BOIRE & MANGER

Eté 2024



AUX SALES GOSSES C'EST CUISINE MAISON







À PARTAGER - À GRIGNOTER

	B	ŒUF MIMOSA DE LA NONNA: Recette de grand-mère Sale Gosse
	, 🍠	FOCACCIA A L'HUILE D'OLIVE OU A L'HUILE DE TRUFFE 6,90 €/8,90 €
		BIG & CREAMY BURRATA 250 G: L'italienne "La Golosa di Puglia"
		DES FRITES UNE FOIS: Duo de frites, PDT et patates douces, sauce cheddar et ketchup 8,90 €
		LA SALEGOSSITA: Du guacamole maison et des frites de patate douce
		LE CROQ'APERO : Croq' Jambon comté et huile de truffe
	,	LA CALAM': Calamars à la romaine dorés, sauces chimichurri et béarnaise
		LA BELLE SALMONE : Planche de saumon fumé
	,	L'ALSACIENNE : Pizza base crème fraîche, lardon, échalote, poivre 5 baies, muscade
		LA GRANDE COCHONNE: Planche de cochon et de fromages Français et Italiens
	,	LA MARINA: Poulpe snacké, calamars à la romaine, crevettes grillées
		LA GOLOSA: Assiette de Burrata Pugliese, mortadelle artisanale à la truffe, tomates cerises, 22,50 € roquette, focaccia, huile d'olive Olival do Candedo (Portugal)
Ê	ř	TRIO DE BRUSCHETTA: Burrata crémeuse & jambon de Parme / Poulpe & tomates aillées / . 17,90 € Ratatouille & tomates séchées

MENU DU JOUR

Déjeuners du lundi au vendredi

PLAT DU JOUR 13 €

Entrée - Plat - Dessert 22 € Entrée - Plat ou Plat - Dessert 17,50€



EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE: **DEMANDEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES**



PLATS INDISPONIBLES LES APRÈS-MIDIS



PLAT VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN

NOTRE PAIN EST PÉTRI ET CUIT CHAQUE JOUR PAR L'Atelier des Gourmandises



FRAÎCHEUR DE FRUITS ROUGES sirop menthe basilic, meringue et double crème de Gruyère		CRÈME BRULÉE
		PIZZA AU NUTELLA c'est mieux à 2 11,00 €
GRUMBLE POMME POIREglace vanille Fèves de Tonka	. 7,00€	⇔ PIZZA AU NUTELLA et à la banane 12,00 €
LE MOELLEUX CHOCO D'ERNESTO	7,00€	LE CAFÉ GOURMAND
glace vanille Fèves de Tonka		LE THÉ OU TISANE GOURMANDE MARIAGE FRÈRES 10,00 €
TIRAMISU SPÉCULOS ET CARAMELau beurre salé	7,00€	BULLE GOURMANDE Champagne brut 17,00 €

ET LES GLACES DE L'ARTISAN GLACIER À LA PAGE 6





À base de laitue Iceberg

	En plat	En entrée
LA CHÈVRE MIEL Chèvre chaud sur toast, miel, roquette, concombre, radis et pignons de pin	22,50€	12,50€
LOLA VEGAN Salade romaine, quinoa, mangue, avocat, grenade, chou rouge, menthe et citron vert	18,90 €	11,00€
LA GOURMANDE	16,90 €	9,50€
LA SCARG	22,50 €	12,50€
LA CÉSAR *option bacon +1 € / +0,60 €	22,50€	12,50€



POKE BOWL SAUMON

Sashimi de saumon, marinade teriyaki gingembre et basilic thaï, quinoa blanc, avocat, oignon borettane, champignon shimeji, algue wakame, fève de soja, mangue, chou rouge, radis

