

## BAR A SPRITZ

(20cl) 10€

*Classic* : Au Cinzanno

*Campari Spritz*

*Lover* : Campari, framboise et gingembre

*Hugo* : Liqueur de fleur de sureau

*Strawberry limoncello* : Limoncello et fraise

## COCKTAILS

*Mojito* : Havanas Club 3 ans, citron vert, menthe, sucre de canne et eau gazeuse (20cl)- 12€

*Bellini* : le fameux cocktail italien à la pêche (14cl)- 9€

*London Mule* : Gin Beefeater, gingerbeer et citron vert (20cl)- 10€

*Moscow Mule* : Vodka Absolut, gingerbeer et citron vert (20cl)- 10€

## MOCKTAILS

*Nona Spritz*: Notre spritz sans Alcool (20cl) 10€

*Nona Mule* : Nona June, Gingerbeer et citron vert (20cl) 10€

*Virgin Mojito* (20cl) 8€

## APERITIFS

*Bière pression Blonde* - 25cl/50cl 4,9€ / 8€

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

*Anisé* (4cl) - 4€

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

*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) - 8€

*Suze Tonic 0%* (25cl) - 6€

*Perroni 0%* (25cl) - 6€

## 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>	6,9€	14€	24€	29€
<i>Pinot Grigio IGP Bio (Vénétie)</i>	6,9€			30€
<i>Vermentino DOC (Sardaigne)</i>				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€

## VINS ROSES

	12cl	25cl	50cl	75cl
<i>Vin de méditerranée IGP</i>	5,8€	9.5€	17€	
<i>Rosatello VDT (Toscane)</i>	6,9€	14€	24€	30€
<i>Côtes de Provenances AOP Bio "Lou de Peyrassol"</i>				30€

## VINS ROUGES

	12cl	25cl	50cl	75cl
<i>Côtes du Rhône AOP</i>	5,8€	9.5€	17€	
<i>Nero d'Avola DOC (Sicile)</i>	6,9€	14€	24€	30€
<i>Chianti DOCG Bio (Toscane) Sunny Farm</i>	6,9€		24€	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 (Campagnie)</i>				30€
<i>Montepulciano d'Abruzzo DOC (Abruzzes)</i>				37€
<i>Barolo DOCG (Piémont)</i>				75€
<i>Amarone DOCG (Vénétie)</i>				75€
<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€

## VINS EFFERVESCENTS ET CHAMPAGNES

	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€

## SOFTS

*San Pellegrino et Vittel* (50cl / 1 litre) – 4,5€ / 6,5€

*Perrier* (33cl) – 5€

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

Jus de fruits (20cl) – 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, Grappa, Cognac, Rhum, Amaretto ...

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, café allongé ou ristretto – 2,5€

Double expresso, café crème – 3,5€

Capuccino – 5€

Sélection de thés et infusions - 5€

## DESSERTS MAISON

La faisselle de la mère Richard, coulis de fruit rouge - 6 €

Le tiramisu au café - 9€

Le fondant chocolat pistache - 10€

La belle profiterole à la glace italienne - 10€

Le tiramisu citron et limoncello - 9€

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