



Bistrot d'Altitude

### APÉRITIFS

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

### BIÈRES

<b>BOUTEILLE</b>	33Cl.
Heineken (sans alcool)	7€
Pietra Ambrée	8€
Hoegaarden Blanche	8€
<b>PRESSION</b>	
Heineken, 25cl	6€
Heineken, 50cl	10€

### LES COCKTAILS

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

### LES COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>BERRY SMASH, 20 CL</b>	10€
Purée de framboise, jus de cranberry, jus de pomme, miel.	
<b>APPLE PILLAR, 20 CL</b>	10€
Jus de pomme, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne.	

### LES ALCOOLS

<b>SCOTCH &amp; WHISKIES</b>	4 CL.
Four Roses	8€
Tullamore Dew, Jim Beam Rye	10€
Jack Daniel's, Maker's Mark	10€
Monkey Shoulder, Aberlour 10 ans	12€
Talisker Port Raighe, Chivas 12 ans	14€
Nikka From the Barrel	14€
Aberfeldy 12 ans	15€
Craigellachie 13 ans	15€
Lagavulin 8 ans	17€
<b>VODKA</b>	4 CL.
42 Below	10€
Belvedere, Le Philtre	15€
Grey Goose	15€
<b>GIN</b>	4 CL.
Gordon's	10€
Bombay Sapphire	12€
Star Of Bombay, Hendrick's	15€
<b>RHUM &amp; CACIACA</b>	4 CL.
Bacardi Anejo 4 ans	10€
The Kraken	11€
Sagatiba pura	11€
HSE Blanc	11€
Diplomatico 12 ans	13€
Santa Teresa	17€
<b>TEQUILA</b>	4 CL.
José Cuervo Especial Reposado	10€
Patron XO café	12€
Patron Silver	12€

### LES VINS AU VERRE

<b>BLANCS</b>	12 CL.
A.O.C. Côtes du Rhône-Villages	
Xavier Vignon, 2021	11€
A.O.C. Pouilly Fumé Domaine de Riaux	
B.Jeanot & Fils, 2021	11€
A.O.C. Bourgogne Chardonnay	
Domaine Rochelin Clos St-Germain, 2020	11€
A.O.C. Alsace Imagine All The Wine	
Myricum Haag, 2018	12€
A.O.C. Muscat de Beaumes de Venise	
Xavier Vignon, 2020	12€
A.O.C. Chablis 1er Cru Van de Vey	
Domaine des Malandes, 2020	14€
A.O.C. Meursault Les Clous	
Bouchard Père & Fils, 2018	25€
<b>ROSÉ</b>	12 CL.
A.O.P. Minuty Prestige Côte de Provence, 2021	10€
<b>ROUGE</b>	12 CL.
A.O.C. Côtes du Rhône Cuvée 100%	
Xavier Vignon 2019	9€
A.O.P. Morgon Vieilles Vignes	
Vignoble Bulliat, 2018	9€
A.O.C. Médoc, petit Manou, Françoise et	12,50€
Stéphane Dief, 2018	
A.O.C. Chéry-lès-Beaune Domaine	
Daniel Largetot, 2018	13€
A.O.P. Hautes-Côtes de Beaunes	
Domaine Bouchard Père & Fils, 2018	13€
A.O.C. Saint-Émilien Grand Cru	
La Cholerie de Fournet, 2012	25€

### LES CHAMPAGNES

<b>BLANC</b>	COUPE 10-CL.	BOUTEILLE 75-CL.
B.S.A. Frerejean Frères	14€	82€
B.S.A. Pommery Brut Silver Royal		110€
B.S.A. Bollinger Spécial Cuvée		115€
B.S.A. Rainart Brut	19,5€	
B.S.A. Rainart Blanc de blancs		185€
2012 Dom Pérignon Cuvée Vintage		330€
2012 Cristal Louis Roederer		390€
<b>ROSÉ</b>	COUPE 10-CL.	BOUTEILLE 75-CL.
B.S.A. Thiénot Brut Rosé	16€	95€
B.S.A. Pommery Brut Rosé Royal		145€
B.S.A. Bollinger Spécial Cuvée Rosé		150€

