

NOS PLANCHES À PARTAGER

- Our sharing platters -

« Pour bien commencer le repas... » / *“To get your meal off to a good start...”*

La Planche du Montagnard

23.00€

Viande séchée des Alpes, Magret gravlax, Grelot, Cecina de Vacuno, Carré de porc au Serpolet, Saucisson cendré, Jambon cru à l'os séché par nos soins, Beaufort d'alpage, Tomette de chèvre, Tomme fermière

Dried Alpine meats, slices of gravlax, new potatoes, air-dried beef, rack of pork with wild thyme, dry-cured pork, our own dry-cured ham on the bone, cheeses - Alpine Beaufort, Tomette goat's cheese, farmhouse Tomme

Le Bocal de terrine de Campagne

14.50€

Façon grand-mère du chef et ses condiments

Jar of farmhouse terrine, made using the recipe of the chef's grandmother with condiments

La Planche du Maraîcher

19.50€

Crème de maïs fumé à la tomme de chèvre, Caviar d'aubergines, Légumes rôtis marinés, Brochettes tomates mozzarella, Pesto savoyard

Creamed smoked corn with fresh goat cheese, aubergine caviar, marinated roasted vegetables, tomato and mozzarella skewers, Savoyard pesto

La Planche Géante

49.00€

Assortiment de nos Planches du Montagnard, du Maraîcher et le Bocal de terrine

A mixture of the Mountain and Vegetarian Platters and a jar of farmhouse terrine



Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines à partir de produits de qualité, selon les recettes du Chef Jérôme Bourgin qui vous accompagne depuis l'Ouverture du restaurant en 2015.

All the dishes on our menu are homemade with high-quality products by Chef Jérôme Bourgin who has been with us since we opened in 2015.

Prix nets, service compris

Net Prices, service included

NOS ENTREES

- Our starters -

Terrine de foie gras mi-cuit marbré à l'Hypocras de Savoie

21.50€

Foie gras Maison, Dës de gelée d'Hypocras, Compotée aux figues et figues fraîches
Homemade foie gras, with Hypocras jelly, fig compote and fresh figs

Raviole maison de Homard et Gambas servie avec son bouillon

18.50€

Emulsion gingembre, Cumbawa, Coriande ciselée
Loyster and prawn ravioli in an emulsion of ginger, cumbawa and chopped coriander

Duo de Tomates anciennes bio et Burrata de chèvre au cœur de Pesto

16.50€

Tomates jaunes & cœur de crimée, Burrata de chèvre (120gr) au cœur de pesto, Note de roquette et
Poêlée de champignons forestiers
Yellow and Black Crimea tomatoes, goat's cheese burrata with a pesto centre (120g), rocket and pan-fried mushrooms

NOS SALADES

- Our salads -

Salade du Clos Bernard

Entrée: 14.50€ / Plat: 24.50€

Salade, Mesclun, Duo de polenta panée à la savoyarde (frite au beaufort, oignons, lardons, tomates cerises
confites, jambon cru de Savoie
Lettuce, mesclun, duo of Savoyarde- style fried polenta (fried with Beaufort cheese, bacon, onions, caramelised cherry tomatoes and cured ham)

Bernard Bowl

Entrée: 12.50€ / Plat: 22.50€

Epautre, Maïs fumé,, Comcombre, Méli mélo de Légumes du moment, Truite gravellax, Aseasonnement aux 4 épices
Spelled, Corn, Cucumber, Mixed vegetables of the moment, Gravelax trout, seasoning with 4 epices

Menu Petit Montagnard - 19.50€

Enfant - 12 ans / Children - 12 years

Coca cola - Sprite -
Jus de pomme

Coke, Sprite, Apple juice

Ballotine de poulet au cœur de
fromage OU Filet de poisson selon
arrivage
Servi avec Purée maison ou Légumes

*Rolled chicken stuffed with cheese OR Fish of the
day, Served with mashed potatoes or vegetables*

