



# BRASSERIE LES CIMES

FLAINE

## MENU ETÉ 2026

### ENTRÉES / *STARTERS*

|   |        |
|---|--------|
| <b>Pain à l'ail et fromage</b> / <i>Garlic bread with melted cheese</i>   | 8.40€  |
| <b>Wings de poulet sauce BBQ maison</b> / <i>Chicken wings homemade BBQ sauce</i>   | 9.50€  |
| <b>Assiette de frites</b> / <i>French fries</i>   | 7.00€  |
| <b>Focaccia</b>   | 13.50€ |
| <i>Focaccia avec jambon de pays, mozzarella, tomates cerises, Grana Padano et persillade<br/>Focaccia with smoked ham, mozzarella, cherry tomatoes Grana Padano, garlic and parsley salsa</i> |        |
| <b>Assiette de fromages de montagne</b> / <i>Cheese platter</i>   | 12.50€ |
| <i>Reblochon, Tomme de Savoie, Abondance, chèvre</i>  |        |
| <b>Assiette de charcuterie</b> / <i>Cold cuts platter</i>   | 15.00€ |
| <i>Jambon de pays, Viande séchée des Alpes, Coppa, Rosette, cornichons, grissini maison</i>   |        |

### SALADES / *SALADS*

|   |        |
|---|--------|
| <b>Craquants de chèvre</b>  | 16.20€ |
| <i>Craquants de crottin de chèvre, jeunes pousses, noix, miel<br/>Goat cheese in filo pastry, mixed leaves salad, walnut, honey</i>                             |        |
| <b>Salade César des Cimes</b>   | 17.30€ |
| <i>Filets de poulet panés, croutons à l'ail, Grana Padano<br/>Salad, chicken fillet with bread crumbs, garlic croutons, Grana Padano</i>                        |        |
| <b>Tartine Savoyarde</b>  | 17.50€ |
| <i>Crème, pommes de terre, lardons, oignons, Reblochon<br/>Toasted bread, cream, potatoes, bacon, onions and Reblochon cheese</i>                               |        |
| <b>Salade de thon mariné grillé mi-cuit</b>   | 18.30€ |
| <i>Jeunes pousses mélangées, tomates séchées, sauce sweet-chili<br/>Grilled marinated tuna and mixed leaves salad, sundried tomatoes with sweet chili sauce</i> |        |

### PÂTES / *PASTA*

|  |        |
|--|--------|
| <b>Spaghetti Napolitaine</b> / <i>Tomato sauce</i>               | 15.50€ |
| <b>Spaghetti Bolognaise</b>                                      | 17.50€ |
| <b>Spaghetti Carbonara</b>                                       | 17.50€ |
| <b>Lasagnes et salade verte</b> / <i>Lasagna and green salad</i> | 20.00€ |

## LE GRILL

|   |   |
|---|---|
| <b>Steak grillé</b> servi avec frites et salade<br><i>Grilled steak with French fries and salad</i>   | 23.00€  |
| <b>Burger Savoyard. Steak haché façon bouchère (150g).</b><br>Raclette, tomate, oignons, salade, sauce, frites, pain frais du boulanger<br><i>Burger with Raclette cheese, tomato, onions, salad and sauce served with French fries</i> | 24.00€  |
| <b>Pavé de saumon,</b> salsa de légumes et riz pilaf<br><i>Salmon with vegetable salsa and steamed rice pilaf</i>   | 24.00€  |
| <b>Tartare fait par le chef,</b> avec frites et salade<br><i>Raw minced beef prepared by the chef served with French fries and salad</i>  | 26.00€  |
| <b>Entrecôte grillée (200g)</b> Servi avec frites ou gratin dauphinois<br><i>Tasty, fatty grilled rib-eye steak (200g) with French fries or gratin dauphinois</i>   | 29.50€  |
| <b>Côtes d'agneau aux fines herbes,</b> avec frites ou gratin dauphinois<br><i>Grilled lamb chops with French fries or gratin dauphinois</i>  | 32.50€  |
| <b>Magret de canard sauce myrtilles,</b> servi avec frites ou gratin dauphinois<br><i>Duck magret with blueberry sauce, French fries or gratin dauphinois</i>   | 33.50€  |
| <b>Beurre maître d'hôtel</b> 4.30€<br><i>Garlic butter</i>  | <b>Sauce poivre vert</b> 5.30€<br><i>Peppercorn sauce</i> |

