

Bar à Bières
Dégustation de Thés
Crêperie
Restaurant de Spécialités



CRÊPES à GOGO

1962-2022

Crêpes
Raclettes
Fondues
Pierrades

œ Maison fondée en 1962 œ

*L'équipe des Crêpes à Gogo à eu l'honneur d'obtenir
Le Titre de Maître Restaurateur.*



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Décerné par le Ministère du Commerce et de l'Artisanat, cette distinction met en lumière les vrais restaurateurs, ceux qui transforment dans leur cuisine des produits bruts et s'approvisionnent auprès de fournisseurs locaux.

Nous avons une démarche éco-responsable pour une « Gastronomie durable » en travaillant avec des fournisseurs locaux, en respectant nos ressources, en limitant notre impacte sur notre environnement, en réduisant notre production de déchets et en la valorisant.

Nos Producteurs & Fournisseurs:

Monsieur Mure-Ravaud Bernard Fromagerie "Les Alpes", Grenoble

Laiterie Gérentes, Beurre, lait et crème Bio, Araules

Le Montagnard Gourmand, Monsieur Galland Stephane, Les Deux Alpes

La Minoterie du Triève, Fabrication de Farine Bio, Clelles-En-Trièves

"Moiroud" Charcuterie Artisanale Dauphinoise, L'Isle D'Abeau

Galis Truffe, Truffles Françaises, Uchaux

Moulin Marion, Minoterie Bio, Saint Jean sur Veyle

Café Mokxa, Sourceur et torréfacteur, Lyon

Mariages Frères, Thé Français depuis 1854, Paris

Valrhona, producteur de chocolat, Tain l'Hermitage

Menu Enfant

Pour nos convives de moins de 10 ans

14,00 €

Galette Jambon / Fromage

Un sirop à l'eau au choix

(grenadine, fraise, menthe, citron, framboise-mûre, pêche, citron, cassis, anis, myrtille, orgeat)

Crêpe Nutella / Sucre

Ou

Une boule de glace Vanille avec sa sauce chocolat

Nos Apéritifs

œ Kir breton (<i>Cidre breton + crème de pêche de vigne</i>)	5,00 €
œ Kir (<i>Crème de cassis, pêche, mûre, myrtille, violette, fraise, fraises des bois ou framboise</i>)	5,50 €
œ Coupe de Champagne	12,00 €
œ Coupe de Champagne Rosé	13,00 €
œ Kir Champagne (<i>Crème cassis, pêche, mûre, myrtille, violette, fraise, fraise des bois, framboise</i>)	13,00 €
œ Porto blanc ou rouge,	5,00 €
œ Martini blanc ou rouge, Campari	4,50 €
œ Pastis, Ricard	4,50 €
œ Suze, Suze cassis	4,50 €
œ Vin au Verre (<i>Rouge ou Rosé ou Blanc "Les Animals" Domaine Perrin</i>)	5,00 €
œ Whisky	(Voir notre sélection en dernière page)

Nos Cocktails

œ Hugo Spritz	11,00 €
œ Apérol Spritz	11,00 €
œ Gin-tonic	11,00 €
œ Mojito	11,00 €
œ Cuba Libre	10,00 €

Nos Sans Alcool

œ Sirop à l'eau Bio	2,80 €
<i>(Menthe, Grenadine, Fraise, Framboise-Mûre, Pêche, Citron, Cassis, Anis, Myrtille, Orgeat)</i>	
œ Coca-Cola, Coca-Zéro 25cl, Diabolo	3,90 €
œ Limonade artisanale 33cl	4,80 €
œ Thé Glacé Bio Maison 25cl	4,30 €
œ Schweppes Tonic, Orangina	4,10 €
œ Perrier Tranche 33 cl	3,90 €
œ Thonon, Vals 75 cl	6,00 €
œ Jus de fruits BIO Rhône-Alpes	5,40 €
<i>(Pomme, Pomme Fraise, Pomme Framboise, Pomme Coing, Poire, Raisin, Pomme Myrtille)</i>	
œ Citron pressé, Orange Pressée	7,50 €
œ Kombucha (Curcuma & Citron vert) 33cl	6,80 €

