

# PIZZAS / PITAS



## LISON - 12€

Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic frais

Tomato sauce, mozzarella di bufala, fresh basil

## ALEX - 14€

Sauce tomate, mozzarella di bufala, chiffonade de jambon blanc, champignons, olives taggiasche

Tomato sauce, mozzarella di bufala, ham chiffonade, mushrooms, taggiasche olives

## GEORGES - 18€

Mozzarella di bufala, chiffonade de jambon blanc, crème truffée, artichauts

Truffle cream, mozzarella di bufala, ham chiffonade, artichoke

## VIOLET - 16€

Mozzarella di bufala, pesto ail des ours, huile d'olive, chiffonade de jambon blanc

Mozzarella di bufala, « Ail des Ours » pesto, olive oil, ham chiffonade

## ACHILLE - 17€

Crème fraîche, mozzarella di bufala, brezain, pomme de terre, pancetta

Sour cream, Mozzarella di bufala, brezain, potato, pancetta

## CAMILLE - 16€

Sauce tomate, provola fumée, oignons rouges frais, spianata piquante, olives taggiasche, basilic frais

Tomato sauce, smoked provola, fresh red onions, spiced spianata, taggiasche olives, fresh basil

## PITA veggie - 16€

Falafels, crème, jeunes pousses et herbes fraîches, carotte & chou blanc, oignons rouges frais, citron, parmesan

Falafels, cream, mix of baby leafs salad and fresh herbs, carrot, white cabbage, fresh red onions, lemon juice, parmesan

## PITA poulet - 16€

Poulet mariné aux épices et citron, crème, jeunes pousses et herbes fraîches, carotte & chou blanc,

oignons rouges frais, citron, parmesan

Chicken, cream, mix of baby leafs salad and fresh herbs, carrot, white cabbage, fresh red onions, lemon juice, parmesan

## Supplément Pommes de terre roties au four à bois

+ 5€

### MENU ENFANT

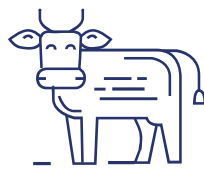
-12ans

#### Sirop à l'eau

Ecrasé de pomme de terre / légumes de saison

Blanc de poulet

12€



# CARTE DES VINS



## ROUGES

|  |            | 75cl |
|--|------------|------|
| L'Orangerie de Luc - Famille Fabre                 | Languedoc  | 27€  |
| Nero d'Avola Paccamora - Curatolo Arini            | Sicile     | 33€  |
| Vins Sauvage à Poil - Château de la Terrière       | Beaujolais | 34€  |
| Domaine saint romain                               | Savoie     | 35€  |
| Château Rocher de Joanin - Côtes de Castillon      | Bordeaux   | 37€  |
| Montepulciano d'Abruzzo - Antica Pietramore        | Abruzzo    | 38€  |
| Veredus - Château de Luc- Corbière - Famille Fabre | Languedoc  | 42€  |
| Pinot Noir - Domaine Auvigue                       | Bourgogne  | 48€  |

## MAGNUMS

|  |               | 1.5L |
|--|---------------|------|
| Rosso di Montalcino "Col d'Orcia"      | Toscane       | 98€  |
| Château saint Cosme "les deux albions" | Cote du Rhône | 78€  |

## BLANCS

|  |           |     |
|--|-----------|-----|
| Viognier - Domaine de Luc - Famille Fabre                  | Languedoc | 28€ |
| Apremont Vieilles Vignes "Côteaux de la Croix de St André" | Savoie    | 42€ |
| Pouilly Fuissé - Héritiers Auvigne - Domaine Auvigue       | Bourgogne | 52€ |

## ROSES

|                 |           |     |
|-----------------|-----------|-----|
| Fontenille Rosé | Languedoc | 32€ |
| Côté Aix        | Languedoc | 34€ |

## PETILLANTS

|                                    |           |     |
|------------------------------------|-----------|-----|
| Lambrusco Amabile - Emilia Romagna | Venetie   | 28€ |
| Prosecco - «Terra Serena »         | Venetie   | 45€ |
| Champagne «rue du sorbier»         | Champagne | 60€ |

# BOISSONS



## Boissons Chaudes

### Café «Malongo»

|   |           |
|---|-----------|
| Ristretto / Espresso / Allongé  | 2€        |
| Double café / Café au lait / Cappuccino   | 4.50€     |
| Supplément sirop pour café:<br>noisette/falernum/cardamome/bergamote  | 0.50€     |
| Supplément lait végétal : coco / avoine   | 0.50€     |
| Thés & infusions (HJEM)   | 4.50€     |
| English breakfast/thé noir rose/earl grey lavande / Thé vert menthe<br>Superenergy/superdream/superfruit/Rooibos/tisane des Alpes |           |
| Chocolat chaud / viennois / guimauve  | 5-5.50-6€ |
| Irish coffee / espresso martini   | 12€       |
| Vin chaud / jus de pomme chaud (supp Rhum + 4€)   | 5€        |

