· BIÈRE BOUTEILLE / CANETTE ·

	Format	Couleur	Style	Degré	Prix
DELIRIUM TREMENS	33cl	Blonde	Strong ale	8,5°	7,5
TRIPLE KARMELIET	33cl	Blonde	Triple	8°	7,5
PAIX DIEU	33cl	Blonde	Strong triple	10°	8
KASTEEL TROPICAL	33cl	Blonde	Tropical	7°	7,5
LIEFMANS PECHE	25cl	Blonde	Fruit beer	3,8°	6,5
KWAK	33cl	Ambrée	Strong ale	8,4°	7,5
PÊCHE MEL'BUSH	33cl	Ambrée	Strong Fruit Beer	8,5°	7,5
DELIRIUM RED	33cl	Rubis	Strong fruit beer	8,5°	7,5
BACCHUS FRAMBOISE	37,5cl	Rubis	Lambic	5°	8
LIEFMANS FRUITESSE	25cl	Rubis	Fruit Beer	3,8°	6,5
1664 SA*	33cl	Blonde	Lager SA*	0,0°	6
DESPERADOS	33cl	Blonde	Lager aromatisée	5,9°	7,5
SAINTE CRU HARA-KIRI	33cl	Blonde	IPA sorachi ace	8°	8
SAINTE CRU ORANGE MECANIQUE	33cl	Blonde	Honey ale	7°	8
SAINTE CRU AMERICAN DREAM	44cl	Blonde	Session Neipa	4,8°	9
SAINTE CRU SOFT POWER	44cl	Blonde	Neipa	6,5°	9
SAINTE CRU PEACE CONNECTION	44cl	Blonde	Sour	4,8°	9
SAINTE CRU L'ENFANT SAUVAGE	44cl	Blonde	Mango Neipa	6,5°	9
SAINTE CRU DEATH IN TECHNICOLOR	44cl	Blonde	Double Neipa	7,5°	9
SAINTE CRU WHITE RABBIT	33cl	Blanche	IPA	5°	8
SAINTE CRU CHERRY MECANIQUE	33cl	Rubis	Fruit Beer	7,5°	8
LA DÉBAUCHE HAZY DIAMOND	33cl	Blonde	Sour fruit jaune	5°	8
LA DÉBAUCHE IPA	33cl	Blonde	IPA	6°	8
BIG MOUNTAIN PALE ALE SG*	33cl	Blonde	Pale ale	4,6°	8
BIG MOUNTAIN TROPICAL	33cl	Blonde	Smoothie IPA	6°	8
BIG MOUNTAIN NEIPA	33cl	Blonde	Neipa	6°	8
GOODWIN BÊTE NOIRE	33cl	Brune	Milk stout	4,5°	8
SAVOY CRAFT NEIPA	44cl	Blonde	Neipa	5,8°	9
SAVOY CRAFT IPA	44cl	Blonde	Ipa	5,6°	9
SAVOY CRAFT PALE PASSION	44cl	Blonde	Pale ale fruitée	4,5°	9
SAVOY CRAFT DE SAISON	44cl	Demandez nos canettes du moment			9
WEIHENSTEPHANER VITUS	50cl	Blonde	Weizenbock	7,7°	9
LOWENBRAU ORIGINAL	50cl	Blonde	Lager	5,2°	9
KONIG LUDWIG WEISSBIER	50cl	Blonde	Weissbier	5,5°	9
SCHLENKERLA MARZEN	50cl	Noire	Rauchbier	5,1°	9
FRANZISKANER DUNKEL	50cl	Ambrée	Weiss ambrée	5°	9
BREWDOG PUNK IPA	33cl	Blonde	Ipa	5,4°	8
BREWDOG HAZY JANE	50cl	Blonde	Neipa	5°	9,5
WICKLOW WOLF SOLSTICE TROPICAL SOUR	44cl	Blonde	sour	4°	9
WICKLOW WOLF TUNDRA TROPICAL IPA	33cl	Blonde	Ipa	5,6°	8,5
WICKLOW WOLF WILDFIRE HOPPY RED ALE	33cl	Ambrée	Red ale	4,6°	8,5
BROOKLYN SPECIAL EFFECT SA*	35,5cl	Ambrée	Pale lager SA*	0,4°	7
CORONA	35,5cl	Blonde	Lager	4,6°	7,5

