



Grand  
Échanson

à  
Mademoiselle  
VAL D'ISÈRE



## *À la coupe* 16cl

DOMAINE GRISARD – <i>Crémant de Savoie « L'envol »</i>	2018	9 €
DRAPPIER – <i>Blanc De Blancs</i>	N.M.	19 €
BILLECART SALMON – <i>Rosé</i>	N.M.	20 €

## *La sélection de Mademoiselle*

Les Dames de Champagne		18 €
------------------------	--	------

## *Nos verres de vin* 12cl

### BLANCS

Domaine Grisard – <i>Chignin Bergeron « L'Opulent »</i>	2018	8 €
Pascal Jolivet – <i>Sancerre</i>	2018	12 €
Domaine Du Paternel – <i>Cassis Blanc De Blancs</i>	2018	13 €
Clos St Michel – <i>Châteauneuf du Pape</i>	2017	14 €
Moreau Naudet – <i>Chablis Cru</i>	2017	15 €

### ROSÉS

Eugène Carrel – <i>Savoie Rosé de Saignée</i>	2018	8 €
Clos St Magdeleine – <i>Cassis C.D.P</i>	2019	10 €
Château Minuty – <i>Cru Classé Rose &amp; Or</i>	2018	13 €

### ROUGES

Paul Jaboulet – <i>Côtes du Rhône « Secret de Famille »</i>	2017	8 €
Château Haut Belfort – <i>Haut Médoc Cru</i>	2015	11 €
Clos des vins d'Amour – <i>Maury Sec « Un Baiser »</i>	2014	13 €
Faiveley – <i>Mercury 1<sup>er</sup> Cru « clos de la Framboisière »</i>	2018	17 €



## *Les Apéritifs*

Antica Formula 5cl	9 €
Martini rouge, blanc, dry 5cl	9 €
Ricard 4cl, Apérol 5cl, Campari 5cl, Noilly Prat 5cl, Suze 5cl	9 €
Le Kir Vin blanc 12cl	12 €
Le Kir Royal 20 cl	20 €

### LES BIÈRES PRESSION

	30 cl	50 cl
Budweiser, Etats-Unis	8 €	9 €
Karmeleit triple, Belgique	8 €	10 €
Kwack, Belgique	8 €	10 €
Hoeggarden, Belgique	8 €	10 €
Goose IPA, Etats-Unis	8 €	11 €

### LES BIÈRES BOUTEILLES

Sans Alcool	33 cl	8 €
Maredsous Brune	33 cl	8 €
Corona	33 cl	9 €
Cubanisto	33 cl	9 €
Mort Subite Kriek	33 cl	9 €
Camden pale ale	33 cl	9 €



## *Les Spiritueux premiums* 5cl

### VODKAS

Belvédère, Belvédère Grapefruit, <i>Pologne</i>	18 €
Grey Goose, <i>France</i>	19 €
Beluga, <i>Russie</i>	20 €
Nikka Coffey, <i>Japon</i>	21 €
Christiana, <i>Norvège</i>	22 €
Grey Goose Melon, Grey Goose Cerise Noire, <i>France</i>	23 €
Uluvka, <i>Pologne</i>	25 €

### GINS

The Botanist, <i>Ecosse</i>	15 €
Filliers, <i>Belgique</i>	16 €
Gin Mademoiselle, <i>Ecosse</i>	16 €
Tanqueray Ten, <i>Londres</i>	16 €
Gin Mare, <i>Espagne / Catalogne</i>	17 €
Orthodoxy, <i>Colombie</i>	17 €
Fifty Pounds, <i>Angleterre</i>	18 €
Le gin Christian Drouin, <i>Calvados France</i>	19 €
Hendricks original, <i>Ecosse</i>	18 €
Elephant, <i>Allemagne</i>	19 €
Nordes Gin, <i>Espagne/Galice</i>	19 €
Monkey 47, <i>Allemagne</i>	19 €
Del Professor Monsieur, <i>Italie</i>	19 €
Koval, <i>USA</i>	20 €
Hendricks Midsummer, <i>Ecosse</i>	21 €
Copperhead Origine, <i>Belgique</i>	22 €
West Winds the Broadside, <i>Australie</i>	24 €
Ki No Tea Kyoto, <i>Japon</i>	25 €



