



Bistrot d'Altitude

APÉRITIFS

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

LES BIÈRES

- 300TEILLE
BOUTEILLE
Heineken (sans alcool) 7€
Bière Artisanale "La Lorette" IPA
Blanche Saison
PRESSION
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 épicié, citron vert, sirop d'érable, gingembre, tour de moulin de poivre.
ALAURE, 14 CL 14€
Vin rosé, purée de framboise, purée de fruits de la passion.
PINK SIDE, 10 CL 14€
Gin infusé aux fruits rouges, menthe fraîche, citron vert et sucre de canne.

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

- PLATA PASSION 10 CL 14€
Tequila, purée de fruit de la passion, liqueur de mûre, citron vert.
MOJITO, 25 CL 14€
Rhum, menthe fraîche, 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, nectar de cranberry, jus de pomme.
APPLE PILLAR, 20 CL 12€
Jus de pomme, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne.

LES ALCOOLS

- SCOTCH & WHISKIES
Four Roses 8€
Tullamore Dew, Jim Beam Rye 10€
Jack Daniel's, Maker's Mark 10€
Monkey Shoulder, Aberlour 10 ans 12€
Talisker Skyc, Chivas 12 ans 14€
Nikka From the Barrel 14€
Aberfeldy 12 ans 15€
Craigellachie 13 ans 15€
Lagavulin 16 ans 17€
VODKA
42 Below 4 CL 10€
Belvedere, Le Philtre 15€
Grey Goose 15€

- CIN
Gordon's 10€
Bombay Sapphire 12€
Hendrick's 15€
RHUM & CACHAÇA
Bacardi Anejo 4 ans 10€
The Kraken 11€
Thouigno Cachaça HSE Blanc 11€
Diplomatico 12 ans 13€
Zacapa, Teresita Negra 27€
TEQUILA
José Cuervo Especial Reposado 10€
Patron Silver 12€

LES VINS AU VERRE

- BLANCS
A.O.C. Côtes du Rhône, Xavier Vignon, 2023 12 CL
A.O.C Bourgogne Chardonnay, Côte Chalonnaise, Millebuis, 2022 11€
A.O.C Muscat de Beaumes de Venise,
Xavier Vignon, 2022 12€
A.O.C Pouilly Fumé Domaine de Riaux B. Jeannot & Fils 2023 12€
A.O.C Chablis 1er Cru Val de Vey,
Domaine des Malandes, 2022 14€
ROSÉ 12 CL
A.O.C Côtes de Provence, Cru classé, Domaine de la Croix "Irresistible" 2023 10€

- ROUGE 12 CL
A.O.P Côtes du Rhône, Cuvée 100% Xavier Vignon, 2020 9€
A.O.C Morgon, Château de Corcelles, 2022 9€
A.O.C Bourgogne Pinot Noir, Côte Chalonnaise, Millebuis, 2022 10€
A.O.C Médoc, Haut-Brisac, 2020 12€
A.O.C Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Borge-Rive, 2022 13€
A.O.P Chorey-lès-Beaune, Daniel Largetot, Cuvée 13-3, 2021 14€
A.O.C Pessac Léognan, Château Carbonnieux,
Grand Cru Classé de Graves, 2017 21€