### Apéritifs

|   |         |
|---|---------|
| Ricard / Suze / Campari                               | 4€      |
| Kir / Kir pétillant (mûre/framboise/châtaigne/cassis) | 6€ - 7€ |
| Coupe champagne                                       | 11€     |
| Coupe prosecco  | 7€      |

### Alcools d'exception 4cl

#### Rhums

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Havana club añejo 3 años | 8€  |
| Havana Especial 5ans     | 11€ |
| Don Papa                 | 13€ |

#### Tequilas / mezcal

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| El jimador blanco         | 8€  |
| Casamigos "reposados"     | 12€ |
| Grand mezcal la Escondida | 12€ |

#### Whiskies

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Ballantine's                 | 8€  |
| Jameson                      | 9€  |
| Caol ila -12ans              | 10€ |
| Hudson baby bourbon          | 12€ |
| Aberlour 12ans               | 13€ |
| Macallan double cask - 12ans | 15€ |
| Hautes glaces – single malt  | 18€ |

#### Vodkas

|                |     |
|----------------|-----|
| Zubrowka biala | 7€  |
| Grey goose     | 12€ |

#### Gins

|                  |     |
|------------------|-----|
| Generous organic | 7€  |
| Bombay Saphir    | 8€  |
| Hendrick's       | 9€  |
| Mont Blanc       | 13€ |

#### Cognac / Armagnac

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Cognac / Major vsop gold meukow | 16€ |
| Armagnac / bas uby medium 5ans  | 12€ |

## Boissons Froides

|  |           |         |
|--|-----------|---------|
| Evian  | 50cl - 1L | 3€ - 6€ |
| San Pellegrino   | 50cl - 1L | 3€ - 6€ |
| Perrier  | 33cl      | 3.50€   |
| Sirop à l'eau  |           | 2.50€   |
| (grenadine, rose, noisette, fraise, lime, menthe, poire, litchi, violette, mojito, cassis, framboise, pêche, basilic caramel salé) |           |         |
| Limonade / Diabolo   | 33cl      | 4.50€   |
| Thé glacé maison   | 33cl      | 4.50€   |
| Tonic  | 33cl      | 4.50€   |
| Cola   | 33cl      | 4.50€   |
| Ginger beer  | 20cl      | 4.50€   |
| Jus de fruits  |           | 5€      |
| (orange sanguine, ananas, pomme, tomate-romarin, abricot)  |           |         |
| Lait & sirop   | 33cl      | 4.50€   |

## Bières / Cidres

|                                   |             |         |
|-----------------------------------|-------------|---------|
| Pression (brasserie locale)       |             |         |
| Blonde / IPA                      | 25cl / 50cl | 4€ - 7€ |
| Demi panaché / Monaco...          |             |         |
| Picon Bière                       |             | 5€ - 8€ |
| Bouteille (IBEX-Morzine)          | 33cl        | 6.50€   |
| Plusieurs saveurs selon la saison |             |         |
| Cidre brut (le coq toqué)         | 33cl        | 5.50€   |

## Cocktails

|  |     |
|--|-----|
| Spritz Apérol ou Italicus ou Saint Germain                       | 11€ |
| prosecco - eau gazeuse - orange                                  |     |
| Madeleine  | 12€ |
| Cointreau - Amaretto - Ananas                                    |     |
| Le genep'  | 12€ |
| Genepi - citron vert - sucre - perrier                           |     |
| Gin-To hivernal  | 13€ |
| Gin - orange - romarin - étoile de badiane - tonic               |     |
| Red berry Mule   | 14€ |
| Vodka - framboise - Fraise - citron vert - sucre - ginger beer   |     |
| Martine à la neige   | 14€ |
| Martini blanc - cointreau - pomme - pêche - citron vert - menthe |     |
| Belle otero (sans alcool)  | 10€ |
| thé jasmin - cranberry - framboise - gingembre                   |     |
| OPPA (sans alcool)   | 10€ |
| orange sanguine - Pomme - Ananas - Pêche                         |     |

## Digestifs - 5cl

|   |     |
|---|-----|
| Limoncello / Kalhua / Fireball / Liqueur verveine | 7€  |
| Get 27 / Get 31 / Bailey's                        | 8€  |
| Amaretto disaronno                                | 8€  |
| Génépi / chartreuse / Gentiane / Poire            | 10€ |
| Distillerie « La dent d'oche »                    |     |
| Génépi macéré                                     | 12€ |

