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€

LES BIÈRES

BOUTEILLE 33CL
Heineken (sans alcool) 7€

Bière Artisanale "Les Travailleurs de l'Amer":
Light 8€

Bière Artisanale "La Lorette"
Blanche 8€
IPA 8€

PRESSION
Heineken, 25cl 6€
Heineken, 50cl 10€

Bière Artisanale *"La Lorette, Pale Ale"*, 25cl 8€
Bière Artisanale *"La Lorette, Pale Ale"*, 50cl 11€

LES COCKTAILS

FRISSON DE LA BARBADE, *8 CL* 14 €
Rhum épicé, citron vert, sirop d'érable, gingembre, tour de moulin de poivre.

ALAURE, *14 CL* 14 €
Vin rosé, purée de framboise, purée de fruit de la passion.

PINK SIDE, *10 CL* 14 €
Gin infusé aux fruits rouges, menthe fraiche, citron vert et sucre de canne.

PLATA PASSION *10 CL* 14 €
Tequila, purée de fruit de la passion, liqueur de mûre, miel, citron vert.

MOJITO, *25 CL* 14 €
Rhum, menthe fraiche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse.

SPRITZ, *16 CL* 14 €
Apérol, Fiero ou St-Germain, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange.

LES COCKTAILS
SANS ALCOOL

BERRY SMASH, *20 CL* 12€
Purée de framboise, jus de cranberry, jus de pomme, miel.

APPLE PILLAR, *20 CL* 12€
Jus de pomme, citron vert, menthe fraiche, sucre de canne.

LES ALCOOLS

SCOTCH & WHISKIES	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 Skye, Chivas 12 ans	14€
Nikka From the Barrel	14€
Aberlefdy 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€
Thoquino Cachaça	11€
HSE Blanc	11€
Diplomatico 12 ans	13€
Santa Teresa	17€
Zacapa, 23 ans	22€

TEQUILA	4 CL
José Cuervo Especial Reposado	10€
Patron Silver	12€

LES VINS AU VERRE

BLANCS	12 CL
A.O.C. Côtes du Rhône, Xavier Vignon, 2022	11€
AOC Duully Fuiné Domaine de Rians, Blanquet & Fils 2022	11€
AOC Chablis Domaine de Berthelot Jacob Grenouille 2021	11€
A.O.C. Muscat de Beaumes de Venise, Xavier Vignon, 2021	12€
AOC Chablis 1er Cru Vau de Vey, Domaine des Malandes, 2021	14€

ROSÉ	12 CL
A.O.P. Minuty Prestige Côte de Provence, 2022	10€

ROUGE	12 CL
A.O.C. Côtes du Rhône Cuvée 100%, Xavier Vignon 2019	9€
A.O.C Morgon côte Du Py, Mommessin, 2021	9€
A.O.C. Côtes du Rhône Domaine Daniel Largeot, 2020	10€
A.O.C. Château Tour de Marbuzet, 2018	13€
A.O.C. Hauts-Côtes de Beaune, Bouchard Père & fils, 2016	13€
AOC Château Carbonnieux, Grand Cru Classé de Graves, 2017	25€

LES CHAMPAGNES

BLANC		COUPE 10 CL	BOUTEILLE 75 CL
B.S.A. Ferrerjean Frères	14€		82€
B.S.A. Pommery Brut Silver Royal			110€
B.S.A. Moët & Chandon, Impérial			122€
B.S.A. Ruinart Brut	19,5€		132€
B.S.A. Ruinart Blanc de blancs			185€
2012 Dom Pérignon Cuvée Vintage			330€
2012 Cristal Louis Roederer			390€

ROSÉ	COUPE 10 CL	BOUTEILLE 75 CL
B.S.A. Thiénot Brut Rosé	16€	95€
B.S.A. Pommery Brut Rosé Royal		145€

LES VINS

LES BLANCS **75 CL**

LA BOURGOGNE
A.O.C. Mâcon Azé Chardonnay, Domaine de Rochebin, 2022 45€
A.O.C. Chardonnay, Domaine de Rochebin Clos St-Germain 2021 50€
A.O.C. Chablis 1er Cru Vau de Vey, Domaine des Malandes, 2021 75€
A.O.C. Puligny Arnaud Saint Germain, 2020 115€

LA LOIRE
A.O.C. Quincy, Domaine du Tremblay Jean Tatin, 2022 45€
A.O.C. Sancerre Cuvé L'Essentiel, Pierre Cherrier et Fils 2021 45€
A.O.C. Pouilly Fumé Domaine de Rians, B.Jeannet & Fils, 2022 55€

