




VINS BLANCS

Altesse prestige- Roussette de Seyssel – Clos de la Peclette - Domaine Mollex – Ain - 2021	34€
Opulent – Roussane – Cru Chignin Bergeron – Domaine Grisard – Savoie - 2020	46€
Fleur de Savoie - Altesse roussette – Domaine Grisard – Savoie - 2020	48€
Les Bans – Chasselas – Valais Suisse – 2022 	66€
Les Charmes – Sauvignon blanc – Domaine Peyronie – Bordeaux – 2021	44€
Collection Blanc – Chardonnay – Domaine Croz Pujol – Pays D'Oc – 2022	38€
Villa Paulus – Pouilly fumé – Domaine Masson Blondelet – Loire – 2021	48€
Blanc Yvoire – AOC Anjou chenin – Château Soucherie – Loire - 2021	38€
Les barres – Pouilly Loché – Clos des Rocs – Bourgogne – 2020 	68€
Chablis – Domaine Simmonet – Bourgogne – 2022	56€
Le Charlemagne – AOC Corton Charlemagne - Domaine Maldant Pauvelot Bourgogne – 2016	239€
Roseblood – Château Estoublon – Provence - 2023	42€
L'été Gascon – Côte de Gascogne – Domaine de Pellehaut – Sud-Ouest – 2023 	40€








VINS PÉTILLANTS

Champagne « Rue du Sorbier » Brut – Levasseur	68€
Champagne « Extrait Gourmand » rosé – Levasseur	76€
Champagne Brut – Deutz	92€
Champagne Blanc de Blancs – Deutz - 2018	122€
Champagne rosé – Deutz	94€
Crémant de Savoie Seyssel Brut – Domaine Mollex	46€
Champagne « R » Brut – Ruinart	75cl 90€ 150cl 180€
Champagne Blanc de Blancs – Ruinart	145€

VINS ROSÉS :

La Brise - Domaine de L'Ydille – Famille Thiollier – Savoie - 2022 	36€
Fontenille – Domaine de Fontenille – Rhône – 2022	38€
Tradition – Domaine de La Suffrene – Bandol – 2022 	42€
Roseblood – Château Estoublon – Provence - 2023	44€
Fleur de l'Amaurigue – Domaine de L'Amaurigue – Provence – 2023 	75cl 40€ 150cl 76€ 300cl 148€ 600cl 290€

VINS ROUGES

Pinot noir – Maison Mollex – Ain – 2022	34€
Mondeuse - Maison Mollex – Ain – 2022	36€
Pic Saint Loup – Domaine Mas de Jon – Languedoc – 2022	75cl 38€
Euzeria – Terrasses du Larzac – Clos Constantin – Languedoc – 2022	75cl 46€
 150cl 92€	
Collection Grezan Rouge – AOP Faugère – Domaine Croz Pujol – Languedoc – 2022	42€
La Bécasse – Lustrac Médoc – Terroir de Cru – Bordeaux – 2016 	46€
Saint-Julien – Château Teynac – Bordeaux – 2014	64€
AOP Pauillac – Château Fonbadet – Bordeaux – 2015	92€
Saint Emilion Grand Cru – La Chapelle aux moines – Bordeaux – 2021	58€
Pinot Noir – Domaine Dupasquier – Bourgogne – 2022	48€
Les Hoz – Auxey-Duresse – Domaine Paquet – Bourgogne – 2021	78€
Les champs de Thémis – Mercurey – Domaine Moissenais – Bourgogne - 2022 	54€
George – Croze Hermitage – domaine Reynaud – Rhône – 2021 	75cl 60€
Les Croix – Croze Hermitage – domaine Reynaud – Rhône – 2021 	150cl 118€
Les Triotes – Côte Rotie – Famille Garon – Rhône – 2021	96€
Saint Joseph – domaine des Hauts Châssis – Rhône – 2022 	52€
Cote du Rhône – domaine Plantevin – Rhône – 2022 	38€
Il était une fois – Sélection Biskatcha – Domaine Art Mas – Rhône – 2021 	38€
Les Perruches – Saint Nicolas de Bourgueil – Domaine de la Cottelerais – Loire – 2022 	44€
IGP Primitivo Puglia – Luccarelli – Italie/Pouilles – 2022 	36€
La Reserve – Château Estoublon – Provence - 2022 	38€
Robin – Cote de Castillon – Terroir de Cru – Bordeaux – 2018	150cl 112€



Haute Valeur Environnementale



Produits biologiques issus de l'agriculture européenne



Bio Suisse



Demeter - Agriculture biodynamique

Prix en € NET TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA BISKATCHA

BOISSONS FRAÎCHES

Eaux

Nous vous servons une eau naturelle de qualité et micro filtrée grâce aux procédés "Aqua Chiara".
Cette eau des Gets vous est proposée **plate ou gazeuse**.

