

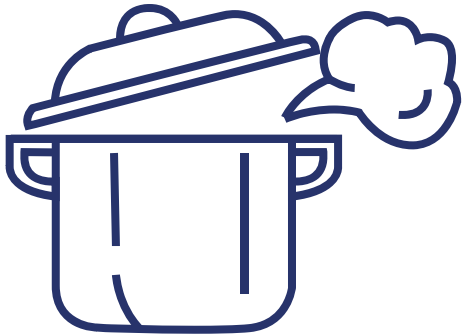


PLANCHES - à partager

Planche de SAVOIE: Jambon affiné, saucisson fumé, bœuf séché, **G** 25€
tomme de chèvre des Gets, beaufort 12 mois, tomme de chèvre à l'ail des ours, Brezain

Planche VEGGIE: dolma, pickels de champignons, labneh zaatar, **V** 27€
houmous praliné cacahuète, harissade, falafel de lentilles

TAPAS - à partager ou non!



Oeuf parfait, velouté de châtaignes, poireaux fris **V G** 11€

Croquettes de potimaron, pancetta et beaufort, ketchup de courge 14€

Gravlax de truite de morzine, crème de fromage des gets, minis carottes glacées au (beurre d'orange), huile d'herbe **G** 16€

Ceviche d'omble chevalier, leche de tigre, Patate douce, coriandre, maïs grillé **L G** 18€

Tacos d'épaule d'agneau confit **L G** 15€

EN +

Mélange de jeunes pousses **V W L G** 5€

Pomme de terre roties au four à bois **V G** 5€

PLATS

Poitrine de cochon «croustifondante», syphon de pdt fumé, choux de couleurs, **G** 24€

Oeuf mollet frie, shiitake/champignons bruns/pleurotes, bouillon d'Asie **V** 18€

Tagliatelles maison, butternut, chèvre des Gets, graines de courges, pousses d'épinards, pesto d'ail des ours. **V** 22€



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: 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 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

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€