## SPÉCIALITÉS

|  |        |
|--|--------|
| <b>Assiette de charcuterie / Cold cuts platter</b><br>Jambon de pays, Viande séchée des Alpes, Coppa, Rosette, cornichons, grissini maison   | 15.00€ |
| <b>Fondue Savoyarde aux quatre fromages (250g). A l'intérieur seulement</b><br>Abondance, Beaufort, Emmental, Gruyère, ail, vin blanc, kirsch. Salade verte<br><i>Cheese fondue (250g). Abondance, Beaufort, Emmental, Gruyère, garlic, white wine. Served with green salad. Inside only</i> | 19.80€ |
| <b>Tartiflette</b><br>Pommes de terre, lardons, Reblochon, oignons, et salade verte<br><i>Potatoes, bacon, Reblochon, onions, served with green salad</i>  | 22.70€ |
| <b>Boite chaude</b><br>Fromage Clarines, fondu dans sa boîte avec ail et vin blanc, servie avec charcuterie, pommes de terre et salade verte<br><i>Hot fondant cheese in its wooden box with garlic and white wine, served with cold cuts, potatoes and green salad</i>                      | 28.00€ |
| <b>Raclette. A l'intérieur seulement</b><br>Avec charcuterie, pommes de terre et salade verte<br><i>Raclette cheese cooked by yourself, served with cold cuts, potatoes and green salad. Inside only</i>   | 28.50€ |
| <b>Pierre chaude de bœuf</b> Servie avec frites, sauces et salade verte<br><i>Cook your own beef on a volcanic rock at your table. Served with fries, sauces and green salad</i>   | 30.00€ |
| <b>Pierre chaude royale</b><br>Bœuf et magret de canard, servie avec frite, sauces et salade verte<br><i>Cook your own beef and, duck breast on a volcanic rock at your table. Served with fries, sauces and green salad.</i>  | 32.50€ |

## PIZZAS - SUR PLACE OU À EMPORTER / EAT IN OR TAKE AWAY

|  |        |
|--|--------|
| <b>Marguerita</b>  | 12.50€ |
| <i>Tomate, fromage / Tomato, cheese</i>  |        |
| <b>Vesuvio</b>   | 14.80€ |
| <i>Tomate, jambon, fromage / Tomato, ham and cheese</i>  |        |
| <b>Sicilienne</b>  | 15.10€ |
| <i>Tomate, anchois, câpres, persillades<br/>Tomato, anchovies, capers, garlic, parsley (pizza without cheese)</i>  |        |
| <b>Royale</b>  | 15.90€ |
| <i>Tomate, jambon, fromage, champignons / Tomato, ham, cheese, mushrooms</i>   |        |
| <b>Calzone</b>   | 16.20€ |
| <i>Tomate, jambon, fromage, œuf, crème / Tomato, cheese, ham, egg, cream (folded pizza)</i>  |        |
| <b>Piquante</b>  | 16.20€ |
| <i>Tomate, fromage, chorizo, poivrons, persillade<br/>Tomato, cheese, chorizo, bell peppers, garlic, parsley</i>   |        |
| <b>Végétarienne</b>  | 16.20€ |
| <i>Tomate, fromage, poivrons marinés, champignons, oignons caramélisés, choux-rouge<br/>Tomato, cheese, onions, bell pepper, mushrooms, caramelized onions, red cabbage</i>        |        |
| <b>Quatre fromages</b>   | 16.60€ |
| <i>Tomate, chèvre, Mozzarella, Gorgonzola, Reblochon<br/>Tomato, goat cheese, Mozzarella, blue cheese, Reblochon cheese</i>  |        |
| <b>Parma</b>   | 16.60€ |
| <i>Tomate, fromage, jambon cru, tomates cerises, roquette<br/>Tomato, cheese, smoked ham, cherry tomatoes, rocket salad</i>  |        |
| <b>Montagnarde</b>   | 16.60€ |
| <i>Base crème, diots savoyard, oignons, pommes de terre, reblochon<br/>Cream base, Savoyard sausages, onions, potatoes, reblochon cheese</i>                                       |        |
| <b>Savojarde</b>   | 16.90€ |
| <i>Tomate, jambon, fromage, champignons, Reblochon, œuf<br/>Tomato, cheese, ham, mushrooms, Reblochon cheese, egg</i>  |        |
| <b>Pizza du Chef</b>   | 16.90€ |
| <i>Tomate, fromage, chèvre, Gorgonzola, chorizo, miel, Tabasco, oignons rouges<br/>Tomato, cheese, goat cheese, Gorgonzola, chorizo, honey, Tabasco, red onions</i>                |        |
| <b>Mont Blanc</b>  | 16.90€ |
| <i>Base crème, chèvre, Gorgonzola, lardons, oignons confits, noix, miel, roquette<br/>Cream, goat cheese, blue cheese, bacon, caramelized onions, walnuts, honey, rocket salad</i> |        |
| <b>BBQ</b>   | 17.10€ |
| <i>Tomate, fromage, viande hachée, chorizo, oignons rouges, sauce BBQ maison<br/>Tomato, cheese, minced beef, chorizo, red onions, homemade BBQ sauce</i>                          |        |
| <b>Ingrédient supplémentaire</b>   | 1.50€  |
| <i>Additional item</i>   |        |