TATAKI DE THON

Salade asiatique, coriandre, grenade, choux rouge et quinoa teriyaki

POULPE À L'ITALIENNE

Dés de tomate aillés, persillés et pimentés, sur lit de roquette





POUR LES SALES GOSSES LES VRAIS

13,90€

Verre de jus de fruit, sirop, coca ou thé froid

La petite pizza avec ou sans jambon blanc

. 00

La petite assiette de linguine, bolo, carbo ou pesto

00

Steak de bœuf frais & français avec frites ou pâtes

Une boule de glace





		Double
VG'BURGER Steak végétal, Abondance, tomate, salade et oignons frits croustillants	. 22,90€	29,90€
ABONDANCE BURGER	. 23,70€	29,90€
BACON ABONDANCE BURGER	. 24,20€	31,00€
ITAL'TRUFF' BURGER		31,00€
CHEDDAR' BURGER	. 24,20€	31,00€
HAMBURGER	20,50€	26,50€
CROQUE-MONSIEUR JAMBON COMTÉ Servis avec frites et salade	. 16,50€	
		-

Dans votre burger: Steak de bœuf frais français, laitue iceberg, fines tranches de tomate, oignons rouges compotés, pickles, ketchup, mayo, american mustard

SERVIS AVEC FRITES & SALADE



TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE . 21,90 €

180 g de bœuf charolais VBF, cornichons, oignons rouges, olives noires, tomates séchées, pignons de pin, frites et salade panachée

POULET FAÇON TAJINE Suprême de volaille, semoule, citron confit, légumes mijotés et sauce aux épices orientales 23,90 €

CARPACCIO DE BŒUF 23,90 € À L'ARGENTINE

Bœuf Charolais, sauce chimichurri, citron, artichauts des Pouilles et frites

CÔTE DE BŒUF Irlandaise 85,00 €

≈ 1 kg pour 2 personnes

2 accompagnements* et 2 sauces aux choix inclus*

* Hors sauce morilles +4 € Hors purée PDT et topinambour à la truffe +3 €

FFA MACALIL MAISELIE	a
Purée PDT et topinambour à la truffe !	8,20€
Ratatouille	4,70€
Gratin de pommes de terre	5,50€
Frites de Patate Douce	4,60€
Frites de pommes de terre	3,60€
Salade panachée	3,60€
Légumes croquants	

LES SAUCES

Beurre café de Paris / Poivre vert Roquefort / Chimichurri / Béarnaise Sauce supplémentaire 1,90 € Sauce morilles

NOS VIANDES DE LA FERME DE CHALLONGES

100% Haute-Savoie en circuit court

ENTRECÔTE 250 g - 27,90 € 1 accompagnement* et 1 sauce au choix inclus*

FILET DE BŒUF 180 g - 34,90 € 1 accompagnement* et 1 sauce au choix inclus*











	FOCACCIA À L'HUILE D'OLIVE OU À L'HUILE DE TRUFFE	. 6,90 € / 8,90 €
		11 00 6
	MARGARITA Tomate, mozzarella	11,90€
Ø	ORTA VEGETARIENNE Tomate, mozzarella, champignon, artichaut, poivron, aubergine	18,50 €
Ø	4 FORMAGGI	18,50€
	NAPOLITAINE	16,50€
	REINE Tomate, mozzarella, champignon, jambon blanc	16,50€
	BRESAOLA Tomate, mozzarella, viande de bœuf bresaola, coulis de pesto, mozzarella di Bufala, roquette, copeaux de Grana Padano	22,90€
	CAPRICCIOSA	19,90€
	MISS ITALIA	22,90€
	CALABRESE Tomate, mozzarella, poulet, champignon, gorgonzola	18,50€
	TUNA	18,50€
	CALZONE Tomate, mozzarella, champignon, jambon blanc, œuf	17,90€
	PARMIGGIANAd. Grand Bodan	18,50€
2/0	Tomate, mozzarella, aubergine, jambon blanc, copeaux de Grana Padano LIPARI Tomate, mozzarella, artichaut, salami piquant, champiqnon, olive, copeaux de Grana Padano, basilic	20,90€
	4 STAGIONI	19,90€
	PIZZA BASE CRÈME	
	VÉNITIENNE. Crème fraîche, mozzarella, tomate séchée, artichaut, roquette, copeaux de Grana Padano, huile de truffe	21,90 €
Ø	CHÈVRE MIEL Crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, miel, noix	16,90€
9	TARTUFA	22,90€
	ALSACIENNE	
	PAYSANNE	18,50€
	Crème fraîche, poulet, reblochon, champignon, échalote SAVOYARDE Crème fraîche, mozzarella, reblochon, pomme de terre, échalote, jambon de Parme	20,90€
	NORVÉGIENNE. Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé	22,90€
	PIZZA AU NUTELLA ou NUTELLA BANANE	11,00 € / 12,00 €

