

BOISSONS

SOFTS

Coca, Coca zero 33cl	4
Limonade 33cl	4
Orangina 25cl	4
Fuzetea 25cl	4
Schweppes tonic ou agrumes 25cl	4
Perrier 33cl ou 100cl	4/6,5
Evian 50cl	4,5
Jus Artisanaux	4,9
(pomme, poire, abricot ou tomate)	
Sirop Teisseire	3
(grenadine, fraise, framboise, citron, menthe, kiwi, orgeat, pêche, cassis, cerise)	
Diabolo	4,5
Supp' tranche (+0,2€), Supp' sirop (+0,5€)	

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,8
Allongé	2
Noisette	2
Déca	2
Double expresso	3,6
Cappuccino	4,5
Grand crème	4,5
Chocolat chaud Folliet	4
Chocolat viennois, Café viennois	5,5
Green chaud (chocolat chaud, 2cl Chartreuse verte)	8
Irish coffee	9,9
Thés et infusions	4
(earl grey, vert, vert menthe, vanille, english breakfast, darjeeling, jasmin, verveine, verveine menthe, camomille tilleul, rooibos fruits rouges)	
La Tisane de Gilles et ses plantes aromatiques (Choranche)	4

DIGESTIFS

2cl / 4cl

Get 27 17,9°	4/8
Limoncello bio des Alpes 25°	4/8
Menthe bio des Alpes 30°	4/8
Génépi bio des Alpes 40°	4,5/9
Liqueur de thym bio des Alpes 40°	4,5/9
Verveine bio des Alpes 40°	4,5/9
Poire bio des Alpes 40°	4,5/9

BIERES

Pressions	25cl/50cl
Bud 5°	4/7,9
Hoegaarden Blanche 4,8°	4,5/8,9
Triple Karmelit 8,4°	4,9/9,5
Supp' Picon 2cl (+1,5€)	

Bouteilles Brasserie du SLALOM 33cl

IPA 5,4°, Double 6,8°, Ephémère 5,9°	7
Bière bio, pur malt, brassées avec l'eau du Vercors	

Cidre 6° 27,5cl	6
Leffe sans alcool 33cl	6

APERITIFS

Coupe de Champagne 12° 12cl	12
Kir Royal 12° 12 cl	12
Kir (cassis, myrtille ou pêche) 12° 12cl	5
Suze 15° 6cl	5
Martini bianco ou rosso 14,4° 6cl	6
Ricard, Pastis 45° 2cl	4

COCKTAILS

Gin Belle Rive & Tonic 40° 30cl	10
Spritz 15° 18cl	9
Mojito 50° 20cl	12
Mule (Moscow, Cuba, London) 40° 25cl	10
Mule Chartreuse 55° 25cl	12
Virgin Mojito 20cl	7,5
Jack Daniel's & coca 40° 15cl	9
Vodka du Vercors (L Entropie) & jus de pomme artisanale 44° 15cl	13

SPIRITUEUX

4cl

Chartreuse (Verte ou Jaune) 55°/43°	10/9
Aberlour Whisky 10ans 40°	8
Camus Cognac VSOP 40°	10
Gouverneur Rhum 10ans 42°	12
Montebello Rhum Agricole 6ans 42°	12
Botran Rhum 15ans 40°	11
Plantation XO Rhum 20ans 40°	12
Zacapa Centenario Rhum 23ans 40°	14

NOS VINS

LES ROUGES

Verre 12,5cl / Pichet 25cl / Pichet 50 cl / Bouteille 75cl

AOP Côtes du Rhône « Domaine fond Croze » bio 14,5°	6 / 11 / 18 / 25
AOC Chatillon en Diois « Jaillance » 13,5°	28
AOP Brouilly « Cuvée de Mamie » 13°	6,5 / 12 / 22 / 32
AOP Cairanne « Domaine fond Croze » 15,5°	8 / 14 / 26 / 35
AOP Saint Joseph « Domaine Barou » 13°	38
AOC Bourgogne « Domaine Dolois » 12°	42
GP Côtes Catalanes « Lafage Narassa » 15°	46
AOP Châteauneuf-du-Pape « Clos de l'Oratoire » 15°	78
IGP Vin de Vienne « Heluicum » Syrah 12°	62
IGP Vin de Vienne « Sotanium » Syrah 13°	88

LES BLANCS

Verre 12,5cl / Pichet 25cl / Pichet 50 cl / Bouteille 75cl

IGP Côtes de Gascogne - Uby N°4 11°	6 / 11 / 18 / 25
AOP Chatillon en Diois « La Jaillance » 12,5°	6 / 11 / 18 / 25
AOP Côtes du Rhône « Fond Croze confidence » bio 14°	28
AOP Mâcon Fuissé « Château Vitalis » 13°	8 / 14 / 26 / 33
AOP Pouilly Fumé « Les Athlètes du Vin » 13°	36
AOP Gewurztraminer « Domaine Gresser Kritt » 14°	39
AOC Condrieu « Domaine Barou » 13°	54
AOP Châteauneuf-du-Pape « Clos de l'Oratoire » 13°	78

LES ROSES

Verre 12,5cl / Pichet 25cl / Pichet 50 cl / Bouteille 75cl

IGP Méditerranée « Mirati » 12,5°	6 / 10 / 18 / 25
IGP Pays d'Oc « Château Puech-Haut » 12°	8,5 / 15 / 28 / 3

CHAMPAGNE

Verre 12cl / Bouteille 75cl

Réserve exclusive Brut « Nicolas Feuillatte » 12°	12 / 75
---	---------

