

## nos Vins au verre

<b>[BLANC]</b> SAVOIE AOP APREMONT "ENTRE LACS ET SOMMETS" <i>Vin sec et fruité.</i>	[12CL] 3,50€
<b>[BLANC]</b> VDF SAUVIGNON "CUVÉE LE TREMLIN" <i>Vin minéral, net et rafraîchissant sur des arômes de fruits jaunes, exotiques et agrumes.</i>	[12CL] 3,50€
<b>[BLANC]</b> BOURGOGNE CHABLIS AOP DOMAINE ALEXANDRE <i>La bouche est tendue et tonique, avec une finale minérale.</i>	[12CL] 6,50€
<b>[ROSÉ]</b> IGP "CUVÉE LE TREMLIN" <i>Vin floral et minéral, légèrement fruité. Vin de repas et apéritif.</i>	[12CL] 3,50€
<b>[ROSÉ]</b> CÔTE DE PROVENCE AOP "JAS D'ESCLANS" CRU CLASSÉ <b>AB</b> <i>Robe pâle saumonée. Nez fin de banane, abricot puis de fruits secs. La bouche est équilibrée, tout en rondeur, finissant sur des notes de fruits confits.</i>	[12CL] 5,00€
<b>[ROSÉ]</b> CÔTES DE PROVENCE AOP M DE MINUTY <i>Robe claire aux reflets brillants, un nez floral, une bouche gourmande aux arômes d'agrumes.</i>	[12CL] 6,50€
<b>[ROUGE]</b> CÔTES DU RHÔNE AOP "CUVÉE LE TREMLIN" <i>Dominante de fruits rouges, bouche élégante, fondue avec des notes de cassis et de kirsch.</i>	[12CL] 3,50€
<b>[ROUGE]</b> BOURGOGNE AOP PINOT NOIR DOMAINE ROCHEBIN CLOS ST GERMAIN <i>Robe rubis profond, évoque les fruits rouges, accents tirant sur le sous-bois, arômes épicés de tabac et de fèves de cacao</i>	[12CL] 5,50€

## nos Vins blancs

<b>VDF SAUVIGNON</b> CUVÉE LE TREMLIN <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>LOIRE AOP TOURAINE</b> "LA JAVA" DOMAINE DES GRANDES ESPÉRANCES <b>AB</b> <i>Des touches d'agrumes et de fruits blanc et fini sur une belle fraîcheur.</i>	[75CL] 24,00€
<b>SAVOIE AOP JACQUÈRE</b> SANS SOUFFRE, DOMAINE ST ROMAIN, BRUT PAR NATURE <b>1</b> <i>Un vin frais et minéral avec des arômes de fruits exotiques. Idéal pour l'apéro ou à table sur un bon repas.</i>	[75CL] 26,00€
<b>SAVOIE CHIGNIN BERGERON AOP</b> DOMAINE RAVIER <i>Le nez révèle une touche briochée que l'on retrouve en bouche, une expression gourmande où le fruit se mêle aux notes fleuries et épicées.</i>	[75CL] 32,00€
<b>BOURGOGNE CHABLIS AOP</b> DOMAINE ALEXANDRE <i>D'une grande limpidité, le Chablis est frais, léger et fruité.</i>	[75CL] 36,00€

## nos Vins rosés

<b>IGP OC</b> CUVÉE LE TREMLIN <i>Vin floral et minéral, légèrement fruité. Vin de repas et apéritif.</i>	[50CL • 75CL • 150CL] 11,00€ • 19,00€ • 36,00€
<b>CÔTE DE PROVENCE AOP</b> "JAS D'ESCLANS" CRU CLASSÉ <b>AB</b> <i>Robe pâle saumonée. Nez fin de banane, abricot puis de fruits secs. La bouche est équilibrée, tout en rondeur, finissant sur des notes de fruits confits.</i>	24,00€ • 30,00€ • 65,00€
<b>CÔTES DE PROVENCE AOP</b> M DE MINUTY <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</b> PRESTIGE "CHÂTEAU MINUTY" <i>Robe claire aux reflets brillants, nez floral, bouche gourmande d'agrumes.</i>	[75CL] 49,00€

**AB** Le vin bio est donc issu d'une viticulture réalisée sans pesticides de synthèse et sans engrais chimiques. Elle interdit l'utilisation de fongicides, d'herbicides et d'insecticides de synthèse fabriqués par l'industrie agro-chimique. Elle prône l'utilisation des pesticides minéraux classiques (cuivre et soufre). Le travail du sol, l'observation de la vigne et de son environnement deviennent, sans être bien entendu inscrits dans la charte, un objectif pour le vigneron, soucieux d'obtenir des raisins les plus sains possibles.