PASTA

LASAGNA SALES GOSSES	. 19,90 €
Délicieuse bolognaise maison aux épinards et m <mark>ascarpone et pointe de gorgonzola. Servie avec une salade panachée</mark>	- 472
RAVIOLES PANCIOTTI ASPERGE & TRUFFE	. 25,90€
Ravioles farcies à la ponite d'asperge verte, sauce <mark>crémeuse et croustillant de parmesan aromatisée à la truffe</mark>	
Sunn hurrata 125 a +7 €	



	ALLA CARBONARA RICCA	17.90€
	Recette crémeuse, pancetta, jaune d'œuf et Grana padano	
F	AL PESTO	15,90€
	Evidemment du basilic, des pignons de pin, crème, Grana padano et huile d'olive	
	ALLA BOLOGNESE	16,90€
	Sauce cuisinée à base de coulis de tomate, viande de bœuf hachée, carotte, céleri, oignons	
	CON SALMONE	18,90€
	Recette crémeuse de saumon à l'aneth et saumon fumé	



TOMATES EN CARPACCIO

& BURRATA - 22,90 € Carpaccio de tomates couleur, burrata 125 g, pesto, roquette, huile d'olive, basilic

POKE BOWL SAUMON - 24,90 €
Sashimi de saumon, marinade teriyaki
gingembre et basilic thaï, quinoa
blanc, avocat, oignon borettane, champignon
shimeji, algue wakame, fève de soja,
mangue, chou rouge, radis

LA GOLOSA - 22,50 € Assiette de Burrata Pugliese, mortadelle artisanale à la truffe, tomates cerises, roquette, focaccia, huile d'olive Olival do Candedo (Portugal)

CARPACCIO DE BŒUF

À L'ARGENTINE - 23,90 € Bœuf Charolais, sauce chmichurri, citron, artichauts des Pouilles et frites











À LA BOULE

SORBET PLEIN FRUITS ARTISANAL

Fraise Mara des Bois Poire Williams de Savoie Ananas du Costa Rica Banane du Costa Rica Mangue Alphonso Citron de Sicile

GLACE ARTISANALE

Vanille Fèves de Tonka Chocolat Côte d'Ivoire 69% Café Espresso Pistache de Sicile Crème d'Isigny Caramel au beurre, sel de Guérande Stracciatella et Copeaux de chocolat



LES EXTRAS

\$ +0,50°

Coulis de Chocolat Maison

Eclats de Meringues

Fraises Fraîches

Spéculos

Grain de café choco

Chantilly Maison

Pailleté feuillantine

Coulis Caramel au beurre salé

Coulis de Fruits rouges Maison

1 Boule 3,20€

2 Boules 6,00 €

3 Boules 8,00 €

LES COUPES POUR LES GOURMANDS

9€

EXOTIQ'

Sorbet Ananas du Costa Rica Sorbet Mangue Alphonso Sorbet Banane du Costa Rica Chantilly maison Pailletée feuillantine

PICHOCO

Glace Pistache de Sicile Glace Chocolat de Côte d'Ivoire 69% Coulis de Chocolat maison Chantilly maison Pailletée feuillantine