**Votre avis nous est précieux, si vous avez passé un moment 5 étoiles  
partagez le sur les réseaux sociaux, sinon merci de nous en informer.**

**FORMULE RANDONNEUR**  
**LE MIDI JUSQU'À 14H30**  
**20.50€**

**Plat du jour\* ou Pizza Royale**  
*Dish of the day\* or Pizza Royale*

\*\*\*

**Glace 1 boule (vanille / fraise / chocolat) ou crêpe au sucre**  
Supplément chocolat ou Nutella ou caramel beurre salé ou Citron sucre + 1.50€

*1 Scoop of ice cream (vanilla / strawberry / chocolate) or sugar pancake*  
*Chocolate or Nutella or salted caramel or Sugar lemon + 1.50€*

\*\*\*

**Expresso**

\*Selon disponibilité / \* subject to availability

**MENU ENFANT / KIDS MENU**  
**15.00€**  
**Jusqu'à 10 ans / Up to 10 years old**

**Avec une boisson incluse**  
**Coca / Sprite / Fanta / sirop / jus d'orange ou de pomme**  
*With one drink included*  
*Coca / Sprite / Fanta / sirop / orange or apple juice*

\*\*\*

**Jambon blanc ou Nuggets de poulet avec frites**  
**ou Mini spaghetti bolognaise**  
*Ham or Chicken nuggets served with French fries*  
*or Mini spaghetti bolognaise*

\*\*\*

**Glace 1 boule (vanille / fraise / chocolat) ou crêpe au sucre.**  
Supplément chocolat ou Nutella ou Citron sucre + 1.50€  
*1 Scoop of ice cream (vanilla / strawberry / chocolate) or Sugar pancake.*  
*Chocolate or Nutella or Sugar lemon + 1.50€*

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à l'accueil  
*Information about allergens present in our dishes is available*

Prix nets / Net prices  
Les chèques ne sont pas acceptés / Cheque not accepted

## LES GOURMANDISES / SWEETS

|   |        |
|---|--------|
| <b>Assiette de fromages / Cheese platter</b>  | 12.50€ |
| Reblochon, Tomme de Savoie, Abondance, chèvre   |        |
| <b>Fondant au chocolat / Soft chocolate cake</b>  | 9.80€  |
| <b>Profiterole maison avec crème glacée à la vanille / Profiterole with vanilla ice-cream</b> | 10.20€ |
| <b>Café gourmand / Espresso with assorted mini desserts</b>                                   | 11.20€ |
| <b>Tarte Tatin avec glace vanille / Upside-down apple tart with vanilla ice-cream</b>         | 11.20€ |