### LES VINS

<b>LES BLANCS</b>	75 CL.
<b>L'ALSACE</b>	
A.O.P. Alsace Sylvaner « Peau Rouge »	
Domaine Josmeyer, 2020	52€
<b>LA BOURGOGNE</b>	
A.O.C. Macon-Lugny Chardonnay, Domaine de	
Rochelin, 2020	45€
A.O.C. Bourgogne Chardonnay	
Domaine Rochelin Clos St-Germain, 2020	50€
A.O.C. Chablis 1er Cru Van de	
Vey Domaine des Malandes, 2020	75€
A.O.C. Meursault Les Clous	
Bouchard Père & Fils, 2018	125€
A.O.C. Puligny Montrachet	
Domaine Michelot, 2019	145€
<b>LA LOIRE</b>	
A.O.C. Quincy Domaine du Tremblay Jean Tatin, 2021	45€
A.O.C. Sancerre Cuvée L'Essentiel	
Pierre Cherrier et Fils, 2019	45€
A.O.C. Pouilly Fumé Domaine de	
Riaux B.Jeanot & Fils, 2021	55€
<b>LE RHÔNE</b>	
A.O.P. Côtes du Rhône-	
Blanc Xavier Vignon, 2021	42€
LG.P. Viognier Rhodaniennes Blanc	
Domaine Louis Chéze, 2020	52€
A.O.P. Muscat de Beaumes de	
Venise Xavier Vignon, 2020	58€
A.O.C. Crozes Hermitage	
Domaine Laurent Combier, 2018	68€
A.O.P. Coudrie Cuvée Pagus	
Luminis Domaine Louis Chéze, 2020	90€
A.O.P. Châteauneuf-du-Pape, Cuvée Anonyme	
Bio 2020	110€
<b>LES ROSÉS</b>	75 CL.
A.O.P. Côtes du Rhône bio Xavier Vignon 2021	45€
A.O.P. Minuty Prestige Côte de Provence, 2021.	50€
A.O.P. Côtes de Provence Cru Classé	
Château Saint-Maur Cuvée « L'excellence », 2020	53€
<b>LES ROUGES</b>	75 CL.
<b>LE BEAUJOLAIS</b>	
A.O.C. Morgon côte Du Py, Mommessin, 2020	37€
<b>LA BOURGOGNE</b>	
A.O.C. Bourgogne Pinot Noir de	
Domaine de Rochelin Clos Saint Germain 2019	48€
A.O.C. Chéry-lès-Beaune	
Domaine Daniel Largetot, 2018	64€
A.O.C. Marsannay Domaine Chanson, 2019	
A.O.P. Hautes-Côtes de Beaune	
Domaine Bouchard Père & Fils, 2018	72€
A.O.P. Mercurey, 1er Cru, Champs Martin, 2019	
A.O.C. Aloxe Corton Domaine Bouchard Père et Fils, 2016	85€
A.O.C. Gevrey-Chambertin Bouchard Père & Fils, 2016	135€
A.O.C. Pommard 1er Cru	
Domaine Bouchard Père & Fils 2017	150€
A.O.C. Nuit Saint George 1er Cru	
« Les Poulettes » Domaine Bouchard Père & Fils, 2016	165€
<b>LA LOIRE :</b>	
A.O.C. Bourgueil La Coudraye Y. Amiraault, 2021	
A.O.P. Sancerre Maison Langlois-Château, 2020	45€
A.O.C. Chinon Vieilles Vignes Philippe Alliet, 2018	52€
<b>LE RHÔNE :</b>	
A.O.P. Côtes du Rhône	
Cuvée 100% Xavier Vignon, 2019	48€
A.O.P. Lirac Xavier Vignon, 2019	52€
A.O.C. Crozes Hermitage Domaine Laurent Combier, 2020	52€
A.O.P. Châteauneuf-du-Pape, Cuvée anonyme,	
Xavier Vignon, 2016	60€
A.O.C. Côte-Rotie Domaine Burgaud, 2017	115€
<b>LANGUEDOC :</b>	
LG.P. Domaine La Clapière Jardin de Jules 2020	
A.O.C. Saint-Chinian Une et Mille Nuits,	
Canet Valette, 2015	28€
<b>LE BORDELAIS :</b>	
A.O.C. Médoc, Château Moulin de Canhaut, 2015	
A.O.C. Moulis N2 de Maucaillou, 2017	42€
A.O.C. Pessac-Léognan, La Croix de Carbonnieux, 2017	52€
A.O.C. Graves de Vayres, Château du Petit Puch, 2014	58€
A.O.C. Pauillac, Lacoste-Borie, 2015	64€
A.O.C. Margaux Château La Tour De Mons, 2013	80€
A.O.C. Saint-Émilien Grand Cru la réserve de Louis 2015	82€
A.O.C. Pomerol Château de Sales, 2016	85€
A.O.C. Saint-Julien Croix de Beaucaillou,	
Grande Réserve 2012	90€
165€	

### LA SELECTION PRESTIGE

<b>LE BORDELAIS</b>	
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€
<b>LE RHÔNE</b>	
A.O.P. Arzac V. le Pape, 2010	195€
A.O.P. Châteauneuf-du-Pape, 1972	250€

### BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola & Zéro, 33 cl	6€
Orangina, Limonade, Ice tea,	
Schweppes Premium Mixer, 20 cl	6€
Jus et Nectar Alain Milliat, 33 cl	8€
<i>Frais, Orange, Ananas, Tomate, Pomme, Poire</i>	
Lait de coco, amande, boisson de soja, 25 cl	6€
Perrier, 33 cl	6€
Evian, Badoit verte, 75 cl	9€
Chateldon, 75cl	9€

### BOISSONS CHAUDES

Espresso bio, décaféiné, noisette	4€
Double Espresso	5,50€
Capuccino, Café Crème	6€
Chocolat Chaud	6€
Thés et Infusions Mariages Frères	7€

Thé vert Fujiyama, Japon Mandarine, Rouge Bourbon, Earl Grey Imperial, Darjeeling Himalaya, Atlaso polo, Casablanca, Camomille, Vanille, Dream Tea.

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

### DIGESTIFS

<b>4 CL.</b>	
Martell VSOP	16€
Delamain XO	26€
Berry Martin XO	36€
Armagnac Clés Des Ducs VSOP	13€
Calvados Coquerel Vieux	12€
Vieille Prune, Poire Williams	12€
Manzana, Limoncello, Get 27, Get 31,	12€
Amaretto, Fernet Branca, Bailey's	12€

Millésimes Variables.

Prix nets en euros - Service inclus

La maison s'occupe - Service à la carte