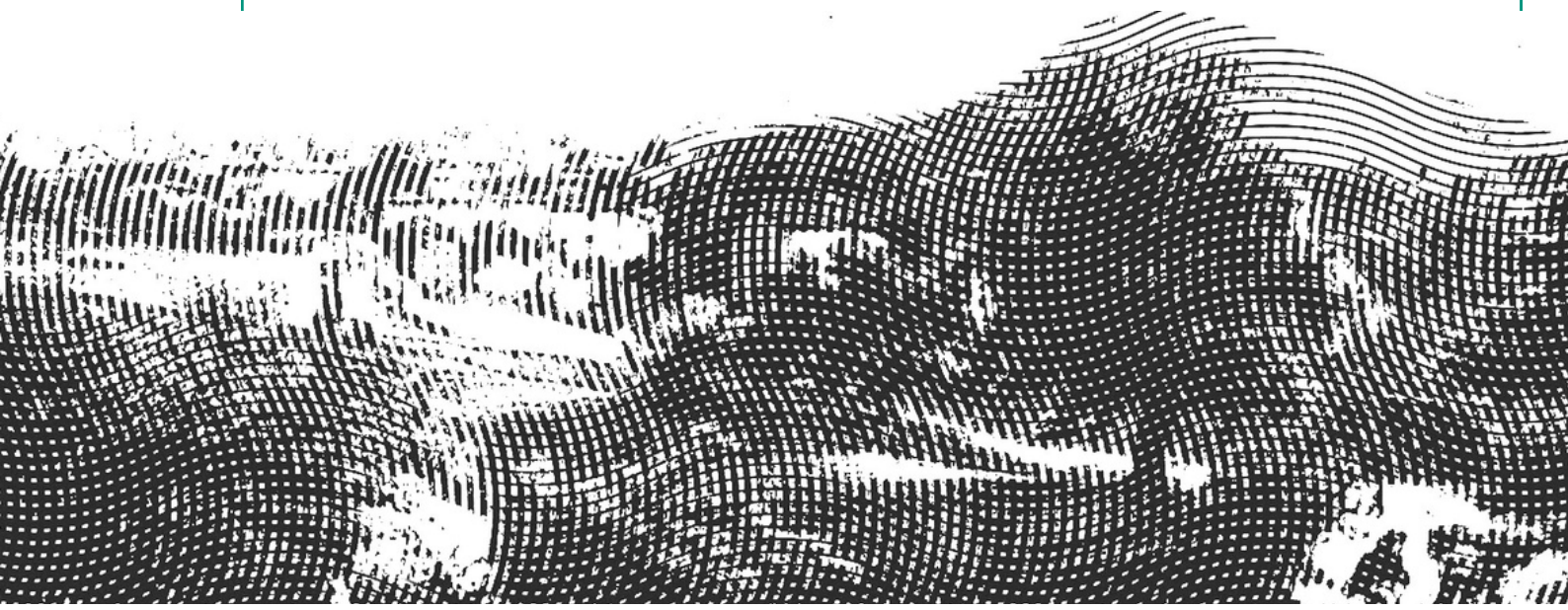


*Là Haut
sur la
Colline*



La petite carte
**DES GRANDS
VERRES**



BOISSONS FRAICHES

	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, Ginger Beer, Hibiscus, Ginger Ale, Pêche blanche & fleur de sureau, Pomelo & baies Népalaises – 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.

CTonic – Cynnorhodon, cassis, romarin, menthe poivrée, vigne rouge, citron, orge

CXy – Gingembre, myrtille, sarriette, verveine, orge, piment, citron

Henri Marie – Boissons végétales d'héritage des Pères Chartreux– 25cl   8,5 €

Des boissons végétales, naturelles et sans alcool. Boissons saines et gastronomiques, à base d'infusions, de décoctions, de macérations de plantes aromatiques et médicinales. Recettes élaborées en collaboration avec le Chef étoilé Édouard Loubet.

Bourgeons de pin, myrtille – recette aux parfums de promenade en forêt

Feuille de menthe, verveine, citron vert – rafraîchissante et désaltérante par nature

Fleur de sureau, sève de bouleau, framboise – fine, relevée et gourmande



Agriculture Biologique



Local

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 €
Tisane des Chartreux – 	5,9 €

Angélus du soir, Réfectoire, Spaciement, Œuvres Communes, Désert Cartusien

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.

