

SOLARIO

BRASSERIE - DE - MONTAGNE

GARLIC BREAD • 6,00

Tranches de pain de campagne au beurre d'ail & fines herbes
Country bread slices with garlic butter and herbs

CORNET DE FRITES ET SON POT D'AIOLI • 7,00

Cornet of french fries and aioli sauce

PLANCHE DE FROMAGES RÉGIONAUX AFFINÉS • 18,00

Tomme à l'ail des ours, tomme fondante à la crème de chèvre, Beaufort AOP, palouse des Aravis, bleu des Bauges
MATURED REGIONAL CHEESES PLATTER: Wild garlic tomme, melted tomme with goat's cheese cream, Beaufort AOP, palouse des Aravis, blue cheese

PLANCHE SAVOYARDE • 18,00

Noisette de jambon Savoyard, terrine du moment, saucisson aux noisettes, panne montagnarde, jambon blanc braisé
Savoyard cold meats: Savoy ham, seasonal terrine, hazelnut sausage, dried pork breast, braised ham

*Toutes nos planches sont accompagnées de pain d'alpage, chutney de myrtilles & oignons rouges, et beurre de Savoie

* All our platters are served with country bread, blueberries & red onions chutney, and Savoy butter



ENTRÉES STARTERS

SALADE SAVOYARDE • petite 12,50 • grande 19,50

Mesclun de saison, tomates confites, oignons rouges, Beaufort AOP, lard grillé paysan, noix caramélisées, croûtons de pain de campagne à l'ail, œuf bio cuit à 64°, vinaigrette à la moutarde
Seasonal mesclun salad mix, candied tomatoes, red onions, Beaufort AOP, country grilled bacon, caramelized nuts, country bread croutons with garlic, organic poached egg cooked 64°, mustard vinaigrette

SALADE SOLARIO • petite 12,50 • grande 19,50

Mesclun de saison, tomates confites, samoussas de chèvre chaud au miel et amandes, magret de canard séché, chutney d'oignons et rhubarbe, noix de pécan rôties, vinaigrette à l'huile de noix
Seasonal mesclun salad mix, candied tomatoes, warm goat's cheese samosas with honey and almonds, dried duck breast fillet, onions and rhubarb chutney, roasted pecan nuts, nuts oil vinaigrette

SALADE CHICKEN CÆSAR • petite 12,50 • grande 19,50

Salade romaine, tomates confites, croûtons, oignons rouges, chips de jambon de Savoie, copeaux de Parmigiano Reggiano, aiguillettes de poulet panées, œuf bio cuit à 64° et sauce Caesar
Romaine salad, candied tomatoes, croutons, red onions, Savoy ham crisps, Parmigiano Reggiano shavings, breaded chicken aiguillettes, organic poached egg cooked 64° and Caesar sauce

VEGGIE BOWL DE FALAFELS • 19,00

Falafels à la coriandre, quinoa bio, avocat, betterave, chou rouge, pickles de carottes graine de courge grillées et sauce blanche au cumin
Chickpea meatballs, organic quinoa, avocado, beetroot, red cabbage, carrot pickles, with cumin, grilled squash seeds and white cumin sauce

MESCLUN DE SAISON • 6,00

Mélange de salades du moment, tomates confites, oignons rouges, graines de courge et vinaigrette balsamique
Seasonal mesclun salad mix, candied tomatoes, red onions, squash seeds and balsamic vinegar

PLATS MAIN DISHES

PIÈCE DU BOUCHER • 26,00

Servie avec des pommes frites et une poêlée de légumes, sauce au choix (poivre, cèpes ou gorgonzola)
Butcher's choice cut served with french fries and fried vegetables, sauce of your choice (pepper, ceps or gorgonzola)

TAGLIATA DE VEAU • 28,00

Mignon de veau à la plancha, émincé, gremolata, salade de roquette au parmesan, tomates séchées et pommes de terre grenailles confites
Thin slices of plancha-grilled veal filet mignon, gremolata, arugula salad with parmesan, candied tomatoes and candied baby potatoes

TAGLIATELLE À LA CARBONARA • 21,00

Crème au lard fumé, panne montagnarde, parmesan, oeuf bio cuit à 64°
Smoked bacon cream, dried pork breast, parmesan, organic poached egg cooked 64°