## *Rhums, Rums & Rons* 5cl

Mount Gay, <i>XO, Barbades</i>	14 €
Mount Gay, <i>1703 – 2017, Barbades</i>	31 €
Zacapa <i>Sistema Solera N° 23, Guatemala</i>	15 €
Zacapa <i>XO, Guatemala</i>	25 €
Zacapa <i>Royal, Guatemala</i>	56 €
Clément, <i>Single Cask, Martinique</i>	16 €
Clément, <i>XO Elixir, Martinique</i>	30 €
Facundo <i>Eximo, Porto Rico</i>	18 €
Facundo, <i>Porto Rico</i>	39 €
Facundo <i>Paraiso, Porto Rico</i>	85 €
Havana Maximo, <i>Cuba</i>	270 €
Rum Nation, <i>8 ans, Peruano</i>	14 €
Rum Nation, <i>Sherry Finish Olorosso, Jamaica</i>	14 €
JM, <i>1845, Nicaragua</i>	34 €
Monbatcho, <i>19 ans, Nicaragua</i>	38 €
Arcane, <i>Delicatissime, France</i>	14 €
Pyrat, <i>XO, Caraïbes</i>	16 €

## *Cachaças* 5cl

Ypioca, <i>Brésil</i>	15 €
Leblon, <i>Brésil</i>	19 €



## *Single Malt Scotch Whiskies* 5cl

### ISLAY & SKYE ISLANDS

Caol ila, <i>12 ans</i>	16 €
Ardbeg, <i>Uigeadail</i>	27 €
Laphroaig, <i>Pedro Ximenez</i>	44 €
Port Charlotte, <i>13 ans Single Malt</i>	88 €

### HIGHLANDS & SPEYSID

Glenmorangie, <i>Lasanta</i>	17 €
Glenmorangie, <i>Quinta Ruban</i>	18 €
Glenmorangie, <i>Nectar d'or</i>	21 €
Talisker, <i>18 ans</i>	34 €
Glenlivet, <i>18 ans</i>	36 €
Glenmorangie, <i>Signet</i>	45 €
Aultmore, <i>18 ans</i>	49 €
Talisker, <i>25 ans</i>	58 €
Dalmore, <i>18 ans</i>	63 €
Dalmore, <i>King Alexander III</i>	84 €
Macallan, <i>Rare Cask</i>	162 €

### BLEND SCOTCH WHISKIES

Johnnie Walker, <i>Black Label 12 ans</i>	14 €
Timorous, <i>Beastie</i>	21 €
The peat Monster, <i>Malt de 10 à 16 ans</i>	22 €
Johnnie Walker, <i>Blue label</i>	55 €
NO Name # 2	56 €
Chivas, <i>25 ans</i>	162 €

### IRISH WHISKIES

Jameson, <i>Black Barrel</i>	16 €
------------------------------	------



## Single Malt Scotch Whiskies 5cl

### JAPANESE WHISKIES

Yoichi	27 €
Nikka, 17 ans	72 €
Nikka, 21 ans	126 €

### RYE

Woodford, Rye Whiskey, Kentucky	18 €
Hautes Glaces, Rhône-alpes, France	29 €

### BOURBON

Blanton's, Original, Tennessee	19 €
Woodford, Double oaked, Kentucky	22 €

### AMERICAN

Jack Daniel's, Single Barrel, Tennessee	21 €
Jack Daniel's, Gentleman Jack, Tennessee	21 €

## Tequilas 5cl

Azul, Plata, Mexique	20 €
Azul, Reposado, Mexique	25 €
Azul Mezcal	50 €
Azul, Anejo, Mexique	65 €

Patron, XO Café, Mexique	15 €
Patron, Reposado, Mexique	20 €
Patron, Anejo, Mexique	30 €
Patron, Platinum, Mexique	55 €

