

BOISSONS CHAUDES

Café expresso <i>Perle Noire 100% Arabica</i>	2,30
Double expresso <i>Perle Noire 100% Arabica</i>	4,60
Café crème « noisette » <i>Perle Noire 100% Arabica</i>	2,60
Grand café crème <i>Perle Noire 100% Arabica (25cl)</i>	4,60
Décaféiné <i>100 % pur arabica</i>	2,70
Chocolat chaud	3,90
Café renversé	4,50
Café viennois	4,70
Chocolat viennois	4,70
Capuccino mousse de lait	4,70

INFUSIONS EXCLUSIVES BIO • 5€30

Tisane des Alpes (vivifiante)

Baies de genièvre et de cynorrhodon, graines d'angélique, gentiane, sarriette, serpolet, achillée millefeuilles et bourgeons de pin sylvestre

Secrets d'équilibre (digestive)

Une infusion douce et anisée aux graines de fenouil, à la réglisse, la badiane et une pointe de verveine

Jardin Clos (drainante)

Une infusion zestée et épicée, mariant citronnelle, gingembre, maté, écorces de citron et thym

Rêves Enfants (fruitée)

Une infusion gourmande et acidulée mêlant morceaux de pomme, fleurs d'hibiscus, cynorrhodon, réglisse et arômes fruits rouges

THÉS DE PRESTIGE « TEA FORTÉ » EN PYRAMIDE DE SOIE • 5€30

English Breakfast

Mélange classique de thés noirs, rond, aromatique et charpenté (Bio certifié USDA)

Earl Grey

Thé noir à base d'écorce de bergamote et de pétales de souci (Bio certifié USDA)

Darjeeling

Thé noir aux notes boisées et de fruits secs, en provenance des hautes montagnes de Darjeeling (Bio certifié USDA)

Thé Blanc gingembre et poire

Un mélange de mélisse, de thé blanc et de fleurs de mauve pour cette infusion fruitée relevée d'une note de gingembre

Oasis

Thé vert frais composé d'écorces d'orange et de citron, de pétales de rose, de fleurs de bleuet et de souci

Thé Vert Jasmin

Thé vert de Chine « infusé » de fleur de jasmin, tout simplement enchanteur et précieux (Bio certifié USDA).

Moroccan Mint

Thé vert de Chine « Gunpowder » et feuilles de menthe « Nana »

Bombay Chaï

Mélange traditionnel indien aux épices

Rooibos African Solstice

Cette infusion puise son inspiration en Afrique du Sud où le Rooibos (appelé aussi thé rouge) est naturellement décaféiné et riche en antioxydant. Cet assemblage est composé par des baies de sureau et des myrtilles, des fleurs et un zeste de vanille douce

Jacquín & Jacquín

RESTAURATEURS DEPUIS 1949

LES CHAMPAGNES

Brut Mosaïque Jacquart (12 cl)	12,50
Brut Mosaïque Jacquart (75 cl) <i>Le Chouchou des Européens</i>	68,00
Rosé Mosaïque Jacquart (75 cl)	86,00
Blanc de Blancs Jacquart Millésimé 75cl <i>Le Joyau de Jacquart ciselé à partir des meilleurs crus</i>	90,00
Ruinart Blanc de Blancs (75 cl) <i>Le meilleur Blanc de Blancs</i>	115,00

LES DIGESTIFS/ POUSSE-CAFÉ/WHISKY • 4CL

J&B Rare, Jameson	8,00
Glenfiddich 12 ans	8,50
Jack Daniel's Tennessee Whisky	8,50
Buffalo Trace bourbon	8,50
Laphroaig	8,50
The Singleton	8,50
Bowmore	8,50
Aberlour 10 ans	8,50
Nikka Coffey Grain Whisky	8,50

COGNAC/ARMAGNAC/ CALVADOS • 6CL

Cognac V.S.O.P	8,50
Cognac X.O	15,00
Armagnac Hors d'âge	10,00
Calvados	8,50

ALCOOLS • 6CL

Gin Extra Dry	8,00
Rhum Blanc	8,00
Rhum Vieux	8,50
Vodka	8,00
Téquila Gold	8,00

EAUX-DE-VIE • 6CL

Poire, Framboise, Mirabelle, Marc de Savoie, Grappa	8,00
---	------

LIQUEURS • 6CL

Amaretto, Bailey's, Chartreuse Verte, Cointreau, Fernet Branca, Génépi, Get 27, Grand Marnier, Mandarine Impériale, Manzana, Marie Brizard, Limocello	8,00
---	------