Boule de glace ou
Moelleux au chocolat
avec Crème anglaise

*Ice cream or chocolate cake
with custard*

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

- Our Wood-fire Grilled Specialities -

▪ Viandes ~ Meats

Toutes nos Viandes sont accompagnées de la Garniture du moment

All our meat dishes are accompanied by a seasonal side dish

Côte de cochon "Label Rouge" de Papi Fernand (300gr), Sauce aux girolles 33.00€

Grandpa Fernand's "red label" pork chop (300g) with girolle mushroom sauce

Pièce du boucher et la Sauce 5 Baies

Cut of beef with chef's sauce

Prix sur demande / Price on demand

Côte de Bœuf, Race Charolaise ou Aubrac selon arrivage 99.00€

Pour 2 personnes, Minimum 1kg, Prévoir 30min de Cuisson, Sauces au choix

Beef Rib, Charolais or Aubrac depending on availability, for two people (min. 1kg, 30min cooking time), choice of sauces

Demi coffre de Canard (500gr), Sauce griottes 39.00€

Half duck with Morello cherry sauce

Ballotine de pintade 26.50€

Façon Rouleau de printemps aux Légumes croquants et son Emulsion Basilic

Rolled stuffed guinea fowl, spring roll style, with crunchy vegetables and basil emulsion

Coffre d'Agneau 4 côtes, servi avec une Demi-glace de viande au Thym 37.00€

Four lamb cutlets served with a demi-glace of meat juices and thyme

▪ Viandes d'Exception ~ High-quality Meat

Notre Chef a sélectionné pour vous plusieurs viandes qui sauront éveiller vos papilles

Our Chef has chosen a selection of cuts of meat to tickle your tastebuds

(Prix sur demande)

(Price on request)

N'hésitez pas à Demander conseil !!

We're happy to advise you, just ask!!

▪ Poissons - Fish

Tous nos Poissons sont accompagnés de Triangles de polenta snackés aux notes d'agrumes, Salade d'herbes aromatiques et jeunes pousses, Tomates confites

All our fish is served with triangles of polenta with citrus notes, a salad of aromatic herbs and young shoots and sun-dried tomatoes

Truite entière cuite à la plancha (élevée en eau vive) et son Pesto de roquette 32.00€

Whole Trout cooked on the grill with rocket pesto

Filet d'Omble chevalier mariné, cuit à l'unilatéral sur sa peau, Sauce vierge 34.00€

Marinated Arctic char fillet, with sauce vierge

NOS AUTRES ACCOMPAGNEMENTS

- Our other side dishes -

▪ Garnitures - Side dishes

	<u>Changement</u>	<u>Supplément</u>
Mesclun - Frites maison (<i>Mesclun - homemade chips</i>)	3.00€	5.50€
Poêlée de légumes (<i>Seasonal vegetables</i>)		5.50€
Frites Parmesan (<i>French fries, Parmesan cheese</i>)		6.50 €
Assiette de Frites Maison coupées au couteau <i>Plate of homemade hand-cut chips</i>		8.50 €

▪ Sauces - Sauce

" Toutes nos sauces sont élaborées sur place à base de fond de viande maison "

" We make all our own sauces using our own meat stock "

Girolles fraîches / Sauce griotte / Pesto / 5 baies 3.50€

Fresh chanterelles / Morello cherry sauce / Pesto / 5 berries

Truffe (*Truffle*) 6.50€

NOS PLATS DE LA MAISON

- Our homemade main courses -

Le Burger du Clos Bernard

29.50€

Pain maison aux graines, fumé aux épinettes de pin, Steak haché de Savoie, Sauce fromagère, Oignons caramélisés, Tomates, Salade, Accompagné de mesclun et Frites maison au couteau

Savoy burger in a homemade bun, wood-smoked with pine needles, cheese sauce, green salad, tomatoes, caramelised onions, home-made chips and mesclun