## LES CRÊPES – GAUFRES / PANCAKES – WAFFLES

|   |        |
|---|--------|
| <b>Sucre / Sugar</b>  | 4.30€  |
| <b>Citron sucre / Sugar lemon</b>   | 5.10€  |
| <b>Confiture (fraise, myrtilles) ou miel / Jam (strawberry, blueberry) or honey</b>     | 5.30€  |
| <b>Chocolat ou Nutella ou Crème de marrons / Chocolate or Nutella or Chestnut cream</b> | 6.00€  |
| <b>Caramel beurre salé maison</b>   | 6.00€  |
| <b>Chocolat banane / Chocolate and banana</b>   | 8.50€  |
| <b>Les Cîmes. Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly</b>                              | 8.80€  |
| <i>Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream</i>                                  |        |
| <b>Flambée au Grand-Marnier / Pancake with Grand-Marnier liquor</b>                     | 11.20€ |
| <b>Supplément Chantilly / Extra whipped cream</b>                                       | 1.50€  |
| <b>Churros 6pcs</b>   | 5.20€  |

## LES GLACES / ICE-CREAM

**LES GLACES ITALIENNES MAISON** Vanille/Fraise/Mix      **Simple** 3.90€      **Double** 5.70€

## LES CRÈMES GLACÉES / ICE-CREAM

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, pistache, noix de coco, rhum raisins, menthe chocolat, crème de marron, Génépi, barbe à papa, vanille Smarties  
Sorbets: Fraise, framboise, citron jaune, citron vert, mangue, cassis, poire

**1 boule / 1 scoop** 4.30€      **2 boules / 2 scoops** 7.30€      **3 boules / 3 scoops** 9.00€

|   |        |
|---|--------|
| <b>Chocolat liégeois / Chocolate and vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</b>          | 10.20€ |
| <b>Café liégeois / Coffee and vanilla ice cream, coffee sauce, whipped cream</b>                    | 10.20€ |
| <b>Sunday fraise. Glace fraise, vanille, coulis fruits rouges, Chantilly</b>                        | 10.20€ |
| <i>Strawberry and vanilla ice cream, red fruits sauce, whipped cream</i>                            |        |
| <b>Dame blanche. Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly</b>                                       | 10.20€ |
| <i>Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream</i>  |        |
| <b>Banana Split. Glace vanille, chocolat, fraise, sauce chocolat, banane, Chantilly</b>             | 10.60€ |
| <i>Vanilla, chocolate and strawberry ice cream, chocolate sauce, banana, whipped cream</i>          |        |
| <b>Glace gourmande. Glace caramel beurre salé, vanille, sauce caramel, Chantilly</b>                | 10.60€ |
| <i>Caramel and vanilla ice cream, caramel sauce, whipped cream</i>                                  |        |
| <b>L'Américaine. Vanille intense, caramel beurre salé, chocolat et ses morceaux,</b>                | 11.20€ |
| <i>sauce caramel beurre salé maison, brownies et Chantilly</i>                                      |        |
| <i>Vanilla, caramel salted butter, chocolate, homemade salted butter caramel sauce and brownies</i> |        |
| <b>Coco mango. Sorbet mangue exotique, citron vert, noix de coco et amandes effilées</b>            | 10.20€ |
| <i>Mango, lime and coco sorbet with sliced almonds</i>  |        |
| <b>Fraicheur framboise. Sorbet framboise, citron fondant et coulis de fruits rouges, Chantilly</b>  | 10.20€ |
| <i>Raspberry and lemon sorbet with red berries coulis, whipped cream</i>                            |        |
| <b>Coupe Génépi. Glace Génépi et liqueur de Génépi / Génépi ice-cream with Génépi liquor</b>        | 12.50€ |
| <b>Coupe Colonel. Sorbet citron vert, vodka / Lime sorbet and vodka</b>                             | 12.50€ |

## BOISSONS / BEVERAGES

### BIÈRES PRESSIONS / DRAFT BEER

|                                   | 25cl  | 50cl  |
|-----------------------------------|-------|-------|
| Heineken Blonde 5°                | 4.20€ | 7.70€ |
| Heineken Panaché ou Monaco        | 4.20€ | 7.70€ |
| Mont Blanc La Cristal Blonde 4.7° | 5.40€ | 8.20€ |
| Mont Blanc La Cristal IPA 4.7°    | 6.40€ | 9.20€ |
| Affligem Blanche 4.8°             | 5.40€ | 8.20€ |
| Affligem Blonde 6.8°              | 5.70€ | 9.10€ |
| Picon bière                       | 5.90€ | 9.20€ |

