

## BAR À SPRITZ

(20cl) 9€

*Classic* : Au Cinzanno

*Lover* : Campari, framboise et gingembre

*Hugo* : Liqueur de fleur de sureau

*Spicy* : Campari, piment et canelle

*Violetta* : Curacao, Campari et violette

*Lemon* : Suze et citron

*Pesca* : Suze et pêche de vigne

## COCKTAILS

*Mojito* : Havanas Club 3 ans, citron vert, menthe, sucre de canne et eau gazeuse (20cl)- 11€

*Mojito Framboise* : Havanas Club 3 ans, citron vert, framboises, menthe, sucre de canne et eau gazeuse (20cl)- 11€

*London Mule* : Gin Beefeater, gigerbeer et citron vert (20cl)- 8€

*Moscow Mule* : Vodka Absolut, gigerbeer et citron vert (20cl)- 8€

*Pornstar Martini* : Vodka Absolut, liqueur de passion, citron vert, vanille et jus de fruits de la passion (20cl)- 11€

## MOCKTAILS

*Virgin Mojito* : citron vert, menthe, sucre de canne et eau gazeuse (20cl) 8€

*Nona Spritz*: Notre spritz sans Alcool (20cl) 8€

*Nona Mule* : Nona June, Gigerbeer et citron vert (20cl) 8€

## APÉRITIFS

*Bière pression Brasserie du Mont Blanc* - 25cl/50cl 4,9€ / 8,4€

*Bière bouteille 33cl* : Brasserie savoyarde IP ou Blanche - 8€

*Anisé (4cl)* - 4€

*Vermouth blanc ou rouge, Marsalla amande ou œuf (4cl)* - 5€

*Kir* ( Cassis, framboise, pêche, griotte ou châtaigne) (12cl) - 5,8€

*Coupe de proseecco (12cl)* - 7,5€

*Kir Royal* ( Cassis, framboise, pêche, griotte ou châtaigne) (12cl) - 7,5€

*Suze Tonic 0%* (25cl) - 6€

*Perroni 0%* (25cl) - 6€

## LES VINS BLANCS

|  | 12cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|--|------|------|------|------|
| <i>Chardonnay IGP</i>                                | 5,8€ | 9.5€ | 17€  |      |
| <i>Côtes de Gascogne IGP (Sud ouest)</i>             | 6.5€ |      |      | 29€  |
| <i>Orvietto IGP (Ombrie)</i>                         | 6.5€ | 11€  | 20€  | 29€  |
| <i>Pinot Grigio IGP Bio (Vénétie)</i>                | 6.9€ |      |      | 30€  |
| <i>Vermentino DOC (Sardaigne)</i>                    | 7.4€ |      |      | 34€  |
| <i>Lacrima Cristi DOC (Vésuve)</i>                   |      |      |      | 34€  |
| <i>Saint-Véran AOP (Bourgogne)</i>                   |      |      |      | 33€  |
| <i>Crozes Hermitage AOP Guigal (Vallée du Rhône)</i> |      |      |      | 39€  |

## LES VINS ROSÉS

|  | 12cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|--|------|------|------|------|
| <i>Vin de méditerranée IGP</i>                         | 5,8€ | 9.5€ | 17€  |      |
| <i>Rosatello VDT (Toscane)</i>                         | 6.5€ | 11€  | 20€  | 29€  |
| <i>Côtes de Provenances AOP Bio "Lou de Peyrassol"</i> | 6.9€ |      |      | 30€  |
| <i>Côtes de Provence AOP "Château Miraval"</i>         |      |      |      | 35€  |

## LES VINS ROUGES

|  | 12cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|--|------|------|------|------|
| <i>Côtes du Rhône AOP</i>                              | 5,8€ | 9.5€ | 17€  |      |
| <i>Nero d'Avola DOC (Sicile)</i>                       | 6,5€ | 11€  | 20€  | 29€  |
| <i>Chianti DOCG Bio (Toscane) Sunny Farm</i>           | 6,9€ |      | 23€  | 30€  |
| <i>Chianti DOCG (Toscane) Réserve Ducal</i>            |      |      |      | 49€  |
| <i>Valpolicella DOC (Vénétie)</i>                      | 6,9€ |      |      | 30€  |
| <i>Bonera DOCG (Sicile)</i>                            |      |      |      | 32€  |
| <i>Aglianico Benevento DOC (Campagne)</i>              | 6,9€ |      |      | 30€  |
| <i>Montepulciano d'Abruzzo DOC (Abruzzes)</i>          |      |      |      | 37€  |
| <i>Barolo DOCG (Piémont)</i>                           |      |      |      | 75€  |
| <i>Amarone DOCG (Vénétie)</i>                          |      |      |      | 75€  |
| <i>Collines Rhodaniennes IGP Bio « Syrah » (Rhône)</i> | 6,5€ |      |      | 29€  |
| <i>Fronsac AOP "La sacristie" (Bordeaux)</i>           | 6,9€ |      |      | 30€  |
| <i>Haut côte de Nuits AOP (Bourgogne)</i>              |      |      |      | 39€  |
| <i>Crozes Hermitage AOP Guigal (Vallée du Rhône)</i>   |      |      |      | 39€  |

## LES CHAMPAGNES ET VINS EFFERVESCENTS

|  | 12cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|--|------|------|------|------|
| <i>Prosecco Brut DOC Bio/ Vegan (Vénétie)</i>  | 7.5€ |      |      | 30€  |
| <i>Lambrusco DOC (Modena)</i>                  | 6.5€ |      |      | 27€  |
| <i>Champagne AOP A Bergère Origine ou Rosé</i> |      |      |      | 59€  |

## SODAS ET EAUX MINÉRALES

*San Pellegrino et Vittel* (50cl / 1 litre) - 4€ / 5,5€

*Perrier* (33cl) - 5€

*Artisanal Bio* : Yaute Cola, Limonade, Yaute Tonic ou Yaute Tea (33cl) - 5€

Jus de fruits « L'arbre à jus » (33cl) - 5,5€

## DIGESTIFS

8€ (4cl)

Notre sélection de digestifs de la maison Jacoulot située dans le sud de la Bourgogne.  
Menthe poivrée, Abricot, Verveine Verte, Marc de bourgogne 7 ans ou plantes et épices

Limoncello (6€), Grappa, Cognac, Rhum, Amaretto ...

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, café allongé ou ristretto - 2,5€

Double expresso, café crème - 3,2€

Capuccino - 5€

Sélection de thés et infusions - 5€

## DESSERTS MAISON

La faisselle de la mère richard, coulis de fruit rouge - 5 €

Le tiramissu au café - 9€

Le dôme chocolat noisette à la mascarponne - 9€

Le profiterole à la glace italienne - 9€

La panna cotta à la crème citron et sablé au pavot - 8€

L'historique île flottante aux pralines roses - 8€

Café ou déca gourmand (tiramisu, panna cotta et gateau chocolat) - 10€

Nous vous informons que la liste des allergènes est à votre disposition au bar.  
Moyen de paiement : CB à partir de 10€, AMEX, ANCV et tickets restaurants.  
Chez Carlo n'accepte plus les chèques. Les prix sont TTC, service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération