

# LES ALCOOLS

## APERITIFS

Supplément soft +2€

Kir <sup>12cl</sup>	
<i>Au choix : mûre, cassis, pêche, framboise, châtaigne</i>	
Kir royal <sup>12cl</sup>	
<i>Au choix : mûre, cassis, pêche, framboise, châtaigne</i>	
Martini Bianco & Martini Rosso <sup>6cl</sup>	
Ricard, Pastis 51 <sup>2cl</sup>	
Campari, Suze <sup>6cl</sup>	
Lillet <sup>6cl</sup>	
<i>Au choix : blanc, rosé</i>	
Fernet Branca <sup>6cl</sup>	
Coupe de Champagne <sup>12cl</sup>	
Coupe de Prosecco <sup>12cl</sup>	

## BIÈRES PRESSION

25CL 50CL

Gallia Blonde 4,2°	5€	8€
Gallia Blanche 4°	5€	9€
Gallia IPA 6°	5€	9€
Picon bière	6€	11,50€
Heineken 0% <i>Bouteille 33cl</i>		5€

## DIGESTIFS

### LIQUEURS LOCALES <sup>4cl</sup>

Chartreuse jaune, Chartreuse verte	12€
Génépi Père Ferrand	9€
Liqueur de Verveine du Forez	8,50€

### LIQUEURS <sup>4cl</sup>

Menthe-Pastille, Get 27	9€
Jacoulot menthe poivrée	10€
Limoncello, Amaretto Disaronno	8,50€
Anisette, Bailey's Irish Creme	
Jägermeister, Cointreau	
Chambord	10€

### EAU DE VIE <sup>4cl</sup>

Eau de vie «Cherry Rocher»	9€
<i>Au choix : framboise, poire ou mirabelle</i>	

## ALCOOLS FORTS

Supplément soft +2€

9€	WHISKY, BOURBON, TENESSE <sup>4cl</sup>			
	Aberlour	10€	Ballantines 8€	
15€	Lagavulin	19€	Chivas 10€	
	Four Roses	10€	Talisker 14€	
6€	Jack Daniel's	12€	Nikka 16€	
	<i>Classique ou Fire</i>			
5€	RHUM <sup>4cl</sup>			
	La Hechicera	13€	Angostura <sup>1919</sup> 12€	
5€	Santa Teresa	18€	Don Papa 12€	
14€	Zacapa	18€	Havana Club 8€	
8€	Diplomatico	12€	<i>Especial ou Blanc 3 ans</i>	

### GIN <sup>4cl</sup>

Beefeater	8€	Hendricks	14€
Ki No Bi	18€	Lièvre Blanc	14€
Monkey 47	15€	Malfy	12€
		<i>Au choix : pamplemousse, citron</i>	

### VODKA <sup>4cl</sup>

Absolut Vodka	8€	Vodka 35	11€
Belvedere	14€	Vodka Elyxir	12€

### TEQUILA <sup>4cl</sup>

Patron	14€	Hennessy VS	14€
Olmeca	9€	Palin VS	10€

### ARMAGNAC <sup>4cl</sup>

Armin L'Original	15€	AUTRES <sup>4cl</sup>	
		Mezcal Beneva	12€

## SPÉCIALITÉS LYONNAISES

Anis des Gones	7€
Vodka 35	11€
Gin ADN	12€
Gin FDV	14€
Liqueur de gin maison au citron	9€

# COCKTAIL DU MOIS

L'Après Ski



## FEVRIER

Vodka cannelle et caramel maison  
Jus de pomme  
Sirop vanille maison  
Jus de citron  
Blanc d'œuf

*Régressif & réconfortant* 12€

## LE BAR À MOCKTAILS

TÉLÉSIÈGE



Jus d'ananas  
Jus de citron  
Jus d'orange  
Sirop de gingembre maison  
Sirop de pain d'épices maison  
Tonic

*Acidulé et épicé*.....8€ - 20 CL

SKI



Jus de pomme  
Jus de poire  
Jus de citron  
Sirop de tonka maison  
Sirop d'érable  
Orange caramélisée

