

PLATS



Bruschetta

Viande : Grosse tranche de pain garnie d'une crème à la straciatella, zaatar, zestes de citron jaune, porchetta en tranches, pickels 22€

Veggy : Grosse tranche de pain garnie d'une crème à la straciatella, zaatar, zestes de citron jaune, légumes grillés, pesto à l'ail des ours 21€

Salade fraîcheur Iberique (mesclun, melon, jambon Iberique, cebo de campo, artichauts à l'huile, amandes grillées) 18€

Aubergines grillées farcies au fromage de chèvre des Gets, gratinées au coulis de tomates, basilic, olives taggiashe, mesclun 20€

Panciotti aux pointes d'asperges vertes et mascarpone, crème légèrement safranée au parmesan 22€

Ramen :

Poisson : Truite laquée, nouilles ramen, bouillon gingembre-citronnelle-coco, petits légumes frais 26€

Viande : Poulet pané panko, nouilles ramen, bouillon miso, beurre de cacahuètes, petits légumes 25€

MENU ENFANT

-12ans

Sirop

Pâtes fraîches 4 fromages, sauce tomates, jambon

12€



DISHES



Bruschetta	22€
Meat: Big slice of bread filled with creamy straciatella, lemon, zaatar, slice of porchetta, pickels	
Veggy : Big slice of bread filled with creamy straciatella, lemon, zaatar, grilled veggies and pesto	21€
Iberian Fresh Salad (salad, melon, Iberian ham, cebo de campo, artichok, almonds)	18€
Grilled eggplant filled with goast cheese from les Gets, cooked with tomato sauce, basil, olives served with salad	20€
Panciotti with green aspergus and mascarpone, parmesan cream with a touch of saffron	22€
Ramen :	
Fish : Lacquered trout, ramen noodles, ginger-lemongrass-coconut broth, fresh vegetables	26€
Viande : Panko breaded chicken, ramen noodles, miso broth, peanut butter, small vegetables	25€

MENU ENFANT -12ans

Sirop

Fresh pasta 4 cheese, tomato sauce , ham

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€
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€

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€