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
À consommer avec modération • Prix nets en euros

BE
1990

CARTE BRASSERIE



BRASSERIE DES EUROPÉENS DEPUIS 1990

Jacquín & Jacquín

RESTAURATEURS DEPUIS 1949

RAFRAÎCHISSEMENTS

Perrier (33 cl), 1/4 Vittel (25 cl)	
San Pellegrino citron « Limonata » (33 cl)	4,30
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (33 cl)	4,30
Schweppes Indian Tonic (20 cl)	4,30
Fuze Tea thé glacé à la pêche ou thé vert mangue (25 cl)	4,30
Fanta orange, Sprite (33 cl)	4,30
Sirop à l'eau <i>Fabrication artisanale à partir de sucre de canne</i>	3,50
Diabolo, lait + sirop (25 cl)	3,80
Jus de fruits (25 cl) <i>Orange³, fraise⁴, tomate¹, ananas³, abricot³, pamplemousse rose², poire³, pomme²</i>	4,30
Orange pressée, citron pressé	5,50

BIÈRES À LA PRESSION

	(25cl)	(50cl)
Heineken 5° blonde Type Lager	4,90	9,80
Affligem 6,7° blonde d'Abbaye bénédictine	5,00	10,00
Edelweiss 5° blanche aux herbes de montagne	5,00	10,00
Panaché, Monaco, Tango, Demi-pêche	4,90	9,80
Amer bière, Bière Picon	5,90	

BIÈRES BOUTEILLE

Bières artisanales du Mont-Blanc (33cl) <i>Rousse 6,5°, Blanche 4,7°, Verte au Génépi 5,9°</i>	6,60
IPA India Pale Ale (35,5cl) 6,2° <i>La nouvelle Star américaine brassée par Lagunitas</i>	7,60
Ciney Brune (33cl) 7° <i>La bière brune belge de la cité Wallonne de Ciney</i>	8,00
Mort Subite Kriek Lambic (33cl) 4° <i>Bière belge à la cerise</i>	6,50
Mort Subite Witte Lambic (33cl) 5,5° <i>Bière belge blanche au goût inattendu</i>	7,20
Desperados (33cl) 5,9° <i>Bière blonde aromatisée à la téquila</i>	6,70
Judas (33cl) 8,5° <i>Bière blonde belge aux saveurs douces et fruitées</i>	8,00
Heineken 0.0 sans alcool (33cl) <i>100% naturelle</i>	6,20

APÉRITIFS

Gewurztraminer Vendanges Tardives (12 cl)	9,40
Anis, Mauresque, Perroquet, tomate (2 cl)	4,60
Martini, Suze, Campari (4 cl)	5,60
Porto rouge ou blanc (6 cl)	5,60
Américano (8 cl)	8,00
Kir Cassis, framboise, pêche, mûre, châtaigne (12 cl)	5,80
Kir Royal Champagne Brut Jacquart Mosaïque (12 cl)	12,50
Champagne Jacquart Mosaïque Brut (12 cl)	12,50
Bitter San Pellegrino (10 cl)	5,90

1 : jus, 2 : jus à base de jus concentré, 3 : nectar, 4 : boisson aux fruits

LES GLACES DE NOTRE MAISON « LE CHALET DES GLACES »