Le Burger Royal

39.50€

Pain maison aux graines, fumé aux épinettes de pin, Steak haché de Savoie, Foie gras poêlé, Sauce truffe, Oignons caramélisés, Tomates, Salade, Accompagné de mesclun et de frites maison

Savoy burger in a homemade bun, wood-smoked with pine needles, pan-fried foie gras, truffle sauce, caramelised onions, tomatoes, green salad, served with homemade chips and mesclun

Tartare de veau au couteau (180gr) à l'italienne au parfum de truffe

32.00€

Accompagné de Frites maison au couteau

Veal tartare Italian style, served with homemade chips

Crumble aux Légumes de saison

26.50€

Crumble au parmesan, Légumes de saison marinés & sa Salade verte

Parmesan crumble, seasonal vegetables and green salad

NOS SPECIALITES SAVOYARDES

- Our Savoyard spécialités -

Ces plats sont servis uniquement à l'intérieur / Prix par personne / Min pour 2 pers

These dishes are only served inside / Price per person / Min of 2 people

Fondue Savoyarde aux 5 Fromages affinés et sa Salade

31.00€

Savoyarde Fondue with five cheeses, served with salad

Fondue Savoyarde aux Girolles et sa Salade

37.00€

Savoyarde Fondue with morel mushrooms served with salad

Raclette traditionnelle affinée à la Brézière

34.00€

Pommes de terre, Charcuterie, Salade verte

Traditional raclette, steamed potatoes, cold cuts & green salad

Supplément Charcuterie / Extra cold cuts

8.00€

NOS FROMAGES & DESSERTS

- Our cheeses & desserts -

L'assiette de la "Cave d'affinage de Savoie" / The "Savoyard maturing cellar" cheese platter 11.50€

Le Café du Gourmet / Le Thé du Gourmet 13.50€ / 14.50€

Soufflé glacé au Citron vert 11.50€

Crème chiboust glacée au Citron vert et Zestes de citrons confits, Bâtonnet craquant de meringue italienne

Chiboust ice cream with candied lime and lemon zest, crunchy Italian meringue stick

Le Mont Coco-Choco 11.50€

Biscuit sablé, Crème onctueuse coco, Nappage chocolat au lait craquant

Shortbread biscuit, Creamy coconut cream, crunchy milk chocolate coating

Délice Myrtille 11.50€

Pâte sablée et Clafoutis Myrtille cuits à l'identique et sa Mousse / Shortbread pastry and blueberry Clafoutis with Mousse

Dessert du clos pour les amoureux du miel de Savoie 11.50€

Le fameux Biscuit de Savoie nappé de caramel au Miel crémeux, Mousse Vanille infusée aux Fèves de Tonka

The famous Savoy Biscuit topped with creamy honey caramel and vanilla Mousse infused with Tonka beans

NOS GLACES

- Our ice creams -

Café Liégeois 11.50€

1 boule Vanille, 2 boules Café, Café chaud, Chantilly / 1 scoop of Vanilla, 2 scoops of Coffee, Hot coffee, Chantilly

Coupe Fond de Vallée 11.50€

Glace Marron, Noisette & Vanille, Morceaux de marrons glacés, Crème de marron, Petites meringues, Chantilly

Chestnut, hazelnut & vanilla ice cream, pieces of glazed chestnut, chestnut cream, mini meringues, Chantilly cream

Coupe La Vanoise 11.50€

Glaces Chocolat noir, Caramel beurre salé & Confiture de lait, Eclats de chocolat, Petites meringues, Coulis, Chantilly

Dark chocolate, salted butter caramel & Dulce de leche ice cream, chocolate, mini meringues, coulis, Chantilly cream

Coupe du Fontany 11.50€

Glaces Fraise des bois, Framboise, Myrtilles, Coulis fruits rouges et Ses fruits frais, Crumble noisette, Chantilly