*SA : Sans alcool · SG : Sans gluten

· BIÈRE PRESSION ·

	Couleur	Style	Degré	25cl	50cl
TIGRE BOCK	Blonde	French lager	5°	3,8	7,5
DEFENDER IPA « BROOKLYN »	Blonde	IPA	5,5°	5	9,5
NUAGE « GALIBIER »	Blonde	DDH NEIPA	5,4°	5	9,5
DON'T PANIC « SAINTE-CRU »	Blonde	IPA	6,5°	5	9,5
GTA « SAVOY CRAFT »	Blonde	DIPA	7,8°	5	9,5
GRIMBERGEN	Blonde, Blanche..	Abbaye		4,8	9
LA BÊTE	Ambrée	Strong ale	8°	4,8	9
LA BÊTE ROUGE	Rouge	Fruit beer	8°	5	9,5
KILKENNY	Rousse	Irish red ale	4,3°	5	9,5
GUINNESS	Noire	Stout	4,2°	4,8	9
CIDER « MAGNERS »		Irish Cider	4,5°	4,2	8
PANACHÉ/ MONACO				4,2	8

PICON +1€ · SIROP 25CL +0,20€ · SIROP 50CL +0,40€

DEMANDEZ NOS BIÈRES PRESSION DU MOMENT

4 TIRAGES TOURNANTS

· ALCOOL ·

ALCOOL (4cl) + SOFT 8
SODA PREMIUM ..... 1,5€ / verre
« Schweppes premium mixer » Tonic (original, pink pepper, hibiscus)/ Red Bull
ANDEROS BOMB 7

RHUM

CENTENARIO 14
RON ZACAPA 14
MILLONARIO 12
BUMBU 10
BACARDI RESERVA OCHO 9,5
BACARDI CARTA ORO 8,5
BACARDI BLANCO 8
DIPLOMATICO 9,5
DON PAPA 9,5
PÈRE LABAT 59° 9,5
CAPTAIN MORGAN 8,5
SAINT-JAMES Blanc / Ambré 8
SANTA TERESA 15
ANNE BONNY 9
CAPTAIN MORGAN 0,0 6

TEQUILA

PATRÓN 10
Reposado, Anejo, Silver ou Café
CAMINO REAL 8
LOST EXPLORER 9,5

VODKA

GREY GOOSE 10
GREY GOOSE BERRY 10
ERISTOFF 8

SHOOTER (2cl) 4
SHOOTER MIDDLE (2cl) 4,5
SHOOTER PREMIUM (2cl) 5
10 SHOOTERS 36
10 SHOOTERS MIDDLE 40
10 SHOOTERS PREMIUM 45

WHISKY

OBAN 14 ANS 13
ARDBEG 12
LAGAVULIN 16 ANS 12
BULLEIT 10
TALISKER 12
NIKKA BARREL 11
LAPHROAIG 10 ANS 12
JACK DANIEL'S 9
JACK HONEY 9
JACK BLACKBERRY 9
JACK APPLE 9
JACK FIRE 9
WILLIAM LAWSON 8

GIN

TANQUERAY TEN 12
HENDRICK'S 10
BOMBAY SAPPHIRE 8
BOMBAY LEMON 8
JUNE POIRE 9
JUNE PÊCHE 9
TANQUERAY Blackcurrant Royal 9
TANQUERAY 0,0 6

SERVICE AU BAR

· BIÈRE BOUTEILLE 75CL ·

	Couleur	Style	Degré	Prix
CHOUFFE	blonde	Strong Ale	8°	17
CUVÉE DES TROLLS	blonde	Strong Ale	7°	17
BUSH AMBRÉE TRIPLE	blonde	ambrée	12°	17
GALIBIER MATCHUT	blonde	IPA	6°	17
GALIBIER AVALANCHE	blanche	Wheat beer	5°	17
GALIBIER MINI MONK	ambrée	Amber ale	6,8°	17

· COCKTAIL ·

DEMANDEZ LE COCKTAIL DU MOMENT

LES VIRGIN (sans alcool)

MOJITO 7
Citron vert, canne liquide, menthe, eau gazeuse

SEX ON THE BEACH 7
Sirop de pêche, jus de cranberry, jus d'orange

DAIQUIRI 8
Captain Morgan 0,0, jus de citron vert, canne liquide

MAI TAI 8
Captain Morgan 0,0, jus de citron vert, sirop d'orgeat, jus d'ananas

MARTINI VIBRANTE SPRITZ 8
«Martini vibrante», tonic ou eau gazeuse

LES INCONTOURNABLES

MOJITO 10
Canne liquide, citron vert, menthe, rhum **«Bacardi»**, eau gazeuse

MOJITO ROYAL 12
Canne liquide, citron vert, menthe, rhum **«Bacardi»**, champagne **«Piper-Heidsieck»**

TI PUNCH 9
Canne liquide, citron vert, rhum agricole **«Saint-James»**

SEX ON THE BEACH 10
Crème de pêche, vodka **«Eristoff»**, jus d'orange, jus de cranberry