Nos Bières Bouteilles

🌀 <u>Bière de l'Oisans</u>	7,50 €
(Bière blonde Bio Artisanale de Bourg d'Oisans, 33cl)	
🌀 <u>Bière La Furieuse</u>	7,50 €
(Bière IPA Artisanale de Grenoble, 33 cl)	
🌀 <u>Chimay Bleue</u>	7,50 €
(Bière triple brune de Belgique, 33 cl)	
🌀 <u>Kasteel Rouge</u>	7,00 €
(Bière triple aromatisée de Belgique, 33 cl)	
🌀 <u>Warsteiner</u>	6,00 €
(Bière sans alcool d'Allemagne, 33cl)	

Nos Bières Pression

Bière des Glaciers (Bière artisanale des 2 Alpes)

🌀 Le Demi (25 cl)	5,50 €
🌀 Le Distingué (50 cl)	9,80 €
🌀 Le Parfait (1 litre)	18,00 €

Paix Dieu (Bière Belge triple)

🌀 Le Demi (25 cl)	5,70 €
🌀 Le Distingué (50 cl)	9,90 €
🌀 Le Parfait (1 litre)	19,50 €

Vedette IPA (Bière Belge IPA)

🌀 Le Demi (25 cl)	5,00 €
🌀 Le Distingué (50 cl)	9,50 €
🌀 Le Parfait (1 litre)	18,00 €

Hoegaarden (Bière blanche Belge)

🌀 Le Demi (25 cl)	5,00 €
🌀 Le Distingué (50 cl)	9,50 €
🌀 Le Parfait (1 litre)	18,00 €

Ginette (Bière Belge blonde Bio)

🌀 Le Demi (25 cl)	4,80 €
🌀 Le Distingué (50 cl)	8,80 €
🌀 Le Parfait (1 litre)	17,00 €

Nos Cidres

☞ Cidre "Brut" Val de Rance à la Pression	
- la bolée de 20 cl	3,40 €
- le pichet de 75 cl	9,80 €
☞ Cidre "Brut" Séhédic (cidre BIO)	12,50 €
- La bouteille de 75 cl	
☞ Cidre "Doux" Séhédic (cidre BIO)	12,50 €
- La bouteille de 75 cl	
☞ Cidre "Extra-brut" Séhédic (cidre BIO)	6,60 €
- La bouteille de 33 cl	

Nos Champagnes

☞ ADRIEN BERGERE « Grand Cru » blanc de blanc	60,00 €
☞ HENRI GIRAUD « esprit nature »	60,00 €
☞ DEUTZ « brut »	65,00 €
☞ DEUTZ « brut » (1/2 bouteille)	36,00 €
☞ ROEDERER « brut premier »	65,00 €
☞ RUINART « brut »	80,00 €
☞ JACQUESSON « 742 »	80,00 €
☞ LALLIER ROSÉ « Brut »	80,00 €
☞ BILLECART SALMON rosé « brut »	110,00 €
☞ DEUTZ « Amour de Deutz » 2011	220,00 €
☞ CRISTAL ROEDERER 2014	350,00 €

Nos Vins

Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlée. L'établissement se réserve le droit de changer le millésime d'un vin en cas de rupture de stock.