Wild strawberry, raspberry, blueberry ice cream, red fruit coulis and fresh fruit, hazelnut crumble and Chantilly cream

Coupe La Glace des Guides 14.50€

Glaces Génépi, Miel & Pomme, Morceaux de pommes et poire, Raisins secs à l'alcool, Chantilly, Verre de Génépi

Génépi, honey & apple ice cream, pieces of apple & pear, alcohol-soaked raisins, Chantilly cream, glass of génépi

Nos Parfums / Our flavours

Café, Caramel au Beurre Sale, Chocolat, Confiture de lait, Miel, Noisette, Vanille, Marron

Coffee, salted butter caramel, chocolate, dulce de leche, honey, hazelnut, vanilla, chestnut

Nos Sorbets

Citron jaune, Myrtilles, Poire, Pomme verte, Génépi, Fraise des Bois, Framboise

Lemon, blueberry, pear, green apple, génépi, wild strawberry, raspberry

1 Boule / Scoop: 4.50€

2 Boules / Scoops: 6.50€

3 Boules / Scoops: 8.00€



le clos bernard

CHALET RESTAURANT - ROUTE DE L'ALTIPORT - MERIBEL



La Carte de Boissons

NOTRE COTE SALE-SUCRE (<i>SALTY-SWEET</i>)	1
NOS APERITIFS (<i>APERITIFS</i>)	1
NOS COCKTAILS (<i>AVEC ALCOOL / WITH ALCOHOL</i>)	2
NOS MOCKTAILS (<i>SANS ALCOOL / WITHOUT ALCOHOL</i>)	3
NOS EAUX (<i>WATER</i>)	3
NOS BOISSONS SANS ALCOOL (<i>SOFT DRINKS</i>)	4
NOS BIERES (<i>BEERS</i>)	5
NOS VINS AU VERRE (<i>WINES BY GLASS</i>)	6
NOS CHAMPAGNES (<i>CHAMPAGNE</i>)	7
NOS VINS PETILLANTS (<i>SPARKLING WINE</i>)	7
NOS SPIRITUEUX (<i>SPIRITS</i>)	8
NOS DIGESTIFS (<i>AFTER-DINNER DRINKS</i>)	9
NOS BOISSONS CHAUDES (<i>HOT DRINKS</i>)	10

Bonne Dégustation !

Notre Côté Salé-Sucré

PLANCHE DU MONTAGNARD Charcuterie et Fromages artisanaux <i>Cold cuts & Artisanal cheeses</i>	23.00€
PLANCHE DU MARAICHER Bâtonnets de carottes et choux-fleur, Sauce maison. Olives, Houmous maison <i>Carrots & cauliflower sticks with sauce. Olives, homemade Hummus & toasts</i>	18.50€
BOCAL DE TERRINE CAMPAGNARDE FAÇON GRAND-MERE DU CHEF <i>Pot of countryside terrine like the chef's grandma's.</i>	14.50€
PLANCHE GEANTE Planche du Montagnard, du Verger et Bocal de terrine campagnarde à partager <i>Mountain, Veggie platter and Pot of countryside terrine to share</i>	54.00€
CHOIX DE PATISSERIES MAISON DU MOMENT <i>Choice of current Homemade Pastries</i>	8.50€

Nos Apéritifs

Ricard, Pastis (4cl)	5.00€
Pastis Bio des Alpes (4cl)	6.50€
Suze (5cl)	6.00€
Martini (Blanc, Rouge) (5cl)	6.00€
Porto (Blanc, Rouge) (5cl)	6.00€
Americano (8cl)	9.00€
Campari (5cl)	6.00€
Kir (Myrtille, Châtaigne, Cassis, Mûre, Framboise) (10cl)	7.00€
Kir du Clos Bernard (Crémant de Savoie) (12cl)	10.00€
Kir Royal (Champagne Lanson Black Label) (12cl)	15.00€

