

_ Grappa	12€
_ Limoncello	10€
_ Bas Armagnac Cazade 1998	19€
_ Bas Armagnac Cazade 1992	21€
_ Bas Armagnac Laberdolive 1989	24€
_ Bas Armagnac Laberdolive 1986	26€
_ Bas Armagnac Laberdolive 1970	32€
_ Vodka Beluga Gold Line	19€

Marc de Bourgogne rare - Pomace brandy

	4cl
_ Romanée Conti 2000	76€
_ Clos de Tart 1990	44€
_ Hospices de Beaune 2003	38€
_ Hospices de Beaune 2010	28€

Chartreuse

	4cl
_ Verte / Jaune	14€
_ VEP verte / jaune	28€
_ MOF	14€
_ 9ème Centenaire	24€
_ Tarragone Santa Tecla jaune 2016	22€
_ Tarragone Santa Tecla verte 2016	25€
_ Tarragone Santa Tecla verte 2014	30€
_ Reine des liqueurs	22€
_ Une Chartreuse verte 2015	180€
_ Une Chartreuse jaune 2015	192€
_ Tarragone jaune 1973-1985	170€
_ La Foudre 147	28€
_ Chartreuse TAO	40€

PANORAMIC

 maison
 bouvier

- CARTE DU BAR -

GOURMANDISES - SWEETS

Buffet de desserts - *Desserts buffet* - 18€

La part de pâtisserie - *Piece of cake* - 9€

Toutes taxes comprises et service compris - Ouvert 7/7
 Moyens de paiement : CB, espèces, AMEX

BIÈRES A LA PRESSION - DRAFT BEERS

	33 cl	50 cl
_ La Blonde du Mont Blanc	7€	10€
_ La Blanche du Mont Blanc	8€	11€
_ La Rousse du Mont Blanc	8€	11€

APÉRITIFS - APERITIFS

_ Coupe de Champagne rosé - <i>Glass of rosé Champagne</i>	19€	12cl
_ Coupe de Champagne brut - <i>Glass of brut Champagne</i>	16€	12cl
_ Apéritif maison, bulles rosées de l'hiver, myrtilles sauvages	14€	12cl
_ Bloody Mary	14€	12cl
_ Apérol / St Germain / Américano Spritz	14€	12cl
_ Kir vin blanc de Savoie cassis ou myrtilles	9€	12cl
_ Kir royal	18€	12cl
_ Ricard, Pastis de Savoie	7€	12cl
_ Porto rouge	11€	12cl
_ Martini blanc/rouge	8€	12cl
_ Verre de vin blanc/rouge - <i>Glass of white/red wine</i>	12€	12cl

Whisky

_ Jack Daniel's	12€	4cl
_ Talisker	12€	4cl
_ Chivas	12€	4cl
_ Cardhu	12€	4cl
_ Oban	12€	4cl

Gin

_ Bombay	12€	4cl
_ Hendricks	15€	4cl
_ Botanist	18€	4cl

Rhum

_ Havana Club 3 ans	12€	4cl
_ Havana Club 7 ans	18€	4cl
_ Zacapa 23 ans	25€	4cl
_ Diplomatico	18€	4cl
_ Rhum J-M	18€	4cl

SOFTS

Jus de fruits artisanaux Alain Milliat - <i>Natural fruit juices</i>	33cl	9€
_ Framboise, mangue, orange, pomme, tomate, myrtille, ananas, abricot		
<i>Raspberry, mango, orange, apple, tomato, blueberry, pineapple, apricot</i>		

Jus de fruits pressés - Fresh pressed fruit juices

_ Citron / Orange - <i>Lemon, orange</i>	12€
_ Sodas 33 cl	7€
_ Sirop à l'eau	4€
_ Diabolo sirop	5€

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

accompagnées de chocolats et meringues faites maison

served with homemade chocolates and meringues

_ Espresso	4€
_ Double Espresso	7€
_ Cappuccino	9€
_ Chocolat chaud maison - <i>Homemade chocolate</i>	9€
_ Chocolat chaud maison, chantilly - <i>Homemade chocolate with whipped cream</i>	11€
_ Irish Coffee	15€
_ Thé - <i>Tea</i>	7€
_ Infusions - <i>Herbal tea</i>	7€

DIGESTIFS - AFTER DINNER LIQUEURS

	4cl
_ Génépi	10€
_ Gentiane	14€
_ Cognac XO DEAU	24€
_ Cognac Black Extra DEAU	27€
_ Cognac la vie en Or DEAU	364€
_ Calvados	32€
_ Eaux de vie poire / framboise / mirabelle	14€
<i>Pear / raspberry / mirabelle brandy</i>	