ÉPICURE

Glace Crème d'Isigny Glace Caramel Beurre et sel de Guérande Glace Stracciatella et copeaux de chocolat Chantilly maison Poudre de Spéculos Coulis Caramel au beurre salé

FRAISE MELBA

2 boules de Glace Vanille Fèves de Tonka Glace Fraise Mara des Bois Fraises fraîches Crème chantilly maison Coulis de fruits rouges maison Amandes Grillées

DAME BLANCHE

3 boules de Glace Vanille Fèves de Tonka Coulis de Chocolat maison Chantilly maison Amandes grillées

CHOCOLATISSIMA

2 boules de Glace Chocolat de Côte d'Ivoire Glace Crème d'Isigny Moelleux Chocolat maison Chantilly maison Coulis de chocolat maison

126 LES COUPES POUR LES GRANDS

LA SALE GOSSE

2 boules de Sorbet Poire Williams de Savoie Liqueur de Poire des Sales Gosses Spéculos

ITALIENNE

2 boules Café Espresso Amaretto Amandes grillées Grains de Café Chocolat

COLONEL

2 boules de Citron de Sicile Vodka Smirnoff

CRÉOLE

Glace Vanille Fèves de Tonka Sorbet Ananas du Costa Rica Rhum Pampero Especial

JOSEPE

2 boules de Sorbet Fraise Mara des Bois Liqueur de Verveine des Sales Gosses Eclats de Merinques



Glace Vanille Fèves de Tonka Café Espresso Chaud Grains de Café Chocolat



NOS BIÈRES À LA PRESSION

		25 cl	50 d
Heineken	HEINEKENLa blonde rafraîchissante avec une pointe d'amertume (5°)	. 3,90€	7,00€
OC THE	BIÈRE DU MOMENT Suivez l'instant		
Affligem Blanche	AFFLIGEM BLANCHE Blanche Belge subtilement fruitée (4.8°)	4,80€	8,50€
Affligem Ambrée	AFFLIGEM AMBRÉE Bière double d'abbaye, à la délicate amertume, offrant des notes d'épices et biscuit caramel (6.7°)	. 5,50€	9,90€
	GALLIA CHAMP LIBRE Lager Parisienne non filtrée, à la créativité de notre territoire français aux notes de fruits blancs (5.8°)	. 5,50€	9,90€
IPA	IPA LAGUNITAS L'amertume et les agrumes pour cette Indian Pale Ale Californienne, un pur régal (6.2°)	. 5,50€	9,90€
•	CINEY 7°	. 5,50€	9,90€

NOS BIÈRES BOUTEILLES

HEINEKEN 0° (33 cl)	5,60€
DESPERADOS (33 cl)	6,80€
CORONA EXTRA (35,5 cl) La Cerveza mas fina (4.5°)	7,00€
BLANCHE DU MONT-BLANC (33 cl)	8,30€
LA CHOUFFE (33 cl)	8,00€





COCKTAILS SIGNATURES

	TO APROVE
Gin Basil Smash Gin Tanqueray London Dry, citron jaune, sirop de sucre de canno	
East Side	12,00€
Mai Tai	12,00€
Gold Hive	12,00€
Amaretto Sour	11,00€
Clover Club	

COCKTAILS VINTAGE

Le MSG ~ Mojito Sales Gosses (taille XL)	13,00€
Sex on the beach	12,00€
Piña Colada	12,00€
Espresso Martini Grey Goose Vodka Grey Goose, Kalhua liqueur de café, espresso	12,00€
Gin Fizz	12,00€
Moscow Mule	12,00€

Les Classics

Daïquiri - Caïpirinha - Cosmopolitan - Margarita - Long Island. . .



