

## nos Bières

NOS BIÈRES PRESSION -	[12,5CL] • [25CL] • [50CL]
PELFORTH OU PANACHÉ	1,80€ • 3,60€ • 6,80€
HEINEKEN	2,10€ • 3,90€ • 7,20€
BLANCHE EDELWEISS	2,10€ • 3,90€ • 7,20€
PICON BIÈRE	2,10€ • 3,80€ • 7,00€

### NOS BIÈRES BOUTEILLES -

HEINEKEN 0.0 [SANS ALCOOL]	[33CL] 5,00€
MONT-BLANC • SINGHA • DESPERADOS • CORONA	[33CL] 7,00€
CHOUFFE • DUVEL • AFFLIGEM • IPA LAGUNITAS	[33CL] 7,00€
GUINNESS	[50CL] 8,00€
BLONDE "DU TREMLIN" [BIÈRE ARTISANALE]	[33CL] 6,00€

## nos Alcools

SHOOTERS [3CL]	4,00€
Jägermeister, Vodka Caramel, Moose...	

[WHISKY] JB • JAMESON	6,50€
[TENNESSEE WHISKY] JACK DANIEL'S OU JACK FIRE OU JACK HONEY	8,00€
[SCOTCH WHISKY] GLENFIDDISH • CHIVAS	8,00€
[GIN] BOMBAY SAPPHIRE [+SCHWEPES PINK PEPPER : + 2,50€]	7,50€
[RHUM] BACARDI • HAVANA • CAPTAIN MORGAN • TROIS RIVIÈRES	6,50€
[RHUM] DIPLOMATICO • PACTO NAVIO • ZACAPA • TROIS RIVIÈRES VIEUX	9,00€
VODKA • TEQUILA • GIN • MALIBU	6,50€

+ SUPPLÉMENT SODA	+1,50€
+ SUPPLÉMENT SCHWEPES SUPÉRIEUR	+2,50€

## nos Red Bull

RED BULL • RED BULL TROPICAL	[25CL] 5,00€
BIÈRE BULL TROPICAL	[50CL] 8,00€
JÄGER BOMB BULL • MOOSEBOMB BULL	[25CL] 7,00€ • [X3] 18,00€
HAVANA REDBULL TROPICAL	[25CL] 10,00€
VODKA REDBULL	[25CL] 10,00€

## nos Vins au verre

[NOS ROSÉS • 12CL]	[NOS BLANCS • 12CL]
IGP D'OC CUVÉE TREMLIN 3,50€	SAVOIE APREMONT 3,50€
PLACE DES LICES 5,00€	SAUVIGNON PETITE PERRIÈRE 3,50€
PROVENCE M DE MINUTY 6,50€	BOURGOGNE CHABLIS 6,50€

[NOS ROUGES • 12CL]	
CÔTES DU RHÔNE CUVÉE TREMLIN 3,50€	
BOURGOGNE PINOT NOIR VIGNERONS D'IGÉ 5,50€	

[NOS VINS DU MOMENT • 12CL] SUR ARDOISE !

## le Chaud

EXPRESSO • RISTRETTO • DÉCAFÉINÉ • ALLONGÉ	1,90€
GRAND CAFÉ • GRAND CRÈME • CHOCOLAT CHAUD	3,50€
LAIT CHAUD [MIEL OU CANNELLE] • THÉ DAMMANN [NOIR OU VERT]	3,50€
VIN CHAUD	3,50€
CAPPUCCINO	4,00€
CHOCOLAT VIENNOIS • CAFÉ VIENNOIS • CAFÉ LATTE	4,50€
CHOCOLAT À L'ANCIENNE	5,00€
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE	5,00€
CHOCOLAT OU CAFÉ ALCOOL	7,00€
INFUSIONS • Tilleul, Tilleul menthe, Verveine, Verveine menthe	3,50€
GROG	7,00€
IRISH COFFEE • FRENCH COFFEE • CARIBBEAN COFFEE	9,00€
CAFÉ GOURMAND	9,50€