LE BURGER • 23,00

Pain burger du boulanger, steak haché frais Charolais 150g, crème de Beaufort, pesto rosso, rösti, oignons caramélisés, panne montagnarde, accompagné de pommes frites et mesclun de saison

Local bun's, fresh Charolais minced beef 150g, Beaufort cream, pesto rosso, rösti, caramelized onions, dried pork breast, served with french fries and seasonal mesclun salad mix

WOK AUX GAMBAS • 23,00 POSSIBILITÉ VÉGÉTARIEN • 19,00

King prawns wok / Vegetarian wok
Nouilles de riz, légumes sautés, queues de gambas, crispy onions, œuf, pousses de soja et notre sauce wok maison
Rice noodles, sautéed vegetables, king prawn tails, crispy onions, egg, beansprouts and our homemade wok sauce

SAUMON MI-CUIT FAÇON POKE BOWL • 23,00

Riz sauté aux légumes croquants, huile de sésame, avocat, jeunes pousses
Semi-cooked salmon poke bowl-style: sautéed rice with crispy vegetables, sesame oil, avocado, young shoots

RISOTTO AUX CÈPES • 24,00

Oeuf bio cuit à 64°, roquette, noix de pécan et parmesan
Organic poached egg cooked 64°, arugula, pecan nuts and parmesan

NOTRE BOEUF D'EXCEPTION

Our prime beef

Viande de boeuf Aubrac, élevée dans les Alpes françaises
Beef from Aubrac, French Alps

ENTRECÔTE DE BŒUF AUBRAC À LA PLANCHA • 36,00

Plancha-grilled rib steak from Aubrac

CÔTE DE BŒUF AUBRAC À LA PLANCHA • 98,00 (2 pers)

Plancha-grilled prime rib of beef from Aubrac (2 persons)

Servies avec les garnitures du moment et ses sauces
Served with seasonal side dishes and sauces

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

SAVOY SPECIALTIES

BOÎTE CHAUDE DES ALPES • 25,00

Assiette de charcuterie Savoyarde, mesclun de saison et garlic bread
Local baked cheese served with Savoy cold meats platter, seasonal mesclun salad mix and garlic bread

TARTIFLETTE • 22,00

Servie avec jambon cru de Savoie et mesclun de saison. Pommes de terre sautées, lard paysan, oignons grillés, Reblochon fondu AOP
Served with Savoy raw ham and seasonal mesclun salad mix. Sautéed potatoes, country bacon, grilled onions, melted AOP Reblochon

SOUPES SOUPS

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE • 14,00

Bouillon de volaille, oignons, pain d'alpage et Margeriaz des Bauges râpé, le tout doucement gratiné
Onions soup au gratin: poultry stock, onions, country bread and grated local cheese

VELOUTÉ DU CHEF • 12,00

Servi avec son pain d'alpage
Chef's velouté, served with country bread

PIZZAS

MARGARITA • 13,00

Tomate, mozzarella, basilic
Tomato, mozzarella, basil

REGINA • 15,50

Tomate, mozzarella, jambon blanc braisé, champignons
Tomato, mozzarella, braised ham, mushrooms

PESTO Y FUNGHI • 14,50

Tomate, mozzarella, champignons, pistou de basilic
Tomato, mozzarella, mushrooms, basil pistou

4 FORMAGGI • 16,00

Tomate, mozzarella, chèvre, Reblochon AOP, gorgonzola
Tomato, mozzarella, goat's cheese, Reblochon AOP, gorgonzola

CAPRINE • 15,00

Mascarpone, mozzarella, chèvre, roquette, miel de Savoie, noix caramélisées, crème de vinaigre balsamique
Mascarpone, mozzarella, goat's cheese, arugula, Savoy honey, caramelized nuts, balsamic vinegar cream

SAVOYARDI • 16,50

Mascarpone, mozzarella, Reblochon AOP, oignons grillés, panne montagnarde, pommes de terre sautées
Mascarpone, mozzarella, Reblochon AOP, grilled onions, dried pork breast, sautéed potatoes

BAMBINO Enfant - 11 ans • 10,00

Tomate, fromage, jambon blanc braisé
Children under 11: tomato, cheese, braised ham

LES SPÉCIALES SPECIALS

ALPARENA • 17,50

Tomate, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan, jambon de Savoie, tomates confites, pistou de basilic frais
Tomato, mozzarella, arugula, parmesan shavings, Savoy ham, candied tomatoes, fresh basil pesto

