

AT Bar

L'équipe du bar est ravie de vous accueillir du dimanche au jeudi de 12h à 22h, le vendredi et le samedi de 12h à 23h00.

En vous souhaitant un agréable moment face au lac, entre détente et dégustation de nos cocktails et produits...

SIGNATURES DU BARMAN



19€

Yama kiri 山霧

Une rencontre entre deux paysages

La fraîcheur lumineuse du yuzu et du saké dialogue avec les herbes sauvages et les forêts profondes de la Chartreuse. Le tout enveloppé d'un nuage de romarin

Souvenir d'Yquem

Un rayon de soleil printanier

La fraîcheur vive de notre verjus infusé au safran se mêle à la finesse du Lillet, à la douceur du miel et à la gourmandise de la liqueur de figue Boudier. L'ensemble est subtilement rehaussé par une décoction Tempéra.

Tea Time

Un instant de fraîcheur en terrasse

Un thé noir à la pêche ouvrant sur un bouquet fruité de concombre, menthe, citron et gingembre frais, délicatement sublimé par la liqueur de fleur de sureau St-Germain.

Framboise Velours

Une pause gourmande et fruitée

La rencontre du gin Bombay avec l'éclat du basilic frais, la rondeur du sirop de framboise, la vivacité du jus de citron ; le tout porté par l'émulsion onctueuse du blanc d'œuf.

SPRITZ DE L'ABBAYE



18€

Combawa Spritz

Liqueur Gabriel Boudier feuille de combawa, Royal Seyssel, Perrier, citron, combawa

Melon Spritz

Crème Gabriel Boudier melon vert, Royal Seyssel, Perrier, poivre de Sichuan

PLANCHE DU TERROIR 26€

Rosette, saucisson à la noisette, jambon du pays, magret fumé de canard, condiments

PLANCHE FROMAGÈRE 28€

Beaufort d'Alpage, Fleuron des Moines*, Abondance, Tome des Bauges

*Fromage de l'Abbaye de Talloires

PLANCHE DU LAC 32€

Féra du lac d'Annecy en gravelax, truite fumée maison, œuf de truite, Philadelphia aux herbes, blinis

PLANCHE GOURMANDE 32€

Rillettes de saumon au piment d'Espelette, caviar d'aubergine, tartinade de canard IGP à la moutarde à l'ancienne



PRESSION BLONDE & NONNE IPA

par LES BRASSEURS SAVOYARDS 

Demi 25cl 6€

Sérieux 50cl 11€

Panaché 25cl 6€

Monaco 25cl 6€

Bouteille 33cl 7€

Ambrée 7%

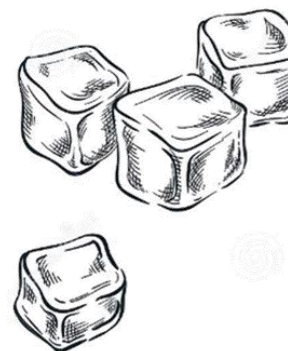
Blanche 5%

LES CLASSIQUES DU BARMAN 16€

Nous vous proposons les cocktails classiques à la demande

APÉRITIF

Pastis d'Anney St-Esprit 	4cl	7,5€
Ricard	4cl	6€
Suze, Campari, Aperol, Martini	6cl	8€
Kir vin blanc	12cl	11€
Kir Royal (cassis, mûre , pêche, cerise)	15cl	21€

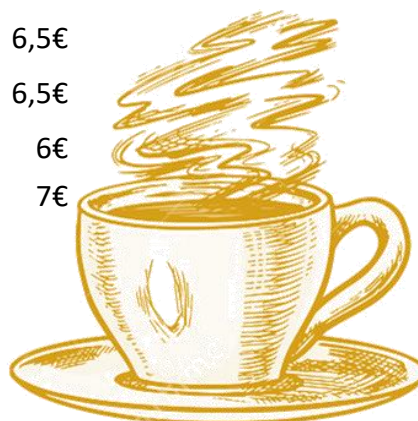


PORTO

Ruby Niepoort's	10cl	11€
Tawny 10 y.o, Niepoort's	10cl	16€
Blanc Sandeman	10cl	10€

BOISSON CHAUDE

Expresso	4€
Double expresso	6,5€
Café allongé	5€
Café au lait	6,5€
Cappuccino	6,5€
Thé & infusion	6€
Chocolat chaud	7€



COCKTAIL SANS ALCOOL

13€

L'Intemporel Ice Tea Maison

Un souvenir de ma tendre enfance

Un thé glacé mêlant le raffinement du thé noir pêche, sirop de framboise réhaussé de menthe fraîche, jus de citron vert et de pétales de rose séchées.

Gorgée de Bien-Être

Une invitation à savourer l'instant suspendu

L'union du Gimber Original et du gin JNPR2 (sans-alcool), harmonieusement liée par l'Aloé Véra, délicatement parsemé de zestes de combawa et d'eau pétillante.

Italian Mule

Une explosion de fraîcheur et de gourmandise

Alliance pétillante entre le martini blanc Floreale, acidulé par le citron vert légèrement caramélisé par le sucre vanillé maison complété par la vivacité de sa French ginger beer.



