



	50 cl	100 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 – 25cl		4,5€
Diabolo – Sirop Monin – 25cl		5€
Sirop Monin, grenadine, fraise, menthe, pêche, citron, orgeat – 2cl		4€
⊘ Green Bulles Bio – Ethique & Tac – 33cl		7,5€

Une gamme de boissons sans alcool, finement pétillantes, naturellement réduites en sucre et mises au point par un pharmacien herboriste et un coproducteur à Curis-au-Mont-d'Or.

CZen – Aubépine, coquelicot, lavande, houblon, orge, mélise, citron **CTonic** – Cynnorrhodons, cassis, romarin, menthe poivrée, vigne rouge, citron, orge **CXy** – Gingembre, myrtille, sarriette, verveine, orge, piment, citron

BOISSONS CHAUDES

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.

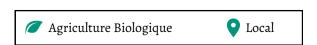
Expresso et Décaféiné	2,9€
Café ou Décaféiné allongé	3€
Double Expresso ou Décaféiné	5€
Cappuccino	5,9€
Irish Coffee	12,9€

Thé – Sélection de thés de la Maison Cafés Richard

5€ 5.9€

💡 Tisane des Chartreux – Angélus du soir, Réféctoire, Spaciement, Œuvres Communes

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



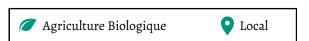


JUS DE FRUITS	25 cl
Tomate – Granini – 25cl	5€
L'Abricot, la Poire, la Pomme-Framboise, la Pomme-Fraise, la Pomme – ferme bio Margerie – 25cl	6,5€

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.

APÉRITFS

	Suze – 6cl		6€
	Gentiane des Pères Chartreux – 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		
	Ricard – 2cl		5€
9	Pastis d'Annecy – Distillerie du Saint-Esprit – 2cl		6€
	BIÈRES		33 cl
	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€



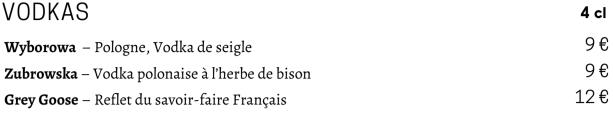


COCKTAILS	12 cl
Lillet sur la Colline – Lillet Blanc, Schweppes Agrumes, Citron Vert & Basilic	10€
Gin Tonic – Gin Beefeater & Schweppes Premium Tonic	10€
La Mule – Gin Beefeater, ou Vodka Wyborowa ou Rhum Havana Especial, Schweppes Premium Ginger Beer & Citron Vert	12€
Apérol Spritz – Apérol, Bau & 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€
RHUMS	4 cl
Havana Club – 7 ans – Obtenu à partir de rhums vieillis 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€
Bumbu – Assemblages des rhums les plus fins des Caraïbes et d'épices méticuleusement sélectionnées	10€
Zaccapa – Sistema 23 solera – Guatemala, à base de miel vierge de canne à sucre, vieilli en altitude, en fûts de chênes	16€
Boukman – Haïti, le « Clarin trempé », composé d'épices et de plantes sauvages locales	16€
MILIONICO	4.
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 maturé 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





GINS	4 cl
Plymouth – Genévrier, corriandre, zestes d'oranges et de citrons	10€
Le 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€

DIGESTIFS

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

LES CHARTREUSES • 4cl

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

LES LIQUEURS JACOULOT • 4cl

Menthe Poivrée • 9 €
Plantes & Epices • 9 €
Poire • 9 €
Lemon • 9,5 €
Mandarine • 9,5 €
Abricot • 9,5 €
Verveine Verte • 10 €

• LES EAUX-DE-VIE • 4cl

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

Liqueur de Verveine

Le Bouc & la Treille • 4 cl • 9 €

Amaretto Disaronno

Liqueur d'Amandes • 4 cl • 8 €

Hope – Liqueur de Safran • **4 cl** • 9 €

Calvados – Avallen • 4 cl • 11 €

Cognac Frapin VSOP • 4 cl • 12 €

Bas-Armagnac

Marquis de Montesquiou • 4 cl • 16 €

