



LA PETITE CARTE
DES GRANDS VERRES

*Là Haut
sur la
Colline*





BOISSON FROIDES

	25 cl	50 cl
Vittel	4,5 €	6,5 €
Perrier – Fines bulles	4,5 €	6,5 €
San Pellegrino	4,5 €	6,5 €
Coca Cola – Classique et Zéro – 33cl		5 €
Orangina et Fuze Tea – 25cl		5 €
Schweppes Agrumes – 25cl		5 €
Schweppes Premium Mixers – Original, Hibiscus, Pink Pepper – 20cl		6 €
Perrier – 33cl		5 €
San Bitter – 10cl		6,5 €
Limonade – 20cl		4 €
Diabolo – Sirop Monin – 20cl		4,5 €
Sirop Monin , grenadine, fraise, menthe, pêche, citron, orgeat – 2cl		3 €

JUS DE FRUITS

	33 cl
Tomate – Granini – 25cl	5 €
 L'Abricot, la Poire, la Pomme-Framboise, la Pomme-Fraise, la Pomme – ferme bio margerie – 25cl	6,5 €

Dans la Drôme s'étend une ferme familiale de 18 ha ayant une seule ambition : faire des jus de fruits artisanaux et bio sans autre ingrédient que le fruit récolté dans leurs vergers. Rien de plus.

BOISSONS CHAUDES

	12 cl
Expresso et Décaféiné	2,9 €
Café ou Décaféiné allongé	3 €
Double Expresso ou Décaféiné	5 €
Cappuccino	5,9 €
Irish Coffee	12,9 €

 *Un assemblage de terroirs bio des Amériques, emblématique du savoir-faire des Cafés Richard cultivés dans le respect de l'environnement pour un expresso rond et typé avec un corps solide et de légères notes boisées. Tasse ample avec une belle longueur en bouche.*

Infusion – Tilleul, Verveine	4,5 €
Thé – Ceylan, Earl grey, Darjeeling, Vert Sencha ou à la menthe, Fruits rouges	4,5 €
Tisane des Chartreux – Angélus du soir, Réfectoire	4,9 €

Héritiers de la tradition apothicairer des chartreux, les moniales et moines ont mis à profit leurs connaissances anciennes en botanique et en herboristerie pour l'élaboration de ces produits.

 Agriculture Biologique –  Local

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





APÉRITIFS

Suze – 6cl	6 €
Apéritif de la colline – Crème de fruits & vin blanc – 12cl Cassis, Mûre, Framboise, Pêche ou Châtaigne	6,9 €
Bau Blanc , Fines bulles de Muscat petits grains – 12cl	8 €
Bau Rosé , Fines bulles de Muscat de Hambourg – 12cl	8 €
Porto Rouge ou Blanc – 6cl	7 €
Martini Rosso ou Bianco – 6cl	7 €
Americano – Campari, Martini Rosso & Bianco – 9cl	11 €

Les Anisés

Pastis 51, Ricard – 2cl	5 €
📍 Pastis d'Annecy – Distillerie du Saint-Esprit – 2cl	6 €
📍 Anis des Gones , Distillerie de Lyon 2 – 2cl	7 €

BIÈRE

Blanche de Bruxelles – Brasserie Lefebvre	6 €
O'Haras IPA – Irish Pale Ale – Brasserie Carlow Brewing	6,5 €
🌿 Bio Mont d'Or – Blonde ou Cuivrée	8,5 €
	25 cl 50 cl
Bürgerbraü Blonde – En pression	4,5 € 8,5 €

COCKTAILS

Lillet sur la Colline – Lillet Blanc, Schweppes Agrumes, Citron Vert & Basilic	10 €
Gin Tonic – Gin Beefeater & Schweppes Premium Tonic	10 €
La Mule – Gin Beefeater, ou Vodka Wyborowa ou Rhum Havana Especial, Schweppes Premium Ginger Beer & Citron Vert	12 €
Apérol Spritz – Apérol, Bau & Perrier	10 €
Italicus Spritz – Liqueur de Bergamote, Bau & Perrier	12 €
Hugo Spritz – Liqueur de Fleur de Sureau, Bau & Perrier	12 €
Negroni – Campari, Martini Rosso & Gin Beefeater	12 €
La Colline Verte – Chartreuse verte, citron vert & Schweppes Premium Ginger Beer	13 €

🌿 Agriculture Biologique – 📍 Local

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





RHUM

4 cl

Havana Club – 7 ans – Obtenu à partir de rhums vieilliss 7 ans en fût de chêne, reflet du savoir-faire cubain

9 €

🍃 **Copalli** – Rhum agricole blanc de Bélize, pur jus de canne à sucre Bio

10 €

Flor de Cana – Centenario 12 single estate – Nicaragua, vieilli 12 ans en fût de bourbon

14 €

Boukman – Haïti, le « Clarin trempé », composé d'épices et de plantes sauvages locales

16 €

GIN Tonic schweppes premium mixers sur demande

4 cl

Plymouth – Genévrier, coriandre, zestes d'oranges et de citrons

10 €

La XII – Domaines et distillerie de Provence – Intense, floral et frais

11 €

Tradition – Distillerie du Saint-Esprit, Annecy – Esprit de Genévrier

11 €

Mont-Blanc – Pères Chartreux – Epicé, floral, fruité et végétal

13 €

Monkey 47 – Trésor de la Forêt Noire – Saveurs épicées et aromates alpines

14 €

VODKA

4 cl

Wyborowa – Pologne, Vodka de seigle

9 €

Zubrowska – Vodka polonaise à l'herbe de bison

9 €

Grey Goose – Reflet du savoir-faire Français

12 €

WHISKIES

4 cl

Ballantine's – Blended Whisky, Ecosse : équilibré, malté et végétal avec une légère présence de tourbe

9 €

Nikka from the Barrel – Représente toute la maîtrise de l'assemblage nippon : puissance, finesse & équilibre

12 €

LOT 40 Rye Whisky – 100% seigle, distillé en Ontario, il bénéficie d'une double distillation et d'un élevage en fût de chêne blanc

13 €

Four Roses single barrel – Bourbon produit dans le Kentucky : après avoir mûré 8 ans en fût charbonné, il révèle ses arômes de miel, de sucre roux & de pêche

14 €

Talisker Port Rhuighe – Affiné en fût de Porto, caractère malté et fruité, profil chaud et capiteux

14 €

🍃 Agriculture Biologique – 📍 Local

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





DIGESTIFS

Les Chartreuses

Jaune ou Verte	4 cl	9 €
Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France		12 €
Liqueur d'Elixir 1605		12 €
Liqueur du 9e centenaire		14 €
Verte VEP		22 €

Les Liqueurs Jacoulot

Menthe Poivrée	9 €
Orange Amère	9 €
Lemon	9,5 €
Mandarine	9,5 €
Verveine Verte	10 €

Les Eaux-de-vie

Mirabelle – Jacoulot	9 €
Poire Williams – Jacoulot	9,5 €

Amaretto Disaronno – Liqueur d'Amandes	8 €
Hope – Liqueur de Safran	9 €
Calvados – Avallen	11 €
Cognac Frapin VSOP	12 €
Bas-Armagnac – Marquis de Montesquiou	16 €

Limoncello	6 cl	7 €
Bailey's		8 €
Get 27 ou 31		8 €

 Agriculture Biologique –  Local

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