Pisco, Porton, Pérou	20 €
----------------------	------



## *Marcs & Grappe* 5cl

### MARCS

Domaine du Vieux Télégraphe, <i>2005</i>	29 €
Château de Pibarnon Bandol, <i>1994</i>	33 €
Domaine Saint Prefert Châteauneuf du pape, <i>10 ans</i>	41 €

### ITALIE

Capovilla – Di Merlot	25 €
Capovilla – Di Cabernet	25 €

## *Les Eaux-de-Vie de Fruits* 5cl

### DISTILLERIE METTÉ

Quetsch	26 €
Cassis	28 €

### E. BRANA – PAYS BASQUE

Vieille prune	29 €
Framboise	31 €

### LOUIS ROQUE

La Vieille prune Réserve Impériale	36 €
------------------------------------	------

### JEAN – MARC ROULOT

Abricot	49 €
---------	------





## Crèmes & Liqueurs

LIQUEURS 5cl		15 €
Genépi, St Germain, Chambord, Amaretto, Patron XO Café, Frangelico, Mandarine Napoléon, Pimm's, Xeres Tio Pepe, Amaretto, Kahlua, Cointreau, Limoncello...		
Grand Marnier, <i>Louis Alexandre</i>	5cl	25 €
Grand Marnier, <i>Cuvée du Centenaire</i>	5cl	30 €
Chartreuse vert, <i>Voiron, 1966 / 69</i>	4cl	210 €
Chartreuse jaune, <i>Tarragone, 1973 / 85</i>	4cl	265 €
Tarragone vert, <i>LA FABIOLA</i>	4cl	370 €
CRÈMES 4cl		15 €
Cassis, framboise, mûre, pêche de vigne...		

## Cognacs 5cl

Hennessy, <i>XO</i>	50 €
Grosperin, <i>lot n° 84</i>	52 €
Grosperin, <i>lot n° 79</i>	57 €
Frapin, <i>20, 1991</i>	65 €
Remy Martin, <i>XO</i>	67 €
Frapin, <i>25, 1988</i>	72 €
Delamain, <i>Extra</i>	73 €
Grosperin, <i>lot n° 67</i>	90 €
Hennessy, <i>Paradis</i>	110 €
Louis XIII, <i>Remy Martin</i>	200 €
Hennessy, <i>Impérial</i>	250 €



## Dégustations

Grosperin – lot n °79 2cl – lot n °84 2cl – lot n °67 2cl	30 €
Louis XIII 3cl	110 €
Hennessy, XO 2cb, Paradis 2cb, Imperial 2cl	230 €

## Vieux Armagnacs 5cl

F. Darroze, <i>Biologic</i> , 2000	20 €
F. Darroze, <i>Domaine de Rimaillo</i> , 1980	35 €
F. Darroze, <i>Domaine la poste</i> , 1973	50 €
F. Darroze, <i>Le luxe de Gascon</i> , 1946	110 €

Château de Laubade, <i>Intemporel N°5</i>	27 €
Château de Laubade, Sorbets – <i>Famille Lesgourgues</i> , 1989	27 €
Château de Laubade, Sorbets – <i>Famille Lesgourgues</i> , 1992	30 €
Château de Laubade, Sorbets – <i>Famille Lesgourgues</i> , 1971	45 €

## Vieux Calvados 5cl

Calvados Christian Drouin	
C. Drouin, 1990	69 €
C. Drouin, 1988	75 €
C. Drouin, 1984	90 €

### LECOMPTE – FRANCE NORMANDIE

Lecompte, 18 ans	28 €
Lecompte, Millésime 1987	45 €



## *Flacons 70cl*

*Btl*

### VODKAS

Belvedere	250 €
Grey Goose	290 €
Beluga	295 €

### GINS

Botanist	200 €
Hendrick	200 €
Tanqueray Ten	220 €
Fifty Pounds	235 €
Monkey 47 <sup>50cl</sup>	270 €
Copperhead Black <sup>50cl</sup>	300 €

### TEQUILAS

Clase Azul Plata	270 €
Clase Azul Reposado	365 €
Gran Patron Platinum	700 €
Clase Azul Anejo	900 €