CAÏPIRINHA 9
Canne liquide, citron vert, cachaça **«Aguacana»**

LONG ISLAND 10
Jus de citron vert, rhum **«Bacardi»**, tequila, vodka **«Eristoff»**, gin **«Bombay»**, Triple Sec **«Marie Brizard Triple Sec»**, Coca-Cola

GOOSE BERRY 11
Grey goose berry rouge, jus de cranberry, limonade, jus de citron vert

MAI TAI 10
Rhum **«Captain Morgan»**, jus de citron vert, sirop d'orgeat, jus d'ananas

MULES

MOSCOW, LONDON & CARIBBEAN 10,5

CHARTREUSE 12,5

LES SPRITZ

APEROL SPRITZ 9
«Apérol», prosecco, eau gazeuse

SAINT-GERMAIN SPRITZ 10
Menthe, **«Saint-Germain»**, prosecco, eau gazeuse

YUZU SPRITZ 9
«Yuzu kiyoko», prosecco, eau gazeuse

MARTINI BIANCO SPRITZ 9
«Martini Bianco», prosecco, eau gazeuse

LES P'TITS NOUVEAUX

BLACK RUSSIAN 9
Vodka **«Eristoff»**, crème de café **«Kahlua»**, **«Guinness»**

DIRTY TONIC 10
Gin **«Bombay Sapphire»**, **«Martini Bianco»**, tonic, olive

KENTUCKY'S MONK 10,5
jus de citron vert, **«Chartreuse»**, bourbon **«Bulliet»**, jus de pomme, limonade

Prix et service compris · L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

· VIN ·

DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

BLANC

	12,5cl	Bouteille
APREMONT «LES JUMELLES » Julie Portaz	**6**	**34**
SAUVIGNON « L'ARPENT DES VAUDONS »	**6,5**	**37**
CÔTES DE GASCOGNE « ODE À LA JOIE » Domaine de Joÿ	**6,5**	**37**
PAYS D'OC « CHARDONNAY » Domaine Altugnac	**7,5**	**42**
POUILLY-FUISSÉ « 1ER CRU LES CRAYS » Domaine des Deux Roches		**65**
MEURSAULT « CLOS DU CROMIN » Domaine Génot-Boulanger		**75**

ROUGE

	12,5cl	Bouteille
IGP PÉRIGORD « LA TRUFFE NOIRE » Domaine Le Caillou	**5,5**	**30**
CÔTES DU RHÔNE « LA PART DES VIVANTS » Domaine Garon	**6**	**34**
PIC SAINT-LOUP "LES BAMBINS" Clos des Augustins	**7,5**	**42**
SAINT-JOSEPH « MÉRIBETS » Domaine Vallet	**8**	**45**
ALOXE-CORTON Domaine Chevalier & Filles		**75**

ROSÉ

	12,5cl	Bouteille
LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS Domaine Cellier des Chartreux - IGP du Gard	**6,5**	**37**
CÔTES DE PROVENCE « FLEUR » Domaine de l'Amaurigue	**6**	**34**

NOS BULLES

	12,5cl	Bouteille
PIPER HEIDSIECK	**11**	**65**
PROSECCO TURA VINO SPUMANTE DRY	**7,5**	**42**

LA CARTE DES VINS EST RÉALISÉE PAR NOTRE SOMMELIER

· SODA · SOFT · CHAUD ·

JUS DE FRUITS GRANINI 25cl..... **4,2**
Abricot · Orange · Ananas · Mangue
Pomme · Fraise · Pamplemousse

CITRONNADE « GRANINI » 25cl.. **4,5**
Citron · Citron-Pastèque · Citron-Poire

JUS DE FRUITS GRANINI 25cl..... **4,7**
Tomate

COCA COLA / ZERO **4,2**
ORANGINA **4,2**
FUZE TEA **4,2**
SCHWEPPES Tonic / Agrumes **4,2**
TOURTEL TWIST Citron **5**

GINGER BEER/ALE "SCHWEPPES PREMIUM" **5,5**
LIMONADE **4,2**
RED BULL **5,5**
BADOIT ROUGE 33cl **4,2**
SAN BENEDETTO 75cl **6**
Gazeuse / Plate
SAN BENEDETTO Plate · 25cl **3**
CAFÉ **2**
THÉ Vert / Vert à la menthe **4**
VERVEINE **4**

SERVICE AU BAR

Prix et service compris · L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

COMMANDE AU BAR, SERVICE EN SALLE

· NOS TAPAS ·

Seul ou à partager : 1 = **10 €** | 2 = **19 €** | 3 = **28 €** | 4 = **37 €**

BURRATINA CRÉMEUSE D'AOSTE · 120 g
Tomates, sauce pesto et roquette

CROQUETAS AU JAMBON IBÉRIQUE · 6 pièces
Salade de roquette

MINI CAMEMBERTS PANÉS FONDANTS · 8 pièces
Sauce sweet chili.