## le Froid

SODAS [33CL] 3,60€ • [50CL] 6,00€	
Pepsi, Pepsi Max, Badoit Rouge, Schweppes, Schweppes Agrumes, Ice Tea, Limonade	
ORANGINA [25CL] 3,60€ • [50CL] 6,00€	
GRANINI AUX FRUITS [25CL] 3,50€	
Orange, pomme, fraise, ACE, abricot, pamplemousse, tomate, ananas, cranberry	
Orange, apple, strawberry, ACE, apricot, grapefruit, tomato, pineapple, cranberry	
ORANGE OU CITRON PRESSÉ	6,50€
EVIAN • BADOIT [50CL] 4,00€ • [100CL] 6,00€	
DIABOLO SIROP OU SIROP EAU MINÉRALE [33CL] 3,60€ • [50CL] 5,00€	
CIDRE KÉRISAC [FRA] [25CL] 4,00€ • [75CL] 12,00€	
CIDRE MAGNER'S [IRL] [56CL] 7,50€	

## Aperitifs & Spritz

KIR	3,50€
Cassis, mûre, pêche, myrtille — Blackcurrant, blackberry, peach, blueberry	
RICARD • PASTIS	3,50€
SANGRIA ROSÉ	4,00€
MARTINI ROUGE • MARTINI BLANC • CAMPARI • SUZE • PORTO	5,00€

[SPRITZ] APEROL	7,50€
[SPRITZ] GREEN [P31] • SAINT-GERMAIN • BLUE SPRITZ	9,00€

## nos Champagnes

KIR ROYAL	8,00€
NICOLAS FEUILLATTE [LA COUPE]	8,00€
RUINART [75CL]	89,00€
MOËT & CHANDON [75CL] 79,00€ • [150CL] 139,00€ • [300CL] 399,00€	
MOËT & CHANDON [600CL] 799,00€ • [900CL] 1190,00€ • [1200CL] 1590,00€	
DOM PERIGNON [75CL]	279,00€

LES DIGESTIFS Demandez à votre serveur [4CL]	6,00€
RHUM DIPLOMATICO • RHUM ZACAPA • RHUM PACTO NAVIO	9,00€
COGNAC HENNESSY • ARMAGNAC	9,00€
CHAMPAGNE GOURMAND	15,00€
IRISH COFFEE • FRENCH COFFEE • CARIBBEAN COFFEE	9,00€

## les Cocktails

### — sans alcool —

TI PLANTEUR • Goyave, ananas, citron vert	6,50€
ROCK SHANDY	6,50€
Limonade, sirop de gingembre maison, menthe fraîche, orange, citron vert	
FRESH ROCK SHANDY	6,50€
Limonade, sirop de menthe maison, menthe fraîche, orange, citron vert	
COCKTAIL DE FRUITS DU JOUR	6,50€
THÉ GLACÉ MAISON	4,00€

### — avec alcool —

MOJITO • MOJITO FRAMBOISE • MOJITO ROYAL • MOJITO ENERGY	9,00€
Rhum cubain, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse	
SANGRIA ROSÉ • Vin rosé, fruits frais	4,00€
AMERICANO • Martini, Campari, un trait de Gin, eau gazeuse	9,00€
TEQUILA SUNRISE • Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	9,00€
BLACK RUSSIAN • Vodka, liqueur de café, glace pilée	9,00€
COSMOPOLITAIN • Vodka, Cointreau, jus citron vert et cranberry	9,00€
COINTREAU POLITAINE • Cointreau, jus citron vert et cranberry	9,00€
SEX ON THE PISTES	9,00€
Vodka, crème de pêche, jus de cranberry et d'ananas, sirop de grenadine	
CAÏPIRINHA • Cachaça, citron vert, cassonade, glace pilée	9,00€
GIN FIZZ • Gin, jus de citron, tonic, sucre de canne	9,00€
BLOODY MARY	9,00€
Vodka, jus de tomate, citron, sel, poivre, tabasco, worcestershire sauce	
PIMM'S CUP	9,00€
Pimm's n°1, Cointreau, sirop de sucre de canne, citron vert, limonade	
DAÏQUIRI • Rhum blanc, sucre de canne, jus de citron vert	9,00€
MAI TAI	9,50€
Rhum blanc, rhum ambré, Cointreau, sirop d'orgeat, citron vert	
JACK ICE TEA • Jack Daniels, thé glacé maison, citron vert	9,50€
VODKA ROCK SHANDY	9,50€
Vodka, limonade, sirop de gingembre maison, menthe fraîche, orange, citron vert	
EXPRESSO MARTINI • Vodka, Kaluha, café expresso	9,50€