Les Vins Rouges

Verre (15cl) / Bouteille

☞ *Les Côtes du Rhône*

2021 CÔTES DU RHONE « Le temps est venu » Stéphane Ogier	28,00 €
2022 CROZES-HERMITAGE « L » Laurent Combier	9,00 € / 37,00 €
2018 ST JOSEPH « Offerus » J.L Chave Selection	47,00 €
2018 CHATEAUNEUF DU PAPE - Domaine de la Janasse	69,00 €

☞ *La Bourgogne*

2021 BOURGOGNE « Pinot Noir » Jean Paul Brun	39,00 €
2021 SAVIGNY-LES-BEAUNE « Les Pimentiers » Arnoux Père et Fils	49,00 €
2020 VOSNE ROMANEE - David Duband	89,00 €
2018 GEVREY-CHAMBERTIN - Domaine H.Rebouseau	76,00 €

☞ *Le Bordeaux*

2019 BORDEAUX - Château Tour le Pin	29,00 €
2018 PESSAC-LEOGNAN « Cuvée Paul » Château Haut-Bergey	46,00 €
2019 COTES DE CASTILLON - Domaine de l'Aurage (Mitjaville)	90,00 €

☞ *Le Val de Loire*

2021 ST-NICOLAS DE BOURGUEIL « La source » Y.Amirault	33,00 €
---	---------

Les Vins Rosés

Verre (15cl) / Bouteille

2021 LUBERON « Éléphant Rose » Domaine Perrin	5,00€ / 24,00 €
2021 COTES DE PROVENCE « By Ott » Selection Ott	35,00 €
2021 ½ COTES DE PROVENCE « Miraval » Domaine Pitt (37,5cl)	26,00 €

Les Vins Blancs

Verre (15cl) / Bouteille

☞ *La Savoie*

2022 CHIGNIN « Les Cristallins » André et Michel Quenard	28,00 €
2021 CHIGNIN BERGERON « Les Terrasses » André et Michel Quenard	38,00 €
2019 ROUSSETTE « Anne-Sophie » Domaine J.F Quenard	39,00 €

☞ *Les Côtes du Rhône*

2021 COTES DU RHONE Château St Roch	28,00 €
2020 ST JOSEPH « Fruit d'Avilleran » Domaine François Villard	48,00 €
2020 CONDRIEU « Les Terrasses du Palat » Domaine François Villard	59,00 €
2020 CHATEAUNEUF DU PAPE - Domaine de la Janasse	66,00 €

☞ *La Bourgogne*

2021 BOURGOGNE « Nobles Terroirs » Rijckaert	9,00 € / 39,00 €
2020 PETIT CHABLIS - Domaine de la Manufacture	45,00 €
2017 MEURSAULT « Vieilles Vignes » V.Girardin	83,00 €
2020 RULLY « Les Plantenays » Domaine Mia	48,00 €
2017 POUILLY-FUISSE « Vieilles Vignes » V.Girardin	46,00 €

☞ *Le Val de Loire*

2020 SANCERRE « Les Romains » Domaine Fouassier	42,00 €
2019 MUSCADET « Les Houx » Domaine Jo Landron	32,00 €

Les Grosses Bouteilles

Magnum, Jeroboam, Mathusalem

Magnum (1,5 l) COTES DE PROVENCE « Miraval » D. Jolie Pitt (rosé)	70,00 €
Jeroboam (3 l) COTES DE PROVENCE « Miraval » D. Jolie Pitt (rosé)	140,00 €
Mathusalem (6 l) COTES DE PROVENCE « Miraval » D. Jolie Pitt (rosé)	280,00 €
Magnum (1,5 l) CHAMPAGNE BERGERE « Origine »	130,00 €
Jeroboam (3 l) CHAMPAGNE BERGERE « Origine »	260,00 €
Magnum (1,5l) CROZES-HERMITAGE « L » Laurent Combier (rouge)	80,00€
Jeroboam (3l) CROZES-HERMITAGE « L » Laurent Combier (rouge)	160,00€

La Cave Secrète de Bécassine

Ces grands crus de France méritent beaucoup d'attention. Il est préférable de les commander à l'avance pour permettre une aération suffisante et ainsi profiter de cet instant exceptionnel !

