

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€

Spritz & Pétillance

Une balade dans le jardin secret de l'Abbaye

Saint-Germain infusé à la verveine citronnée marié au gin Hendricks Grand Cabaret, Aloé Véra, combawa et verveine fraîche du jardin. Le tout relevé par le pétillant du Royal Seyssel.

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.

Le Saint-Elixir

Une révélation herbacée et épicée

Une caresse anisée du pastis St-Esprit rencontrant la fraîcheur de la liqueur Gabriel Boudier de melon vert, l'éclat de basilic fraîchement cueilli relevé par une note de citron vert, Ginger Beer et de poivre de Bataks.

L'Élégance Ensoleillée

Une alchimie chaleureuse à la rencontre de la terre et du soleil

Un rayon de soleil mêlant le Mezcal Don Jamón fumé, notre thym frais du jardin, Cognac VS Gauthier, sirop d'agave, jus de citron vert frais et pur jus de pomme reinette bio

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

COUPE DE GLACE

2 boules, parfum selon vos préférences 8€

3 boules, parfum selon vos préférences 10€

Servie avec Chantilly et un coulis au choix

Parfum Glace

Vanille, chocolat, menthe chocolatée, café, caramel beurre salé, vanille Macadamia, yaourt, pistache

Parfum Sorbet

Fraise, framboise, mangue, passion, citron, pêche de vigne

SUNDAYS DE L'ABBAYE 10€

Fraise, Vanille ou Duo Fraise-Vanille

1 Coulis : caramel, chocolat, fruits exotiques, fruits rouges

1 Garniture : Oréo, Daim, Kit-Kat, Spéculoos



CRÊPE

Sucre 6€

Confiture 7.5€

Nutella 7.5€

Supplément chantilly 1€

LES CLASSIQUES DU BARMAN

16€

Nous vous proposons les cocktails classiques à la demande



PRESSION BLONDE 5% & NONNE IPA 6.3%

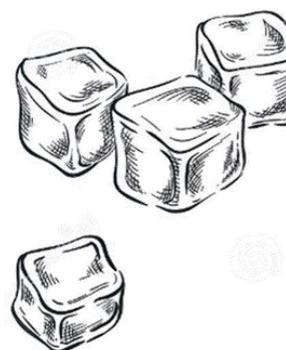
par LES BRASSEURS SAVOYARDS



Demi	25cl	6€
Sérieux	50cl	11€
Panaché	25cl	6€
Monaco	25cl	6€
Bouteille	33cl	7€
Ambrée	7%	
Blanche	5%	

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, framboise, pêche, cerise)		



PORTO

Ruby Niepoort's	10cl	11€
Tawny Graham's	10cl	12€
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'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Prix TTC - Toute taxes comprises

COCKTAIL SANS ALCOOL

13€

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 fraîche, jus de citron vert et de pétales de rose séchées.

Sent le Negroni

Une invitation à savourer l'instant suspendu

L'équilibre parfait entre le gin JNPR 2, le martini rouge Vibrante, une note de verjus fumée au romarin du jardin saupoudré de son sel rose à la truffe.

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 20cl

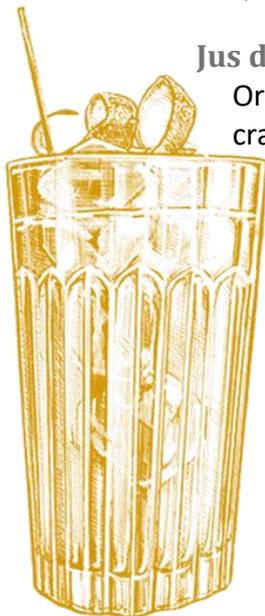
6€

Indian Tonic

Fleur de sureau & concombre

Rhubarb & hibiscus

Ginger beer



Jus de Fruits Pressés

Orange 20cl, citron 10cl, pamplemousse 20cl

10€

Jus de Tomate préparé par nos soins 20cl

10€

VIN ET CHAMPAGNE

BLANC	12cl	Btl
Vin de Savoie AOC Apremont, Bétemps	12€	44€
Chardonnay IGP, Les Allobroges, Les Vignes de Féchy	12€	42€
Seysssel AOP, Royal Seysssel (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, 2019		65€
Gevrey-Chambertin AOC, Dom. Henry Rebourseau, 2021		110€

ROSÉ	12cl	Btl
Côtes de Provence, Château Peyrassol	14€	49€
Côtes de Provence, Château Minuty M		60€

CHAMPAGNE	12cl	Btl
Champagne Blanc de Blancs Brun de Neuville	20€	
Champagne Rosé Leclerc Brillant	20€	
Brun de Neuville		70€
Bollinger Cuvée Spécial		112€
Billecart-Salmon Rosé		110€
Franck Pascal « Puissance », 2009		190€



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)	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)

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€



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€

BAS ARMAGNAC

4cl

Laberdolive 1993 16€

Laberdolive 1984 25€

Laberdolive 1973 41€

RHUM

4cl

Appleton Signature 13€

Centenario 25 ans 21€

Diplomatico Reserva 16€

Santa Teresa 1786 15€

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 Tourbé Réserve 16€

Séquoia 10.23 16€

Séquoia Signature 35€

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€

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€

COGNAC

4cl

Hennessy XO 30€

Marancheville VSOP 16€

Marancheville 10 ans 24€

Marancheville XO 28€

Meukow XO 26€