**1** Vin nature, les vignerons s'inscrivant dans cette démarche ont l'envie de proposer aux consommateurs des vins respectueux de notre environnement et de notre organisme. Il s'agit aussi de vinifier des vins de qualité sans intrant (donc pas d'ajout de produits œnologiques) avec très peu ou sans sulfites ajoutés. La volonté d'obtenir des bouteilles sans artifice, reflet de leurs terroirs, sur des sols sans pesticides de synthèse et sans engrais chimiques, pour nous garantir des vins vivants et sains.

## nos Vins rouges

### [VALLÉE DU RHÔNE]

<b>CÔTES DU RHÔNE AOP</b> CUVÉE LE TREMLIN <i>Nez de fruits rouges avec une bouche élégante, fondue avec des notes de cassis et de kirsch.</i>	[50CL • 75CL] 12,00€ • 19,00€
<b>CÔTES DU RHÔNE AOP</b> ESPRIT LIBRE <b>AB</b> <i>Fruits rouges. Attaque franche et gourmande, tanins soyeux, finale fruitée.</i>	[75CL] 24,00€
<b>CROZES HERMITAGE AOP</b> "LES VOLEYZES" DOMAINE DE CHEVALIER <i>Attaque ferme et franche, frais, acidulé. Bonne sucrosité, tanins discrets, fondus, fins et élégants.</i>	[75CL] 32,00€
<b>CÔTE-RÔTIE AOP</b> MAISON GUIGAL <i>Vin rouge charpenté, parfaitement équilibré au bouquet prononcé, corsé. Une référence.</i>	[75CL] 89,00€

### [SAVOIE]

<b>VIEUX MOTARD QUE GAMAY AOP</b> PIERRE ROISSARD <i>Ce Gamay de Jongieux convient très bien pour accompagner les salaisons savoyardes, les grillades et du fromage.</i>	[75CL] 19,00€
---	---------------

### [BOURGOGNE]

<b>BOURGOGNE AOP PINOT NOIR</b> DOMAINE ROCHEBIN CLOS ST GERMAIN <i>Robe rubis profond, évoque les fruits rouges, accents tirant sur le sous-bois, arômes épicés de tabac et de fèves de cacao.</i>	[75CL] 24,00€
<b>SAVIGNY LES BEAUNES AOP</b> DOMAINE GIBOULOT <b>AB</b> <i>Robe cerise profonde, puis un bouquet porté sur les petits fruits rouges (cassis, cerise, framboise), ainsi que sur les fleurs (violette).</i>	[75CL] 39,00€
<b>BEAUNE 1ER CRU AOP</b> DOMAINE GIBOULOT "CLOS DU ROI" <b>AB</b> <i>Robe éclatante et vive, lumineuse, écarlate. Arômes de fruits noirs (cassis, mûre), de fruits rouges (cerise, groseille), d'humus et de sous-bois. Truffe, cuir, épices avec l'âge.</i>	[75CL] 69,00€

### [BORDEAUX]

<b>SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP</b> "CHÂTEAU BARRAIL" DE BRISSON <b>AB</b> <i>Robe brillante, reflets violette. Nez fruité, arômes de fruits rouges (cerise...). Finale aromatique toute en longueur, garante d'une bonne garde.</i>	[75CL] 59,00€
--	---------------

### [LOIRE]

<b>TOURAINE AOP</b> "LES AILES POURPRES" DOMAINE DES GRANDES ESPÉRANCES VIN NATURE <b>1</b> <i>Les fruits noirs se révèlent à l'ouverture puis les épices enrobent les fruits avant d'évoluer sur des notes plus précises de réglisse. La bouche exprime les arômes du nez.</i>	[75CL] 35,00€
--	---------------