BURRATA • 18,00

Tomate, mozzarella, spianata calabre, burrata, roquette, tomates confites, pistou de basilic frais
Tomato, mozzarella, spianata calabre, burrata, arugula, candied tomatoes, fresh basil pistou

SALMONE • 17,50

Mascarpone, ciboulette, mozzarella, saumon mariné, roquette, tomates confites, pistou de basilic
Mascarpone, chives, mozzarella, marinated salmon, arugula, candied tomatoes, basil pistou

CALZONE MONT BLANC • 18,00

Mascarpone truffé, mozzarella, gorgonzola, jambon blanc braisé et mesclun de saison
Truffled mascarpone, mozzarella, gorgonzola, braised ham and seasonal mesclun salad mix

SUPLÉMENTS Extra

• BASIQUE • 2,00

Oeuf, champignons, lardons... *Egg, mushrooms, bacon...*

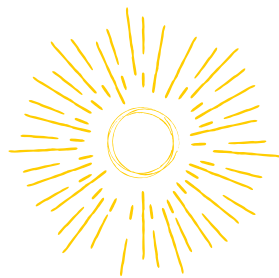
• DELUXE • 3,00

Burrata, Saumon, Jambon cru de Savoie, Reblochon,...
Mozzarella di bufala, Salmon, Savoy raw ham, Reblochon,...

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS / PRICES IN EUROS • SERVICE COMPRIS / CHARGES & SERVICE INCLUDED

ALPARENA - Hôtel & Spa - Quartier de l'Averne, Les Eucherts - La Rosière F-73700 MONTVALEZAN



SOLARIO

BRASSERIE - DE - MONTAGNE

LES GOURMANDISES

DESSERTS

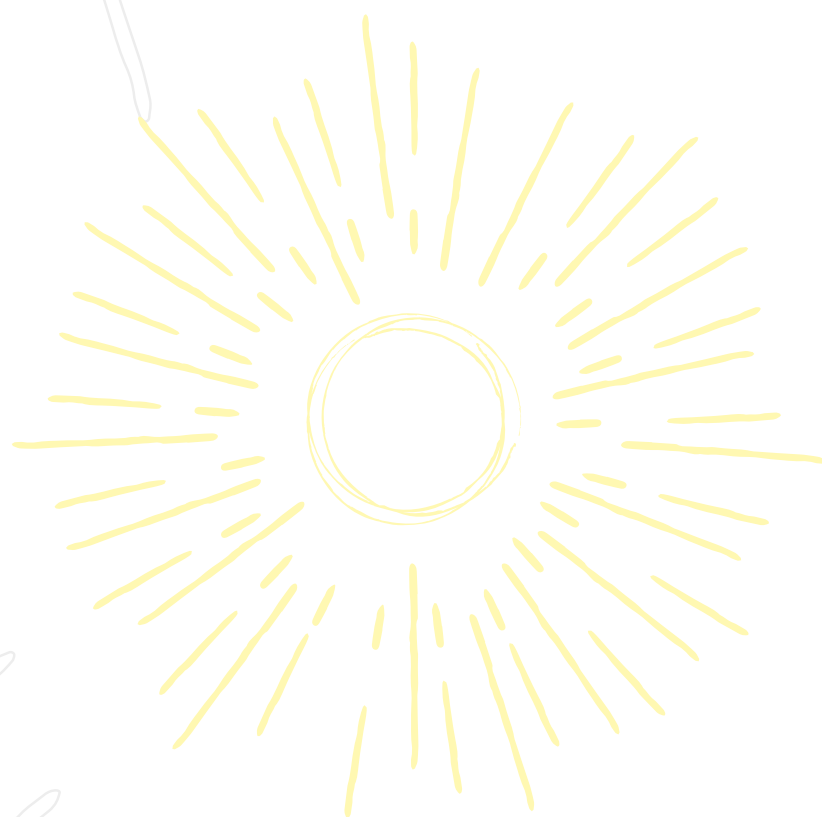
ASSIETTE GOURMANDE • 12,00
Gourmet plate from our pastry chef

**MOELLEUX AU CHOCOLAT,
CAMEL AU BEURRE SALÉ • 9,00**
Smooth chocolate cake with caramel heart

LA TATIN • 9,00
*Aux pommes de Savoie
Tarte tatin with Savoy apples*

PANNA COTTA • 9,00
*Ananas et fruits de la passion
Panna cotta with pineapple and passion fruits*