PERFECT GIN TONIC













K&G Pointe de Marcelly 14,00 € Tonic Ginger Lemongrass Swiss Mountain, Gingembre et zeste d'Orange



Tonic Premium Swiss Mountain Spring Source Allegra en Suisse 100% circuit court

LES MOCKTAILS

		- F. C. L. C.		1
	Virgin Mojito	7,50€	Evy'SpritzSan Bitter, Tonic, Limonade	7,50€
7	Virgin Mojito fruit	8,00€	Virgin Colada	7,50€
	Danseuse divine <i>Pomme, passion, citron vert, sirop de cassis</i>	7,50€	Frais frappé Jus mangue, jus ananas, purée fraise, chantilly	7,50€
	Tropico Mint	7,50€	Diabolette	7,50€
-	Ptit'Basil	7,50 €	Fraîcheur d'été . Jus de pomme, citron jaune, sucre de canne, basilic, Pern	7,50 € rier

SPRITZ & TONIC

Apérol Spritz	8,90€
Hugo Liqueur de sureau, Prosecco, Perrier, citron vert, feuilles de menthe	9,90€
Martini Tonic	9,00€
Campari Tonic	9,00€





CHAMPAGNES & BULLES



	La Coupe	Bouteille	Magnum
Veuve Clicquot BRUT Carte Jaune		90,00€	185,00€
«R» de Ruinart BRUT		105,00€	
Ruinart Blanc de Blancs		130,00€	
Laurent Perrier rosé		130,00€	
Champagne BRUT	11,00€	65,00€	
Piscine de Champagne	16,00€		
Prosecco	6,00€	35,00€	

Un vrai homme vous fait vous sentir sexy, forte, capable d'affronter le monde... Ah non, pardon... C'est le Champagne... Le Champagne fait ça!



GINGER

11,50€

Apple Ginger Gin Bombay Sapphire jus de pomme, feuille de menthe, Ginger Beer Swiss Mountain

Tonic Ginger ale

Vodka Smirnoff red, Ginger Ale Swiss Mountain, citron vert

El Diablo

Tequila, crème de cassis Ginger Ale Swiss Mountain citron vert

LES APÉROS

Ricard, Pastis 51 (2 cl)	2,90€
Martini Rouge ou blanc (6 cl)	4,30€
Martini Nolo sans alcool (6 cl)	4,30€
Suze, Campari, Porto Rouge ou blanc (6 cl)	4,40€
Negroni	8,00€
Américano	8,00€
Kir	4,90€
Kir Prosecco	6,50€
Kir Royal	11,50€



	Verre 12,5 cl	25 cl	50 cl	Bouteille	Magnum	
Cuvée des Sales Gosses Pays d'Oc	4,60€	8,80€	17,00€	24,00€		
PROVENCE						
UP Rosé - Ultimate Provence Cinsault-Grenache-Rolle Studio by Miraval Cinsault-Grenache-Rolle Minuty M Cinsault-Grenache-Syrah				30,00€	76,00€	
LANGUEDOC-ROUS	SILLON				A	-
Puech-Haut « Argali » Grenache-Cinsault		1.		42,00 €		



WEST TO THE RESERVE T				
	Verre 12,5 cl	25 d	50 cl	Bouteille
VALLÉE DU R	HÔNE			
Terre d'Amandier Chardonnay Ardèche				. 27,00€
SAVOIE				
Apremont Philippe et Sylvain Ravier Jacquère				
Chignin Bergeron entre lacs et sommets Roussani	ne			44,00 €
LANGUEDOC-ROI	NO LUEST			
Viognier « Albrières » Viognier				. 25,00€
Cuvée des Sales Gosses Pays d'Oc				
BOURGOG	NE			1
Saint-Véran « LES SABLES » Domaine Martin (h		14,60€	28,60€	42,00€
Chablis « LE FINAGE » La Chablisienne Chardonnay	/			. 45,00€
Mercurey « LES CHENAULTS » Domaine Thelot	: Juillot Chardonnay			. 68,00€
	2			,
SUD OU				
Moelleux La Demoiselle de Laballe Gros Manseng	5,90€	11,40 €	22,20€	32,00€
LOUDE				
LOIRE				
Pouilly Fumé - Domaine Pabiot Sauvignon	8,00€	15,60€	31,00€	42,00€
$\boldsymbol{\mathcal{Y}}$				a