BIÈRES

PRESSIONS	25 cl	50 cl
Bürgerbraü Blonde – En pression	4,5€	8,5€
BOUTEILLES		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 €

APÉRITIFS

6 cl

Ricard - 3cl	5 €
Pastis d'Annecy – Distillerie du Saint-Esprit - 3cl 	5 €
Gentiane des Pères Chartreux	7 €
Apéritif de la colline – Crème de fruits & vin blanc – 12cl	
Cassis, Mûre, Framboise, Pêche ou Châtaigne	6,9 €
Vermouth de Forcalquier	8 €
Porto Rouge ou Blanc	7 €
Martini Rosso ou Bianco	7 €

 Agriculture Biologique

 Local

COCKTAILS

Spritz

Apérol / Hugo / Lilet Blanc / Campari / Limoncello, Crémant de Bourgogne
& Perrier - 18cl 10 €

La Mule

Gin Beefeater / Vodka Wyborowa / Rhum Havana Especial, jus de citron vert
& Schweppes Premium Mixer Ginger Beer - 18cl 10 €

Le 80 Km

Chartreuse Verte, citron vert, limonade & menthe fraîche - 12cl 12 €

Le Poudrette

Amaretto, Martini Rosso, jus de citron jaune & sirop de vanille - 8cl 12 €

Expresso Martini

Vodka Wyborowa infusée à la fève de Tonka, sirop d'orgeat, liqueur de café Kahlua,
café Massaya Bio - 12cl 12 €

Pour d'autres classiques n'hésitez à vous adresser à nos équipes.

MOCKTAIL

Le Bartholdi

Jus de cranberry, jus de pomme, jus de citron jaune & sirop d'orgeat - 15cl 9 €

Le Perrache

Jus de pomme, sirop de pêche, menthe fraîche & Schweppes Premium Mixer Ginger Ale - 9cl 9 €



Agriculture Biologique



Local

RHUMS

4 cl

Havana Club – Especial – Rhum ambré aux multiples talents, rhum, vieilli en fûts de chêne	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 €

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 €
Sequoia – Fumé, minéral & épicé. Une approche subtile et élégante du monde des whisky tourbés avec un savoir faire purement Français 	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 mûri 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 €

EAUX-DE-VIE

4 cl

Mirabelle – Jacoulot	9 €
Poire Williams – Jacoulot	9,5 €
Liqueur de Verveine – Le Bouc & la Treille  	9 €
Amaretto Disaronno – Liqueur d'Amandes	8 €
Calvados – Avallen	11 €
Cognac Frapin VSOP	12 €
Bas-Armagnac VSOP - Tariquet	11 €
Bas-Armagnac Hors d'Âge - 20 ans - Tariquet	16 €



Agriculture Biologique



Local

VODKAS

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 €

GINs

4 cl

Plymouth – Genévrier, coriandre, zestes d'oranges et de citrons	10 €
Le XII – Domaines et distillerie de Provence – Intense, floral et frais	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

6 cl

Limoncello	7 €
Bailey's	8 €
Get 27 ou 31	8 €
Menthe Pastille	9 €
Manzana	8 €
Génépi "Tradition" des Pères Chartreux	7 €

CHARTREUSES

4 cl

Jaune ou Verte	9 €
Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France	12 €
Liqueur d'Elixir 1605	12 €
Liqueur du 9e centenaire	14 €
Verte VEP	22 €
Jaune VEP	24 €

