

LA CARTE DU bar



FLO
LE PLAISIR DE PARTAGER

LA carte

NOS PLANCHES À PARTAGER

Planche de Fromages de la Région • 18€

Abondance, Tomme de Savoie et Reblochon

Planche de Charcuterie • 18€

Jambon cru, Coppa et Rosette

Planche Mixte • 25€

Abondance, Tomme de Savoie, Reblochon, Jambon cru, Coppa et Rosette

Mix Gourmand • 24€

Nems au poulet, Croquetas de jambon Ibérique, Brochettes de poulet yakitori, Samoussas aux légumes et curry, accompagnés de sauce chili

Antipasti à partager • 18€

Poivrons farcis, Artichauts marinés, Aubergines marinées, Courgettes grillées, Olives marinées

NOS TAPAS

Caviar d'aubergines et pains libanais • 8€

Guacamole et chips de tortillas • 8€

NOS PINSA À PARTAGER

Pinsa Végétarienne • 16€

Pâte à pizza romaine, sauce tomate, légumes de saison, tomates confites, mozzarella Fior di Latte râpée

Pinsa Saumon • 18€

Pâte à pizza romaine, crème à l'aneth et saumon fumé

Et pour encore plus de convivialité...

Agrémentez vos tapas ou pinsa d'un verre de vin ou d'un mocktail.

Retrouvez nos créations sur les pages suivantes.

NOS COCKTAILS

Le Téméraire 10cl	12€
Purée de pêche maison, Tequila, Schweppes tonic, Jus de citron vert	
Le Délicat 20cl	12€
Vodka, Sarti, Thé noir Earl Grey, Jus de citron jaune, Sirop de sureau, Purée de passion, Eau gazeuse	
Le Rêveur 10cl	13€
Gin, Eau de fleur d'oranger, Jus de citron jaune, Sirop de sucre, Liqueur de sureau, Blanc d'œuf	
L'Audacieux 20cl	12€
Haig club, Triple sec, Shrub framboise, Jus d'ananas, Jus de citron jaune, Sirop de sucre, Bitter	
L'Indomptable 12cl	13€
Rhum blanc, Lait de coco, Lait concentré sucré, Sucre, Cannelle, Gousse de vanille, Zeste de citron vert	

NOS MOJITOS

Mojito Classique	12€
Rhum arrangé maison, citron vert, cassonade, menthe, perrier	
Mojito Génépi 	13€
Génépi, citron vert, cassonade, menthe, perrier, angostura	

NOS SPRITZ

Déclinaisons de Spritz	10€
Au choix : Apérol / Sarti / Saint Germain / Campari / Limoncello	
Spritz Savoyard 	11€
Apérol, Crémant de Savoie blanc de blancs, perrier	



NOS MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

L'Émerveillée	10€
Thé fruits rouges, Shrub framboise, Jus de citron jaune, Feuille de menthe, Eau pétillante	
L'Aventurier	11€
Purée de Pomme, Citron Vert, Cannelle, Schweppes Hibiscus	

NOS MICROPOLITAIN COCKTAILS · 20CL

Le Micropolitain	13€
Cin infusé à la lavande, Saint Germain, Jus de citron, Sirop de violette, Herbes fraîches, Eau gazeuse	
Le Micropolitain sans alcool	11€
Infusion à la lavande, Sirop de fleur de sureau, Jus de citron, Sirop de violette, Herbes fraîches, Citron, Eau gazeuse	



Votre cocktail préféré n'est pas sur la carte ?
Demandez-le à notre barmaid.