BOISSON SANS ALCOOL

Eaux Minérales 33cl 5€

Evian, Perrier, Badoit Rouge

Jus de Fruits 25cl 6€

Orange, ananas, pomme, abricot, passion, poire cranberry, tomate, pamplemousse, fraise

Soda 6€

Coca-Cola, Coca-cola Zéro 33cl

Fuze Tea, Orangina 25cl

Limonade de Savoie Bio 33cl  7€

Franklin Tonic au choix 20cl 6€

Indian Tonic

Fleur de sureau & concombre

Ginger beer

Rhubarb & hibiscus

Evian / Perrier sirop 6€

Diabolo 7€

Jus de Fruit Pressé 10€

Orange 20cl, citron 10cl, pamplemousse 20cl

Jus de Tomate préparé par nos soins 10€



VIN ET CHAMPAGNE


BLANC	<i>12cl</i>	<i>Btl</i>
Vin de Savoie AOC Apremont, Bétemps	12€	45€
Chardonnay IGP, Les Allobroges, Les Vignes de Féchy	12€	45€
Seysssel AOP, Royal Seyssel (vin pétillant)	14€	45€
Chablis « Vieilles Vignes », Clothilde Davenne		59€
Pessac-Léognan AOP, Domaine de Chevalier, 2016		234€

ROUGE	<i>12cl</i>	<i>Btl</i>
Château Pierrail, Bordeaux	12€	45€
Vin de Savoie AOC Arbin, Domaine de l'Idylle	12€	45€
Rasteau AOC, Cuvée Confiance, Dom. Soumade 2019		65€
Gevrey-Chambertin AOC, Dom. Henry Rebourseau 2021		110€

ROSÉ	<i>12cl</i>	<i>Btl</i>
Côte de Provence, Perrasol	12€	48€
Côtes de Provence, Château Minuty M		60€

CHAMPAGNE	<i>12cl</i>	<i>Btl</i>
Champagne Blanc de Blancs (la coupe)	20€	
Champagne Rosé (la coupe)	20€	
Le Brun de Neuville, Blanc de Blancs		80€
Bollinger Cuvée Spécial		112€
Billecart-Salmon Rosé		110€
Franck Pascal « Puissance », 2009		190€



VODKA	<i>4cl</i>	GIN	<i>4cl</i>
Absolut (Suède)	12€	Bombay Sapphire (Angleterre)	12€
Grey Goose (France)	16€	Hendrick's Grand Cabaret (Écosse)	14€
Beluga (France)	22€	The Botanist (Angleterre)	16€
TÉQUILLA	<i>4cl</i>	Monkey 47 (Allemagne)	22€
Patrón Reposado	16€	44°N (France)	22€
Patrón Añejo	20€	St-Esprit (France) 	16€
Patrón Silver	14€	Roku (Japon)	22€
Clase Azul Plata	20€		
Clase Azul Reposado	36€	EXTRA SOFT	3€



WHISKY

4cl

Écosse (Blended)

Johnnie Walker Black Label 14€

Écosse (Single Malt)

Ardbeg 10 ans 15€

Glenmorangie 10 ans 16€

Cardhu 12 ans 14€

Glenkinchie 12 ans 16€

Lagavulin 16 ans 18€

Talisker « Port Ruighe » 18€

U.S.A

Jack Daniel's 12€

Bulleit Bourbon 18€



Japon

Nikka From the Barrel 22€

Yamazaki Distiller's Reserve 28€

Hibiki Japanese Harmony 35€

Yamazaki 12 ans 42€

Allemagne (Single Malt)

SLYRS fût de Sauternes 16€

SLYRS 12 ans 20€

SLYRS fût de Porto 16€

France

Séquoia 10.23 16€

Séquoia Signature 35€

LIQUEUR


4cl

Amaretto, Baileys 10€

Chartreuse jaune ou verte 14€

Chartreuse cuvée MOF 22€

Chartreuse VEP Verte 29€

Saint-Esprit Généri  10€

Get 27 ou 31 10€

Grand-Marnier 10€

Limoncello di Capri 10€

Mandarine Napoléon 10€

EAUX DE VIE

4cl

Framboise Etter 16€

Grappa Borgo Antica 10€

Kirsch de Zoug Wilhelm Tell 12€

Vieilles prunes Etter 18€

Poire Williamine Etter 16€

Poire Saint-Esprit  18€

Esprit de Bière Saint-Esprit 16€

RHUM

4cl

Appleton Signature 13€

Centenario 25 ans 21€

Diplomatico Reserva 16€

Santa Teresa 1786 15€

COGNAC

4cl

Hennessy XO 30€

Marancheville VSOP 16€

Marancheville 10 ans 24€

Marancheville XO 28€

Meukow XO 26€

CALVADOS

4cl

Réserve 10 ans, Lemorton 20€

Hors d'Âge 1996, Lemorton 25€

Morin Sélection 16€

Morin 10 ans 22€

Morin Napoléon 25 ans 38€