*Fruité et gourmand*.....8€ - 12,5CL

PLANTÉ DE BÂTON



Jus de pampleousse  
Jus de citron  
Sirop de gingembre maison  
Miel  
Noix de muscade  
Eau pétillante

*Amer et effervescent*.....8€ - 11,5CL

DAMEUSE



Jus d'ananas  
Jus de mangue  
Sirop de vanille maison  
Jus de citron  
Sirop de myrtille  
Feuilles de menthe

*Exotique et rafraîchissant*.....8€ - 17,5CL

# LE BAR À COCKTAILS

BY L'ATELIER DU RUCK

COCKTAILS CLASSIQUES ET SUR-MESURE À LA DEMANDE

HORS PISTE



Chartreuse verte  
Liqueur de Saint Germain  
Jus de citron  
*Frais et végétal*.....16€ - 6,5CL

LUGE



Gin  
Triple Sec  
Jus de pomme  
Sirop de pain d'épices maison  
Blanc d'œuf  
*Vif et velouté*.....13€ - 14,5CL

TÈRE ÉTOILE



Liqueur d'orange maison  
Jus de citron  
Sirop de tonka maison  
Fleur d'oranger  
Prosecco  
*Gourmand et pétillant*.....12€ - 11,5CL

POUDREUSE



Amaretto  
Jus de citron  
Jus de poire  
Jus de pomme  
Sirop de spéculoos maison  
*Doux et fruité*.....13€ - 18,5CL

REFUGE



Rhum aux épices d'hiver  
Sirop de vanille maison  
Jus de citron  
Jus de mangue  
Jus de fruit de la passion  
Concentré de gingembre  
*Intense et relevé*.....13€ - 19CL

PISTE VERTE



Génépi  
Jus de pomme  
Jus de citron  
Miel  
*Doux et herbacé*.....14€ - 13CL

CHASSE-NEIGE



Eau de vie framboise  
Sirop de vanille maison  
Jus de citron  
Ginger beer  
*Acidulé et pétillant*.....14€ - 13CL

TIRE-FESSE



Jack Daniel's Fire  
Jus de citron  
Sirop de miel maison  
Sirop de tonka maison  
Concentré de gingembre  
*Corsé et boisé*.....12€ - 7,5CL

SLALOM



Campari  
Tequila  
Sirop de litchi  
Jus de citron  
Jus de cranberry  
Thé hibiscus et framboise  
*Floral et délicat*.....13€ - 16CL

TOUT SCHUSS



Rhum ambré  
Crème de châtaigne  
Jus de citron  
Sirop d'érable  
Jus de pomme  
*Riche et crémeux*.....13€ - 14,5CL

# LA CARTE DES VINS


Vallée du Rhône

## VINS BLANCS

12,5CL 75CL

Crozes-Hermitage Guer Van - <i>M.Chapoutier</i> AOP 2024 	10€	49€
Saint-Joseph - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2024 		52€
Saint-Joseph Les Carats - <i>Domaine Mucyn</i> AOC 2022 		55€
Condrieu - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2024		69€
Hermitage - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2022		79€
Saint-Péray Ongrie - <i>Alain Voge</i> AOC 2022 		65€
Châteauneuf-du-Pape - <i>Domaine des Bois de Boursan</i> AOC 2022 		59€

### Loire

Pouilly-Fumé Elisa - <i>Domaine Pabiot</i> AOC 2024 		55€
---	--	-----

### Bourgogne



Pouilly-Fuissé Héritage - <i>Domaine de la Chaize</i> AOP 2023		59€
--	--	-----

### Sud-Ouest

Côtes de Gascogne Les Premières Grives - <i>Domaine de Tariquet</i> IGP 2024	9€	42€
--	----	-----

## VINS ROUGES

12,5CL 75CL

Crozes-Hermitage Meysonniers - <i>M.Chapoutier</i> AOP 2023 	9€	46€
Saint-Joseph - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2023		55€
Vacqueyras - <i>Domaine de Verquière</i> AOC 2024		39€
Châteauneuf-du-pape Pie VI - <i>M.Chapoutier</i> AOP 2022 		69€
Hermitage - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2022		84€
Côte-Rôtie - <i>Maison Les Alexandrins</i> AOC 2022		79€
Hermitage - <i>Monier de la Sizeranne</i> - <i>M. Chapoutier</i> AOP 2020		89€