DESSERT DU JOUR • 9,00
Dessert of the day



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ	2,20
NOISETTE	2,50
DOUBLE EXPRESSO	3,20
GRAND CRÈME	4,00
CAPPUCCINO	4,90
CAFÉ VIENNOIS	4,50
CHOCOLAT	4,20
CHOCOLAT VIENNOIS	4,50
THÉS	3,50
INFUSIONS	3,50

CAFÉ SPÉCIAUX CHAUDES

IRISH COFFEE 9,00
*Whisky 2cl, sucre de canne, café chaud, crème
Whiskey, cane sugar, coffee, cream*

MOUNTAIN COFFEE 9,00
*Génépi 2cl, sucre de canne, café, crème
Génépi, cane sugar, coffee, cream*

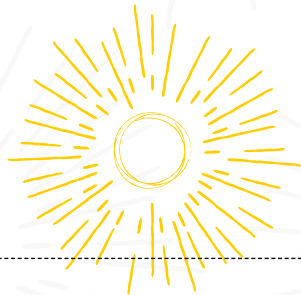
PLACE À VOTRE IMAGINATION

2 BOULES • 4,50
2 scoops

3 BOULES • 6,00
3 scoops

SUPPLÉMENT / Extra • 2,00

Sauce chocolat, coulis, crème en neige
Chocolate sauce, coulis, whipped cream



NOS SORBETS / OUR SORBETS



CITRON VERT
Lime



MYRTILLE
Blueberry



FRAMBOISE
Raspberry



GÉNÉPI
Génépi

NOS CRÈMES GLACÉES / ICE CREAMS



VANILLE
Vanilla



FRAISE
Strawberry



CAFÉ
Coffee



CHOCOLAT
Chocolate



CHOCOLAT
BLANC
White Chocolate



PRALINÉ
Praline



CARAMEL FLEUR
DE SEL
Caramel fleur
de sel

COUPES GLACÉES / ICE CREAM CUPS

DAME BLANCHE • 9,00

Glace vanille, sauce chocolat, crème en neige
Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream

CHAMOIS D'OR • 9,00

Glaces caramel fleur de sel, vanille & praliné,
crème de marrons, crème en neige
Salted caramel, vanilla, praline ice creams, chestnut cream,
whipped cream

GOURMANDINE • 9,00

Glace chocolat blanc, morceaux de brownies, sauce chocolat,
glace praliné, crème en neige, copeaux de chocolat
White chocolate ice cream, brownies chunks, warm chocolate sauce,
praline ice cream, whipped cream, chocolate chips

SOLARIO • 9,00

Sorbet myrtille, sorbet framboise, glace vanille et éclats
de meringue, coulis de framboise, crème en neige
Blueberry sorbet, raspberry sorbet, vanilla ice cream and meringue
shavings, raspberry coulis, whipped cream

AVEC ALCOOL / WITH ALCOHOL

COLONEL • 10,00

Sorbet citron, Vodka 3 cl
Lemon sorbet, Vodka 3 cl

ALPAGE • 10,00

Crème glacée au Génépi, liqueur de Génépi 3cl
Génépi ice cream, Génépi liqueur 3cl

AFTER EIGHT • 10,00

Glace menthe chocolat, Get 27 3cl
Mint chocolate ice cream, Get 27 3cl

LIQUEURS & DIGESTIFS 4cl

COGNAC

COURVOISIER VS

13,00

ARMAGNAC

MARQUIS DE MONTESQUIOU

12,00

CALVADOS

CLOSVILLE

12,00

EAU DE VIE

MIRABELLE, FRAMBOISE,
POIRE WILLIAMS

11,00

LIQUEURS

GRAND MARNIER CORDON ROUGE,
CHARTREUSE VERTE OU JAUNE, GÉNÉPI,
COINTREAU, LIMONCELLO, GET 27, BAILEYS

10,00



**MENU
KID !**



SOLARIO

BRASSERIE -DE- MONTAGNE

LA ROSIERE 1850

MENU 2 PLATS + 1 BOISSON AU CHOIX

1/ CHOISIS TON PLAT :