LES CHAMPAGNES

- BLANC
COUPE 10 CL BOUTEILLE 75 CL
B.S.A. Gremillet 14€ 82€
B.S.A Moët & Chandon, Impérial 125€
B.S.A. Ruinart Brut 19.5€ 132€
B.S.A. Ruinart Blanc de blancs 185€
2013 Dom Pérignon Cuvée Vintage 330€
ROSE
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 Bourgogne Chardonnay, Côte Chalonnaise, Millebuis, 2022 50€
A.O.C Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Domaine Billaud P&F, 2022 68€
A.O.C Chablis 1er Cru Val de Vey, Domaine des Malandes, 2022 75€
A.O.C Puligny Montrachet, Domaine Gauffroy
Mare & fils, Cuvée des Vignes, 2021 145€
LA LOIRE
A.O.C Quincy, Cuvée L'Essentiel,
Pierre Cherrier et Fils, 2023 45€
A.O.C Pouilly Fumé Domaine de Riaux B. Jeannot & Fils 2023 55€
LE RHÔNE
A.O.P. Côtes du Rhône-Beaune Xavier Vignon, 2023 42€
A.O.P. Muscat de Beaumes de Venise Xavier Vignon, 2022 58€
A.O.P. Coudrieu Cuvée Papes, Luminis Domaine Louis Chéze, 2022 90€
A.O.P. Châteauneuf-du-Pape, Cuvée Anonyme, Bio 2020 110€

- LANQUÉDU
IGP Le Versant Vignier, "Les Vignobles Foucaieu", 2022 52€
LES ROSÉS 75 CL
A.O.C Côtes de Provence, Cru classé,
Domaine de la Croix "Irresistible", 2023 45€
A.O.P. Côtes de Provence, Minty Prestige, 2023 50€
LES ROUGES 75 CL
LA BEAUJOLAIS
A.O.C Moulin à Vent, Domaine Richard Rottiens, 2022 52€
LA BOURGOGNE
A.O.C Bourgogne Pinot Noir, Côte Chalonnaise, Millebuis, 2022 50€
A.O.C Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Borge-Rive, 2022 68€
A.O.P. Chorey-lès-Beaune, Daniel Largetot, Cuvée 13-3, 2021 75€
A.O.P. Mercurey, 1er Cru Les Cuvichots,
Domaine du Château Philippe Le Hardy, 2019 85€
A.O.C Grevy-Chambertin, Bouchard Père & Fils, 2016 150€
A.O.C Pommard 1er Cru, Domaine Bouchard Père & Fils 2017 165€
A.O.C Volnay Frémets, Clos de la Bougotte, Bouchard, Père & Fils, 2016 190€
LE RHÔNE :
A.O.P. Côtes du Rhône, Cuvée 100% Xavier Vignon, 2020 48€
A.O.P. Cavaqueyas, Domaine les Ondines, 2021 62€
A.O.C Gros-Hermitage, Chante Passo, Cuvée de Tain, 2021 68€
A.O.C. Châteauneuf-du-Pape, Xavier Vignon, Bio, 2020 110€

LA SELECTION PRESTIGE

- Coca-Cola & Zéro, 33 cl 6€
Orangina, Limonade, Ice tea,
Schweppes Premium Mixer, 20 cl 6€
Jus et Nectar Alain Milliat, 33 cl 8€
Poivre, Orange, Tomate, Cumin, Raisin Blanc, Pêche Jaune
boisson de soja, 25 cl 6€
Perrier, 33 cl 6€
Evian, Badoit rouge, 75 cl 9€
Chatelond, 75cl 9€

BOISSONS CHAUDES

- Expresso bio, décaféiné, noisette 1€
Double Expresso 5.50€
Capuccino, Café Crème 6€
Chocolat Chaud 6€
Thés & Infusions Mandarins, Feuilles Bourbon, Earl Grey Imperial, Darjeeling Himalaya, Marco polo, Casablanca, Camomille, Vanille, Dream Tea. 7€
Nos boissons chaudes peuvent être servies avec du lait d'amande, boisson de soja ou du lait de vache.

DIGESTIFS

- 4 CL
Calvados Prune, Poire Williams 12€
Manzana, Limoncello, Get 27, Get 31, 12€
Amaretto, Fernet Branca, Bailey's 12€
Génépi des Alpes, Frangelico 13€
Armagnac Clus Des Duets VSOP 13€
Cognac "Camus VS" 15€
Mellain XO 20€
Delamont XO 26€
Remy Martin XO 36€



Bistrot d'Altitude