	Verre	12,5 d	25 d	50 cl	Bouteille
	VALLÉE DU RHÔNE			- 4	
	Petit Martin Merlot-Grenache	4,90€	9,40€	18,20€	26,00€
	Saint-Joseph « TOLONDIÈRE » Domaine Chomel Syrah				. 47,00€
	Vacqueyras Ondines BIO Grenache-Syrah-Cinsault				. 39,00€
	Crozes-Hermitage « CALUNAS » Syrah				. 38,00€
	BORDEAUX				
	Médoc Haut Couloumey « PRESTIGE » Merlot-Cabernet				. 34,00 €
	Château Malbec Merlot-Cabernet-Sauvignon-Malbec		. %		. 42,00€
	Pessac-Léognan « CHÂTEAU LAFONT MENAUT » Cabernet Franc-M				
			7 3		
	LANGUEDOC-ROUSSILLON				307
	Cuvée des Sales Gosses Pays d'Oc	4,60€	8,80€	17,00€	24,00€
	Les Creisses Syrah-Grenache-Cabernet		200		
	Mas Laval « P'TITE SOIF » Syrah				
	La Clape « An 1 650 » Gérard Bertrand Syrah-Carignan-Mourvèdre 8	8,00€	15,60€	31,00€	40,00€
	Pic Saint Loup « LES DÉESSES MUETTES » Syrah-Grenache				. 33,00€
	BOURGOGNE				
	Les Deux Complices « PINOT & GAMAY » Dom. Dupessay 7	7,00€	13,60€	26,50€	38,00€
	Hautes Côtes de Beaune « CLOS PERRIERE » Dom. Parigot Pinot n				
	Givry 1er Cru « CLOS CHALÉ » Domaine Mouton Pinot noir				. 68,00€
	MONDE				
)	MONDE				
/	Montepulciano « LA CANTINA DEI FEUDI » Montepulciano Abruzzo Italie				
	Primitivo Salento « FORTE INCANTO » IGP Primitivo DOC Puglia Italia				. 38,00€
`				-	
)_		1		- 4	1
	$\mathcal{H}_{\mathcal{A}}$		5		UF
э —		4	the firm	$-\epsilon$	M



NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE



		-		
6			6	W
14				
	\$ 0,000,00			4
X				V
1	CHAMPAGNE & BULLES	La Coupe	23	5 15 15
	UNAMI AUNE & DULLEO			
1	Kir royal	11 50 €		
	Champagne BRUT		11150	
	Piscine de Champagne			
	Prosecco			
		0,00 €		
			33	
		Verre 12,5 cl	25 d	50 cl
	ROUGE	venie 12,5 (i	25 U	30 (1
3	ROUGE			Wist-
	Cuvée des Sales Gosses Pays d'Oc	4.60 €	8,80€	17,00€
3	« Petit Martin » Domaine Martin Merlot-Grenache Vaucluse	<u> </u>	9,40 €	18,20€
	Les Deux Complices « PINOT & GAMAY » Dom. Dupessay Bourgogne		13,60€	26,50€
	La Clape « An 1 650 » Gérard Bertrand Syrah-Carignan-Mourvèdre Languedoc		15,60€	31,00€
8				
	DIANO			
	BLANC			
		1		X
	Cuvée des Sales Gosses Pays d'Oc		8,80€	17,00€
	Saint-Véran « LES SABLES » Domaine Martin (hardonnay Bourgogne		14,60€	28,60€
	Pouilly Fumé - Domaine Pabiot Sauvignon Vallée de la Loire		15,60€	31,00€
	Moelleux La Demoiselle de Laballe Gros Manseng côtes de Gascogne	5,90€	11,40€	22,20€
		4-		
	ROSÉ			
	<u>nuol</u>		# # #	J-15-
	Cuvée des Sales Gosses Pays d'Oc	1606	0 00 6	17.00.6
•	UP Rosé - Ultimate Provence Cinsault-Grenache-Rolle		14,60€	17,00 €
3	or nose - Oitimate Flovence Chisaunt-Genache-Rolle	1,50 €	14,00€	20,00€
7				4
1				*
L				
6				3
2				
*				6
C			-6,	MS