LIQUEURS JACOULOT

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



Agriculture Biologique



Local

*Là Haut
sur la
Colline*



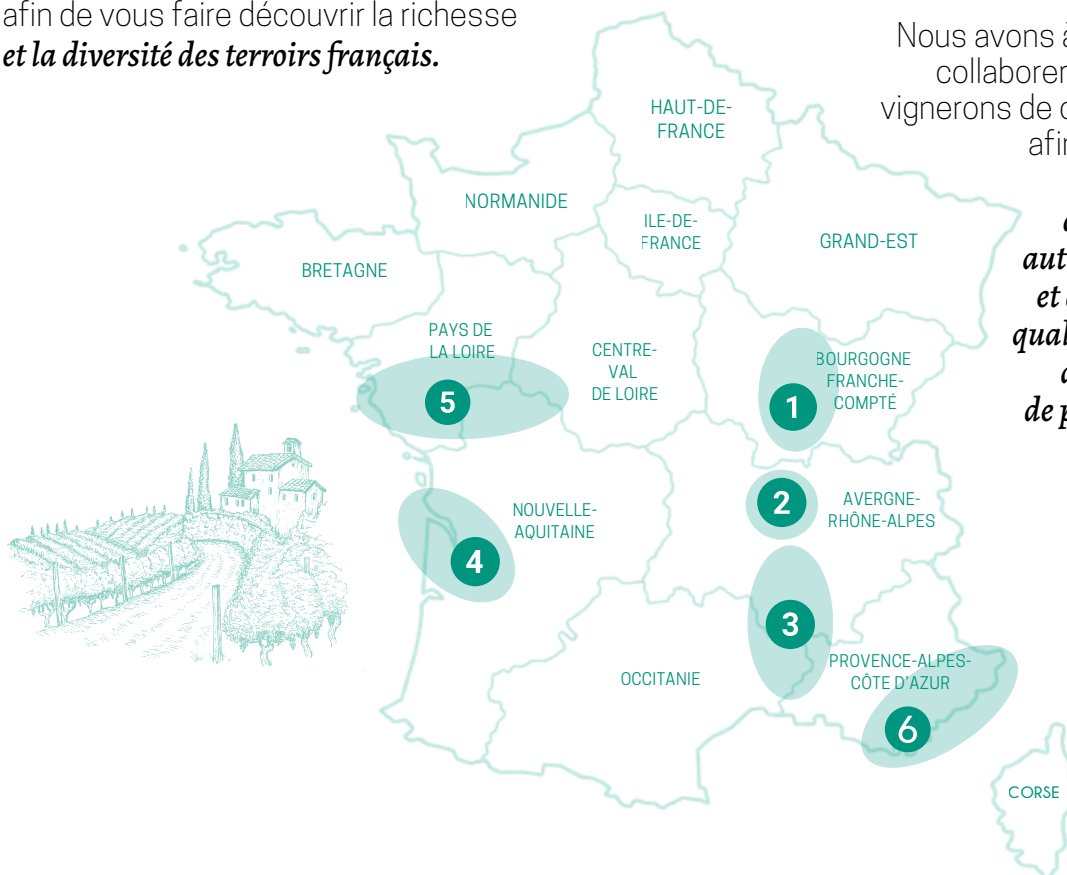
NOTRE CARTE DES VINS



CARTE DE NOS RÉFÉRENCES

L'équipe de notre restaurant a le plaisir de vous présenter une sélection de vins soigneusement choisie auprès de nos vignerons partenaires, afin de vous faire découvrir la richesse *et la diversité des terroirs français*.

Nous avons à cœur de collaborer avec des vignerons de confiance afin de vous proposer *des cuvées authentiques et de grande qualité, issues de terroirs de proximité*.



VINS BLANCS

1 - Bourgogne

Amples, fins et minéraux, avec des arômes de fruits à chair blanche et des notes beurrées.

2 - Beaujolais

Frais, vifs et fruités, avec des arômes de fruits à chair blanche et des notes florales.

3 - Vallée du Rhône

Frais, aromatiques et équilibrés, avec des notes de fruits blancs et de fleurs.

VINS ROUGES

1 - Bourgogne

Fins, délicats et subtils, avec des arômes de fruits rouges et des notes florales.

2 - Beaujolais

Légers, fruités et gourmands, avec des arômes de fruits rouges frais.

3 - Vallée du Rhône

Généreux, fruités et épicés, avec des arômes de fruits rouges mûrs.

4 - Bordelais

Puissants et équilibrés, avec des arômes de fruits noirs, d'épices et des notes boisées.

5 - Loire

Fruités et élégants, avec des arômes de fruits rouges et aux des notes épicées.

VINS ROSÉS

6 - Provence

Frais, légers et délicats, avec des arômes de fruits rouges et d'agrumes.

