

# 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  
*Tomato sauce, mozzarella di bufala, ham chiffonade, mushrooms, 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*

## **LUIGI- 18€**

Sauce tomate, mozzarella di bufala, jambon de parme, tomates cerise, roquettes, parmesan, huile de truffe, olives  
*Tomato sauce, mozzarella di buffala, parme ham, cherry tomatoes, rocket, parmesan, truffle oil*

## **CAMILLE - 16€**

Sauce tomate, brezain, oignons rouges frais, spianata piquante, poivrons, olives, basilic  
*Tomato sauce, smoked provola, fresh red onions, spiced spiniata, taggiasche olives, basil*

## **OLIVIA - 16 €**

Crème, mozzarella di bufala, viande séchée, champignons, brezain, olives, pesto, oignons rouges  
*Cream, mozzarella di bufala, dry meat, mushrooms, brezain cheese, olives, pesto, red onions*

## **INGRID - 18 €**

Crème, mozzarella di bufala, saumon fumé, olives, citron  
*Cream, mozzarella di bufala, smoked salmon, olives, lemon*

## **GUST - 16€**

Crème, mozzarella di bufala, gorgonzola, chèvre, brézain, olives  
*Cream, mozzarella di bufala, gorgonzola, goat cheese, brezain cheese, olives*

## **THOMAS -15€**

Crème de chèvre, mozzarella di bufala, brezain, miel, noix, roquette  
*Goast cheese cream, mozzarella di bufala, brezain cheese, honey,nuts, rockets*

## **PITA veggie ou poulet - 16€**

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

*Falafels or 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€

# BOISSONS



## Boissons chaudes

Café «Malongo»		
Ristretto / Espresso / Allongé		2€
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)		
English breakfast/thé noir rose/earl grey lavande / Thé vert menthe Superenergy/superdream/superfruit/Rooibos/tisane des Alpes		4.50€

Irish coffee 12€

Moccacino / Matcha Latte/Macciato/Golden 6€

Café frappé +sirop 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

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€

Pellegrino 50cl - 1L 3€ - 6€

Perrier 33cl 4.50€

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€

Maté glacé passion citron vert 33cl 5€

Kombucha hibiscus 5€

Tonic 33cl 4.50€

Cola 33cl 4.50€

Ginger beer 20cl 4.50€

Jus de fruits 5€

(orange sanguine, ananas, pomme, tomate-  
romarin, abricot)

Citronnade maison 4.50€

## Bières/cidres

Pression (brasserie locale) 4€ - 7€

Blonde / Blanche 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€

Bière sans alcool (Coronona 0) 5.50€

## Cocktails

Spritz Apérol / Saint Germain/ Italicus /Limoncello  
prosecco, eau gazeuse 11€

Mojito 12€  
Rhum, Citron vert, Menthe

Eva 13€  
Fraise, tequila reposado, citron vert

## Digestifs- 5cl

Limoncello / Kalhua / Fireball / Liqueur 7€

verveine Get 27 / Get 31 / Bailey's 8€

Amaretto disaronno 8€

Chartreuse / Gentiane / Poire 10€

Distillerie « La dent d'oche »

Génépi macéré 12€

Rhum arrangé cannelé maison 6€



# 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€
Coqlicot - Saumur	Loire	35€
Montepulciano d'Abruzzo - Antica Pietramore	Abruzzo	38€
Veredus - Château de Luc- Corbière - Famille Fabre	Languedoc	42€
Pinot Noir - Domaine Auvigue	Bourgogne	45€

## 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€
Chignin Bergeron - Yves Girard Madoux	Savoie	43€
Pouilly Fuissé - Héritiers Auvigne - Domaine Auvigue	Bourgogne	52€

## ROSES

Fontenille Rosé	Languedoc	32€
Love By Léoube	Provence	34€

## PETILLANTS

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