### Beaujolais

Côte-de-Brouilly - <i>Domaine les Cardinaux</i> AOC 2022		42€
--	--	-----

### Bourgogne

Mercurey Vieilles Vignes - <i>Domaine Theulot Juillot</i> AOC 2023		69€
--	--	-----

### Languedoc

Terrasses du Larzac Des Si et des Mi - <i>Mas Combarèla</i> AOC 2023 	10€	49€
Bila Haut - Côtes du Roussillon Villages - <i>M. Chapoutier</i> - AOP 2022		38€
L'Épique - Pic Saint-Loup - <i>Domaine d'Aigues Belles</i> - AOP 2022		54€

 Vin issu de l'agriculture biologique

Vallée du Rhône

# DOMAINE DE PANÉRY & CHAMPAGNES


## DOMAINE DE PANÉRY

Le Domaine de Panéry, situé dans le Gard, s'étend sur 500 hectares, produisant du vin rouge, blanc et rosé ainsi que sa propre huile d'olive. Un domaine éco-responsable, avec une agriculture biologique.

### VINS BLANCS

	12,5CL	75CL
La Glacière - <i>Coteaux du Pont du Gard</i> IGP 2024 	6€	29€
La Garuste - <i>Côtes du Rhône</i> AOP 2024 		34€
La Madone - <i>Duché d'Uzès</i> AOP 2024 	8€	39€
Gaïa - <i>Côte du Rhône</i> AOP 2023 		68€

### VINS ROUGES

	12,5CL	75CL
La Glacière - <i>Pays des Cévennes</i> IGP 2023 	6€	29€
La Garuste - <i>Côtes du Rhône</i> AOP 2022		34€
La Madone - <i>Duché d'Uzès</i> AOP 2023 	8€	39€
Gaïa - <i>Côtes du Rhône</i> AOP 2021		68€

### VIN ROSÉ

	12,5CL	75CL
La Garuste - <i>Côtes du Rhône</i> AOP 2024 	7€	38€

### CHAMPAGNES & VIN EFFERVESCENT

	12,5CL	75CL	150CL
Pommery - « <i>Brut Royal</i> »	14€	79€	195€
Pommery - « <i>Rosé Apanage</i> »		99€	
Pommery - « <i>Cuvée Louise 2005</i> »		220€	
Prosecco Riccadonna - <i>Extra Dry DOC</i>	8€	40€	

 Vin issu de l'agriculture biologique

# LES SOFTS

## JUS DE FRUITS 20cl

### PRESSÉS

Orange *ou* citron

7€

### ALAIN MILLAT

5,50€

Les jus : Orange, Pomme cox's, Tomate rouge, Ananas

Les nectars : Abricot bergeron, Mangue, Pêche blanche

## SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zero 33cl

5€

Fuze Tea, Orangina, Sprite 25cl

5€

Limonade Phénix 25cl

4,50€

*Supplément sirop +0,50€*

Red Bull 25cl

5€

Sirop Monin à l'eau 25cl

2,80€

Fever Tree 20cl

5€

*Tonic Water ou Ginger Ale ou Ginger Beer*

## EAUX

Evian 50cl ou 1L

4,50€ / 6€

Châteldon 75cl

7€

Badoit verte 50cl ou 1L

4,50€ / 6€

Badoit rouge 33cl

3,50€

## BOISSONS CHAUDES

*Supplément chantilly maison +2€*

Expresso / Café allongé / Décaféiné

2,90€

Café noisette

3€

Double expresso

5,10€

Cappuccino

5,50€

Café latte

3,90€

Iced café latte

4,90€

Café frappé

3,90€

Chocolat chaud

4,50€

Thé Jeanne-Antoinette

4,50€

*Découvrez notre sélection de thés et infusions*