Choose your dish

**STEAK HACHÉ CHAROLAIS FRAIS
CUIT À COEUR ***

*Minced charolais beef cooked
through*

**AIGUILLETES DE COLIN FAÇON
FISH AND CHIPS ***

Coley strip fish and chips style

**AIGUILLETES DE POULET PANÉS
AUX CÉRÉALES***

Grain-breaded chicken fillets



PIZZA BAMBINO

Bambino pizza

**TAGLIATELLE À LA CRÈME,
FROMAGE ET JAMBON BLANC**

Pasta with cream, cheese and ham

***PLAT SERVI AVEC FRITES, PÂTES OU LÉGUMES**

Main course served with French fries, pastas or vegetables

2/ CHOISIS TON DESSERT :

Choose your dessert

COMPOTE DE POMME À BOIRE

Organic apple compote

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolate mousse

**BÂTONNET GLACÉ
VANILLE CHOCOLAT**

Ice cream stick vanilla chocolate

1 FRUIT FRAIS

Fresh fruit

... ET TA BOISSON (20cl) :

Choose your beverage (20cl)

**COCA COLA, COCA COLA ZERO , SPRITE, FANTA,
FUZETEA, CAPRISUN, JUS D'ORANGE ,
JUS DE POMME ou/or VITTEL**



« Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas » www.mangerbouger.fr

PRIX NET AFFICHÉ EN EUROS - SERVICE COMPRIS / CHARGES & SERVICE INCLUDED

Un restaurant du groupe RESTOLEIL – solario - ENFANT - H21/22

Design : ADRIENMADELON / Impression : Hélio Service

VINS

VINS AU VERRE

BLANC - 12 cl
Savoie, AOC Apremont, Terres de Famille, Les Roches Brisées 5,90
Bourgogne, AOC Macon Azé, Vignerons de Buxy 6,50

ROUGE
Savoie, AOC Pinot noir, Cep Noir, Vieilles Vignes 5,90
Bordeaux Graves AOC, Château de Vimont 6,50
Vallée du Rhône, AOC Vacqueyras, Domaine Chapelle St Joseph 7,90
Italie, DOC Bardolino 6,50

ROSÉ
Côte de Provence AOP, Lou Peyrassol 6,50
Savoie AOP, Gamay rosé, J. CAVAILLE, La rose du lac 5,50
Ventoux AOP, Château Bacchus 6,00

VINS ROUGES

SAVOIE 75 cl
AOC Pinot noir - Cep Noir, Vieilles vignes, J. Cavallé 26,00
Bel équilibre sur des tanins fins
AOP Mondeuse - Cuvée 1949, J. Cavallé 34,00
Tanins fins, belle amplitude aromatique

BORDEAUX
AOC Graves - Château de Vimont 34,00
Souple, ferme, riche avec des notes de mûres
AOC Lussac St Emilion - Château La Fleur Terrien 31,00
Élegant et bien charpenté
AOC Haut Médoc - Diane de Belgrave 59,00
Rondeur et belles notes de fruits noirs

SUD-OUEST
AOC Madiran - Cru du Paradis, J. Maumus 34,00
Puissant et charpenté

LANGUEDOC
VDF - Pot de Vin BIO, Famille Guilhem 26,00
Arôme gourmand et intense de fruits rouges

VALLÉE DU RHÔNE
AOP Vacqueyras - Domaine Chapelle St Joseph 39,00
Vin puissant et riche avec de la fraîcheur et de la finesse
AOC Crozes Hermitage - Le Clos, Domaine Rémières 43,00
Vin gourmand et tendre
AOP Ventoux, Château Bacchus Rouge 35,00
Minéral et structuré

BEAUJOLAIS
AOP Morgon - Domaine de Tempéré 31,00
Charpenté, il allie le fruit du Gamay à la puissance du Bourgogne

BOURGOGNE
AOC Givry - Sous La Roche, M. Sarrazin 46,00
Arômes de fruits rouges, légèrement épicé

À DÉCOUVRIR :

ITALIE DOC Bardolino - Province de Vérone 29,00
Sec et léger, fine amertume

VINS BLANCS

SAVOIE 75 cl
AOC Apremont - Terre de famille, Les Roches Brisées, J. Cavallé 26,00
Aérien, sur la fraîcheur
AOC, Roussette de Savoie, Altesse, Maison Carrel 34,00
Attaque franche et vive

BOURGOGNE
AOC Mâcon Azé - Vignerons de Buxy 32,00
Vin frais et gouleyant

VAL DE LOIRE
AOC Sancerre - Domaine des Tayaux 36,00
Vin ferme et minéral, bouche riche et fraîche

