

PETITE CUISINE

PLANCHE CHARCUTERIE & FROMAGE
Jambon de Parme 24 mois, viande de bœuf séchée, coppa de Parme 24 mois, reblochon, tomme de Savoie, comté.
Petite 24
Grande 39

PLANCHE DE L'AUBERGE
Fritto misto de poissons, saumon fumé façon sashimi, crème aux herbes, moules à l'escabèche, toasts.
Petite 24
Grande 39

PLANCHE VEGGIE
Houmous, guacamole, tzatziki du chef, falafels, samoussas aux légumes.
Petite 20
Grande 35

Petite friture de lac à la sauce tartare. 10

Saint-félicien rôti aux herbes. 12

Stracciatella crémeuse tomates cerises, herbes fraiches et foccacia à l'huile d'olive. 23

Frites fraîches 5

LES GLACES

ARTISANALES FRANÇAISE PAR LE CHARIOT DE GLACES

1 BOULE	4
2 BOULES	7,5
3 BOULES	11
Supplément chantilly maison	1

SORBETS
Cassis, Citron jaune de Sicile, Citron vert, Fraise Senga, Framboise, Fruit de la passion, Noix de coco.

CRÈMES GLACÉES
Barbe à papa, café pure arabica, caramel beurre salé, Chartreuse, chocolat noir de Suisse, Génépi, nougat de Montélimar, pistache de Sicile, rhum raisin, vanille bourbon de Madagascar.

DEMANDEZ LA CARTE DE NOS COUPES GLACÉES !



LES PIZZAS

MARGHERITA — 14
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais, origan.

REGINA CLASSIQUE — 15
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de paris, olives noires, origan.

CALABRESE — 15
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons marinés et grillés, spianata piquante, olives noires, origan.

PARMA — 19
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme 24 mois, roquette, copeaux de parmesan.

NAPOLITAINE — 14
Sauce tomate, anchois, capres, olives noires, origan

VEGGIE — 16
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, courgettes et poivrons grillées, cœur d'artichaud, olives noires, origan.

SAVOYARDE — 16
Crème, mozzarella fior di latte, reblochon, oignons, lard.

TARTUFO — 20
Crème truffée, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, burrata, roquette, tomates cerises, huile truffée.

FORMAGGIO — 17
Crème de gorgonzola, mozzarella fior di latte, reblochon, scamorza, origan.

LACUSTRE — 17
Crème à l'aneth, mozzarella fior di latte, truite fumée, pickles oignons rouges, citron vert.



VINS ROSÉS

PROVENCE & MÉDITERRANÉE

	75cl	150cl	3L
Whispering Angel, Château d'Esclans, Côte de Provence	39	75	
Azur IGP Méditerranée	25	52	
Saint M, Château Saint-Maur, Côte de Provence, Cru classé	36	69	
Minuty Prestige, Côte de Provence	42	82	180
Rosé Or minuty, château Minuty, Côte de Provence	49	105	230

CHAMPAGNES

	75cl	150cl	3L
Champagne Tsarine Brut	55	120	250
Champagne Tsarine Blanc de blanc	70		
Champagne Tsarine Rosé	65		
Lanson Rosé	80		
Moët & Chandon	75	150	320
Veuve Clicquot Brut	90	190	400
Veuve Clicquot Rosé	95		
Ruinart Blanc de Blanc	190	390	
Dom Pérignon	320		
Armand de Brignac Brut	510		

VINS AU VERRE

ROUGE

	12cl
Mondeuse d'Arbin, Les Rocailles	6,5
Morgon, Domaine de la bêche, veilles vignes	6
Pic Saint Loup, AOP	7
Bourgogne Albus, haute côte de Beaune, Domaine Roux	8

BLANC

Chardonnay les Côtilles, Famille roux, V.D.F	6
Côte de Gascogne, les Parcellaires, Domaine de l'Herré I.G.P	6
Viognier, premières notes, IGP Coline Rhodanienne	7
Chablis, Domaine Séguinot & Fille	8,5

ROSÉ

Les Restanques, Rosé IGP	5,5
Minuty Prestige AOP	7,5



COCKTAILS

NEGRONI — 13
Bombay Sapphire, Martini rouge, Campari, tranche d'orange

MOJITO CLASSIQUE, FRAISE OU PASSION — 12
Rhum Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse

RIVE EST — 12
Vodka Eristoff, curaçao bleu, jus d'ananas, jus de citron, menthe fraîche

MOSCOW MULE - LONDON MULE — 12,5
Vodka Eristoff/ Bombay Sapphire, ginger beer, citron vert

PIÑA COLADA — 12,5
Rhum Bacardi, jus d'ananas, crème de coco

TI-PUNCH — 10
Rhum Bacardi, citron vert, sucre

ESPRESSO MARTINI — 13
Grey Goose, Kahlúa, expresso, sirop de sucre

SEX ON THE BEACH — 12
Eristoff, pêche, cranberry, orange

PALOMA — 12
Camino, pamplemousse, citron vert

SPRITZ

APÉROL SPRITZ — 9
Aperol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange

ST-GERMAIN SPRITZ — 11
St-Germain, Prosecco, eau gazeuse, citron vert

SPRITZ LIMONCELLO — 11
Solar Spritz, limencello, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron

SANS ALCOOL

MARTINI SPRITZ VIBRANTE — 8
Martini Vibrante, eau gazeuse, tranche d'orange

MARTINI FLOREALE MULE — 8
Martini Floreale, ginger beer, citron vert, menthe fraiche

VIRGIN MOJITO — 7,5
Menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau gazeuse



APÉRITIFS

Pastis des Alpes, Ricard, Casanis - 3cl	4
Martini blanc, rouge, rosé - 6cl	5
Campari, Suze - 6cl	5
Porto rouge, blanc - 6cl	5
Pétillant prosecco - 12cl	5,5
Kir - Cassis, mûres, pêches, framboise, châtaigne - 12cl	6
Coupe de champagne Tsarine Brut - 12cl	10
Kir royal, champagne Tsarine Brut - 12cl	10,5

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
Blonde	4	7,5
Blanche ou IPA	4,5	8,5
Panaché, Monaco	4	8
Picon bière	5	9,5

BIÈRES BOUTEILLES

Desperados - 33cl	7
Liefmans aux fruits rouges - 25cl	6
Corona - 33cl	7
Bière sans alcool Warsteiner - 33cl	4,5
Brasserie du Mont Blanc rousse ou verte - 33cl	5,5

BOISSONS FROIDES

SODAS

Coca, Coca Zéro - 33cl	5
Lipton Ice Tea - 33cl	5
Limonade pschitt - 33cl	5
Schweppes tonic/agrumes - 25cl	4,5
Orangina - 25cl	4,5
Ginger Beer - 25cl	4,5
Badoit rouge - 33cl	4

KUMBUCHA - 33CL — 5,5

Cassis-menthe
Pomme-Verveine

FRUITS PRESSÉS - 33CL — 5,5

Orange ou citron

SIROP À L'EAU - 33CL — 3

Grenadine, fraise, pêche, menthe, citron, orgeat, framboise, caramel, vanille.

Diabolo - 33cl — 5,5

JUS DE FRUIT - 33CL — 4,8

Juste le fruit® - Artisanal
Orange, abricot, pomme, ananas, pamplemousse, fraise, tomate.

	50cl	1L
Evian, Badoit	5	8

Nos prix sont exprimés en euros, service inclus.