

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...



19€

Affinage Mystérieux

Une révélation authentique & surprenante

Notre mystérieuse infusion de vodka Grey Goose à la tomme fleurie de Mr Alain Michel, mêlée à une délicate crème de figue, réhaussé de verjus dans son bain de jus de raisin blanc chardonnay.

L'Amertume Noble

Un voyage raffiné entre sous-bois et douceur

A la découverte de notre gin Bombay Sapphire à la truffe, mêlé au Vermouth rouge Routin, Campari. Le tout enveloppé d'un souffle de chêne fumé.

Pomme d'épices

Un cocon de réconfort au cœur de l'automne

La douceur du bourbon Bulleit associé à la chaleur du Cordial, miel de châtaigne, cardamone et cannelle, une touche de jus de pomme reinette bio, orange fraichement pressé, relevé de citron, le tout enveloppé de la douceur de l'émulsion de blanc d'œuf.

Brise Inca

Une escapade dans les forêts du Pérou

Pisco Demonio de los Andes marié à la gourmandise du Grand Manier, jus de citron vert, thym frais du jardin complété de jus d'ananas. Le tout embelli par la délicatesse du sirop de popcorn maison.

SPRITZ DE L'ABBAYE

18€

Rhubarbe - Hibiscus Spritz

Liqueur Gabriel Boudier Rhubarbe infusé à l'hibiscus, Royal Seyssel, Perrier, mélisse du jardin

Combawa Spritz

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

Melon Spritz

Crème Gabriel Boudier melon vert, Royal Seyssel, Perrier, basilic du jardin, 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

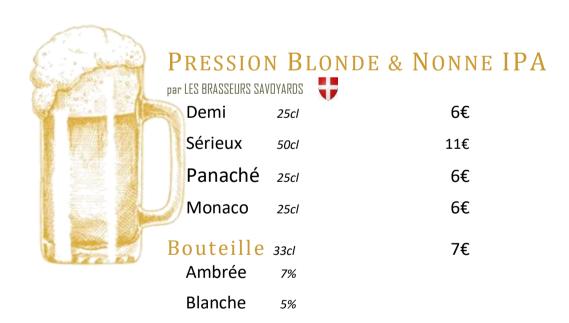
32€

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

PLANCHE GOURMANDE

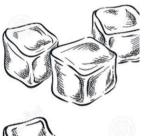
32€

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



APÉRITIF

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





PORTO

Ruby Niepoort's	10cl	11€
Tawny 10 y.o, Quinta da Côrte	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€

L'Intemporel Ice Tea Maison

Un souvenir de ma tendre enfance

Un thé glacé mêlant le raffinement du Earl Grey au pur jus de pomme reinette bio, infusion à la pêche, sucre vanillé maison réhaussé de menthe poivrée fraiche, 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, exalté par la verveine fraiche de notre jardin et délicatement parsemé de zestes de combawa et d'eau pétillante.