LES POTS

46 cl

VIN BLANC

Viognier Jean-Luc Colombo – IGP – 2025  18€

VIN ROUGE

Syrah Jean-Luc Colombo – IGP – 2024  18€

VIN ROSÉ

Méditerranée Rosé – IGP – 2025 18€

LES VINS AU VERRE

LES VINS BLANCS

12 cl

Viognier Jean-Luc Colombo – IGP – 2025  6€

“Première” Côte de Provence Figuière – AOP – 2024  7€

“Midi” Saumur Arnaud Lambert – AOP – 2024  7,5€

“Hircus” Coteaux du Lyonnais Le Bouc & la Treille – AOP – 2024  8€

LES ROSÉS

12 cl

Méditerranée Rosé Figuière – IGP – 2025 6€

“Symphonie” Côte de Provence Château Sainte-Marguerite – AOC – 2025  8,5€

LES VINS ROUGES

12 cl

Syrah Jean-Luc Colombo – IGP – 2024  6€

“Première” Côte de Provence Figuière – AOP – 2023  7€

Bourgogne Côte d’Or Vaudoisey-Creusefond – AOP – 2024 8€

“Les Lauves” Saint-Joseph Jean-Luc Colombo – AOP – 2024  9,5€

LES COUPES

12 cl

Crémant de Bourgogne « Cuvée Diamant », Oedoria - AOP 8€

Haton « Classic » Brut 12€

Gosset « Grande Réserve » 17€



Agriculture Biologique



Local

LES VINS BLANCS

LA BOURGOGNE

	75 cl	150 cl
Bourgogne Aligoté Nathan & Valentin – AOP – 2024	32€	
Mâcon Igé « Château London » Domaine Fichet – AOP – 2024	36€	
Bouzeron Famille Gagey – AOC – 2023	44€	
Saint-Véran “Les Châtaigniers” - Jacques Saumaize – 2024	47€	
Chablis Domaine de Malandes – AOC – 2024 	58€	
Rully « Sans Nom » Michel Sarrazin & Fils – AOP – 2024	68€	
Pouilly-Fuissé « Repostère » Maison Guillot-Broux – AOC – 2023 	74€	
Montagny 1er Cru « Les Bassets » Laurent Cognard – AOC – 2023	84€	
Pernand-Vergelesses « Clos de la Croix de Pierre » Louis Jadot – AOC – 2022	94€	
Saint-Aubin 1er Cru “En Remilly” Domaine Sylvain Langoureau – AOC – 2023	109€	
Meursault « Les Chevalières » Louis Jadot – AOC – 2022	117€	
Puligny-Montrachet 1er Cru « Le Cailleret » Domaine de la Pousse d'Or - AOP - 2023	168€	
Puligny-Montrachet 1er Cru « Le Cailleret » Domaine de la Pousse d'Or - AOP - 2018		359€

LE BEAUJOLAIS

	75 cl
Lantignié “Les Roches” Mâchon & Retinton – AOC – 2024 	34€
Beaujolais « Marguerite » Château Thivin – AOC – 2023 	49€

LA VALLÉE DU RHÔNE

	75 cl
Cotes-du-Rhône « La Redonne », Jean-Luc Colombo – AOC – 2024 	31€
Coteaux du Lyonnais « Hircus » Le Bouc & la Treille – AOP – 2024 	39€
« Albus » Le Bouc & la Treille – VDF – 2023 	44€
« Le Petit-Viognier » Stéphane Montez – IGP – 2023	49€
Saint-Joseph « Emisphère » Domaine Boissonnet – AOP – 2024	57€
Crozes-Hermitage - Domaine des Combats – AOP – 2023	61€
Châteauneuf-du-Pape « Les Sinards » Famille Perrin – AOC – 2024	76€
Saint-Péray “Roussane” Domaine du Tunnel – AOP – 2024	79€
Condrieu « Chanson » Stéphane Montez – AOP – 2023	92€