13,50€

NOS SODAS & JUS

Coca Cola 33cl	4,50€	Perrier 33cl	4,50€
Coca Cola Zéro 33cl	4,50€	Sirop - Monin	1,50€
Fuze Tea 25cl	4,50€	(grenadine, menthe citron, fraise, framboise, cerise, pêche, orgeat)	
Orangina 25cl	4,50€	Thé glacé fait maison 40cl	6€
Schweppes Agrum 25cl	4,50€	Jus pressé orange 20cl	6€
Schweppes Indian Tonic	4,50€	Jus pressé citron 8cl	6€
Sprite 25cl	4,50€		

Jus Signature Andros 25cl	5€
Jus orange & yuzu, jus de tomate & menthe, jus pomme & verveine, jus ananas & citron vert, jus abricot & romarin, jus fraise & basilic	

Jus Granini 25cl	5€
Ananas, Orange, Pomme	

NOTRE CIDRE

Appie le Brut 33cl	6€
--------------------	----

^{NOS}boissons

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,50€	Grand crème	4,50€
Décaféiné	2,50€	Café Frappé	4,50€
Ristretto	2,50€	Latte Macchiato	4,50€
Double Espresso	4€	Noisette	3€
Café allongé	3€	Décaféiné noisette	3€
Déca allongé	3€	Allongé crème	3,50€
Cappuccino	4,50€		

Chocolat chaud 4€

NOS THÉS & INFUSIONS - PALAIS DES THES

3,50€

Thés : Breakfast Tea, Earl Grey, Golden Darjeeling, Thé vert Détox Brésil, Rooibos Thé Détox Afrique, Thé Vert à la menthe, Sencha Ariake, Thé noir fruits rouges, Thé Vert Mao Jian Imperial

Infusions : Verveine Orange Menthe, Camomille Fleur d'Oranger

NOS EAUX MINÉRALES

Vittel	4€ (50cl) / 5,50€ (1L)
San Pellegrino	4€ (50cl) / 5,50€ (1L)
Eau de Bonneval plate ou pétillante 	5€ (75cl)

Eaux détox by Joséphine aromatisées 

Au choix : Myrtille-Tilleul / Citron-Rose / Mirabelle-Cannelle 4€ (33cl)



LA cave

LES PÉPITES DE SAVOIE



Les Blancs	15cl	75cl
Roussette de Jongieux - Domaine Carrel	8€	38€
Les Rouges		
Pinot Cep Noir Vieilles Vignes - Maison Cavaillé - 2024	7€	37€

LES GRANDS VINS MERCURE

Les Blancs	75cl
AOP Beaune du Château 1er Cru – Bouchard P&F – 2022	95€
AOP Hermitage Nobles Rives – Cave de Tain – 2023	95€
Les Rouges	
AOP Saint-Joseph Marandy - Maison Brotte – 2023	72€
AOP Saint Estèphe - Château Phélan Ségur – 2018	120€

SÉLECTION REBELLE

Chardonnay & Viognier – IGP Cité de Carcassonne 2025 "Cuvée Signature"	30€
Merlot & Cabernet Franc – IGP Cité de Carcassonne 2024 "Cuvée Signature"	30€



BONS & VIVANTS





NOS VINS BLANCS

	15cl	75cl
IGP Colline Rhodaniennes Marsanne Caprices	8€	37€
Chenin Blanc Anjou Dumnacus Chenin		48€
Sainte Croix Dumont - Château de Roche Cave	9€	46€
Saint Véran Domaine Antonin Point		66€
Pouilly-Fuissé Domaine Guyot	13€	71€

NOS VINS ROSÉS

St Tropez Château Clémentina	8€	28€
Saint Victoire - Côtes de Provence	10€	47€

NOS VINS ROUGES

Pic Saint Loup La Diablesse - Vignoble des Châteaux	7€	36€
Marranges Domaine Sarrazin	8€	84€
Chinon - Domaine de La Roche Honneur - Cabernet Franc		56€
Mercurey - Domaine Nanjoux	13€	75€

CREMANT DE SAVOIE

	75cl
Méthode traditionnelle blanc de blancs - Domaine St Romain	36€
Mousseux demi-sec rosé - Domaine St Romain	32€

