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€
Blanche de Namur	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	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 Humeur Domaine Julien Masquin 2018	8€
A.O.C. Alsace « Fleur de Lotus » Domaine Josmeyer	12€
A.O.C. Pouilly Fumé Domaine de Riaux B.Jeannot & Fils 2019	10€
A.O.C. Bourgogne Chardonnay Domaine Pascal Prunier-Bonheur 2017	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 2017	14€
A.O.C. Meursault Les Clous Domaine Pascal Prunier Bonheur 2017	25€

ROSÉ :	*(12 cl)*
A.O.C. Côtes de Provence Cru classé Domaine de la Croix 2017	9€

ROUGE :	*(12 cl)*
Vin de France Côte du Rhône, Le Grand St Paul Domaine de la Biscarelle 2016	9€
A.O.P. Morgon vieilles vignes Vignoble Bulliat 2017	9€
A.O.C. Médoc Petit Manou Françoise et Stéphane Dief 2017	12€
A.O.C Marsannay Domaine Chanson 2017	13€
A.O.C. Chorey-lès-Beaune Domaine Daniel Largeot 2017	13€
A.O.C. Saint-Émilion Grand Cru La Closerie de Fourtet 2011	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€
2009 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	45€

LA BOURGOGNE :

A.O.C. Macon-Vergisson La Roche Sylvie et Gilles Guerrin 2017	45€
A.O.C. Bourgogne Chardonnay Domaine Pascal Prunier-Bonheur 2017	50€
A.O.C. Chablis 1er Cru Vau de Vey Domaine des Malandes 2018	65€
A.O.C. Meursault Les Clous Domaine Pascal Prunier Bonheur 2017	105€
A.O.C. Puligny Montrachet Domaine Michelot 2016	145€

LA LOIRE :

A.O.C. Quincy Domaine Du Tremblay Jean Tatin 2018	38€
A.O.C. Sancerre Cuvée L'Essentiel Pierre Cherrier et fils 2018	45€
A.O.C. Pouilly Fumé Domaine de Riaux B.Jeannot & Fils 2019	50€

LE RHÔNE :

A.O.C. Côtes du Rhône Humeur Domaine Julien Masquin 2018	32€
I.G.P. Viognier Rhodaniennes blanc Domaine Louis Chéze 2018	52€
A.O.P. Muscat de Beaumes de Venise Domaine Durban 2016	58€
A.O.C. Crozes Hermitage Domaine du Rousset 2016	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 2019	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 2017	37€

LA BOURGOGNE :

A.O.C. Bourgogne Pinot Noir Domaine Pascal Prunier-Bonheur 2017	39€
A.O.C. Chorey-lès-Beaune Domaine Daniel Largeot 2017	62€
A.O.C. Marsannay Domaine Chanson 2017	64€
A.O.C. Auxey Duresses Domaine Chanson 2014	72€
A.O.P Hautes-Côtes de Nuits Domaine Henri Naudin-Ferrand 2017	84€
A.O.C. Pommard Trois FollotsPascal Prunier Bonheur 2017	110€
A.O.C. Aloxe Corton « Les Valozières » Gérard Julien et Fils 2016	135€
A.O.C. Gevrey-Chambertin Domaine Trapet Père & Fils 2015	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 2017	60€

LE RHÔNE :

Vin de France Côte du Rhône, Le Grand St Paul Domaine de la Biscarelle 2016	36€
A.O.C. Lirac Château Mont-Redon 2017	48€
A.O.C. Crozes Hermitage Ferraton Père & fils Calendes 2016	60€
A.O.P. Châteauneuf-du-Pape Mémora Domaine Julien Masquin 2017	75€
A.O.C. Côte-Rotie Domaine Burgaud 2016	115€

LANGUEDOC :

A.0.P. Languedoc Les Darons by Jeff Carrel 2017	28€
A.O.C. Saint-Chinian Une et Mille Nuits, Canet Valette 2013	42€

LE BORDELAIS :

A.O.C. Médoc, Château Moulin de Canhaut 2014	36€
A.O.C. Moulis N°2 de Maucaillou 2014	52€
A.O.C. Pessac-Leognan, La Croix de Carbonnieux 2016	58€
A.O.C. Graves de Vayres, Château du Petit Puch 2014	64€
A.O.C. Pauillac, Baron Nathaniel 2015	80€
A.O.C. Margaux Château La Tour De Mons 2013	82€
A.O.C. Saint-Emilion Grand Cru La réserve de Louis 2014	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, soja	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	7€

Thé vert Fujiyama, Jasmin Mandarin, Rouge Bourbon, Earl Grey Imperial, Darjeeling Himalaya, Marco polo, Casablanca, Camomille, Verveine, Dream Tea.

Nos boissons chaudes peuvent être servies avec du lait d'amande, du lait 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€

Millésimes Variables.
Prix nets en euros - Service inclus
La maison n'accepte pas les chèques

la haut
Bistrot d'Altitude