		1
	4 d	Bouteille*
VODI	(A	
Smirnoff Red	The second secon	77,00€
Grey Goose		107,00€
	3.5	
GIN		
London Dry Gin K&G Mieussy, Haute-Savoie		95,00€
Gin Mare	*	95,00 €
The Seventh Sense Suisse		150,00€
Generous purple		100,00€
Tanqueray 0 sans alcool	2	100,00 €
Tanqueray		78,00€
Hendrick's		105,00€
Bombay Sapphire		90,00€
Monkey 47		70,00 €
monkey 47	15,00 €	
DUII	M	
RHU		
Captain Morgan Rhum ambré		70,00€
Pampero blanc		70,00€
Pampero Especial Rhum ambré		75,00€
Diplomatico	- 2	90,00€
Zacapa		
The Kraken Black Spiced	9,00€	90,00€
πήου		
TÉQUI	LA	
Don Julio Blanco	12,50 €	125,00€
Tequila Blanco Estribos	7,00€	70,00€
		1 1 1 E
WHIS	KY	*
JB		75,00€
Irish whisky Jameson		85,00€
Ballantine's		85,00€
Johnie Walker Black		90,00€
Jack Daniel's		95,00€
Jack Daniel's Honey		75,00 €
Nikka Whisky		- 1
Caol Ila 12 ans		
Talisker 57		
Lagavulin	14 00 €	
Supplément boisson soda		
Red Bull (25 cl)		
Supplément Tonic Swiss Mountain	5,40 €	
*2 accompagnements soda ou fruit de 50 cl compris. Pa	ichet supplémentaire 5 €	
AND REAL PROPERTY AND PERSONS ASSESSED.	IN COURSE OF STREET	

0.00.0



4 d

COGNAC

EAU D'VIE & LIQUEURS

La Poire des Sales Gosses 42°	7,50€
Le Génépi des Sales Gosses 40°	7,50€
La Verveine des Sales Gosses 40°	7,50€
Abricotine Maison Morand 43° Abricots Luizet du Valais	10,00€
Grappa Barriques Jacopo Poli 40°	8,50€
Get 27, Get 31	7,30€
Bailey's, Amaretto	7,30€
Limoncello	6,50€
Chartreuse Verte	7,50€

CALVADOS & ARMAGNACS

 Calvados Père Magloire Fine V.S.
 7,50 €

 Vieil Armagnac Clés des Ducs VSOP
 7,50 €

SHOOTERS

	Shooter 2cl	6 shooters
Jager Bomb Jägermeister, boisson énergétique	6€	
Kiss Cool Vodka, Get 27	4€	22€
B-52 Kaluha, Bailey's, Cointreau	4€	22€
Teq Paf Tequila, Tonic, Citron, Sel	4€	22€
Orgasme Get 27, Teauila, Bailev's	4€	22€



VIVRE D'AMOUR ET D'EAU FRAÎCHE





LIMONADES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	4,00€
Limonade	4,00€
Orangina	4,00€
Yaute Ice Tea BIO Brasseurs Savoyards (33 cl)	5,00€
Ice tea (Fuze Tea pêche)	4,00€
Red Bull (25 d)	5,90€
Bitter « Venezzio » (20 cl)	4,00€