SAINT-FÉLICIEN RÔTI
Au miel et au thym, accompagné de salade

LA KENTUCKY
Morceaux de poitrine de porc fumée et caramélisée au bourbon

ACCRAS DE MORUE · 12 pièces
Sauce sweet chili

GYOZAS CROUSTILLANTS · 8 pièces
Aux légumes et au poulet. Sauce soja et wasabi

ARANCINI ITALIENS · 4 pièces de 50 g
Sauce gorgonzola.

MÉGA BLINIS
Crème de tzatziki, saumon fumé maison et roquette.

· NOS FRITES MAISON ·

FRITES MAISON 7,5
Frites double cuisson à la graisse de bœuf

FRIES CHEESE BACON 11
Frites maison, sauce cheddar du chef, bacon, oignons frits

LA POUTINE 11
Frites maison, sauce brune et fromage en grains.

· PLANCHES À PARTAGER ·

LA FRANÇAISE 29
Assortiment de charcuterie et fromages du moment
Planche de charcuterie seule 15
Planche de fromages seule 15

L'AMÉRICAINE 38
6 chicken wings, 6 onion rings, 6 camemberts panés, 6 aiguillettes de poulet panées, cheese fries, salade

L'ASIATIQUE 38
4 nems au poulet, 4 samoussas aux légumes, 4 gyozas, 4 brochettes yakitori, 4 shrimp twisters, salade, sauces nuoc-mâm et aigre-douce.

PINSA SAVOYARDE 36
Base crème, pommes de terre, lardons, oignons et reblochon

LA BUTCHER 50
Travers de porc marinés, filet mignon mariné, pièce de bœuf, saucisse fumée et filet de poulet mariné.

LA MEXICAINE 38
8 tacos smash burger : galettes de maïs jaune, Ossau-Iraty, steak haché et condiments.

TENDERS FIRE 🌶🌶🌶 18
Testez votre résistance au piment avec nos tenders de poulet et nos 4 sauces, allant de 15 000 à 1,2 million sur l'échelle de Scoville.

DEMANDEZ LA SUGGESTION DU MOMENT OU CONSULTEZ NOS ÉCRANS

· NOS BURGERS & SANDWICHES ·

LE VÉGÉTARIEN 17
Pain brioché bun, rösti, oignons, tomates, cheddar et œuf poêlé

LE RUSTY 19
Pain brioché « bun », steak haché de 150 g, bacon, oignons rouges, cheddar et sauce du chef

THE FIVE BASTARDS 28
Pain brioché bun, 3 steaks hachés façon boucher de 150 g, rösti, bacon, oignons frits, sauce cheddar, tomate et salade

LE BAVAROIS 19,5
Pain brioché bretzel, effiloché de porc, bacon, mayonnaise au raifort, pickles d'oignons rouges et roquette.

LE SAVOYARD 18
Pain brioché, steak haché, bacon, sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne, fromage à raclette et oignons confits.

LE FRENCH DIP 19,5
Sandwich à tremper dans un bouillon de bœuf.
Demi-baguette, sauce au poivre, comté, pastrami ou bœuf cuit, salade et bouillon de bœuf.

LE HOT-DUCK 18
Pain brioché, effiloché de canard, moutarde au miel, roquette et confit d'oignons.

Supplément rösti pour chaque burger : 1,50 €
Tous nos burgers et sandwiches sont accompagnés de salade et de frites maison.

FONDUE SAVOYARDE Fromageries Entre Lacs et Montagnes ..... **21 €/pers**
Abondance, le Cousin et fromage des Bornes de la fromagerie de Trévignin. Environ 250 g par personne. Minimum 2 personnes.
Suppléments (prix/pers.) : Charcuterie : 5,50 € · Cèpes : 1 € · Morilles : 2 €

· LE CHOIX DU CHEF ·

LA BAVETTE . 200G 20
Bavette de bœuf accompagnée de sa sauce « tigre qui pleure », une sauce thaïe relevée aux notes fraîches et acidulées, de salade et de frites maison.

· DESSERTS ·

BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA 8
Supplément boule de glace vanille : 1 €

CHURROS AU CHOCOLAT MAISON 8
6 pièces à tremper dans une fondue au chocolat maison.

DAME BLANCHE 8
Glace à la vanille, chantilly, sauce au chocolat

TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

RESTAURATION DE 18H30 À MINUIT

À EMPORTER : -10%