Nos Cocktails

MOJITO **14.00€**

Rhum Havana 3 & 7, Menthe fraîche, Cassonade, Citron vert, Bitter, Eau gazeuse (20cl)
Rhum Havana 3 & 7, Fresh mint, Brown sugar, Lime, Bitter, Sparkling water

SPRITZ SAVOYARD **13.00€**

Apérol, Crémant de Savoie, Eau gazeuse, Tranche d'orange (20cl)
Aperol, Savoie sparkling wine, Sparkling water, Orange slices

SAPIN TONIC **13.00€**

Liqueur de sapin, Tonic, Tranche de citron (20cl)
Fir liquor, Tonic, Lemon slice

GENEROUS TONIC **13.00€**

Gin Genrous, Tonic, Feuilles de basilic, Baies roses (14cl)
Gin Generous, Tonic, Basilic leafs, Pink berries

GIN'TO DES ALPES **14.00€**

Gin Bio des Alpes, Liqueur de thym Bio des Alpes, Tonic (14cl)
Gin bio of Alps, Thyme liquor bio of Alps, Tonic

COLLINS FLOWER **14.00€**

Gin Tanqueray, Liqueur de sureau, Jus de citron, Eau gazeuse (14cl)
Gin Tanqueray, Elderberry liquor, Lemon juice, Sparkling water

MOSCOW MULE **14.00€**

Vodka Zubrowka, Citron vert, Ginger beer, Bitter (14cl)
Vodka Zubrowka, Lime, Ginger beer, Bitter

TEQUILA SUNRISE **13.00€**

Téquila, Jus d'orange, Sirop de grenadine (14cl)
Téquila, Orange juice, Grenadine syrup

Nos Mocktails

VIRGIN MOJITO	11.00€
----------------------	---------------

Menthe fraîche, Citron vert, Cassonade, Jus de pomme, Eau gazeuse (25cl)
Fresh mint, Lime, Brown sugar, Apple juice, Sparkling water

CLOS CHANTACO	12.00€
----------------------	---------------

Jus de pomme, Ananas & Orange, Sirop de grenadine (25cl)
Apple, Pineapple & Orange juice, grenadine syrup

FRAISIBULLE	12.00€
--------------------	---------------

Jus de fraise, Jus de citron, Menthe fraîche, Eau gazeuse (25cl)
Strawberry juice, Lemon juice, Fresh mint, Sparkling water

Nos Eaux

- Eaux Minérales - *Still water*

EVIAN	50cl : 5.00€	100cl : 7.50€
--------------	---------------------	----------------------

- Eaux Gazeuses - *Sparkling water*

BADOIT	50cl : 5.00€	100cl : 7.50€
CHATELDON	75cl : 9.50€	

Nos Boissons Sans Alcool

- Boissons Fraiches - *Softs drinks*

Sirop à l'eau / Syrup (33cl)	3.50€
Fraise, Grenadine, Menthe, Mûre, Pêche, Citron, Myrtille, Cerise, Kiwi <i>Strawberry, Grenadine, Mint, Ripe, Peach, Lemon, Blueberry, Cherry, Kiwi</i>	
Diabolo (33cl)	5.00€
Fraise, Grenadine, Menthe, Mûre, Pêche, Citron, Myrtille, Cerise, Kiwi <i>Strawberry, Grenadine, Mint, Ripe, Peach, Lemon, Blueberry, Cherry, Kiwi</i>	
Thé Froid by "Folliet" (33cl)	5.00€
Coca-Cola (33cl)	5.00€
Coca-Cola Zero (33cl)	5.00€
Orangina (25cl)	4.50€
Alp' Limonade (33cl)	4.50€
Perrier (33cl)	4.50€
Schwepes (Tonic, Agrumes) (25cl)	4.50€
Ice tea (33cl)	4.50€
Ginger Beer (33cl)	5.50€
Red Bull (25cl)	6.00€

