la haut
Bistrot d'Altitude

APÉRITIFS

Ricard, *(2cl)*	6€
Martini Rosso & Bianco, Campari, Suze *(6cl)*	7€
Porto Blanc & Rouge *(8cl)*	7€
Kir Cassis, Pêche, Mûre *(12cl)*	7€
Americano *(16 cl)*	12€
Kir Royal Cassis, Pêche, Mûre *(12cl)*	15€

BIÈRES

BOUTEILLE *(33cl)*	
Heineken (sans alcool)	7€
Pietra Ambrée	8€
Hoegaarden Blanche	8€

PRESSION	
1664 *(25cl)*	6€
1664 *(50cl)*	10€

LES COCKTAILS

FRISSON DE LA BARBADE *(8cl)* Rhum épicé, citron vert, sirop d'érable, gingembre, tour de moulin de poivre	12€
ALAURE *(14 cl)* Vin rosé, purée de framboise, purée de fruit de la passion	12€
FRAMBOISE POIVRE *(8cl)* Vodka, purée de framboise, tour de moulin de poivre	12€
PLATA PASSION *(10cl)* Tequila, purée de fruit de la passion, liqueur de mûre, miel, citron vert	12€
MOJITO *(25cl)* Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	12€
SPRITZ *(16cl)* Apérol, Fiero ou St-Germain, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange	12€

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

BERRY SMASH *(20cl)* Purée de framboise, jus de cranberry, jus de pomme, miel	10€
APPLE PILLAR *(20cl)* Jus de pomme, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne	10€

LES ALCOOLS

SCOTCH & WHISKIES :	*(4 cl)*
Four Roses	8€
Tullamore Dew, Jim Beam Rye	10€
Jack Daniel's, Maker's Mark	10€
Monkey Shoulder, Glenfiddich	12€
Talisker Port Ruighe, Chivas 12 ans	14€
Nikka From the Barrel	14€
Aberfeldy 12 ans	15€
Craigellachie 13 ans	15€
Lagavulin 16 ans	17€

VODKA :	*(4 cl)*
42 Below	10€
Belvedere, Le Philtre	15€
Grey Goose	15€

GIN :	*(4 cl)*
Gordon's	10€
Bombay Sapphire	12€
Star Of Bombay, Hendrick's	15€

RHUM & CACHAÇA :	*(4 cl)*
Bacardi Anejo 4 ans	10€
The Kraken	11€
Sagatiba pura	11€
HSE Blanc	11€
Diplomatico 12 ans	13€
Santa Teresa	17€

TEQUILA :	*(4 cl)*
José Cuervo Especial Reposado	10€
Patron XO café	12€
Patron Silver	18€

LES VINS AU VERRE

BLANCS :	*(12 cl)*
A.O.C. Côtes du Rhône Domaine Le Clos du Caillou 2020	10€
I.G.P. Viognier Rhodaniennes blanc Domaine Louis Chéze 2020	12€
A.O.P. Alsace Imagine All The Wine Myriam Haag 2016	12€
A.O.C. Pouilly Fumé Domaine de Riaux B.Jeannot & Fils 2020	10€
A.O.C. Bourgogne Chardonnay Domaine Bouchard Père & Fils 2018	11€
A.O.C. Muscat de Beaumes de Venise Domaine Durban 2016	12€
A.O.C. Chablis 1er cru Vau de Vey Domaine des Malandes 2020	14€
A.O.C. Meursault Les Clous Bouchard Père & Fils 2018	25€

ROSÉ :	*(12 cl)*
A.O.C. Côtes de Provence Cru Classé Domaine de La Croix Éloge 2020	10€

ROUGE :	*(12 cl)*
A.O.C. Côtes du rhône Domaine Le Clos du Caillou 2020	9€
A.O.P. Morgon vieilles vignes Vignoble Bulliat 2018	9€
A.O.C. Médoc Petit Manou Françoise et Stéphane Dief 2017	12€
A.O.C. Chorey-lès-Beaune Domaine Daniel Largeot 2018	13€
A.O.P. Hautes-Côtes de Nuits Domaine Bouchard Père & Fils 2018	13€
A.O.C. Saint-Émilion Grand Cru La Closerie de Fourtet 2012	25€

LES CHAMPAGNES

BLANC :	Coupe *10cl*	Bouteille *75cl*
B.S.A. Frerejean Frères	14€	82€
B.S.A. Pommery Brut Silver Royal		110€
B.S.A. Bollinger Special Cuvée		115€
B.S.A. Ruinart Brut	18€	
B.S.A. Ruinart Blanc de blancs		165€
2010 Dom Pérignon Cuvée Vintage		330€
2012 Cristal Louis Roederer		390€

ROSÉ :	Coupe *10cl*	Bouteille *75cl*
B.S.A. Thiénot Brut Rosé	16€	95€
B.S.A. Pommery Brut Rosé Royal		145€

LES VINS

LES BLANCS : *75cl*

L'ALSACE :	
A.O.P. Alsace Sylvaner « Peau Rouge » Domaine Josmeyer 2017	52€

LA BOURGOGNE :	
A.O.C. Macon-Lugny Saint-Pierre Bouchard Père & Fils 2019	45€
A.O.C. Bourgogne Chardonnay Domaine Bouchard Père & Fils 2018	50€
A.O.C. Chablis 1er Cru Vau de Vey Domaine des Malandes 2020	65€
A.O.C. Meursault Les Clous Bouchard Père & Fils 2018	105€
A.O.C. Puligny Montrachet Domaine Michelot 2016	145€

