

CARTE DU BAR



• COCKTAILS

<i>Suzie</i>	7.00 €
<i>Tequila Sunrise</i>	9.00 €
<i>Cuba Libre</i>	8.00 €
<i>Gin Tonic</i>	8.00 €
<i>Spritz / Spritz Saint-Germain</i>	9.00 € / 12.00 €
<i>Mojito</i>	10.00 €
<i>Margarita</i>	10.00 €
<i>Mule destination : Moscow, London ou Chartreuse</i>	10.00 €
<i>Americano maison</i>	11.00 €
<i>Expresso Martini</i>	11.00 €

• COCKTAILS SANS ALCOOL

<i>Chose (Tonic, jus de pamplemousse)</i>	7.00 €
<i>Virgin Mojito</i>	8.00 €
<i>Chantaco (jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, sirop de grenadine)</i>	8.00 €

• BIÈRES PRESSION

<i>Blonde du moment 25 cl / 50 cl</i>	4.00 € / 7.00 €
<i>Rousse du moment 25 cl / 50 cl</i>	4.50 € / 8.50 €
<i>Panaché, bière sirop 25 cl / 50 cl</i>	4.50 € / 8.00 €
<i>Picon 25 cl / 50 cl</i>	5.00 € / 9.00 €

• BIÈRES ET CIDRE BOUTEILLE

<i>Bière bouteille artisanale 33 cl "Brasserie du Slalom"</i>	6.50 €
<i>Blonde, IPA ou Blanche</i>	4.00 €
<i>Bière sans alcool</i>	5.00 €

• APÉRITIFS TRADITIONNELS

<i>Ricard 2 cl</i>	3.50€
<i>Suze, Campari, Martini, Porto 6 cl</i>	4.00 €
<i>Pineau des Charentes 6 cl</i>	4.00 €
<i>Kir au vin blanc 12 cl</i>	4.50 €

• APÉRITIFS RÉGIONAUX

<i>Bonal, Vin de noix 6 cl</i>	4.00 €
<i>Pastis artisanal Meunier 2 cl</i>	4.00 €
<i>Apéritif maison : Clairette de Die et crème de châtaignes 12 cl</i>	7.00 €

• CHAMPAGNES

<i>La coupe Moët & Chandon</i>	12.00 €
<i>Moët & Chandon Brut impérial blanc 37,5 cl</i>	40.00 €
<i>Moët & Chandon Brut impérial blanc 75 cl</i>	75.00 €





- **GINS 4 CL (BIO ET FRANCAIS)**

Meunier, Generous

8.00 €

- **WHISKIES 4 CL**

Bourbon Jack Daniel's

8.00 €

Scotch Chivas Regal 12 ans

10.00 €

Scotch single malt et pur malt :

Talisker 10 ans

10.00 €

Glenfiddich 12 ans

11.00 €

Lagavulin 16 ans

12.00 €

- **COGNACS ET ARMAGNACS**

Hennessy Fine Cognac

8.00 €

Bas Armagnac

8.00 €

Hennessy XO

22.00 €

- **RHUMS 4 CL**

Rhum arrangé

6.00 €

Don Papa, Diplomatico

7.00 €

Zacapa

8.00 €

- **LIQUEURS 4 CL**

Get 27, Get 31

6.00 €

Baileys

6.00 €

Limoncello

6.00 €

Génépi Meunier: Héritage ou Suc des Glaciers

8.00 €

Chartreuse: verte, jaune ou VEP

8.00 € / 20.00 €

Eaux de vie : Poire, Mirabelle

8.00 €

- **SODAS ET EAUX**

Coca-Cola / Zéro 33 cl

4.00 €

Orangina, Schweppes Tonic ou Agrumes, Ice tea 25 cl

4.00 €

Pago 20 cl (pomme, fraise, orange, ananas, tomate, ACE)