### RHUMS, RUMS & RONS

Arcane Delicatissime	160 €
Pyrat XO	195 €
Zacapa XO	325 €
Clement XO carafe Elixir	390 €
Zacapa Royal	730 €
Havana Club Maximo <sup>50cl</sup>	2700 €

### COGNAC

Hennessy Paradis	2000 €
Remy Martin Louis XIII	3000 €



## *Louis XIII*

Né en 1874, le cognac LOUIS XIII est un assemblage unique d'eaux de vie de vin, qui peuvent atteindre le nombre de 1200, issues exclusivement de Grande Champagne, le premier cru de la région de Cognac. Chaque eau de vie vieillit doucement en fût de chêne.

Chaque carafe est numérotée et sa ligne est inspirée d'une flasque de métal datant du XVI<sup>e</sup> siècle, découverte sur le site de la bataille de Jarnac en France. Depuis des générations, ces carafes uniques sont soufflées par les Maîtres cristalliers les plus réputés

*Born in 1874, LOUIS XIII cognac is a unique blend of wine brandies, which can reach the number of 1200, exclusively from Grande Champagne, the first vintage of the Cognac region. Each brandy ages gently in oak barrels.*

*Each carafe is numbered and its line is inspired by a metal flingof from the 16th century, discovered at the site of the Battle of Jarnac in France. For generations, these unique decanters have been blown by the most reputable Crystal MastersTarragone*

Carafe Louis XIII 75cl	3000 €
Louis XIII 1 cl	40 €
Louis XIII 2 cl	80 €
Louis XIII 3 cl	120 €
Louis XIII 4 cl	160 €
Louis XIII 5 cl	200 €



## Tarragone

Après avoir été expulsés de force de leur monastère, les pères chartreux se réfugient en Espagne à Tarragone en 1903 et reprennent la production de chartreuse. Elle est ainsi nommée « La Tarragone », on en trouve aussi bien des vertes que des jaunes. La production ayant définitivement cessé en 1989 les bouteilles de Tarragone sont devenues très convoitées et très difficiles à trouver :

*After being forcibly evicted from their monastery, the Chartreux fathers took refuge in Spain in Tarragona in 1903 and resumed the production of chartreuse. It is so called "La Tarragona", and there are both green and yellow ones. The production having definitively ceased in 1989 the bottles of Tarragona have become very coveted and very difficult to find:*

Chartreuse Voiron Verte 1966/69 <sup>75cl</sup>	3000 €
Chartreuse Tarragone Jaune 1973/85 <sup>75cl</sup>	3700 €
Chartreuse Fabiola Verte <sup>75cl</sup>	5000 €



*Acte 1*

## Un moment Guerlain

22 €

*Allegoria Pamplelune*

« *L'eau fraîche* »

Trempez vos lèvres dans une vodka au pamplemousse acidulée aux bourgeons de cassis

*Dip your lips in a tangy grapefruit vodka with blackcurrant buds*

*Baiser de Russie*

« *Une escapade bohème à Moscou* »

L'audace d'un gin infusé à l'anis, associé à la fraîcheur de la bergamote, du cranberry et aux douces notes de fève tonka

*The audacity of an anise – infused gin, combined with the freshness of bergamot, cranberry and sweet notes of tonka bean*

*Floral Romantique*

« *Un tendre nectar* »

Délicat mariage de passion et de fleurs blanches bousculé par un bois de châtaignier légèrement fumé, tout en sensualité

*Delicate marriage of tangerine and white flowers jostled by a lightly smoked chestnut wood, all in sensuality*



*Acte 1*

## Un moment Guerlain

22 €

*Angélique Noire*  
« *Sage et ensorcelante* »

Vodka aux saveurs de poire japonaise associée aux bienfaits de la citronnelle avec une pointe vanillée en fin de bouche

*Vodka with Japanese pear flavours combined with the benefits of jasmine, as well as of vanilla*

*Un dimanche à la campagne*  
« *Bien-être et cocooning* »

Gin végétal rafraîchit de bergamote et savamment parfumé d'écorces d'orange, pour un moment très cocooning...