NOS CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

	37,5cl	75cl
Champagne Apanage Vranken Pommery		80€
Champagne Tsarine		59€
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut	49€	99€
Champagne Laurent-Perrier Rosé		110€
Prosecco Extra Dry Ricadonna Cuvée		40€
Signature		



NOS boissons

NOS BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Gallia Blonde Champ Libre	4,50€	8€
Gallia Blanche Weiss & Versa	5€	9€
Gallia IPA Western	5€	9€
Affligem Blonde	5€	9€
Picon Bière, Monaco, Panaché	5€	9€

NOS BIÈRES EN BOUTEILLE

	33cl
Chouffe	6,50€
Heineken 00 (sans alcool)	5,50€
Desperados	6€

NOS BIÈRES DE L'OURS EN BOUTEILLE

Aix Riviera, Rousse IPA, Verveine, Blanche
Cuvée Prestige, Cherry



33cl
7,50€
10€

NOS APÉRITIFS

Ricard 2cl	5€	Porto rouge Graham's 6cL	6€
Pastis 5l 2cl	5€	Porto Blanc Graham's 10 6cL	7€
Suze 6cL	6€	Saint Raphaël ambré 6cl	8€
Martini Blanc 6cl	6€	Kir au vin blanc 12cl	8€
Martini Rouge 6cl	6€	Kir au Crémant de Savoie 12cl	11€
Campari 6cl	6€	Kir Royal au Champagne 12cl	13€

Coupe de Champagne Apanage Vranken Pommery 12cl	13€
Coupe de Crémant - Tradition 12cl	10€
Coupe de Prosecco Extra Dry Ricadonna Cuvée Signature 12cl	11€

NOS CRÈMES

0,50€

Cassis, Fraise des Bois, Framboise, Pêche de vigne, Mûre - Joseph Catron
Myrtille Sauvage - René Riscault

^{NOS}boissons

NOS WHISKIES - 4CL

Bulleit Rye	8,50€
Bulleit Bourbon	8,50€
Chivas Regal 12 ans	11€
Jack Daniel's	8,50€
J&B rare	7€

Jameson	7€
Lagavulin 16 ans	13€
Haig Club Clubman	8,50€
Aberlour 10 ans	9€
Nikka from the barrel	9€

NOS GINS - 4CL

Gin Gibson	6€
Gin Generous	7€
Gin Hendrick's	8€

Gin Tenqueray Ten	11€
Gin Monkey 47 Dry	11€
Gin Citadelle	9€

NOS VODKAS - 4CL

Smirnoff	6€
Vodka Absolut	7€
Grey Goose	10€

NOS RHUMS - 4CL

Zacapa	13€
Saint James Ambré	8€
Havana Ambré 7ans	8€
Diplomatico Reserva Exclusiva	8€
Don Papa Baroko	8€
Kraken	13€



^{NOS}boissons

NOS DIGESTIFS - 4CL

COGNAC

Hennessy VS

13€

Hennessy XO

25€

ARMAGNAC - CALVADOS

Château de Laubade VSOP

9€

Château de Laubade 12 ans

15€

Calvados Drouin

9€

Irish Coffee

12€

EAUX DE VIE - 4CL

Poire Williams / Mirabelle

9€

Framboise sauvage

9€

Kirsch

9€

NOS CHARTREUSES - 4CL

Chartreuse verte

12€

Chartreuse jaune

12€

Chartreuse MOF

12€

NOS LIQUEURS - 4CL

Amaretto Disaronno

7€

Génépi de Lahaut

7€

Jägermeister

9€

Cointreau

7€

Get 27

7€

Get 31

7€

Baileys

8€

Bénédictine

13€

Limoncello

7€





L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant

The provenance of our meats is posted in the restaurant.

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande
Free carafe or glass of water on request

AB Produits issus de l'agriculture biologique.
AB-labelled organic produce.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse can be dangerous to your health – drink responsibly.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée, à favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.
We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.

Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.
We are serious about sustainability! This card is printed on PEFC-certified paper.

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC
Prices in Euros - Incl. Tax