*Supplément sirop 0,20 €

LES EAUX

	25 d	50 d	11
Evian		3,40 €	4,80.€
Badoit Verte		3,80 €	5,10€
Vittel	. 3,00€		
Vittel Sirop	. 3,20€		
Perrier (33 cl)	. 4,00€		
Perrier Sirop (33 cl)	. 4,20€		

LES FRUITS

Jus d'orange pressée	5,00€
Jus de citron pressé	4,50€
Jus de fruits Granini 25 cl	4,20€
poire, tomate BIO, ananas BIO, fraise	

BOISSONS À EMPORTER

- ★ Jus de fruits Granini 25 cl
- ★ Schweppes Tonic 50 cl
- ★ Badoit verte 50 cl
- ★ Evian 50 cl
- ★ Ice tea (Fuze tea pêche) 50 cl
- ★ Pur'the froid BIO 33 cl
- ★ Coca-Cola / Coca Zéro 50 cl
- ★ Red Bull 25 cl
- ★ Bière Corona 33 cl
- ★ Bière Blanche du Mont-Blanc 33 cl
- ★ Heineken 0° 33 cl
- ★ Desperados 33 cl

BOISSONS CHAUDES







RISTRETO - 1,80 €



ESPRESSO DOUBLE - 2.80 €



ALLONGÉ ~ LUNGO - 1,90 €



ESPRESSO NOISETTE MACCHIATO 1,90 €











AMERICANO - 2,10 €

CAPPUCCINO - 3,30 € CAFÉ LATTE - 3,70 €

CAFÉ VIENNOIS - 3,70 € LATTE MACCHIATO - 3,70 €



IRISH-COFFEE - 9.90 €



CHOCOLAT CHAUD - 3.50 €



CHOCOLAT VIENNOIS - 4,40 €



THÉS & INFUSIONS



MARIAGE FRERES

Maison de Thé à Paris depuis 1854

THÉS

MARCO POLO

Un bouquet extraordinaire pour le plus mythique des thés parfumés.

JASMIN MANDARIN

Grand thé vert, doux et suave parfumé de tendres fleurs de jasmin.

CASABLANCA

Mélange frais de thé vert à la menthe nana enrichi de thé noir à la meilleure bergamote. Rencontre orientale.

THÉ SUR LE NIL

Thé vert aux fragrances de citronnelle et d'agrumes rehaussées d'épices douces. Un parfum d'aventure.

EARL GREY IMPERIAL

Le Earl Grey Impérial est un Darjeeling de printemps richement parfumé avec la célèbre Bergamote de Mariage Frères.

ROUGE BOURBON - SANS THÉINE

Thé rouge rooibos vanillé. D'une grande finesse et sans théine.

ÉPICES IMPÉRIALES - CHANDERNAGOR

lci, un thé noir accueille un mélange réussi d'épices impériales : clou de girofle, cannelle, gingembre, cardamome et poivre pour une tasse chaude et relevée.

INFUSIONS

DREAM TEA - SANS THÉINE BIO

Composition veloutée de plantes aromatiques aux propriétés relaxantes et apaisantes. Les meilleurs camomille, verveine, tilleul. . . agrémentés d'une pointe de réglisse et de thé rouge.

MENTHA PIPERITA BIO

La liqueur précieuse de cette menthe d'exception se dévoile sur un filigrane aux reflets poivrés et intenses, au moelleux remarquable.

CHAMOMILLA BIO

Une camomille merveilleuse à la liqueur souple, soulignée de jolis accents frais et aériens de fleurs blanches de magnolia, d'une agréable persistance aromatique.

VERBENA CITRODORA BIO

L'or auréolin de l'infusion sublime les feuilles intactes de cette verveine incroyable, au velouté de guimauve, sur une trame étourdissante évoquant de cédrat confit.

TILIA ARGENTEA BIO

Sous une robe limpide, veinée d'un vert jaspe tendre, jaillit une note de thé blanc argenté, que viennent sublimer des évocations de fleur d'oranger.