Vins Rouges

Les Côtes du Rhône

2020 CÔTE RÔTIE « La Serene Noire » Yves Gangloff	220 €
2020 CÔTE RÔTIE « La Vallière » Jean-Michel Gerin	98 €
2011 ERMITAGE « Le Méal » M.Chapoutier	328 €

La Bourgogne

2017 CLOS DE VOUGEOT « Grand Cru » David Duband	230 €
2019 CLOS DE VOUGEOT « Grand Cru » Château de la Tour	263 €

Les Bordeaux

2006 SAINT EMILION 1 ^{er} GRAND CRU CLASSE 'A' Château Ausone	1450 €
2011 MARGAUX « Pavillon Rouge » Château Margaux	450 €
2017 PESSAC-LEOGNAN « La chapelle » La mission Haut Brion	159 €
2017 SAINT EMILION GRAND CRU « Carillon » Château d'Angelus	198 €
2017 PAUILLAC Château Latour	135 €

Vins Blancs

2016 HERMITAGE « Le Méal » M.Chapoutier	265 €
2016 SAUTERNES Château d'Yquem 2016 (1/2 Bouteille)	320 €
2020 CHATEAUNEUF-DU-PAPE « Roussanne Vieilles vignes » Beaucastel	220 €

Champagnes

2014 CHAMPAGNE CRISTAL ROEDERER	350 €
2011 DEUTZ « Amour de Deutz »	220 €
BILLECART SALMON rosé « brut »	110 €

Nos Entrées

🌀	Planche à partager OU pas (Fromages et Charcuteries)	22,50 €
🌀	Assiette de charcuterie de chez Moiroud & Fils	17,50 €
🌀	Assiette de fromages de Bernard Mure-Ravaud	12,00 €
🌀	La soupe du Chef (voir nos ardoises)	11,00 €
🌀	Les Huitres (provenance selon arrivage) :	
	- Les six	17,50 €
	- Les douze	29,50 €

Saucisson Moiroud et Fils à l'Isle d'Abeau en Isère
Charcutiers Artisans utilisent les cochons de notre région Rhône-Alpes Auvergne

Mr Bernard Mure-Ravaud,
Fromager à Grenoble et « Meilleur Ouvrier de France »
Sélectionnent les fromages pour notre assiette et planche à partager

Nos Salades

🌀	Gourmande	18,50 €
	<i>Salade mêlée, effiloché de confit de canard tiède, magret fumé, croûtons, confit d'oignons, vinaigrette à la lie de vin et baies roses.</i>	
🌀	Petite Biquette	16,50 €
	<i>Salade mêlée et roquette, toasts de chèvre aux herbes de Provence, miel et pancetta (porc) et noix.</i>	
🌀	Salade Verte	6,00 €

Galettes au Sarrasin (100% Bio, blé noir sans gluten)

Les œufs, le lait et les farines utilisés pour la confection de nos crêpes et de nos galettes sont BIO

Les fromages utilisés : « Emmental au lait cru » ou « Dent du Chat » (Fromages de Savoie au lait cru de 5 à 8 mois d'affinage) sont râpés sur place par nos propres soins

☞ **Galette au beurre salé** **4,60 €**

☞ **Choisissez vos garnitures :**

Œuf, jambon blanc, jambon cru, Emmental, fromage à raclette, champignons en persillade, tomates cerises, compotée d'oignons-tomates.

- **Galette 2 garnitures** **9,40 €**
- **Galette 3 garnitures** **10,90 €**
- **Galette 4 garnitures** **12,70 €**

☞ **Complète** **10,90 €**

Jambon, œuf, Emmental.

☞ **Galiflette** **14,20 €**

Fromage à raclette, pommes de terre*, lardons*, crème*, oignons*, salade mêlée.

☞ **Bûcheron** **13,30 €**

Viande de grison, Fromage « Dent du Chat », salade mêlée.

☞ **Savoyarde** **11,30 €**

Fromage à raclette, jambon cru, salade mêlée.

☞ **Baltique** **16,60 €**

Saumon fumé, crème citronnée, œufs de truite et salade mêlée.

