



# Nos Boissons

# Nos Vins Blancs

12,5 cl

75 cl

## SAVOIE (AOP)

### ROUSSETTE ALTESSE E. Jacquin & fils

Ce vin évolue sur des parfums de miel. La bouche bien équilibrée et d'une belle finesse, se termine sur une finale puissante et très persistante.

—

20,00€

### CHIGNIN-BERGERON *Domaine Fabien Félix*

Un vin rond et fruité aux notes de fleurs et de fruits blancs.

3,50€

22,00€

## CÔTES DE GASCOGNE (IGP)

### UBY N°4 (MOELLEUX) *Domaine Uby*

La bouche est expressive et évolue vers des notes florales, d'agrumes, de fruits jaunes et exotiques. Une jolie tension finale apporte de la fraîcheur à la gourmandise du vin.

4,50€

24,00€

## BOURGOGNE (AOP)

### SAINT VÉРАН *Domaine Chavet*

Un blanc suave et gourmand aux notes citronnées et légèrement beurrées en finale.

—

27,00€

# Nos Vins Rouges

## SAVOIE (AOP)

### GAMAY JONGIEUX E. Jacquin & fils

Nez expressif sur les fruits rouges, les notes florales et d'épices. La bouche est parfumée, gourmande, élégante, portée par une structure soyeuse.

3,00€

18,00€

### PERSAN *Domaine de Méjane*

Cet ancien cépage typique de la Savoie retrouve toutes ces notes de noblesse et offre une cuvée puissante et profonde aux notes de fruits noirs et de fleurs.

—

24,00€

### MONDEUSE ARBIN « AVALANCHE » *Fabien Trosset*

Une très belle mondeuse sur son terroir de prédilection, qui développe une texture soyeuse et une très belle complexité aromatique : notes fumées, de poivre blanc, de fruits noirs et de fleurs.

—

26,00€

## VALLÉE DU RHÔNE (AOP)

### CÔTES-DU-RHÔNE *Domaine Verquière*

Un vin parfumé et gourmand sur un profil souple et frais. Un régal.

3,50€

24,00€

### SAINT-JOSEPH « LES LARMES DU PÈRES » *Domaine A. Paret*

Un vin profond et complexe aux notes de fruits noirs, d'épices et de réglisse.

—

33,00€

### RASTEAU *Domaine de Verquière*

Un vin qui allie puissance et élégance: des arômes profonds de fruits à noyaux, d'épices, de poivre et légèrement chocolaté.

—

31,00€

## BOURGOGNE (AOP)

### BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS « LES DAMES HUGUETTE » *Nuiton Beaunoy*

Un pinot noir gourmand et charmeur aux tanins souples.

—

34,00€

# Notre Vin Rosé

## PROVENCE (AOP)

### CÔTES DE PROVENCE « CAP DES PINS » *Maîtres Vignerons de Saint-Tropez*

4,50€

24,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix nets



Service compris

# Nos vins au pichet

	 25 cl	 50 cl	 75 cl
 <b>A.O.P. JACQUERE</b> - <i>Blanc de Savoie</i>	6,00€	12,00€	18,00€
 <b>GAMAY JONGIEUX</b> - <i>Rouge de Savoie</i>	6,00€	12,00€	18,00€
 <b>BUISSON GRIVES</b> - <i>Côte du Rhône Rouge</i>	7,00€	14,00€	20,00€
 <b>CAP DES PINS n° 2</b> - <i>Rosé de Provence de Saint-Tropez</i>	7,00€	14,00€	20,00€

# Nos Vins d'exception

 **MEURSAULT BLANC Louis Jadot** - *Blanc* 56,00€

Un vin séduisant, rond, gras et ample, avec un grand équilibre. Charmeur, expressif, il est très représentatif de l'appellation.

 **IGP PAYS D'OC « CHEMIN DE MOSCOU » Domaine Gayda**  - *Rouge* 42,00€

Un vin complexe et séduisant à la texture fine et fraîche, développant des notes de fruits noirs, d'épices (poivre, cannelle), de violette et d'élevage fin.

 **HAUT-MÉDOC Château Citran** - *Rouge* 44,00€

D'une robe noire, le nez aux fruits frais et aux notes torréfiées est d'une grandegourmandise. La bouche monte superbement en puissance dévoilant une belle structure.




 **GEVREY-CHAMBERTIN Joseph Drouhin** - *Rouge* 62,00€

Une grande appellation qui dévoile sa puissance et sa délicatesse, intensément fruitée et typique. Les arômes évoluent sur des notes de cerises noires, mûres sauvages, une fine touche de réglisse. Le boisé est fin et subtilement marié.

 **CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CLOS DE L'ORATOIRE Domaine Ogier** - *Rouge* 58,00€

Son nez, intense et méditerranéen, s'ouvre sur un bouquet de garrigues et d'épices sur un fond de fruits noirs et rouges (la mûre, la fraise confite) avec des pointes chocolatées. En bouche, l'attaque est franche sur les fruits noirs avec une finale joliment mentholée.

# Nos Bulles

	 12,5 cl	 75 cl
 <b>JACQ'IN ROSÉ (pétillant rosé de Savoie) E. Jacquin &amp; fils</b>	4,50€	28,00€
<b>BRUT ALPIN (Crémant de Savoie) Blard &amp; fils</b>	5,00€	30,00€
<b>CHAMPAGNE BRUT SÉLECTION Chassenay d'Arce</b>	7,00€	50,00€
<b>CHAMPAGNE CARTE JAUNE Veuve Clicquot Ponsardin</b>	—	70,00€



## Notre spécialité



**LA GROLLE (4 pers. Minimum) prix/pers.**

Café, Marc de Savoie, orange, sucre + petite touche personnelle

5,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Prix nets

Service compris

 **CHALET**  
**LA GROLLE**  
Restaurant Pizzeria Bar

## Apéritifs

KIR VIN BLANC	2,60€
KIR PÉTILLANT 10 cl	3,50€
KIR ROYAL 10 cl	6,50€
<i>Nos crèmes et liqueurs : cassis, pêche, mûre, framboise, violette, myrtille</i>	
MARTINI Blanc, rouge, Fierro 4 cl	3,00€
MARTINI FLOREALE sans alcool 4 cl	3,00€
RICARD, PASTIS 51, PASTIS DES ALPES 2 cl	2,60€
SUZE 5 cl	2,80€
PINOT ROUGE OU BLANC 5 cl	3,00€

## Cocktails

SPRITZ 20 cl	6,50€
MOJITO 20 cl	8,50€
TEQUILA SUNRISE 20 cl	7,00€
MARTINI TONIC (blanc, rouge, Fierro) 20 cl	6,50€
VIRGIN MOJITO sans alcool 20 cl	6,50€
LE CENDRILLON sans alcool 25 cl	6,50€
Sirop de passion, kiwi grenadine, jus d'ananas, jus d'orange	

## Bières pression

TIGRE BOC BLONDE Demi 25 cl	2,90€	Sérieux 50 cl	5,50€
BIERE DU MOMENT Demi 25 cl	3,60€	Sérieux 50 cl	6,80€
Supplément sirop +0.10 €			
PANACHÉ Demi 25 cl	2,90€	Sérieux 50 cl	5,50€
MONACO Demi 25 cl	3,00€	Sérieux 50 cl	5,70€
PICON BIÈRE Demi 25 cl	3,80€	Sérieux 50 cl	7,00€

## Bières bouteille (33 cl)

LA BÊTE AMBRÉE 8° France Nord	4,50€
DUVEL BLONDE 8.5° Belgique	4,50€
LA CHOUFFE BLONDE 8° Belgique	4,50€
ADELCOTT ROUSSE 5.8° France Alsace	4,50€
LA BAUJUE BLANCHE ou BRUNE 4.5° Locale	4,50€
GRIMBERGEN ROUGE ou AMBREE 6° Belgique	4,50€
CINEY BLONDE 7° Belgique	4,50€
Bière sans alcool 0°	4,50€
BRASSERIE DU MONT BLANC Savoie	4,50€
SANS GLUTEN : La verte 5,9° (Génépi), La Violette 4,7° (violettes et airelles), La bleue 5,8° (myrtilles), La Rousse 6,5° (aux 3 malts), La cristal IPA 4,7°	

## Eaux

EVIAN	50 cl	3,50€	1l	6,00€
BADOIT	50 cl	3,50€	1l	6,00€
SAN PELLEGRINO	50cl	3,50€	1l	6,00€
LIMONADE			1l	7,00€

## Sodas, jus de fruits

COCA-COLA, COCA ZÉRO 33 cl	3,00€
ORANGINA 25 cl	3,00€
SCHWEPPEs tonic ou agrumes 25 cl	3,00€
NESTEA 25 cl	3,00€
JUS DE FRUITS 25 cl	3,00€
<i>Abricot, ananas, orange, pamplemousse, fraise, pomme, raisin, tomate.</i>	
DIABOLO 25 cl	3,00€
SIROP À L'EAU 25 cl	2,00€
VERRE DE LAIT 25 cl	2,50€
<i>Nos sirops : pêche, cassis, citron, fraise, framboise, grenadine, menthe verte, mûre, orgeat, caramel, violette, myrtille, kiwi</i>	

## Digestifs (4 cl)

GÉNÉPI, CHARTREUSE VERTE ou JAUNE	5,00€
WHISKY, JACK DANIEL, BAILEYS	5,00€
VODKA, GIN, TEQUILA, RHUM	5,00€
GET 27, GET 31	5,00€
COGNAC, CALVADOS, ARMAGNAC	5,00€
Suppl. jus de pomme, orange, soda	1,50€

## Digestifs Sélection (4 cl)

WHISKY (japonais, Cardu 12 ans)	7,00€
EAU DE VIE MIRABELLE	5,00€
POIRE	5,00€

## Chauds

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	1,60€
GRAND CAFÉ, GRAND DÉCA	3,00€
THÉ	3,00€
Supplément lait	0.25€
CHOCOLAT	3,00€
CHOCOLAT VIENNOIS	4,00€
LAIT CHAUD	2,50€
CAPPUCCINO	4,00€
CITRON CHAUD	4,00€
IRISH-COFFEE	7,00€
VIN CHAUD	3,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération

Prix nets

Service compris