LE RHÔNE
A.O.P. Côtes du Rhône Blanc Xavier Vignon , 2022 42€
IGP. Viognier Rhodanien Blanc Domaine Louis Chèze, 2022 52€
A.O.P. Muscat de Beaumes de Venise Xavier Vignon, 2021 58€
A.O.C. Crozes Hermitages, Domaine de Laurent Combier, 2022 60€
A.O.P. Gondrieu Cuvée Pages, Lumiaio Domaine Louis Chèze, 2021 90€
A.O.P. Châteauneuf-du-Pape, Cuvée Armoyane, Bio 2020 110€

L'ALSACE
A.O.C. Imagine, Myriam Haag, 2010 52€

LES ROSÉS **75 CL**

A.O.P Côtes du Rhône Isle Xavier Vignon 2021 38€
A.O.C Côtes de Provence, Cru classé, Domaine des Terrestides", 2022 45€
A.O.P Minuty Prestige Côte de Provence, 2022 50€

LES ROUGES **75 CL**
LE BEAUJOLAIS
A.O.C. Morgon côte Du Py, Mommessin, 2021 37€

LA BOURGOGNE
AOC Chorey-lès-Beaune, Domaine Daniel Largeot, 2020 61€
A.O.C. Chorey-lès-Beaune, Bouchard Père & Fils 2016 75€
A.O.P. Mercurey, 1er Cru, Champs Martin, 2019 85€
A.O.C. Aloxe-Corton Domaine Bouchard Père et Fils, 2017 125€
A.O.C. Gevrey-Chambertin Bouchard Père & Fils, 2016 150€
A.O.C. Pommard 1er Cru, Domaine Bouchard Père & Fils 2017 165€
AOC Volnay Frémiets, Clos de la Rougeotte Bouchard, Père & Fils 2016 190€

LA LOIRE
A.O.C. Sancerre, La Coudraye, Y.Amirault, 2022 45€
A.O.C. Sancerre, Les Chataigniers, 2020 52€
A.O.C. Chinon Vieilles Vignes Philippe Alliet, 2020 65€

LE RHÔNE
A.O.P. Côtes du Rhône Domaine, Cuvée 100% Xavier Vignon, 2019 48€
A.O.P. Lirac Xavier Vignon, 2019 52€
A.O.C. Crozes Hermitage Domaine Laurent Combier, 2022 60€
A.O.P. Châteauneuf-du-Pape, Cuvé anonyme, Xavier Vignon, 2016 110€
A.O.C. Côte-Rotie Domaine Burgaud, 2020 115€

LANGUEDOC
I.G.P. Domaine La Clapière Jardin de Jules 2021 28€
A.O.C. Saint Chinian Domaine des Jougla, 2021 42€

LE BORDELAIS :
A.O.C. Médoc, Château Moulin de Cashaut, 2015 42€
A.O.C. Moulis N.2 de Maucaillou, 2017 52€
A.O.C. Fronsac Lyonnat La Croix de Carbonnieux, 2019 58€
A.O.C. Fauillac, Lassus-Batie, 2016 82€
A.O.C. Le Kid's d'Arsac Margaux, 2018 82€
A.O.C. Saint-Emilion Grand Cru La réserve de Louis 2015 85€
A.O.C. Pomerol Château de Sales, 2016 90€
A.O.C. Pessac Leognan, Les Hauts de Smith, 2017 95€
A.O.C. Saint-Julien Croix de Beaucaillou, Grande Réserve 2012 160€

LA SELECTION PRESTIGE

LE BORDELAIS
A.O.C. Haut-Medoc Cru Classé, Château Lagune, 2010 195€
A.O.C. Pessac-Léognan Cru Classé, Château Pape Clement, 2004 290€
A.O.C. Fauillac, Cuvée Lynch Bages, Château Lynch-Bages, 2008 380€

LE RHÔNE
A.O.P. Arcane 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 Agrum Mixer, 20 cl 6€
Jus et Nectar Alain Milliat, 33 cl 8€
Poires, Orange, Fraise, Fraise, Raisin Rouge, Pêche Blanche
Lait de coco, amande, boisson de soja, 25 cl 6€
Perrier, 33 cl 6€
Evian, Badoit rouge, 75 cl 9€
Chatelton, 75cl 9€

BOISSONS CHAUDES

Espresso bio, décaféiné, noisette 4€
Double Espresso 5,50€
Capuccino, Café Crème 6€
Chocolat Chaud 6€
Thés & Infusions Mariages Frères 7€
Marco Polo Earl Grey Imperial, Orpheline, Wonderful Menthe, Menthe Lady Casablanca, Verveine, Cheikh Tea

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

DIGESTIFS

4 CL

Martell VSOP	16€
Delamain XO	26€
Remy Martin XO	36€
Armagnac Clos Des Ducs VSOP	13€
Calvados Coquerel Vieux	12€
Vieille Prune, Poire Williams	12€
Manzana, Limoncello, Get 27, Get 31,	12€
Amaretto, Fernet Branca, Baileys	
Génépi des Alpes	12€
Cognac "Le Fallu" VSOP	12€

la haut
Bistrot d'Altitude