☞ **Bufala** **14,20 €**

Burrata di Bufala, tomates fraîches, jeunes pousses, pignons de pin et pesto.

☞ **Guémené** **13,30 €**

Andouille de Guémené, crème de Gorgonzola, poire et salade mêlée.

☞ **Douce Chevrotine** **13,70 €**

Crème de fromage de chèvre, miel, amandes grillées, salade et roquette.

☞ **Belle Verte** **13,70 €**

Œuf, Fromage « Dent du Chat », champignons en persillade, tomates cerises et roquette.

☞ **Bréhat** **14,20 €**

Jambon, œuf, Emmental, champignons en persillade et compotée d'oignons-tomates.

☞ **Popeye** **13,80 €**

Œuf, épinards frais*, lardons*, crème de fromage de chèvre*.

Nos Spécialités

Tartiflette :

19,80 €

Oignons, lardons*, pommes de terre*, vin blanc, Reblochon, Servie avec une salade verte

**Spécialités à déguster A PARTIR DE 2 PERSONNES pour plus de
Convivialité**

Les fondues (PRIX PAR PERSONNE)

Nos fondues sont élaborées 100% avec la « Dent du Chat ». Fromage de Savoie au lait cru de 5 à 8 mois d'affinage râpé sur place ; elles sont servies avec des petites pommes de terre, croûtons et une salade mêlée.

- ☞ **Fondue savoyarde** 24,50 € /pers
- ☞ **Fondue du chef** 28,80 € /pers
Fondue savoyarde servie avec du jambon blanc, du jambon cru et de la rosette.
- ☞ **Fondu à la truffe** (Truffe fraîche d'hiver) 45,00 € /pers

Les pierrades (PRIX PAR PERSONNE)

Servies avec six sauces, des pommes de terre, des petits légumes crus et de la salade verte.

- ☞ **Pierrade 3 viandes** 30,50 € /pers
Bœuf, émincés de dinde & filet mignon de porc (250gr/pers.)
- ☞ **Pierrade 2 viandes** 30,50 € /pers
2 viandes au choix parmi : bœuf, émincés de dinde & filet mignon de porc (250gr/pers.)

Les raclettes (PRIX PAR PERSONNE)

Véritable Raclette de Savoie au lait cru de la Coop de Yenne

Servies avec pommes de terre, cornichons, oignons, crème fraîche et salade verte.

- ☞ **Raclette grande tradition** 30,40 € /pers
Viande de grison, rosette, Saucisson, Coppa, jambon cru, jambon blanc.
- ☞ **Raclette 3 charcuteries** 27,20 € /pers
Jambon cru, jambon blanc, viande de grison.

**Les « Raclettes » et « Dent du Chat » sont des fromages au lait cru sélectionnés par
Le Montagnard Gourmand aux 2 Alpes**

Nos Crêpes Classiques

Les œufs, le lait et les farines utilisés pour la confection de nos crêpes et de nos galettes sont BIO

☞ Beurre, sucre ou beurre-sucre	4,50 €
☞ Beurre, sucre et cannelle	4,90 €
☞ Beurre, sucre et jus de citron pressé	5,50 €
☞ Confiture Artisanale d'Isère « la Tacoulienne » (myrtille, fraise ou framboise)	5,90 €
☞ Miel de montagne de Fabien Veyrat à Venosc	5,90 €
☞ Crème de marron de l'Ardèche « Clément Faugier »	6,40 €
☞ Nutella®	6,60 €
☞ Chocolat noir ou au lait (cacao de la maison VALRHONA)	6,90 €
☞ Chantilly et confiture (au choix : myrtille, fraise ou framboise)	6,90 €
☞ Caramel au beurre salé	6,90 €
☞ Pommes caramélisées	7,50 €

Toutes nos crêpes à base de chocolat sont élaborées à partir du cacao de la maison VALRHONA à Tain l'Hermitage.