Italian Mule

Une explosion de fraicheur 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

Evian, Perrier, Badoit Rouge

Jus de Fruits 25cl 6€

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

5€

Soda 6€

Coca-Cola, Coca-cola Zéro, Fuze Tea, Orangina

Limonade de Savoie Bio 7€

Franklin Tonic au choix 6€

Indian Tonic

Fleur de sureau & concombre

Ginger beer

Rhubarb & hibiscus

Jus de Fruits Pressés 10€

Orange 20cl, citron 10cl, pamplemousse 20cl

Jus de Tomate préparé par nos soins 10€

VIN ET CHAMPAGNE

BLANC	12cl	Btl
Vin de Savoie AOC Apremont, Bétemps	12€	44€
Chardonnay IGP, Les Allobroges, Les Vignes de Féch	y 12€	42€
Seyssel AOP, Royal Seyssel (vin pétillant)	14€	45€
Vacqueyras AOC, Domaine Montirius, 2022		90€
Pessac-Léognan AOP, Domaine de Chevalier, 2016		234€
Rouge	12cl	Btl
Château Pierrail, Bordeaux	12€	42€
Vin de Savoie AOC Arbin, Domaine de l'Idylle	12€	42€
Rasteau AOC, Cuvée Confiance, Dom. Soumade 201	9	65€
Gevrey-Chambertin AOC, Dom. Henry Rebourseau 2	.021	110€
Gevrey-Chambertin AOC, Dom. Henry Rebourseau 2 ROSÉ	12cl	110€ <i>Btl</i>
,		
Rosé	12cl	Btl
ROSÉ Côtes de Provence, Château Minuty M	<i>12cl</i> 14€	Btl 60€
ROSÉ Côtes de Provence, Château Minuty M CHAMPAGNE	12cl 14€ 12cl	Btl 60€
ROSÉ Côtes de Provence, Château Minuty M CHAMPAGNE Champagne Blanc de Blancs (la coupe)	12cl 14€ 12cl 20€	Btl 60€
ROSÉ Côtes de Provence, Château Minuty M CHAMPAGNE Champagne Blanc de Blancs (la coupe) Champagne Rosé (la coupe)	12cl 14€ 12cl 20€	Btl 60€ Btl
ROSÉ Côtes de Provence, Château Minuty M CHAMPAGNE Champagne Blanc de Blancs (la coupe) Champagne Rosé (la coupe) Brun de Neuville	12cl 14€ 12cl 20€	Btl 60€ Btl

Si vous souhaitez une autre référence, n'hésitez pas à demander notre livre de cave

Vodka	4cl	GIN	4cl
Absolut (Suède)	12€	Bombay Sapphire (Angleterre)	12€
Grey Goose (France)	16€	Hendrick's Grand Cabaret (Écosse	e) 14€
Beluga (France)	22€	The Botanist (Angleterre)	16€
TÉQUILLA	4cl	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)		Japon	
Johnnie Walker Black Label	14€	Nikka From the Barrel	22€
Écosse (Single Malt)		Yamazaki Distiller's Reserve	
Ardbeg 10 ans	15€	Hibiki Japanese Harmony	35€
Glenmorangie 10 ans	16€	Yamazaki 12 ans	42€
Cardhu 12 ans	14€	Allemagne (Single Malt)	
Glenkinchie 12 ans	16€	SLYRS fût de Sauternes	16€
Lagavulin 16 ans	18€	SLYRS 12 ans	20€
Talisker « Port Ruighe »	18€	SLYRS fût de Porto	16€
U.S.A		France	
Jack Daniel's	12€	Séquoia Tourbé Réserve	16€
Bulleit Bourbon	18€	Séquoia 10.23	16€
		Séquoia Signature	35€
LIQUEID		EAUX DE VIE	
LIQUEUR	4cl		4cl
Amaretto, Baileys	10€	Framboise Etter	16€
Chartreuse jaune ou verte	14€	Grappa Borgo Antica	10€
Chartreuse VEP	22€	Kirsch de Zoug Wilhelm Tell	
Chartreuse cuvée MOF	28€	Vieilles prunes Etter	18€
Saint-Esprit Génépi	10€	Poire Williamine Etter	16€
Get 27 ou 31	10€	Poire Saint-Esprit	18€
Grand-Marnier	10€	Esprit de Bière Saint-Esprit	16€
Limoncello di Capri	10€		
Mandarine Napoléon	10€		
BAS ARMAGNAC	4cl	CALVADOS	4cl
Laberdolive 1993	16€	Réserve 10 ans, Lemorton	20€
Laberdolive 1984	25€	Hors d'Âge 1996, Lemorto	n 25€
Laberdolive 1973	41€	Morin Sélection	16€
		Morin 10 ans	22€
		Morin Napoléon 25 ans	38€
RHUM	4cl	COGNAC	4cl
Appleton Signature	13€	Hennessy XO	30€
Centenario 25 ans	21€	Marancheville VSOP	16€
Diplomatico Reserva	16€	Marancheville 10 ans	24€
Santa Teresa 1786	15€	Marancheville XO	28€
		Meukow XO	_ 26€