*Flower gin refreshed with bergamot and expertly scented with orange peel, for a very cocooning moment...*



Acte 2

## Entracte créative

20 €

### *Olivier des Montagnes*

Retrouvez-vous au cœur du Luberon : gin infusé à l'olive verte, basilic frais et soudain... vous voilà en pleine montagne avec les raisins d'ours développant des saveurs de fruits rouges.

*Find yourself in the heart of the Luberon: infused gin with green olive, fresh basil and suddenly... here you are in the mountains with bear grapes developing red fruit flavors.*

### *Petit Biscuit*

Rhum vanillé aux saveurs de pain d'épices, jus de grenade et cranberry, parfumé au yuzu

*Vanilla rum with gingerbread flavours, pomegranate juice and cranberry, with a hint of yuzu.*

### *Montdésir*

Gin au goût historique, légèrement adouci par la cannelle et la mandarine, le tout relevé par du gingembre fraîchement pilé

*A gin with a historical taste, slightly softened by cinnamon and tangerine, all enhanced by freshly pounded ginger.*

### *Le Goûteur*

Vodka aux saveurs de Rhubarbe, relevée par un basilic citronné pilé puis surmontée d'une meringue flambée... une pure gourmandise !

*Vodka rhubarb enhanced by a crushed lemon basil and then topped with a lightly toasted meringue... a pure treat!*





*Acte 2*

## Entracte créative

20 €

*Pisteur*

Dans l'esprit d'un cocktail équilibré, envoûtant et délicat : Chartreuse Verte, liqueur authentique composée de plus de 130 plantes, jus de pomme parfumé au basilic Thaï frais, liqueur de fleurs blanches

*In the spirit of a balanced, mesmerizing and delicate cocktail: Green Chartreuse, an authentic liquor made up of more than 130 plants, apple juice flavoured with fresh Thai basil and white flower liquor*

*Artemisia*

Un cocktail doux et parfumé: myrtille sauvage aux goûts de génepi, enrobée par le saveurs de la cerise noire

*A sweet and fragrant cocktail; Wild blueberry with genepi flavors, coated with the flavors of black cherry*

*OK Haut*

Alliance entre une infusion à l'hibiscus et l'apéritif préféré des frères Barbieri, le tout marié à un gin légèrement caramélisé

*Alliance between a hibiscus infusion and the Barbieri brothers' favourite aperitif, all married to a slightly caramelized gin*

*Gentleman*

Bourbon de caractère aux arômes naturels de grains de café, de distillat de cacao et d'extrait de fèves de tonka adoucit au miel de nos montagnes

*Bourbon of character with natural aromas of coffee beans, cocoa distillate and tonka beans extract, softens with honey from our mountains*



*Acte 3*

## Interlude au Champagne de nos vigneronnes

25 €

*Airelles Giudecca*

Hommage au Bellini, une alliance de pêche blanche et de pêche de vigne bousculée par l'effervescence d'un Champagne accompagnée d'une touche mystère...

*Tribute to the Bellini, an alliance of white peach and vine peach moved by the effervescence of a Champagne accompanied by a touch of mystery...*

*Pink Flower*

Vodka Beluga aux bourgeons de rose, un jus de pamplemousse rose et complétée de Champagne rosé

*Beluga vodka with rose buds, a pink grapefruit juice and topped with champagne rosé*

*Comtesse*

Thym frais infusé, champagne, fleur de sureau et une fin de bouche légèrement poivrée

*Infused fresh thyme, Champagne, elderflower and a slightly peppery aftertaste*

*Harpina*

Liqueur de violette mariée à la fraîcheur de la griotte, bousculée par de fines bulles

*Violet liqueur married to the freshness of morello cherry, shaken by fine bubbles.*



*Acte 4*

## Les cocktails sans alcool

*15 €*

### *Orange Blossom*

Cocktail santé aux jus d'orange, pomelos, relevé par la vitalité du gingembre

*Healthy cocktail with fresh orange and grapefruit juice, enhanced by the vitality of ginger*

### *Ananas & Détox*

Le plein de vitamines avec l'ananas et le concombre combiné à l'antioxydant de la canneberge

*Full of vitamins with pineapple and cucumber in an alliance with cranberry antioxidant*

### *Virgin Classique*

Laissez-vous tenter par un doux moment avec les grands cocktails de ce monde ou leurs déclinaisons revisitées selon vos envies du moment.