### BIÈRES BOUTEILLES / BEER BOTTLE

|   | 33cl  |
|---|-------|
| Heineken Zéro sans alcool   | 6.00€ |
| Heineken 5° / 1664 5.5° / Pelforth brune 6.5° / Leffe Abbaye 6.6° | 6.30€ |
| Desperado 5.9°  | 6.80€ |
| Corona 4.6°   | 6.80€ |
| Brasserie des Cimes Hors-Piste Blonde 6.5°                        | 6.80€ |
| Bière du Mont Blanc La Blonde 5.8°                                | 7.00€ |
| Bière du Mont Blanc La Blanche 4.7°                               | 7.00€ |
| Bière du Mont Blanc Myrtilles 5.8°                                | 7.00€ |
| Bière du Mont Blanc Ambré « La Rousse » 6.5°                      | 8.00€ |
| Bière du Mont Blanc au Génépi « La Verte » 5.9°                   | 8.00€ |
| Bière du Mont Blanc IPA 4.7°                                      | 8.00€ |
| Lagunitas - IPA 35,5cl 6.2°                                       | 7.80€ |
| Duvel 8.5°  | 8.20€ |

### APÉRITIFS

|  |        |
|--|--------|
| Apérol Spritz 20cl                                       | 8.20€  |
| Ricard / Pastis 2cl                                      | 4.30€  |
| Kir. 9.5cl - Cassis, Mures, Pêche, Myrtilles, Châtaignes | 4.80€  |
| Kir pétillant 9.5cl                                      | 5.80€  |
| Kir royal 12.5cl   | 11.00€ |
| Martini 7cl / Porto 5cl / Suze 5cl / Muscat 5cl          | 4.80€  |
| Suze cassis / Campari 5cl                                | 5.10€  |
| Campari orange 5cl                                       | 6.80€  |
| Chips  | 3.00€  |

### CIDRES

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Loïc Raison Brut 27.5cl | 5.80€  |
| Magners Cidre 33cl      | 7.80€  |
| Cidre Brut 75cl         | 16.00€ |
| Cidre Doux 75cl         | 16.00€ |

### JUS DE FRUITS 25CL / FRUIT JUICES 25CL

|  |       |
|--|-------|
| Orange, pomme, abricot, tomate, ananas, pamplemousse | 4.80€ |
| Orange ou citron pressé                              | 6.90€ |

### EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER

|                | 50cl  | 1lt   |
|----------------|-------|-------|
| Evian / Badoit | 5.00€ | 7.30€ |
| San Pellegrino | 6.00€ | 8.00€ |

Contenance de la verrerie :

Apéritifs: 5cl - Anisé: 3cl - Alcools, digestifs, liqueurs: 4cl

Prix nets / Net prices

Les chèques ne sont pas acceptés / Cheque not accepted

## SODAS

|  |      |       |            |
|--|------|-------|------------|
| Pression Coca Cola / Zéro / Sprite / Fanta 30cl                      |      |       | 4.20€      |
| Maxi Pression Coca Cola / Zéro / Sprite / Fanta 45cl                 |      |       | 6.80€      |
| Bouteille 33cl Coca-Cola / Coca Zéro                                 |      |       | 4.80€      |
| Coca Cherry 33cl   |      |       | 4.30€      |
| Oasis Tropical 33cl  |      |       | 4.30€      |
| Ice Tea Pêche 33cl   |      |       | 4.30€      |
| Schweppes Tonic 25cl   |      |       | 4.30€      |
| Schweppes Agrumes 33cl   |      |       | 4.30€      |
| Orangina 33cl  |      |       | 4.30€      |
| Vittel 25cl  |      |       | 4.30€      |
| Perrier 33cl   |      |       | 4.80€      |
| Red Bull 25cl  |      |       | 5.30€      |
| Diabolo 30cl   |      |       | 4.30€      |
| Maxi Diabolo 45cl  |      |       | 6.90€      |
| Sirop à l'eau 20cl. Fraise, grenadine, cassis, menthe, pêche, citron |      |       | 3.10€      |
| Sirop accompagnement   |      |       | 0.20€      |
| <br>   |      |       |            |
| Bubble Tea 33cl : Fraise / Passion / Pomme verte                     |      |       | 5.50€      |
| Granité  | 30cl | 3.20€ | 40cl 3.70€ |
| Milkshake 33cl   |      |       | 8.50€      |