ALSACE
AOC Riesling, Tradition, C. Sparr 26,00
Bouche grasse et vive, longue persistance

BORDEAUX
AOC Sauternes, Mouton Cadet 58,00
Liquoreux, une robe d'un beau doré brillant

VALLEE DU RHÔNE
AOP Ventoux, Château Bacchus Blanc 32,00
Minéral et structuré

VINS ROSÉS

SAVOIE 75 cl 150 cl 300 cl
AOP Gamay, Terres de famille 25,00
La rose du lac, J. Cavallé

PROVENCE
AOP Côtes de Provence M de Minuty, Château Minuty 38,00
AOP Côtes de Provence La vie en rose, Château Roubine 36,00 68,00 125,00
Vin sec, rond et structuré
AOP Côtes de Provence Lou Peyrassol 28,00
Fraicheur et fruits

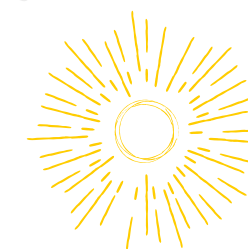
VALLEE DU RHÔNE
AOP Ventoux, Château Bacchus Rosé 32,00
Minéral et structuré

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ 2,20
NOISETTE 2,50
DOUBLE EXPRESSO 3,20
GRAND CRÈME 4,00
CAPPUCCINO 4,90
CAFÉ VIENNOIS 4,50
CHOCOLAT 4,20
CHOCOLAT VIENNOIS 4,50
THÉS 3,50
INFUSIONS 3,50
VIN CHAUD - 15 cl 5,00

IRISH COFFEE 9,00
Whisky 2cl, sucre de canne, café chaud, crème
Whiskey, cane sugar, coffee, cream

MOUNTAIN COFFEE 9,00
Génépi 2cl, sucre de canne, café, crème
Génépi, cane sugar, coffee, cream



SOLARIO

BRASSERIE-DE-MONTAGNE

LA ROSIERE 1850

BAR & VINS



SPRITZ 16cl



APEROL SPRITZ 8,50
Aperol, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange
Aperol, prosecco, sparkling water, orange slice

CAMPARI' SPRITZ 9,00
Campari, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange
Campari, prosecco, sparkling water, orange slice

SUZE SPRITZ 9,50
Suze, crème de pêche, citron vert, Prosecco, eau pétillante
Suze, peach cream, lime, Prosecco, sparkling water

LILLET SPRITZ 9,50
Lillet blanc, citron vert, menthe, eau gazeuse
White lillet, lime, mint, sparkling water

PINK SPRITZ 9,50
Prosecco, St Germain, Schweppes Premium Tonic hibiscus, citron vert
Prosecco, St Germain, lime, Schweppes Premium Tonic hibiscus

PIMM'S SPRITZ 9,50
Pimm's, prosecco, orange, concombre, citron, Schweppes premium ginger ale
Pimm's, prosecco, orange, cucumber, lemon, Schweppes premium ginger ale

APÉRITIFS

KIR - 12 cl	4,90
Pêche, cassis ou mûre <i>White wine with Peach, blackcurrant or blackberry syrup</i>	
CRÉMANT DE SAVOIE - 12 cl	7,00
CHAMPAGNE - Coupe 12 cl	13,00
KIR ROYAL - 12 cl	13,90
MARTINI - 5 cl	5,50
CAMPARI - 5 cl	5,50
SUZE - 5 cl	5,50
PASTIS 51 - 4 cl	5,00
RICARD - 4 cl	5,00
PORTO - 6 cl	5,50
Blanc ou rouge / <i>White or red port</i>	
PORTO TONIC - 16 cl	7,50
Porto blanc / rouge, Schweppes Tonic, tranche de citron <i>White / red port, Schweppes Tonic, lemon slice</i>	

SODAS & JUS

SODA - 33cl	4,90
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta orange, Sprite, Orangina	
JUS DE FRUITS & NECTARS - 25 cl	4,50
Fraise, orange, ananas, pomme, abricot, banane, mangue ou pamplemousse / <i>Strawberry, orange, pineapple, apple, apricot, banana, mango or grapefruit</i>	
FUZETEA - 25 cl	4,90
SCHWEPES - 25 cl	4,90
Tonic, Agrumes, Premium ginger beer	
TOURTEL TWIST - 27,5 cl	5,80
Citron ou framboise / <i>Lemon or raspberry</i>	
SIROP À L'EAU - 33 cl	2,50
Menthe, grenadine, fraise, pêche, orgeat, kiwi, citron ou framboise / <i>Mint, grenadine, strawberry, peach, orgeat, kiwi, lemon or raspberry</i>	