*Let yourself be tempted by a sweet moment with the great cocktails of this world or their variations revisited according to your desires of the moment.*

### *Bello visto*

Le Sanbitter Italien incontournable marié à un jus d'ananas et à la fraîcheur du basilic.

*The unmistakable Italian Sanbitter with pineapple juice and the freshness of basil.*



*Acte 5*

## Un cocktail à votre image

*Sans alcool*

*15 €*

—

*Avec alcool*

*19 €*

Une histoire, une inspiration, une envie, imaginez les premières lignes de votre cocktail, notre équipe inventera la suite...

*A story, an inspiration, a desire, imagine the first lines of your cocktail, our team will imagine the rest...*

Veillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie.  
Please inform us of any dietary restriction or allergy.

*Acte 6*

## Vos classiques préférés...

*19 €*

L'équipe du bar sera ravie de vous confectionner votre cocktail favori....

*The bar team will be delighted to make your favorite cocktail....*



## *Petites Folies Douces*

	4 cl	Btl
SAVOIE		
Philippe Grisard « Flocon » NM	9 €	70 €
ALSACE		
Weinbach « Marc de Muscat » NM	14 €	125 €
BANYULS		
Terre des Templiers, « <i>Grand Cru La Serra</i> » NM	15 €	135 €
Terre des Templiers, « <i>Marc de Banyuls</i> » NM	16 €	140 €
Terre des Templiers, « <i>RMT Prestige</i> » 2017	17 €	145 €
Terre des Templiers, « <i>Grand Cru Leroy</i> » 1986	49 €	435 €
MAURY		
Clos des Vins d'Amour, « <i>Alcove 2015</i> »	8 €	60 €
Clos des Vins d'Amour, « <i>Padri One</i> » 2008	11 €	70 €
Clos des Vins d'Amour, « <i>Padri Two</i> » 12 ans	12 €	80 €
Charles Dupuy. <i>Vintage 2012</i>	10 €	85 €
PORTO		
Taylor's 2007	31 €	275 €
Taylor's 2003	33 €	290 €



## Nos Vins 75cl

Btl

### BLANCS

Pouilly Fumé – <i>Château de Tracy « Mademoiselle T »</i>	2018	45 €
Savoie – <i>Louis Magnin – Chignin Bergeron « Grand Orgue »</i>	2013	85 €
Corse – <i>Île de Beauté – Yves Leccia « L'altru Biancu »</i>	2016	80 €
Bourgogne – <i>Domaine Latour – Meursault « Cuvée St Jean »</i>	2016	115 €
Rhône – <i>Pierre Gaillard Condrieu « L'Octroi »</i>	2018	120 €

### ROUGES

Languedoc – <i>Cabrières – Gérard Bertrand, L'aigle Pinot Noir</i>	2018	50 €
Savoie – <i>Louis Magnin – Mondeuse « La Brova »</i>	2006	115 €
Bourgogne – <i>Domaine Trapet – Gevrey Chambertin</i>	2017	135 €
Bordeaux – <i>Château Haut Marbuzet – St Estèphe</i>	2005	185 €
Italie – <i>Biondi Santi « Rosso di Montalcino »</i>	2015	215 €

## Nos Vins de Desserts 5cl

Terres des Templiers – <i>Banyuls Grand Cru « La Serra »</i>	9 €
Terres des Templiers – <i>Banyuls Rimage Prestige</i>	15 €
Terres des Templiers – <i>Banyuls Grand Cru Leroy 1986</i>	24 €



## *Au Coin du Feu*

Velouté du jour, brunoise de légumes, croûtons <i>Soup of the day, chopped vegetables, croutons</i>	20 €
Consommé de volaille ou de légumes <i>Poultry or vegetables consommé</i>	22 €
Gratiné à l'oignon au Beaufort d'été <i>Browned onion soup with summer Beaufort</i>	24 €