## WHISKIES 4cl

|                          |  |  |       |
|--------------------------|--|--|-------|
| Whisky                   |  |  | 7.10€ |
| Whisky et accompagnement |  |  | 8.10€ |
| Irish Whiskey            |  |  | 7.30€ |
| Southern Comfort         |  |  | 7.60€ |
| Ballantine's             |  |  | 7.60€ |
| Chivas                   |  |  | 8.40€ |
| Four Roses               |  |  | 8.20€ |
| Jack Daniels             |  |  | 8.20€ |

## ALCOOLS ET LIQUEURS 4cl

|  |  |  |       |
|--|--|--|-------|
| Rhum blanc ou brun / Gin / Vodka / Tequila / Cachaça |  |  | 7.10€ |
| Alcool avec accompagnement                           |  |  | 8.10€ |
| Baileys  |  |  | 7.30€ |
| Get 27 / Get 31                                      |  |  | 7.30€ |
| Poire / Framboise / Mirabelle                        |  |  | 7.50€ |
| Grappa / Sambucca / Amaretto / Jägermeister          |  |  | 7.50€ |
| Cointreau / Grand-Marnier                            |  |  | 7.50€ |
| Génépi / Gentiane / Marc de Savoie                   |  |  | 7.50€ |
| Armagnac / Calvados                                  |  |  | 7.80€ |
| Cognac   |  |  | 8.30€ |
| Cognac V.S.  |  |  | 8.80€ |

## CHAMPAGNE

|                                |  |  |        |
|--------------------------------|--|--|--------|
| La coupe 12.5cl                |  |  | 11.00€ |
| Kir Royal 12.5cl               |  |  | 11.00€ |
| Champagne Louis Constant 75cl  |  |  | 50.00€ |
| Champagne Moët et Chandon 75cl |  |  | 65.00€ |

### COCKTAILS SANS ALCOOL 20cl

|  |       |
|--|-------|
| CHANTACO. Jus d'orange, ananas, pamplemousse, abricot, sirop grenadine | 7.60€ |
| FARNIENTE. Orange pressée, citron pressé, limonade, sirop de fraise    | 8.10€ |
| VIRGIN MOJITO. Citron vert, menthe, sirop de canne, soda               | 8.30€ |
| VIRGIN MOJITO PASSION. Avec purée de fruit de la passion               | 8.40€ |

### COCKTAILS 20CL (ALCOOL 4CL)

|   |        |
|---|--------|
| GIN FIZZ. Gin, citron pressé, soda, sucre de canne                                | 9.20€  |
| SEA BREEZE. Vodka, jus de cranberries et pamplemousse                             | 9.20€  |
| COSMOPOLITAIN. Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus de cranberries           | 9.20€  |
| MARGARITA. Tequila, Cointreau, citron pressé                                      | 9.20€  |
| DAÏQUIRI. Rhum blanc, citron pressé, sucre de canne                               | 9.20€  |
| MOJITO. Rhum blanc, citron vert, menthe, sirop de canne, soda                     | 9.20€  |
| MOJITO PASSION. Avec purée de fruit de la passion                                 | 9.30€  |
| CAÏPIRINHA. Cachaça, citron vert, sucre de canne, soda                            | 9.20€  |
| EXPRESSO MARTINI. Vodka, Kahlua, Espresso, sucre de canne                         | 9.20€  |
| LONG ISLAND ICE TEA. Tequila, gin, vodka, rhum, Cointreau, citron vert, coca-cola | 11.10€ |

### BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

|  |       |
|--|-------|
| Café / déca / noisette                                       | 2.50€ |
| Café Américain / allongé                                     | 3.40€ |
| Café crème   | 4.10€ |
| Double café  | 4.50€ |
| Café viennois  | 4.60€ |
| Cappuccino   | 5.10€ |
| Chocolat chaud   | 4.40€ |
| Chocolat viennois  | 5.40€ |
| Chocolat marshmallow   | 6.20€ |
| Chocolat marshmallow et Chantilly                            | 6.90€ |
| Lait chaud   | 4.00€ |
| Citron chaud   | 5.50€ |
| Thé Darjeeling / Earl grey                                   | 3.80€ |
| Thé citron / Thé au lait                                     | 4.10€ |
| Thé parfumé / vert / à la menthe / fruits rouges             | 4.30€ |
| Infusions : Verveine / verveine menthe / camomille / tilleul | 4.30€ |
| Café frappé  | 6.30€ |

### ALCOOLS CHAUDS

|  |        |
|--|--------|
| Vin chaud 16cl   | 4.60€  |
| Irish coffee 20cl  | 10.60€ |
| French Coffee 20cl   | 10.60€ |
| Café Savoyard 20cl   | 10.60€ |
| Café Les Cimes. Baileys, Cognac, Kahlua, café, crème 20cl        | 10.60€ |
| Choco Les Cimes. Baileys, Génépi, chocolat chaud, Chantilly 16cl | 10.60€ |

Contenance de la verrerie :

Apéritifs: 5cl - Anisé: 3cl - Alcools, digestifs, liqueurs: 4cl

Prix nets / Net prices

Les chèques ne sont pas acceptés / Cheque not accepted

## VINS / WINES

### VINS AU VERRE 16CL A.O.P. / WINE BY THE GLASS

#### ROUGES

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Lussac Saint-Emilion (Bordeaux)  | 7.30€ |
| Sancerre (Loire)                 | 7.70€ |
| Croze-Hermitage (Côtes du Rhône) | 8.00€ |

#### BLANCS

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| XVIII Saint-Luc (Côtes de Gascogne) | 6.10€ |
| Tariquet (Gascogne)                 | 6.40€ |
| Chignin Bergeron (Savoie)           | 7.90€ |
| Sancerre (Loire)                    | 8.10€ |

#### ROSÉ

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Côtes de Provence (Provence) | 6.90€ |
|------------------------------|-------|

### VINS DE PAYS AU PICHET / HOUSE WINE

|                     | Verre 16cl | 25cl  | 50cl   | 1lt    |
|---------------------|------------|-------|--------|--------|
| IGP Merlot Rouge    | 5.60€      | 8.50€ | 15.00€ | 24.00€ |
| IGP Rosé, Var       | 5.80€      | 8.70€ | 15.50€ | 24.50€ |
| IGP Blanc de Savoie | 5.80€      | 8.70€ | 15.50€ | 24.50€ |

### VINS FINS ROUGES A.O.P.

|   | 37.5cl | 75cl   |
|---|--------|--------|
| Gamay Jongieux (Savoie)                             | 18.00€ | 26.00€ |
| Cairanne (Côte du Rhône)                            | 21.00€ | 30.00€ |
| Crozes-Hermitage (Côtes du Rhône)                   |        | 37.00€ |
| Lussac Saint-Emilion (Bordeaux)                     | 22.00€ | 32.00€ |
| Pauillac, La Fleur de Haut Bages Libéral (Bordeaux) |        | 42.00€ |
| Hautes-Côtes de Beaune (Bourgogne)                  |        | 33.00€ |
| Beaune du Château, Premier Cru 2020 (Bourgogne)     |        | 68.00€ |
| Sancerre (Loire)                                    |        | 35.00€ |

### ROSÉS A.O.P.

|                              | 75cl   |
|------------------------------|--------|
| Côtes de Provence (Provence) | 32.00€ |

### BLANCS A.O.P.

|                                       | 37.5cl | 75cl   |
|---------------------------------------|--------|--------|
| Apremont (Savoie)                     | 17.00€ | 26.00€ |
| Chignin Bergeron (Savoie)             |        | 35.00€ |
| XVIII Saint-Luc IGP côtes de Gascogne |        | 27.00€ |
| Tariquet (Gascogne)                   |        | 30.00€ |
| Sancerre (Loire)                      |        | 34.00€ |

Prix nets / Net prices

Les chèques ne sont pas acceptés / Cheque not accepted