LES AUTRES RÉGIONS

	75 cl	150 cl
Saumur « Midi » Domaine Arnaud Lambert – AOP – 2024	44€	89€
Cour-Cheverny « Les Châtaigniers » Hervé Villemade – AOP – 2022	48€	
Pouilly-Fumé « Fines de Caillotes » Jean-Pabiot & Fils – AOC – 2024	49€	
Cour-Cheverny « Les Acacias » Hervé Villemade – AOP – 2022	67€	
Côte de Provence « Fantastique » Château Sainte-Marguerite, Cru Classé – AOP – 2022	68€	
Anjou « Princé » Château Princé, Vincenot & Fils – AOP – 2023	34€	
Jurançon « Historique » Domaine Bellegarde – IOC – 2022	29€	
Saint-Chinian « Le Saint Festin » Calmel & Joseph – AOP – 2023	39€	
Côtes de Provence « Première » Domaine Figuière – AOP – 2024	44€	

LES VINS ROUGES

LA BOURGOGNE

	75 cl	150 cl
Coteaux Bourguignons - Louis Jadot – AOC – 2024	34€	
Bourgogne Pinot Noir - Michel Sarrazin & Fils – AOC – 2024	46€	
Mercurey - Louis Jadot – AOC – 2023	58€	120€
Givry “Les Dracy” - Michel Sarrazin & Fils – AOP – 2024	66€	
Savigny-les-Beaune - Jean Guiton – AOC – 2022	75€	
Saint-Romain - Alain Gras – AOC – 2023	79€	
Mercurey 1er Cru « Les Champs Martin » - Domaine Theulot-Juillot – AOC – 2023	83€	
Marsannay - Domaine Trapet Père & Fils – AOC – 2023	86€	
Givry 1er Cru “Clos Jus” - Domaine Laurent Mouton – AOC – 2023	89€	
Givry 1er Cru “Clos Jus” - Domaine Laurent Mouton – AOC – 2023		178€
Chorey-les-Beaune - Joseph Drouhin – AOC – 2021	94€	
Pernand-Vergelesses 1er Cru « En Caradeux » - Domaine Pavelot – AOC – 2021	106€	
Santenay 1er Cru « Clos des Tavannes » - Domaine de la Pousse d'Or – AOP – 2020	112€	
Pommard “Vieille Vignes” - Domaine Génot Boulanger – AOC – 2020	139€	
Volnay 1er Cru « Clos de La Bousse d'Or » - Domaine de la Pousse d'Or – AOP – 2017	149€	
Volnay 1er Cru « Clos de La Bousse d'Or » - Domaine de la Pousse d'Or – AOP – 2018		299€
Gevrey Chambertin « Cuvée 1859 » - Domaine Trapet Père & Fils – AOC – 2021	168€	
Chambolle-Musigny 1er Cru Les Plantes - Domaine Amiot-Servelle – AOP – 2021	192€	



Agriculture Biologique



Local

LES VINS ROUGES

LE BEAUJOLAIS

75 cl

Lantignié « La Vogue » - Mâchon & Retinton – AOC – 2023 	34€
Saint-Amour « Clos de la Brousse » - Domaine Granger – AOC – 2024	42€
Moulin-à-Vent - Mâchon & Retinton – AOC – 2023	43€
Chiroubles - Domaine de la Grosse Pierre – AOC – 2024	43€
Côte de Brouilly - Alex Foillard – AOP – 2024 	48€
Côte-de-Brouilly « Les 7 Vignes » - Château Thivin – AOC – 2024	54€
Morgon « Côte Du Py » - Jean Foillard – AOP – 2024	59€

LE BORDELAIS

Montagne Saint-Emilion « Château Beauséjour » - Pierre Bernault – AOC – 2016	59€
Saint-Estèphe « Frank Phélan » - Château Phélan Ségur – AOC – 2019	82€

LA LOIRE

Pinot Noir - Hervé Villemade – VDF – 2025 	39€
Saumur-Champigny « Terres Rouges » - Arnaud Lambert – AOP – 2023 	42€
Cheverny « Les Ardilles » - Hervé Villemade – AOP – 2022 	49€