Bouteille de 75cl 3.50€

Sodas (33cl) 4.00€

Coca | Coca zéro | Schweppes agrum | Ice tea
Orangina Perrier | Limonade du Mont-Blanc
Fever Tree Ginger Ale, Tonic water

Hysope (20cl) Tonic Citron, fleur de sureau, concombre 4.80€

Cocktail du jour sans alcool 8.00€

Allain Millat Jus & nectar (20cl) 6.00€

Jus & nectar Pomme Cox | Myrtille sauvage |Tomate rouge
Abricot | Fraise | Pêche de vigne

Boissons bio aux fruits et plantes infusées (25cl) 6.00€

Framboise menthe | Mandarine fleur d'oranger | Pêche verveine

Cidre Bio (33cl) 6.00€

BOISSONS CHAUDES

Thé Hauts-Savoyards « Goû'Thé et Paus'Café » 5.00€

Expresso 2.30€

Allongé 2.50€

Double expresso 4.60€

Cappuccino | Latte 5.00€

Chocolat chaud 5.00€

Chocolat viennois | Café viennois 6.50€

Irish coffee 10.00€

BIÈRES

Demandez à votre serveur nos disponibilités du moment

Bière pression 25cl 5.00€

50cl 9.00€

Bière bouteille (33cl) 6.50€

Micro-Brasserie K&G Green Valley - Mieussy

Bières artisanale de production locale

Demandez à votre serveur nos disponibilités du moment

For the local craft beers, ask your waiter for availability of the day (IPA, Blond, etc...)

APÉRITIFS

Kir vin blanc de Savoie (12cl) 7.00€

Crème de la distillerie artisanale de la Dent D'Oche - Bernex

Kir au crémant de Savoie (12cl) 8.50€

Coupe de champagne Levasseur à Cuchery (12cl) 13.00€

Pastis 51 ou Ricard 5.00€

Apéritif Anisé "Portes du Soleil" de Mieussy 8.00€

Martini rouge | Martini blanc | Campari | Suze | Lillet 8.00€

Américano Maison 10.00€

SPRITZ D'ICI

Le Savoyard 12.00€

Verveine de Vincent (Liqueur Granier - Seynod),
Crémant de Savoie et Limonade

Le Hugo 12.00€

Liqueur de sureau (Distillerie de la dent d'oche - Bernex),
Prosecco, eau pétillante & Menthe Fraîche

Le Mont-Chéry 11.00€

Reine des Près (Liqueur Granier, Seynod),
Limonade & jus de citron

Le Foron 12.00€

Genecello (K&G Green Valley - Mieussy), Prosecco & limonade

ALCOOLS ET DIGESTIFS (5cl)

Eau de vie distillerie de la Dent d'Oche 10.00€

Poire | Abricot | Mirabelle | Prunes | Marc de Savoie

Liqueurs GRANIER (Seynod) 9.00€

Verveine de Vincent | Menthe Naturel | Gentiane

Génécello (Mieussy) 9.50€

Liqueurs Classiques

Génépi, Amaretto 8.00€

Liqueur aux 22 plantes Maldenberg (Verte ou Blanche) 8.00€

Chartreuse 12.00€

Bailey's, Grand Marnier, Get 27 ou 31 7.00€

Cognac des voyageurs XO 16.00€

Calavados Domaine de la Vigannerie Hors d'âge 16.00€

Whiskys

Écosse: Chivas Regal 12 ans 12.00€

Cardhu Amber Rock 12ans 14.00€

Knokando 12.00€

Oban 14ans 18.00€

Irlande : Bushmills 8.00€

USA : Marker's Mark 9.00€

France : Herios "Le petit tourbé" 14.00€

COCKTAILS CLASSIQUES

Mojito : Classique | Mangue | Passion | Fraise 12.00€

Rhum brun & blanc, citron vert, sucre de canne,
eau pétillante, menthe fraîche

Margarita 11.00€

Tequila Patròn "Silver", Triple sec, citron vert

Caïpirinha Classique | Fraise 11.00€

Cachaca Soledad "Pura", citron vert et sucre de canne

Gin Tonic : Gin, Tonic Hysope saveur au choix 13.00€

London Dry Gin (K&G - Mieussy) | Bombay sapphire |
A. Michler green concombre | Brana piment d'espelette | Gin 4810

Campari | Lillet Tonic: Hysope saveur au choix

Espresso Martini 13.00€

Vodka, Liqueur de café, espresso

Moscow Mule 13.00€

Vodka Belvédère, citron vert & ginger beer

Cuba libre 12.00€

Rhum brun Jamaïcain, citron vert et coca-cola

COCKTAILS CRÉATIONS

Jamaïcan Mule 13.00€

Rhum brun, purée de framboises, citron vert, ginger beer

El Diablo 12.00€

Tequila Patròn "Silver", Liqueur de mûre, citron vert,
ginger ale

RHUMS

Rhum Classic Spiced old Bert JAMAICA 9.00€

Rhum Winter Spiced old Bert JAMAICA 9.00€

Rhum Latino 12.00€

Rhum A.Michler white | Dark 9.00€

Rhum Australian Empire 14.00€

Rhum Hardy Martinique |Toscane XO" 14.00€

Rhum Doorly's 12 ans 16.00€

VINS AU VERRE (14cl)

Demandez à nos serveurs | Ask our waiters