- Jus de Fruits - *Juice fruit*

Granini	4.50€
Fraise, Abricot, Orange, Ananas, Pomme, Tomate (25cl) <i>Strawberry, Apricot, Orange, Pineapple, Apple, Tomato</i>	
Nectars de fruits Bissardon / Fruit nectars	8.00€
Framboise, Poire Williams, Myrtille sauvage, Mangue <i>Raspberry, Williams pear, Wild blueberry, Mango</i>	
Orange/Citron pressés	8.50€
<i>Fresh squeezed orange or lemon</i>	

Nos Bières

- Bières Pressions - *Draft beer*

BIERE DES 3 VALLEES (*Blonde*)

25cl : 5.00€

50cl : 9.00€

BIERE DU CLOS BERNARD AUX AROMES DE PIN (*Brewed for the Clos Bernard*)

25cl : 5.50€

50cl : 10.00€

PATER LINUS (*Blonde d'Abbaye Belge - Belgian Abbey blond beer*)

25cl : 5.50€

50cl : 10.00€

PANACHÉ (*Shandy*)

25cl : 5.50€

50cl : 10.00€

PICON BIERE

25cl : 6.00€

50cl : 10.50€

- Bières Bouteilles - *Beer bottles*

MADAME BALLANDAZ (*Blanche bio de Savoie - 33cl*)

7.50€

DELMO-LITION (*Triple bio de Savoie - 33cl*)

7.50€

CORONA (*33cl*)

6.50€

MAGNERS (*Cidre Irlandais - 33cl*)

7.00€

BIERE SANS ALCOOL "WARSTEINER" (*Beer without Alcohol - 33cl*)

6.00€

BIERE DU CLOS BERNARD aux arômes de Pin (75cl)

12.00€

A déguster, A ramener ou à offrir!! To taste, to bring back or to offer!!

Nos Vins au verre

ROUGE - Red

- **Mondeuse**, *Savoie, J.Vullien (12cl)* **6.00€**
- **Côte du Rhône**, *Famille Perrin (12cl)* **7.00€**
- **Tour de Mirambeau**, *Bordeaux (12cl)* **8.00€**

BLANC - White

- **Roussette**, *Savoie, J.Vullien (12cl)* **6.00€**
- **Château Bertinerie**, *Sauvignon (12cl)* **7.00€**
- **Tour de Mirambeau**, *Bordeaux (12cl)* **8.00€**

ROSE - Pink

- **Domaine de Jale**, *Côtes de Provence (12cl)* **6.00€**

COUPE DE CREMANT DE SAVOIE

- **Jean Vullien et Fils**, *Brut (12cl)* **9.00€**

COUPE DE CHAMPAGNE

- **Lanson Black Label**, *Brut (12cl)* **14.50€**

Nos Champagnes

BOUTEILLE - 75cl

Henri Girault	74.00€
Pol Roger	85.00€
Lanson Black Label	90.00€
Roederer <i>Brut Premier</i>	91.00€
"R" de Ruinart	114.00€
Roederer <i>Rosé</i>	119.00€
Ruinart <i>Blanc de Blanc</i>	156.00€
Dom Ruinart	328.00€
Cristal Roederer	364.00€

MAGNUM - 150cl

Roederer <i>Brut Premier</i>	169.00€
Roederer <i>Rosé</i>	223.00€
Taittinger <i>Rosé</i>	158.00€
"R" de Ruinart	223.00€
Cristal Roederer	832.00€

Nos Vins pétillants

Prosecco Riccadonna (75cl)	59.00€
----------------------------	--------

Nos Spiritueux

- Rhum -

Havanas 3 ans (<i>Cuba - 4cl</i>)	9.00€
Havanas 7 ans (<i>Cuba - 4cl</i>)	11.00€
Captain Morgan (<i>Caraibes - 4cl</i>)	11.00€
Bumbu (<i>Panama - 4cl</i>)	12.00€
Matusalem Gran Reserva 15 ans (<i>Cuba - 4cl</i>)	12.00€
Don Papa (<i>Philippines - 4cl</i>)	12.00€
Angustura 1919 (<i>Trinidad et Tobago - 4cl</i>)	12.00€
Diplomatico (<i>Venezuela - 4cl</i>)	12.00€
Zacappa 23 ans Solera (<i>Guatemala - 4cl</i>)	16.00€