### [LANGUEDOC]

<b>LANGUEDOC IGP</b> OC FIGURE LIBRE CUVÉE FREESTYLE <b>AB</b> <i>Fruits noirs et épices généreuses en bouche. Notes de garrigue, poivre noir et tannins fondus. On aime la texture veloutée et la persistance en bouche.</i>	[75CL] 32,00€
<b>SAINT CHINIAN AOP</b> MAISON FORTAN GAIA <b>AB</b> <i>Ce vin à la robe rouge grenat, bouquet généreux, notes de myrtilles et fraises réglissées. La bouche est ample et complexe, fruits noirs cacaotés avec une longue finale.</i>	[75CL] 25,00€

the place to be

LeTremplinMorzine



# TREMLIN

## 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€
<i>Jägermeister, Vodka Caramel, Moose...</i>	

[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 • PAMPERO • 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€
PROVENCE JAS D'ESCLANS	5,00€
PROVENCE M DE MINUTY	6,50€
SAVOIE APREMONT	3,50€
SAUVIGNON PETITE PERRIÈRE	3,50€
BOURGOGNE CHABLIS DOM. ALEXANDRE	6,50€
[NOS ROUGES • 12CL]	
CÔTES DU RHÔNE CUVÉE TREMLIN	3,50€
BOURGOGNE PINOT NOIR DOMAINE ROCHEBIN	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	10,00€

## le Froid

SODAS	[33CL] 3,60€ • [50CL] 6,00€
<i>Pepsi, Pepsi Max, Badoit Rouge, Schweppes, Schweppes Agrumes, Ice Tea, Limonade</i>	
ORANGINA	[25CL] 3,60€ • [50CL] 6,00€
GRANINI AUX FRUITS	[25CL] 3,50€
<i>Orange, pomme, fraise, ACE, abricot, pamplemousse, tomate, ananas, cranberry</i>	
<i>Orange, apple, strawberry, ACE, apricot, grapefruit, tomato, pineapple, cranberry</i>	
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€
<i>Cassis, mûre, pêche, myrtille — Blackcurrant, blackberry, peach, blueberry</i>	
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€
MOËT & CHANDON	[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 <i>Demandez à votre serveur</i>	[4CL] 6,00€
RHUM DIPLOMATICO • RHUM ZACAPA • RHUM PACTO NAVIO	9,00€
COGNAC HENNESSY • ARMAGNAC	9,00€
CHAMPAGNE GOURMAND	16,00€
IRISH COFFEE • FRENCH COFFEE • CARIBBEAN COFFEE	9,00€

## les Cocktails

### — sans alcool

THÉ GLACÉ MAISON	4,00€
TI PLANTEUR • <i>Goyave, ananas, citron vert</i>	6,50€
ROCK SHANDY	6,50€
<i>Limonade, sirop de gingembre maison, menthe fraîche, orange, citron vert</i>	
FRESH ROCK SHANDY	6,50€
<i>Limonade, sirop de menthe maison, menthe fraîche, orange, citron vert</i>	
COCKTAIL DE FRUITS DU JOUR	6,50€
MILKSHAKE • <i>Parfums au choix (voir carte des glaces)</i>	7,00€

### — avec alcool

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

### — les frozen's

BATIDA MANGUE • <i>Cachaça, jus de mangue et citron vert, cassonade</i>	9,50€
COSMO FRAISE	9,50€
<i>Vodka, Cointreau, jus de citron vert, sucre de canne, jus de fraise</i>	
DAÏQUIRI ANANAS • <i>Rhum blanc, jus de citron, jus d'ananas, sucre de canne</i>	9,50€
MARGARITA • <i>Tequila, Cointreau, jus de citron, sucre de canne</i>	9,50€
APPLE SKY • <i>Whisky, jus de citron vert, jus de pomme, cassonade</i>	9,50€
PINA COLADA • <i>Rhum blanc, lait de coco, ananas, sucre de canne</i>	10,00€

### cocktails healthy

COCKTAIL DE FRUITS DU JOUR	6,50€
SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	7,00€
BISSAP ( <i>hibiscus, orange, sirop de sucre de canne</i> )	6,50€