### — les frozen's —

MILKSHAKE • Parfums au choix (voir carte des glaces)	7,00€
BATIDA MANGUE • Cachaça, jus de mangue et citron vert, cassonade	9,50€
COSMO FRAISE	9,50€
Vodka, Cointreau, jus de citron vert, sucre de canne, jus de fraise	
DAÏQUIRI ANANAS	9,50€
Rhum blanc, jus de citron jaune, jus d'ananas, sucre de canne	
MARGARITA • Tequila, Cointreau, jus de citron, sucre de canne	9,50€
APPLE SKY • Whisky, jus de citron vert, jus de pomme, cassonade	9,50€
PINA COLADA • Rhum blanc, lait de coco, ananas, sucre de canne	10,00€

### — cocktails du jour sur ardoise ! —

#### cocktails healthy


COCKTAIL DE FRUITS DU JOUR	6,50€
SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	7,00€
BISSAP (Hibiscus, orange, sirop de sucre de canne)	6,50€

# BAR

## nos Vins au verre

<b>[BLANC] SAVOIE AOP APREMONT "ENTRE LACS ET SOMMETS"</b> <i>Vin sec et fruité.</i>	[12CL] 3,50€
<b>[BLANC] VDF SAUVIGNON "CUVÉE LE TREMLIN"</b> <i>Vin minéral, net et rafraîchissant sur des arômes de fruits jaunes, exotiques et agrumes.</i>	[12CL] 3,50€
<b>[BLANC] BOURGOGNE CHABLIS AOP "VIGNOBLE ANGST"</b> <i>La bouche est tendue et tonique, avec une finale minérale.</i>	[75CL] 36,00€
<b>[ROSÉ] IGP "CUVÉE LE TREMLIN"</b> <i>Vin floral et minéral, légèrement fruité. Vin de repas et apéritif.</i>	[12CL] 3,50€
<b>[ROSÉ] IGP "PLACE DES LIGES"</b> <i>Robe pétale de rose. Dominé par des notes florales et arômes de fruits.</i>	[12CL] 5,00€
<b>[ROSÉ] CÔTES DE PROVENCE AOP M DE MINUTY</b> <i>Robe claire aux reflets brillants, un nez floral, une bouche gourmande aux arômes d'agrumes.</i>	[12CL] 6,50€
<b>[ROUGE] CÔTES DU RHÔNE AOP "CUVÉE LE TREMLIN"</b> <i>Dominante de fruits rouges, bouche élégante, fondue avec des notes de cassis et de kirsch.</i>	[12CL] 3,50€
<b>[ROUGE] BOURGOGNE AOP PINOT NOIR YVES GIRARDIN</b> <i>Le cépage prestigieux de la Bourgogne donne à ce vin son côté fruité de cerise et poivre. La subtilité des tannins donne à ce vin toute sa noblesse.</i>	[12CL] 3,50€

## nos Vins blancs

<b>VDF SAUVIGNON CUVÉE LE TREMLIN</b> <i>Sur le terroir de Sancerre, la Petite Perrière vous offre un vin net et rafraîchissant sur des arômes de fruits jaunes, exotiques et agrumes. Vin minéral.</i>	[75CL] 19,00€
<b>SAVOIE AOP APREMONT "ENTRE LACS ET SOMMETS"</b> <i>Vin sec et fruité.</i>	[75CL] 19,00€
<b>IGP CÔTEAUX DE BÉZIERS "PARENTHÈSE" </b> <i>Un superbe assemblage de Sauvignon et de Vermentino, un nez généreux de fruits blancs et d'acacia pour un vin pur et plein de vivacité.</i>	[75CL] 28,00€
<b>SAVOIE CHIGNIN BERGERON AOP "GRANDE RÉSERVE" M. RAVIER</b> <i>Robe jaune or, nez d'abricot sec, miel et pêche blanche avec une bouche ample et puissante. Notes de fruits confits, soutenue par beaucoup de gras.</i>	[75CL] 32,00€
<b>BOURGOGNE CHABLIS AOP "VIGNOBLE ANGST"</b> <i>La bouche est tendue et tonique, avec une finale minérale.</i>	[75CL] 36,00€

## nos Vins rosés

<b>IGP DES CÉVENNES CUVÉE LE TREMLIN</b> <i>Vin floral et minéral, légèrement fruité. Vin de repas et apéritif.</i>	[50CL • 75CL • 150CL] 11,00€ • 19,00€ • 36,00€
<b>IGP "PLACE DES LIGES"</b> <i>Robe pétale de rose. Dominé par des notes florales et arômes de fruits.</i>	[75CL] 24,00€
<b>CÔTES DE PROVENCE AOP M DE MINUTY</b> <i>Robe claire aux reflets brillants, un nez floral, une bouche gourmande aux arômes d'agrumes.</i>	26,00€ • 39,00€ • 72,00€
<b>CÔTES DE PROVENCE AOP PRESTIGE "CHÂTEAU MINUTY"</b> <i>Robe claire aux reflets brillants, nez floral, bouche gourmande d'agrumes.</i>	[75CL] 49,00€