- Gin -

Tanqueray (<i>Ecosse - 4cl</i>)	9.00€
Bombay sapphire (<i>Angleterre - Notes de Citron et Réglisse - 4cl</i>)	11.00€
Lachanenche (<i>Gin Bio des Alpes - 4cl</i>)	12.50€
Generous Organic (<i>France - Notes de Coriandre et Combava - 4cl</i>)	13.00€
Hendrick's (<i>Ecosse - Notes de Rose et Concombre - 4cl</i>)	14.00€
Monkey 47 (<i>Allemagne - Notes d'Agrumes et d'Epices - 4cl</i>)	18.00€

- Whisky -

Johnnie Walker Red Label (<i>Ecosse - 4cl</i>)	9.00€
Jack Daniels N.7 (<i>Etats Unis - 4cl</i>)	10.00€
Bushmills original (<i>Irlande - 4cl</i>)	10.00€
Knockando 12 ans (<i>Ecosse - 4cl</i>)	11.00€
Chivas Regal 18 ans (<i>Ecosse - 4cl</i>)	13.50€
Oban 14 ans (<i>Ecosse - 4cl</i>)	14.00€
Lagavulin 16 ans (<i>Ecosse - 4cl</i>)	15.00€
Eddu Silver (<i>France - 4cl</i>)	15.00€
Hibiki Harmony (<i>Japon - 4cl</i>)	18.00€

Nos Digestifs

Liqueurs Artisanales de Pralognan la Vanoise (4cl) <i>Poire, Prune, Framboise, Myrtille, Gentiane, Sapinette</i> <i>Pear, Plum, Raspberry, Blueberry, Gentian, Fir tree</i>	8.50€
Génépi (4cl)	8.50€
Génépi Noir (4cl)	12.50€
Chartreuse Verte (4cl)	8.50€
Chartreuse VEP Verte (4cl)	14.50€
Calvados du Père François (4cl)	8.50€
Armagnac Marquis de Montesquiou (4cl)	8.50€
Cognac Hennessy (4cl)	9.50€
Cognac Hennessy XO (4cl)	20.00€
Cointreau (4cl)	8.50€
Jägermeister (4cl)	8.50€
Bailey's (4cl)	8.50€
Get 27 (4cl)	8.50€
Amaretto (4cl)	7.50€
Tequila Patron Café (4cl)	8.50€
Tequila Patron Silver (4cl)	10.00€

Nos Boissons Chaudes

Expresso, Noisette	3.50€
Café Allongé	4.50€
Ristretto	3.50€
Double Expresso	6.00€
Thé Sélection de Thés Noirs, Thés Verts, Thés du Moment... <i>Selection of Black Tea, Green Tea, Tea of the Moment...</i>	4.50€
Infusion Camomille, Verveine, Tilleul... <i>Chamomile, Verbena, Lime Tree...</i>	4.50€
Décaféiné / Décaféiné noisette	3.50€
Latte	5.00€
Moka	5.00€
Grand crème	5.50€
Capuccino	5.50€
Café Viennois (<i>Coffee with whipped cream</i>)	6.50€
Lait chaud (<i>Hot milk</i>)	4.00€
Chocolat chaud (<i>Hot chocolate</i>)	5.00€
Chocolat Viennois (<i>Hot chocolate whipped cream</i>)	6.50€
Citron chaud (<i>Hot lemon</i>)	7.00€
Grog	7.00€
Choco-Rhum	9.50€
Irish coffee	11.50€
Grolle à partager (min. 2 pers)	8.00€/Pers