4.00 €

Orange ou Citron pressé

6.00 €

Limonade artisanale 33 cl

5.00 €

Sirop à l'eau 25 cl

2.50 €

Diabolo 25 cl

3.50 €

Perrier 33 cl

4.00 €

Eau gazeuse 50 cl / 1L

4.50 € / 6.00 €

Eau plate 1L

6.00 €

Chateldon 75cl

8.00 €

- **BOISSONS CHAUDES**

Café espresso / allongé / serré

2.00 €

Café noisette

2.50 €

Café double

3.80 €

Café crème

4.00 €

Chocolat/ Petit choco

4.00 € / 3.00 €

Thé ou infusion

4.00 €

Chocolat ou café viennois, Cappuccino

5.00 €





NOS TAPAS

⓪ Bol de frites	6 €
Saucisson nature	8 €
Friture d'éperlans, sauce tartare	10 €
Assiette de crevettes x 12	10 €
⓪ Straciatella, tomates cerises, croutons & pignons de pin	12 €
Couteaux x10	11 €
Abanico	12 €
Escargots x12	13 €
Planche du grill : Abanico, saucisses, aiguillettes de poulet & frites	24 €
Planche de charcuterie et fromage locaux à partager ou pas	20 €



NOS ENTRÉES

- | | | |
|---|---|------|
| ⓪ | Gaspacho de tomates à la mozzarella | 11 € |
| ⓪ | Salade de chèvre des Cabrioles, tomates anciennes, figues | 12 € |
| | Carpaccio de boeuf | 12 € |
| ⓪ | Velouté de courgettes glacées, sorbet faisselle | 12 € |
| | Vitello tonnato
(veau, thon, capres, anchois, parmesan, mayonnaise, citron) | 14 € |
| | Truite confite, gel chartreuse, câpres, pickles d'oignons rouges et citron confit | 14 € |
| | Ceviche de dorade sorbet tomate basilic, vinaigrette ponzu yuzu basilic pistache | 15 € |

NOS CHOIX DE POISSONS

- | | | |
|--|---|------|
| | Brochette Thon-Espadon, sauce vierge | 24 € |
| | Cabillaud beurre blanc à l'estragon | 25 € |
| | Gambas Black Tiger flambées au pastis, persillade | 26 € |
| | Poulpe grillé, sauce vierge | 27 € |

Tous nos plats sont servis avec notre accompagnement du jour et des légumes de saison.

⓪ : plat végétarien

NOTRE SELECTION DE VIANDE

Pluma de porc, jus corsé, piment d'Espelette	23 €
Suprême de volaille, sauce morilles	24 €
Côte de veau sauce chimichurri (herbes fraîches, piment, jus de citron, échalottes & huile d'olive)	26 €
Tartare de bœuf, frites & salade verte	24 €
Entrecôte beurre Maître d'Hôtel, frites & salade	28 €



Tous nos plats sont servis avec
notre accompagnement
du jour et des légumes de saison.

NOS ASSIETTES REPAS

Ravioles de la mère Maury :	
• à la crème	18 €
⓪ • au Bleu du Vercors	20 €
• aux Morilles	25 €
⓪ Grande salade de chèvre des Cabrioles, tomates anciennes & figues	22 €
⓪ Poke Bowl : quinoa, mangue, avocat, crevettes, édamame, wakame, sauce poké	24 €
⓪ Falafels sauce yaourt	23 €
Grande salade de tomates anciennes, stracciatella, brugnons, jambon cru et pesto	23 €

⓪ : plat végétarien



Pour les enfants de moins de 11 ans

MENU
AILES D'ANGE

15 €

Sirop au choix

* * *

Steak haché - frites

ou

Ravioles à la crème

* * *

Yaourt nature

ou

Compote

ou

Glace Haribo

ou

Glace Twist

NOS FROMAGES

Faisselle de la "ferme des Perce-Neige" 6 €
Au choix : nature, miel, coulis de fruits rouges, crème

Sélection de fromages secs locaux 9 €



NOS DESSERTS MAISON

Soupe de pastèque à l'orgeat	7 €
Délice banane cacahuètes	9 €
Financier framboise - pistache	9 €
Tiramisu Limoncello	10 €
Finger citron - gingembre- fraise	10 €
Tartelette chocolat-praliné noisette	10 €
Café gourmand (4 mignardises)+ 2€ pour un thé	12 €

NOS COUPES GLACEES

Crèmes glacées : vanille, chocolat, caramel, pistache, café, noix de coco, chartreuse

Sorbets : fraise, citron, abricot, framboise, pêche

Coupe 2 boules / Coupe 3 boules	6 € / 8 €
Dame blanche ou Chocolat liégeois ou Caramel liégeois	9 €
Fraise ou pêche Melba	11 €
Coupe alcoolisée (Chartreuse ou vodka)	12 €
Supplément chantilly	1 €