## *Du Bout des Doigts*

Finger saumon gravlax, raifort et citron caviar en aigrette <i>Salmon gravlax finger, horseradish and finger lime cream</i>	26 €
Finger truffe, crème de Bresse, mortadelle et pistaches torréfiées <i>Black truffle finger, mortadelle and roasted pistachios</i>	28 €
Hampe de bœuf Angus juste snackée, condiment d'orient <i>Angus skirt, slightly snacked, spiced condiment</i>	31 €
Pizza truffe, crème de Bresse, roquette et parmesan <i>Black truffle pizza, double cream, arugula and parmigiano</i>	45 €



## *Au Sommet*

Caviar Ossetra Imperial Petrossian	30 g	90 €
Caviar Ossetra Imperial Petrossian	50 g	150 €
Caviar Ossetra Imperial Petrossian	125 g	375 €

## *Sur le Pouce*

Club sandwich, mesclun, chips de légumes bio <i>Traditional club sandwich, organic vegetable chips</i>	28 €
Découverte des salaisons de montagne et « craquegnon » <i>Cheese and cold cut selection</i>	18 €
Salade caesar poulet <i>Chicken caesar salad</i>	32 €
Salade caesar homard <i>Lobster caesar salad</i>	38 €
« Mademoiselle » burger <i>The « Mademoiselle » burger</i>	32 €





## *Quiétude / Tranquility*

Crozets et cueillette <i>Buckwheat traditional pasta and salad</i>	25 €
Carbonara <i>Carbonara</i>	22 €
Bolognaise <i>Bolognese</i>	22 €
Filet de saumon <i>Salmon fillet</i>	34 €
Pièce du boucher <i>Beef fillet</i>	56 €

## *Allégresse / Euphoria*

Sélection des délices de JÒIA <i>JÒIA desserts</i>	18 €
Glaces et Sorbets <i>Ice cream and Sorbets</i>	18 €



## *Les Eaux & Sodas*

### EAUX

Evian, Badoit, Perrier	33cl	6 €
Evian, Badoit	75cl	10 €
Châteldon, Ferrarelle	75cl	12 €

### FEVER TREE

Ginger Ale, Ginger Beer, Ginger Orange Spicy, Tonic Mediterranean, Tonic Water	20cl	9 €
---	------	-----

### SIROPS

Menthe, Grenadine, Orgeat, Fraise, Citron ...		2 €
---	--	-----

### SODAS

Coca-Cola, Light & Zero, Orangina	33 cl	8 €
Limonade, Sprite		
San Bitter	10 cl	6 €
Fuze tea	33 cl	9 €
Thé Vert <i>Mangue Camomile</i>	33 cl	9 €
Thé Noir <i>Pêche Intense</i>	33 cl	9 €

## *Jus de Fruits*

Notre gamme de jus Alain Millat, 33cl 9 €

Pomme, Pêche Blanche, Raisin, Cranberry, Poire d'été, Passion

Jus de fruits pressés

Orange, Pamplemousse Rose, Citron 10 €



## *Boissons chaudes*

Babyccino, <i>mousse de lait chaud au chocolat</i>	2 €
Expresso / Noisette	7 €
Expresso Mademoiselle <i>Blend de Pérou, Colombie, Guatemala</i>	8 €
Latté / <i>Saveurs : Spéculos, Macaron, Noisette</i>	9 €
Double Expresso, Capuccino, Café au Lait	9 €
Chocolat chaud <i>Jeanne-Antoinette 62% Cacao</i>	10 €
Chai Latté	10 €
Vin Chaud Maison	12 €
Sélection d'infusions fraîches & sèches	8 €
Verveine	
Camomille	
Menthe Poivrée	
Alpages	
Tilleul	
Sélection de thés Bio	9 €
Thé Noir Earl Grey Flower	
Thé Noir Breakfast	
Thé Noir Ceylan, <i>Sri Lanka</i>	
Thé Vert Gunpowder, <i>Chine</i>	
Thé Rouge Rooibos, <i>Afrique du Sud</i>	
Thé Darjeeling, <i>Inde</i>	