Nos galettes sucrées (sans gluten)

☞ Tonnerre de Brest	7,60 €
Caramel au beurre salé	
☞ Fabuleuse galette des Sœurs Goadec	8,60 €
Pommes caramélisées, amandes caramélisées et miel de montagne	

Nos Crêpes Flambées

☞ Crêpe Suzette "C'est la plus chouette"	9,50 €
Sirop et zestes d'oranges confits, flambée au Grand Marnier et Cointreau.	
☞ Godille	8,30 €
Confiture de myrtille, flambée au Génépi.	
☞ Brésilienne	9,00 €
Banane, chocolat noir VALRHONA, flambée au Rhum.	

Nos Crêpes Composées

☞ <i>Cévenole</i> (crème de marron, chantilly)	7,20 €
☞ <i>Black Sambo</i> (chocolat noir VALRHONA, chantilly)	7,80 €
☞ <i>Dakar</i> (banane, chocolat noir VALRHONA)	8,10 €
☞ <i>Banadou</i> (banane, caramel au beurre salé)	8,10 €
☞ <i>Tonton</i> (Nutella®, coulis de framboise)	7,90 €
☞ <i>Créole</i> (banane, chocolat noir VALRHONA, chantilly)	8,70 €
☞ <i>Sanguine</i> (oranges confites, chocolat noir VALRHONA)	8,70 €
☞ <i>Bebe'Ties</i> (Sauce chocolat au lait VALRHONA, Smarties, chantilly)	8,30 €
☞ <i>Citron de Gaston</i> (Crème de citron, meuringue)	8,20 €
☞ <i>Casse-noisette</i> (Chocolat lait VALRHONA, noisettes caramélisées, chantilly)	8,70 €

Nos Crêpes à la Glace

☞ <i>La T'es marron</i> Glace vanille & crème de marron et chantilly	8,90 €
☞ <i>La Belle-Ile</i> Glace vanille & caramel au beurre salé	8,90 €
☞ <i>La Snickers</i> Glace caramel, coulis caramel au beurre salé, Chocolat au lait VALRHONA & noisettes caramélisées	9,90 €
☞ <i>La Tatin</i> Glace vanille, pommes caramélisées & caramel au beurre salé	9,90 €
☞ <i>La Sunday</i> Glace vanille, glace chocolat au lait & sauce chocolat noir VALRHONA	9,80 €
☞ <i>La P'tite praline</i> Glace vanille, praliné & amandes caramélisées	9,70 €

Toutes nos préparations :

Nos sauces Chocolat, notre caramel, notre praliné, nos amandes caramélisées, nos pommes caramélisées, les zestes d'oranges confits, la sauce Suzette, le coulis de framboise

SONT FAITES MAISON

Par Joël et son Équipe de Cuisine

Carte des Glaces

Nos crèmes glacées

Vanille, Chocolat au lait (VALRHONA), "Caramel-Cacahuète", Marron

Nos sorbets

Fraise, Myrtille, Citron

☞ Coupe 1 boule	4,20 €
1 parfum au choix	
☞ Coupe 2 boules	6,60 €
2 parfums au choix	
☞ Farandole	8,60 €
3 parfums au choix	
☞ Dame Blanche	9,60 €
Glace vanille, sauce chocolat noir VALRHONA & chantilly	
☞ Chocolat Liégeois	9,70 €
Glace chocolat au lait, sauce chocolat noir VALRHONA & chantilly	
☞ Mont Blanc	9,50 €
Glace vanille, Glace marron, creme de marron & chantilly	
☞ Gogo	10,50 €
Glace vanille, pommes caramélisées, Caramel au beurre salé	
☞ Banana Split	11,20 €
Banane, sauce chocolat noir VALRHONA, chantilly & glaces :	
Vanille, chocolat & fraise	

**Toutes nos glaces et tous nos sorbets sont fabriqués par
Emilie Paris - Artisan Glacier « Les Petits Caprices » aux 2 Alpes**

