rhum (4 cl), Menthe fraîche, Sucre de canne, Jus de citron vert, Champagne	18.00
MOJITO MYRTILLES Chartreuse (4 cl), Myrtilles, Sucre de canne, Jus de citron vert, Eau pétillante	14.00
MOSCOW MULE Vodka Romanov (4 cl), Jus de citron vert, Ginger beer	14.00
PALOMA Tequila (4 cl), Tonic pomelo, Citron vert et Fleur de sel	15.00
LAVENDER TONIC Gin Belle Rive (4 cl), Tonic orange blossom & lavender, Citron jaune	14.00
CUCUMBER GIN & TONIC Gin Hendrick's (4 cl), Concombre, Tonic water	14.00
IRISH COFFEE Whisky (4 cl), Café, Sucre de canne, Crème fouettée	15.00

CARTE DES APÉRITIFS		
COCKTAILS		
SPRITZ		
APEROL SPRITZ	11.00	
Apérol, Prosecco, Eau pétillante		
HUGO SPRITZ	12.00	
Liqueur de fleurs de sureau, Prosecco, Menthe fraîche		
PARK SPRITZ	18.00	
Apérol, Champagne, Jus de pamplemousse, Sirop de fraise		
MOCKTAIL		
VIRGIN MOJITO	10.00	
Jus de pomme, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de canne et eau pétillante		
HIBISCUS	10.00	
Jus de pamplemousse, Jus de citron, Sucre de canne, Tonic hibiscus		
HOT GINGER	10.00	
Gingembre, Verveine, Piment, Menthe et eau pétillante		

CARTE DES APÉRITIFS		
APÉRITIFS		
COUPE DE CHAMPAGNE DEUTZ BRUT 10 cl	13.00	
KIR AU VIN BLANC 10 cl	6.50	
Framboise, Cassis, Pêche, Myrtille		
KIR AU GÉNÉPI 10 cl	7.50	
KIR AU PÉTILLANT 10 cl	9.00	
KIR ROYAL 10 cl	14.00	
PASTIS DES ALPES 2 cl	5.00	
VERMOUTH BLANC, VERMOUTH ROUGE 5 cl	7.00	
CAMPARI 5 cl	7.00	
PORTO ROUGE KOPKE 20 ANS 5 cl	10.00	
SUZE 5 cl	7.00	
BIÈRES PRESSION		
GINETTE BIO BLONDE		
DEMI-PRESSION, PANACHÉ 25 cl	5.30	
DEMI-PRESSION PICON 25 cl	6.60	
SÉRIEUX PRESSION, PANACHÉ 50 cl	8.60	
GINETTE BIO BLANCHE		
DEMI-PRESSION 25 cl	6.10	
SÉRIEUX PRESSION 50 cl	10.20	
GOOSE IPA		
DEMI-PRESSION 25 cl	5.70	
SÉRIEUX PRESSION 50 cl	9.50	

CARTE DES APÉRITIFS	
BIÈRES BOUTEILLE	
HEINEKEN 33 cl	6.50
DESPERADO 33 cl	6.50
HEINEKEN 0.0 (SANS ALCOOL)	6.00
CIDRE DEMI SEC ALAIN MILLIAT 33 cl	8.00
SOFTS	
JUS DE FRUITS	
FRUITS PRESSÉS ORANGE OU CITRON	8.00
JUS DE FRUITS ARTISANAL ALAIN MILLIAT 20 cl	6.00
Pomme, Orange, Myrtilles, Framboise, Poire, Tomate	
SODAS	
FANTA	5.30
SCWHEPPES AGRUM'	5.30
ORANGINA	5.30
COMMUNITY COLA, COMMUNITY COLA LIGHT	5.60
LEMONAID CITRON VERT BIO	5.60
THÉ GLACÉ MAISON	5.00
TONIC	6.00
Schweppes premium tonic, Ginger ALE, Ginger beer	



DIGESTIFS ^M_F

CARTE DES DIGESTIFS		
WHISKIES 4 cl		
JACK DANIEL'S	TENESSEE WHISKEY	9.50
SEQUOIA 1ÈRE IMPRESSION BIO	SINGLE MALT	11.00
SEQUOIA TOURBÉ BIO	SINGLE MALT	12.00
TALISKER 10 ANS	SINGLE MALT	12.00
NIKKA COFFEY GRAIN	SINGLE GRAIN JAPAN BLEND	13.00
OBAN 14 ANS	CLASSIC MALT	14.00
DUKE	BOURBON	17.00
GIN 4 cl		
GIN TANQUERAY		8.00
BOMBAY SAPPHIRE		10.00
HENDRICK'S		12.00
GIN BELLE RIVE		14.00
RHUM 4 cl		
HAVANA BLANC		8.00
KRAKEN BLACK SPICED RUM		12.00
DIPLOMATICO RESERVE EXCLUSIVE		12.00
GOUVERNEUR 1648		16.00
ZACAPA 23 ANS		18.00

CARTE DES DIGESTIFS		
TEQUILAS 4 cl		
PATRON SILVER		16.00
CELOSA ROSE		24.00
VODKA 4 cl		
SOBIESKY		8.00
GREYGOOSE		12.00
ROMANOV		10.00
COGNAC 4 cl		
HENNESSY VS		12.00
MEUKOW VSOP		14.00
RÉMI LANDIER FINS BOIS XO		20.00
ARMAGNAC 4 cl		
JANNEAU VS		12.00
CHÂTEAU DE BORDENEUVE HORS D'AGE		20.00

CALVADOS 4 cl

BEAUJOUR 40 ^{DEGRÉS}	10.00
Père Magloire	
COMPTE LOUIS DE LAURISTON	13.00
Réserve Domfrontais	
COMPTE LOUIS DE LAURISTON	16.00
100 ^{POURCENT} POIRE	

DIGESTIFS

GÉNÉPI 3 cl	6.50
CHARTREUSE 3 cl	6.50
CHARTREUSE V.E.P 3 cl	11.00
AMARETTO ADRIATICO 4 cl	12.00
JAGERMEISTER 4 cl	6.00
MANZANA, MANDARINE 4 cl	7.00
LIMONCELLO MAMA MIA! 4 cl	10.00
GET 27, GET 31	8.00
BAILEY'S 4 cl	8.00
ALCOOL DE POIRE, FRAMBOISE, MIRABELLE, VIEILLE PRUNE 4 cl	8.00
SAKÉ DASSAI 23 JUNMAI DAIGINJO 3 cl	18.00