LA LOIRE :	
A.O.C. Quincy Domaine Du Tremblay Jean Tatin 2020	38€
A.O.C. Sancerre Cuvée L'Essentiel Pierre Cherrier et fils 2019	45€
A.O.C. Pouilly Fumé Domaine de Riaux B.Jeannot & Fils 2020	50€

LE RHÔNE :	
A.O.C. Côtes du Rhône Domaine Le Clos du Caillou 2020	37€
I.G.P. Viognier Rhodaniennes blanc Domaine Louis Chéze 2020	52€
A.O.P. Muscat de Beaumes de Venise Domaine Durban 2016	58€
A.O.C. Crozes Hermitage Domaine Laurent Combier 2018	68€
A.O.P. Condrieu Cuvée Pagus Luminis Domaine Louis Chéze 2018	90€

LES ROSÉS : *75cl*

A.O.C. Côtes de Provence Cru Classé Chateau Sainte Marguerite 2020	42€
A.O.P. Côtes de Provence Cru Classé Chateau Saint-Maur Cuvée «L'excellence» 2019	52€

LES ROUGES : *75cl*

LE BEAUJOLAIS :	
A.O.P. Morgon vieilles vignes Vignoble Bulliat 2018	37€

LA BOURGOGNE :	
A.O.C. Bourgogne Pinot Noir Côteaux des Moines Bouchard Père & Fils 2019	39€
A.O.C. Chorey-lès-Beaune Domaine Daniel Largeot 2018	62€
A.O.C. Marsannay Domaine Chanson 2017	64€
A.O.C. Mercurey Domaine Chanson 2019	72€
A.O.P. Hautes-Côtes de Nuits Domaine Bouchard Père & Fils 2018	75€
A.O.C. Pommard Trois FollotsPascal Prunier Bonheur 2018	110€
A.O.C. Aloxe Corton Domaine Bouchard Père et Fils 2016	135€
A.O.C. Gevrey-Chambertin Bouchard Père & Fils 2017	150€
A.O.C. Pommard 1er Cru 2017 Domaine Bouchard Père & Fils	165€
A.O.C. Nuit Saint George 1er Cru « Les Poulettes » Domaine Bouchard Père & Fils	185€

LA LOIRE :	
A.O.C. Bourgueil La Coudraye Y. Amirault 2018	45€
A.O.P. Sancerre Maison Langlois-Château 2018	50€
A.O.C. Chinon Vieilles Vignes Philippe Alliet 2019	65€

LE RHÔNE :	
A.O.C. Côtes du rhône Domaine Le Clos du Caillou 2020	37€
A.O.C. Lirac Château Mont-Redon 2017	48€
A.O.C. Crozes Hermitage Domaine Rousset 2016	60€
A.O.P. Châteauneuf-du-Pape Mémora Domaine Julien Masquin 2017	75€
A.O.C. Côte-Rotie Domaine Burgaud 2017	115€

LANGUEDOC :	
A.0.P. Languedoc Les Darons by Jeff Carrel 2019	28€
A.O.C. Saint-Chinian Une et Mille Nuits, Canet Valette 2013	42€

LE BORDELAIS :	
A.O.C. Médoc, Château Moulin de Canhaut 2015	36€
A.O.C. Moulis N°2 de Maucaillou 2017	52€
A.O.C. Pessac-Leognan, La Croix de Carbonnieux 2017	58€
A.O.C. Graves de Vayres, Château du Petit Puch 2014	64€
A.O.C. Pauillac, Lacoste-Borie 2013	80€
A.O.C. Margaux Château La Tour De Mons 2013	82€
A.O.C. Saint-Emilion Grand Cru La réserve de Louis 2015	85€
A.O.C. Pomerol Château de Sales 2015	90€
A.O.C. Saint Estèphe Château Lafon-Rochet 2007	155€
A.O.C. Saint-Julien Croix de Beaucaillou, Grande réserve 2012	165€

LA SELECTION PRESTIGE :

A.O.C. Haut-Médoc Cru Classé Château Lagune 2010	195€
A.O.C. Pessac-Léognan Cru Classé Château Pape Clément 2004	298€
A.O.C. Pauillac Cru Classé Château Lynch-Bages 2008	380€

SOFT DRINKS

Coca-Cola & Zéro *(33cl)*	6€
Orangina, Limonade, Ice tea, Schweppes Premium Mixer *(20cl)*	6€
Jus et Nectar Alain Milliat *(33cl)* : Fraise, Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Poire	8€
Lait de coco, amande, boisson de soja *(25cl)*	6€
Perrier *(33cl)*	6€
Evian, Badoit rouge *(75cl)*	9€
Chateldon *(75cl)*	9€

BOISSONS CHAUDES

Expresso bio, décaféiné, noisette	4€
Double Expresso	5,50€
Capuccino, Café Crème	6€
Chocolat Chaud	6€
Thés & Infusions Mariages Frères *Thé vert Fujiyama, Jasmin Mandarin, Rouge Bourbon, Earl Grey Imperial, Darjeeling Himalaya, Marco polo, Casablanca, Camomille, Verveine, Dream Tea.*	7€

Nos boissons chaudes peuvent être servies avec du lait d'amande, boisson de soja ou du lait de coco.

DIGESTIFS *(4cl)*

Martell VSOP	16€
Remy Martin XO	36€
Armagnac Clés Des Ducs VSOP	13€
Calvados Coquerel Vieux	12€
Vielle Prune, Poire Williams	12€
Manzana, Limoncello, Get 27, Get 31, Amaretto, Fernet Branca, Bailey's	12€

Prix r inclus
La mai hèques

la haut
Bistrot d'Altitude