O MINÉRALES

	33 cl	50 cl	1L
PERRIER	4,00		
VITTEL eau minérale plate		4,50	6,00
SAN PELLEGRINO eau gazeuse		4,50	6,00

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

MOJITO 15 cl	9,50
Rhum Havana, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse <i>Havana rum, lime, fresh mint, brown sugar, sparkling water</i>	
MOJITO DES ALPES 15 cl	10,00
Chartreuse verte, citron vert, menthe fraîche, cassonade, tonic <i>Green chartreuse, lime, fresh mint, brown sugar, tonic</i>	
MOJITO ROYAL 15 cl	13,00
Rhum Havana, citron vert, menthe fraîche, cassonade, Champagne <i>Havana rum, lime, fresh mint, brown sugar, Champagne</i>	
DEEP VALLEY 15 cl	9,50
Gin, curaçao bleu, jus d'ananas, jus de citron, eau gazeuse <i>Gin, blue curacao, pineapple juice, lemon juice, sparkling water</i>	
YETI 15 cl	9,00
Vodka, jus d'ananas, crème de coco <i>Vodka, pineapple juice, coconut cream</i>	

MOSCOW MULE 14 cl	9,50
Vodka, Schweppes Premium Ginger Beer, jus de citron vert, tranche de citron vert <i>Vodka, Schweppes Premium Ginger Beer, lime juice, lime slice</i>	

HUGO 16 cl	9,00
Prosecco, sirop fleur de sureau, citron vert, menthe, eau gazeuse <i>Prosecco, fleur de sureau syrup, lime, mint, sparkling water</i>	

EXPRESSO MARTINI 10 cl	9,00
Vodka, Kahlua, café expresso <i>Vodka, Kahlua, espresso</i>	

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 20 cl	7,50
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse <i>Lime, fresh mint, cane sugar, sparkling water</i>	

VIRGIN PINA COLADA 20 cl	7,50
Jus d'ananas, crème saveur coco <i>Pineapple juice, coco cream</i>	

SWEET KISS 20 cl	7,00
Jus d'ananas, jus de fraise, citron, sirop de grenadine <i>Pineapple juice, strawberry juice, lemon, grenadine syrup</i>	

TUTTI FRUTTI 20 cl	7,00
Jus d'orange, jus de mangue, ananas, jus de pomme, sirop de framboise / <i>Orange juice, mango juice, pineapple, apple juice, raspberry syrup</i>	

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
1664 BLONDE	4,20	8,00
GRIMBERGEN BLONDE	4,40	9,00
GRIMBERGEN BLANCHE	4,90	9,00

BIÈRES BOUTEILLES

CARLSBERG	6,50
GRIMBERGEN ROUGE	6,50
GRIMBERGEN AMBRÉE	6,50
PERONI	6,50
DUVEL	7,00
SKØLL	6,50
DESPERADOS	6,50

ALCOOLS

WHISKY	4 cl
IRISH : JAMESON	9,00
BLENDS : BALLANTINE'S FINEST	8,00
WHISKEY : JACK DANIEL'S	9,00
ABERLOUR 10 ANS	12,00

VODKA	
WYBOROWA	8,00
GREY GOOSE	12,00

RHUM	
SAINT JAMES BLANC	8,00
HAVANA 3 ANS	9,00
HAVANA 7 ANS	11,00

GIN	
ROKU	9,00
SEAGRAM'S	9,00

TEQUILA SAUZA	9,00
----------------------	------

COGNAC COURVOISIER VS	13,00
------------------------------	-------

ARMAGNAC	
MARQUIS DE MONTESQUIOU	12,00

CALVADOS CLOSVILLE	12,00
---------------------------	-------

EAU DE VIE	11,00
Mirabelle, framboise, poire williams	

LIQUEURS	10,00
GRAND MARNIER CORDON ROUGE, GÉNÉPI, CHARTREUSE VERTE OU JAUNE, COINTREAU, LIMONCELLO, GET 27, BAILEYS	