LES AUTRES RÉGIONS

Terrasses du Larzac « L'Art du Vers » - Calmel & Joseph – AOP – 2023 	38€
Pic-Saint-Loup « Le Pic » - Calmel & Joseph – AOP – 2023 	47€
Corbières « Le Roc » - Calmel & Joseph – AOP – 2018	52€
Grolleau, Vin de France - Château Parnay, Vincenot & Fils – 2021 	32€
Côtes de Provence « Première » - Domaine Figuière – AOP – 2023  	42€
Côtes de Provence « Fantastique » - Château Sainte-Marguerite, Cru Classé – AOP – 2022  	68€



Agriculture Biologique



Local

LES VINS ROUGES

LA VALLÉE DU RHÔNE

75 cl 150 cl

Côtes-du-Rhône « Signature » - Famille Perrin – AOC – 2023 	29€	
Grignan-les-Adhémar « Emotion » - Domaine de Montine – AOP – 2023	36€	
Coteaux du Lyonnais « Hircus » - Le Bouc & la Treille – AOP – 2023 	38€	
« La Rosine » - Stéphane Ogier – VDF – 2022	54€	
Crozes-Hermitage « Cuvée L » - Laurent Combier – AOC – 2024 	42€	
Crozes-Hermitage « Bacchus » - Domaine des Combats – AOP – 2024	57€	
Crozes-Hermitage « Clos des Grives » - Laurent Combier – AOC – 2023 	86€	178€
Gigondas - Famille Abeille-Fabre, Réserve Mont-Redon – AOC – 2022	64€	
Saint-Joseph « Les Lauves » - Jean-Luc Colombo - AOP - 2024	47€	
Saint-Joseph « Emisphère » - Domaine Boissonnet – AOP – 2023		108€
Saint-Joseph « Le Passage » - Stéphane Ogier – AOC – 2021	72€	
Saint-Joseph - Domaine du Tunnel – AOP – 2024	89€	
Châteauneuf-du-Pape - Château Mont-Redon – AOC – 2019	94€	
Châteauneuf-du-Pape « Cœnothèque » - Château de Beaucastel – AOC – 2009	222€	
Cornas « Terres Brûlées » - Jean-Luc Colombo – AOP – 2019 	94€	
Cornas « Les Ruchets » - Jean-Luc Colombo – AOP – 2004	172€	
Les Serines d'Or - Domaine Les Serines d'Or - IGP - 2021	77€	
Les Serines d'Or - Domaine Les Serines d'Or – IGP – 2019		158€
Côte-Rôtie « Fortis » Stéphane Montez – AOP – 2022	99€	
Côte-Rôtie « Le Gallet Blanc » - François Villard – AOC – 2022	106€	212€
Côte-Rôtie « Château d'Ampuis » - E. Guigal – AOC – 2018	169€	
Côte-Rôtie « Les Grandes Places » - Stéphane Montez – AOP – 2021	216€	
Côte-Rôtie « La Viallière » - Stéphane Ogier – AOP – 2015	258€	
Côte-Rôtie « Le Champon » - Stéphane Ogier – AOP – 2010	288€	
Côte-Rôtie « Trilogie La-La-La » - E. Guigal – AOC		
La Mouline – 2012 • La Landonne – 2012 • La Turquie – 2012	398€ / Btl	



Agriculture Biologique



Local

LES VINS ROSÉS

	75 cl	150 cl
Méditerranée Rosé - Domaine de Figuière – IGP – 2025	29€	
Côtes de Provence « Première » - Domaine de Figuière – AOP – 2025  	36€	
Côtes de Provence « Symphonie » - Maison Sainte-Marguerite – AOC – 2025 	47€	94€
Côtes de Provence « Pionnière » - Domaine de Figuière – AOP – 2022  	49€	
Côtes de Provence « Fantastique » - Château Sainte-Marguerite – AOP – 2023  	64€	

LES BULLES

LES PÉTILLANTS

	75 cl
Crémant de Bourgogne « Cuvée Diamant », Oedoria - AOP	42€

LES CHAMPAGNES

	75 cl	150 cl
Haton, « Classic » Brut	74€	
Gosset, « Grande Réserve »	89€	
Mumm, « Cordon Rouge »	94€	
Drappier « Carte d'Or »	98€	
Billecart-Salmon Brut Rosé	138€	279€
Ruinart « Blanc-de-Blancs »	158€	326€
Louis Roederer « Cristal » – 2009	299€	



Agriculture Biologique



Local

