LA CARTE DES BOISSONS

Apéritifs :

Kir vin blanc	5,40 €
Kir pétillant au prosecco	7,40 €
Kir champagne	9,40 €
Les crèmes au choix : cassis, framboises, mûre, myrtille ou pêche	
Pastis des alpes au génépi, Pastis mon vieux du plantivore à Eygliers	3,50 €
Coupe de prosecco	7 €
Coupe de champagne	10 €
Verre de vin (demander notre sélection) 12,5 cl	5,50 €

Bières :

Bouteilles 33 cl la tourmente brasserie dans les alpes : Grivoise, génépi, IPA, blanche, la dahu, zéro cinq	5,50 €
Bouteilles 33 cl de la bière artisanale d'Embrun : Basilic chtite, La framboise chtite, Hoppy Ale chtite, La corsée chtite, ginger chtite	4,50 €
Pression la tourmente blonde 25 cl	3,20 €
Pression la tourmente blonde 33 cl	4,10 €
Pression la tourmente blonde 50 cl	6,00 €
Panache 25 cl	3,50 €
Panache 33 cl	4,60 €
Panache 50 cl	6,30 €
Monaco 25 cl	3,70 €
Monaco 33 cl	4,20 €
Cidre brut de Normandie domaine des cinq autels 75 cl	19,00 €

Soft :

Jus altiflore 20cl	4,50 €
Argousier, citron, framboise, fruits rouge, myrtille	
Kombucha 33 cl	5,50 €
Citron & gingembre, hibiscus myrtille, pêche	
Ginger beer 35cl	4,70 €
Sirop du plantivore à Eygliers :	2,70 €
Menthe, Fraise, Myrtille, Framboise, Mandarine	
Limonade artisanale agrumes 33 cl	4,30 €
Schorle infusion 33 cl	
Infusion rooibos l'ensorcelant (infusion rooibos, écorce d'orange) ou infusion thé glacé vert menthe	4,30 €
Schorle (eau & fines bulles) 33 cl	4,30 €
Citron fringant, orange affriolante, groseille chatoyante, menthe fougueuse, rubarbe pimpante, pomme tonique	

Les eaux:

Perrier 33 cl	3,80 €
AQUAchiara micro filtré (Eau locale filtrée) plate ou pétillante	
En 50 cl	2,50 €
En 75 cl	4.20 €

Pour des raisons environnementales, nous avons choisi ce dispositif qui optimise l'eau du réseau en limitant la consommation d'hydrocarbure pour les transportations et les emballages ainsi que les déchets

Digestifs : 7,50 €

Mandarinello ou Limoncello
Génépi des alpes de la distellerie de Favier à Tallard
Liqueur de Mélèze du Plantivore à Eygliers
Rhum : Rum robo pur jus de canne
Liqueur de whisky-châtaigne Belle gnôle/ distillerie des Aravis
Single malt Roborel de climens affineur de whisky français

Boissons chaudes :

Expresso	1,70 €
Long black	1,70 €
Ristretto	1,70 €
Noisette	1,90 €
Double expresso	3,40 €
Déca	1,70 €
Capuccino	3,50 €
Café au lait	2,10 €
Latte	3,20 €
Chocolat chaud	4,80 €
Thés/ Infusion/ Tisane	3,80 €

Thé noir de Ceylan, Earl Grey, Thé vert menthe, Infusion verveine oranger, Infusion verveine, Tisane au romarin, Tisane de Lavande

LA CARTE DES VINS

Vin au verre 12,5 cl — 5,50 €
N'hésitez pas à nous demander nos suggestions

ROUGE

75 cl

« Il vaut mieux boire du rouge que broyer du noir »

Renaissance Ciceron Merlot / Claude Vialade — 22 €
100 % Merlot / IGP OC HVE / 2022

Vielle Mule / Jeff Carrel — 24 €
100% grenache / IGP Côtes Catalanes / 2022

Air de Réméjeanne / Domaine la Réméjeanne — 26 €
grenache-syrah / Rhône / 2022

Orca / Maison Marrenon — 39 €
90% grenache, 10% syrah / Ventoux / 2021

Châteauneuf-du-Pape / Pierre Troupel / Domaine clef de Saint Thomas — 45 €
50% Grenache, 50% Syrah / Châteauneuf du pape / 2020

ROSÉ

75 cl — 150 cl

« Rosé gris , parfait pour l'apéro entre copains »

Belles du sud Ciceron rosé gris / Claude Vialade — 25 € — 48 €
Cinsault, grenache gris / IGP OC HVE / 2023

« Mieux que les réseaux sociaux, le rosé social »

Calisson de Calissanne / Château Calissanne — 28 €
45% Grenache, 30% Cinsault, 15% Syrah, 10% Mourvèdre / Côteaux d'Aix en Provence / 2023

Fiumicicoli / Domaine Fiumicicoli — 38 €
100% Sciacarellu Corse Sartene / 2023

BLANC

« Quand mes amis me manquent, je fais comme les échalotes, je les fais revenir au vin blanc »

Soleil Gascon */ Le gros Maseng / Plaimont producteurs* — 22 €
100% Gros Maseng/ IGP Côtes de Gascogne / 2022

Renaissance Cicéron Sauvignon */ Claude Vialade* — 22 €
100% Sauvignon / IGP OC HVE / 2023

Dans l'air du temps */ Jeff Carrel* — 24 €
100% Chenin blanc / Vin de France / 2023

Pas vu pas pris */ Jeff Carrel /* — 26 €
100% Chardonnay/ Vin de France / 2023

Vignes rares de Ciceron Verdejo */ Claude Vialade* — 35 €
100% Verdejo / IGP AUDE bio / 2022

CHAMPAGNE ET PETILLANT

« Save water, drink champagne »

Cidre de Normandie Brut */ Domaine des cinq autels 0.75 cl* — 19 €

Mousse-Tache Petit Guidon extra brut / *Jeff Carrel/*
70% Mauzac, 30% sauvignon/ Vin de France — 24 €

Rue du sorbier */ A. Levasseur*
80% Meunier, 15% Pinot noir, 5% Chardonnay/ Cuchery — 65 €

Extrait gourmand */ A. Levasseur*
50% Meunier, 30% Chardonnay, 20% Pinot noir/ Cuchery — 67 €

Blanc de terroir */ A. Levasseur*
100% Chardonnay/ Cuchery — 89 €

Noir de terroir */ A. Levasseur*
100% Pinot noir/ Cuchery — 89 €

DIGESTIFS

7,50 €

Mandarinello ou Limonccello

Génépi des alpes *de la distillerie de Favier à Tallard*

Liqueur de Mélèze *du Plantivore à Eygliers*

Rhum : Rum robo pur jus de canne / *Roborel de Climens*

Liqueur de whisky-châtaigne Belle Gnôle */ distillerie des Aravis*

Single malt / *Roborel de Climens affineur de whisky français*

N’hésitez pas à nous demander conseil