*Les ingrédients indiqués d'un astérisque ne peuvent pas être retirés de la préparation

Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine UE

Nos Thés des Frères Mariage

Maison fondée en 1854 : "On boit du thé pour oublier le bruit du monde" 5,50 €

- œ *Fuji Yama* : Thé vert précieux du Japon
- œ *Blanc Rose* : Thé Blanc de Chine doux et fleuri
- œ *Darjeeling Himalaya* : Roi des thés Indiens fruité, rond & vif
- œ *Ceylan Orange Pekoe* : Grand thé du Sri Lanka, récolte de la meilleure saison.
- œ *Rouge Bourbon* : Rooibos rouge vanillé d'Afrique du Sud, sans théine.
- œ *French Breakfast Tea* : Thé noir Riche et équilibré.
- œ *Empereur Chen-Nung* : Thé noir légèrement fumé (se boit sans lait).
- œ *Earl Grey Impérial* : Thé noir de Darjeeling à la bergamote.
- œ *Chai-Chandernagor* : Thé noir « Chai » aux épices impériales.
- œ *Sakura, Sakura* : Thé vert Fruité et doux
- œ *Marco Polo* : Thé noir fruité et fleuri
- œ *Jasmin Mandarin* : Thé vert doux et suave à la fleur de jasmin
- œ *Casablanca* : Thé vert à la Menthe marocaine & bergamote
- œ *Thé Bleu des Légendes* : thé bleu aux parfums d'agrumes
- œ *Thé sur le Nil* : Thé vert agrumes, citronné et épices douces.

Nos Boissons Chaudes

- œ *Café* 2,50 €
- œ *Noisette* 2,70 €
- œ *Grand café* 3,60 €
- œ *Grand café au lait* 3,90 €
- œ *Cappuccino / Café Latté* 4,90 €
- œ *Café ou chocolat Viennois* 4,90 €
- œ *Chai Latté / Moccacino* 5,50 €
- œ *Matcha Latte* 6,00 €
- œ *Chocolat chaud "Maison" (VALRHONA)* 4,50 €
- œ *Vin chaud "Maison"* 5,00 €
- œ *Infusion Mariage Frères® (Menthe poivrée, verveine, camomille ou tilleul argenté)* 5,50 €
- œ *Citron chaud pressé* 5,00 €
- œ *Grog "Maison"* 7,00 €
- œ *Café Irlandais* 11,00 €

Nos Digestifs (4 cl)

œ <i>Génépi</i>	8,50 €
œ <i>Chartreuse verte</i>	11,50 €
œ <i>Cointreau</i>	9,50 €
œ <i>Grand Marnier</i>	10,50 €
œ <i>Bailey's</i>	9,50 €
œ <i>Get 27</i>	9,00 €
œ <i>Cognac XO</i>	16,00 €
œ <i>Calvados</i>	9,50 €
œ <i>Poire Williams</i>	9,00 €
œ <i>Framboise</i>	9,00 €
œ <i>Mirabelle</i>	9,00 €
œ <i>Amaretto</i>	9,00 €
œ <i>Sambuca</i>	7,50 €
œ <i>Amaro (Montenegro, Ramazzotti, Cynar)</i>	7,50 €
œ <i>Le Petit verre (2 cl)</i>	4,50 €

Les Whiskies

œ <i>Johnnie Walker 12 Ans Black Label</i>	9,00 €
œ <i>Aberlour « A Bunadh »</i>	16,00 €
œ <i>Ardbeg 10 Ans</i>	11,50 €
œ <i>Old Pluteney 12 Ans</i>	12,00 €
œ <i>Highland Park 15 (Orcaides)</i>	15,00 €

Les Rhums

œ <i>Havana Club 7 Ans</i>	9,00 €
œ <i>Diplomatico Reserva Exclusiva</i>	12,00 €
œ <i>The Arcane Extraroma</i>	12,00 €
œ <i>Dom papa</i>	12,00 €