## nos Vins rouges

<b>[VALLÉE DU RHÔNE]</b>	
<b>CÔTES DU RHÔNE AOP CUVÉE LE TREMLIN</b> <i>Au nez dominante de fruits rouges avec une bouche élégante, fondue avec des notes de cassis et de kirsch.</i>	[50CL • 75CL] 12,00€ • 19,00€
<b>CROZES HERMITAGE AOP "CAVE DE TAIN"</b> <i>Arômes intenses et délicats de fruits noirs. Final épicé.</i>	18,00€ • 29,00€
<b>VACQUEYRAS AOP "JEAN FRANÇOIS FAUQUE"</b> <i>Couleur rubis intense, arômes intenses de framboise, de fleur, de mûre et minéralité saline.</i>	[75CL] 32,00€
<b>BEAUMES DE VENISE AOP GRAND MONTMIRAIL</b> <i>Robe de couleur soutenue rouge cerise à pourpre. Belle expression d'un terroir sauvage encore gardé secret. Grenade Cinsault.</i>	[75CL] 44,00€
<b>CÔTE-RÔTIE AOP MAISON GUIGAL</b> <i>Vin rouge puissant et charpenté, parfaitement équilibré au bouquet prononcé, corsé. D'une grande finesse, une référence.</i>	[75CL] 89,00€
<b>[BEAUJOLAIS]</b>	
<b>MOULIN À VENT AOP "DOMAINE MOMESSIN"</b> <i>Robe rubis foncée promet des arômes d'iris, de rose fanée, d'épices et de fruits mûrs. Vin de garde charpenté.</i>	[75CL] 29,00€
<b>[SAVOIE]</b>	
<b>GAMAY JONGIEUX AOP "VIEILLES VIGNES" M.MASSON</b> <i>Ce vin offre un nez et une bouche aux arômes de fruits rouges (fraise, framboise) tout en restant très léger et peu tannique.</i>	[75CL] 19,00€
<b>MONDEUSE ARBIN AOP DOMAINE TROSSET</b> <i>Nez délicatement épicé et poivré. Arômes complexes de fruits rouges et noirs avec une bouche très équilibrée sur des tannins poivrés.</i>	[75CL] 25,00€
<b>[BOURGOGNE]</b>	
<b>BOURGOGNE AOP PINOT NOIR YVES GIRARDIN</b> <i>Le cépage prestigieux de la Bourgogne donne à ce vin son côté fruité de cerise et poivre. La subtilité des tannins donne à ce vin toute sa noblesse.</i>	[75CL] 29,00€
<b>MERCUREY AOP "LES DEUX TERRES"</b> <i>Attaque fruitée avec une belle ampleur et du volume sur de fines notes toastées, mais aux tannins soyeux.</i>	[75CL] 39,00€
<b>BEAUNE AOP 1<sup>ER</sup> CRU PINOT NOIR "LES TUVILLAINS"</b> <i>Puissant aux tannins robustes en harmonie avec le bois.</i>	[75CL] 49,00€
<b>ALOXE CORTON AOP "JEAN LUC MALDANT"</b> <i>Nez de petits fruits rouges et noirs. Robe rubis soutenue. Belle longueur en bouche.</i>	[75CL] 69,00€
<b>[BORDEAUX]</b>	
<b>CÔTES DE BOURG AOP "CHÂTEAU VIEUX LANSAC"</b> <i>Robe rouge rubis intense. Arômes de fruits rouges mûrs sur une bouche équilibrée avec des tannins souples.</i>	[75CL] 23,00€
<b>MARGAUX AOP "SECOND DU CHÂTEAU LABEGORCE" 2015</b> <i>Le Château Labegorce Zédé conjugue puissance, élégance et finesse avec un style généreux. Robe carminée, arômes de cèdre, épices et raisins de Corinthe.</i>	[75CL] 52,00€
<b>SAINT-ÉMILION AOP "CHÂTEAU DASSAULT" GRAND CRU CLASSÉ 2013</b> <i>Élégance, droiture et raffinement. Un classique de l'appellation.</i>	[75CL] 105,00€

the place to be



LeTremplinMorzine

# BRIN