Café liégeois <i>Glace café bio Massaya des Amériques, café glacé, 100% arabica, crème fouettée, amandes grillées</i>	8,50
Dame Blanche <i>Glace vanille Bourbon de Madagascar, chocolat chaud Grand Cru Valrhona, crème fouettée, meringues, perles craquantes Valrhona</i>	8,50
Mont-Blanc <i>Glace marron d'Ardèche, glace vanille Bourbon de Madagascar, crème de marrons, crème fouettée, marron confit, caramel laitier</i>	8,80
Paris-Brest Glacé <i>Glace noisette du Piémont, choux pur beurre, crème fouettée, coulis praliné, noisettes caramélisées</i>	8,50
Chaperon Rouge <i>Sorbet fraise Mara des Bois, framboises fraîches, crème fouettée, coulis de framboises, éclats de galette Saint-Michel</i>	8,80
Myrtilles melba <i>Glace vanille Bourbon de Madagascar, sorbet myrtilles bio, myrtilles fruits, crème fouettée, coulis de myrtilles, amandes grillées</i>	8,50
Mango Lemon <i>Sorbets mangue bio des Indes, citron bio de Sicile aux filaments de citrons confits, mangue fruit, coulis de fruits exotiques, crème fouettée, éclats de galette pur beurre St Michel</i>	8,80
Profiteroles au chocolat chaud <i>Choux pâtisseries fourrés à la glace vanille Bourbon de Madagascar, pot de chocolat chaud Grand Cru Valrhona</i>	8,90
Sundae caramel <i>Glace caramel-fleur de sel, crème fouettée, coulis cacahuète, éclats de Daim</i>	8,50
3 boules Parfums : <i>Vanille Bourbon de Madagascar, Café bio Massaya des Amériques, Caramel Fleur de sel, Marron d'Ardèche, Génépi de Pralognan, Chocolat Valrhona Nyangbo, Noisette du Piémont, Fraise Mara des bois, Citron aux citrons bio et filament de citrons confits, Poire aux poires Williams bio, Myrtille bio, Mangue bio des Indes</i>	7,50
Colonel <i>Sorbet citron, vodka (3 cl)</i>	8,90
Alpage <i>Crème glacée Génépi, liqueur de Génépi (3 cl)</i>	8,90
Sir William's <i>Sorbet poire, alcool de poire (3 cl)</i>	8,90

LES SMOOTHIES

Smoothie mangue ou framboise <i>Un velouté de fruits aux saveurs de fruits de l'été, frais et rafraîchissant (25 cl)</i>	6,90
--	------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
À consommer avec modération • Prix nets en euros

BIE
1990

Produits savoyards

LES VINS AU VERRE 15CL

VINS BLANCS

Roussette Cru Frangy Savoie	6,50
Chignin Bergeron Savoie	8,50
Muscadet sur Lie Loire	5,00
Chablis Bourgogne	8,60
Sancerre Loire	9,30
Pinot Gris Grand Cru d'Alsace	8,10

VINS ROSÉS

Mademoiselle A Domaine Vendange Savoie	5,20
« Le Clocher » Côtes de Provence	5,00
« Restanques du Moulin » Bandol	7,90

VINS ROUGES

Mondeuse d'Arbin Savoie	7,00
Saint-Joseph Côtes du Rhône	8,30
Vacqueyras Côtes du Rhône	7,30
Saint-Nicolas de Bourgueil Loire	6,20
Lussac Saint-Emilion Ch. Chapelle La Rose	6,50
Graves Château Ferrande	9,10
Bourgogne Pinot Noir Cuvée Latour	7,80

COCKTAILS • 9€50

Spritz Veneziano Le Vrai, le Rouge°° (12cl) Select, pétillant, soda
Mojito °° (15cl) Rhum blanc, menthe, soda, citron vert
Planteur °° (20cl) Rhum blanc, jus de fruits, grenadine
Pina Colada°° (15 cl) Rhum ambré, rhum blanc, jus d'ananas, crème coco
Apérol Spritz °° (12 cl) Apérol, pétillant, soda
Téquila Sunrise °° (15 cl) Téquila, jus d'orange, grenadine
Sex On The Beach°° (15cl) Vodka, sirop de pêche, jus d'ananas, cranberry

Teneur en alcool : °peu °°moyen °°°fort

VIRGINS COCKTAILS • 7€50

Virgin Sex On The Beach (20cl) Sirop de pêche, jus d'ananas, cranberry, limonade
Apple'T (20cl) Jus de pomme, sirop de thé pêche, jus de citron, limonade
Vanilla Sky (20cl) Jus d'ananas, jus de poire, sirop de vanille
Virgin Mojito (20cl) Soda, citron vert, menthe fraîche, sucre

COCKTAILS CAFÉS

Kawa-Mint (25cl) <i>Un surprenant mélange glacé de café latté et menthe blanche</i>	6,90
Mocha-Cookie Glacé (25 cl) <i>Un cocktail glacé et croquant au goût authentique de cookies, aromatisé au café</i>	6,90
Marnissimo (25 cl) <i>Café, Grand Marnier, crème</i>	8,50
Irish Coffee (25 cl) <i>Créé un soir de tempête en Irlande, il réunit l'arôme du café, la fougue du whisky et la douceur de la crème.</i>	8,50
French Coffee (25 cl) <i>Café, cognac, crème</i>	8,50
Cuba Coffee (25 cl) <i>Café, rhum, crème</i>	8,50
Savoyard Coffee Marc de Savoie, café noir, crème	8,50