

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 Alpagnes", *Grenoble*
Les Petits Caprices d'Emilie Paris, Pâtisserie, Artisan glacier, *Les Deux Alpes*
Laiterie Gérentes, Beurre, lait et crème Bio, *Araules*
Le Montagnard Gourmand, Monsieur Galland Stéphane, *Les Deux Alpes*
La Minoterie du Triève, Fabrication de Farine Bio, *Celles-En-Trièves*
L'Escargotière du Lys, Héliciculture, *La Mûre*
Fabien Veyrat, Miel de montagne, *Venosc*
La Tacoulienne, Confiture Artisanale, *Charnècles*
"Moiroud" Charcuterie Artisanale Dauphinoise, *L'Isle D'Abeau*
Galis Truffe, Truffes 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

14,50 €

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

Nos Cocktails

œ <i>Crodino (Spritz sans alcool)</i>	7,00 €
œ <i>Hugo Spritz</i>	11,00 €
œ <i>Apérol Spritz</i>	11,00 €
œ <i>Gin-tonic</i>	11,00 €
œ <i>Mojito</i>	11,00 €
œ <i>Cuba Libre</i>	10,00 €

Nos Sans Alcool

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

Nos Bières Pression

Bière des Glaciers (Bière artisanale des 2 Alpes)

☞ <u>La Chope (35 cl)</u>	7,20 €
☞ <u>Le Distingué (50 cl)</u>	9,80 €
☞ <u>Le Parfait (1 litre)</u>	19,00 €

Paix Dieu (Bière Belge triple)

☞ <u>Le Demi (25 cl)</u>	5,70 €
☞ <u>Le Distingué (50 cl)</u>	9,90 €
☞ <u>Le Parfait (1 litre)</u>	19,50 €

Vedette IPA (Bière Belge IPA)

☞ <u>Le Demi (25 cl)</u>	5,00 €
☞ <u>Le Distingué (50 cl)</u>	9,50 €
☞ <u>Le Parfait (1 litre)</u>	18,50 €

Hoegaarden (Bière blanche Belge)

☞ <u>Le Demi (25 cl)</u>	5,00 €
☞ <u>Le Distingué (50 cl)</u>	9,50 €
☞ <u>Le Parfait (1 litre)</u>	18,50 €

Ginette (Bière Belge blonde Bio)

☞ <u>Le Demi (25 cl)</u>	4,90 €
--------------------------	--------

☞ <i>Le Distingué (50 cl)</i>	9,20 €
☞ <i>Le Parfait (1 litre)</i>	17,50 €

Nos Cidres

☞ <i>Cidre "Brut" Val de Rance à la Pression</i>	
- la bolée de 20 cl	3,60 €
- le pichet de 75 cl	11,20 €
☞ <i>Cidre "Brut" Séhédic (cidre BIO)</i>	12,50 €
- La bouteille de 75 cl	
☞ <i>Cidre "Doux" Séhédic (cidre BIO)</i>	12,50 €
- La bouteille de 75 cl	
☞ <i>Cidre "Extra-brut" Séhédic (cidre BIO)</i>	6,70 €
- La bouteille de 33 cl	

Nos Champagnes

☞ <i>ADRIEN BERGERE « Grand Cru » blanc de blanc</i>	78,00 €
☞ <i>HENRI GIRAUD « esprit nature »</i>	80,00 €
☞ <i>DEUTZ « brut »</i>	75,00 €
☞ <i>ROEDERER « brut premier »</i>	80,00 €
☞ <i>RUINART « brut »</i>	75,00 €
☞ <i>JACQUESSON « 742 »</i>	85,00 €
☞ <i>LALLIER ROSÉ « Brut »</i>	80,00 €
☞ <i>BILLECART SALMON rosé « brut »</i>	120,00 €
☞ <i>DEUTZ « Amour de Deutz » 2011</i>	235,00 €
☞ <i>CRISTAL ROEDERER 2014</i>	360,00 €

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 Blancs

Verre (15cl) / Bouteille


☞ *La Savoie*

2023 CHIGNIN « Les Cristallins » André et Michel Quenard	29,00 €
2023 CHIGNIN BERGERON « Les Terrasses » André et Michel Quenard	41,00 €
2022 ROUSSETTE « Anne-Sophie » Domaine J.F Quenard	42,00 €

☞ *Les Côtes du Rhône*

2023 CÔTES DU RHONE « Le temps est venu » Stéphane Ogier	6,00 € / 29,00 €
2020 ST JOSEPH « Fruit d'Avilleran » Domaine François Villard	59,00 €
2020 CONDRIEU « Les Terrasses du Palat » Domaine François Villard	71,00 €
2020 CHATEAUNEUF DU PAPE - Domaine de la Janasse	68,00 €

☞ *La Bourgogne*

2023 BOURGOGNE « Nobles Terroirs » Rijckaert	9,50 € / 46,00 €
2020 PETIT CHABLIS - Domaine de la Manufacture	48,00 €
2017 MEURSAULT « Vieilles Vignes » V.Girardin	90,00 €
2022 RULLY « Les Plantenays » Domaine Mia 	60,00 €
2019 POUILLY-FUISSE « Vieilles Vignes » V.Girardin	57,00 €


☞ *Le Val de Loire*

2023 MUSCADET « Les Houx » Domaine Jo Landron	37,00 €
2019 SANCERRE « Les Romains » Domaine Fouassier 	55,00 €

Les Vins Rosés

Verre (15cl) / Bouteille


2023 MEDITERRANEE « Studio by Miraval » Domaine Pitt	6,00 € / 27,00 €
2023 COTES DE PROVENCE « By Ott » Selection Ott	9,00 € / 38,00 €

2023 COTES DE PROVENCE « Symphonie », Domaine Sainte Marguerite  43,00 €

Les Vins Rouges

Verre (15cl) / Bouteille


☞ *Les Côtes du Rhône*

2022 CÔTES DU RHONE « Le temps est venu » Stéphane Ogier 29,00 €
2023 CROZES-HERMITAGE « L » Laurent Combier  9,50 € / 37,00 €
2022 ST JOSEPH « Offerus » J.L Chave Selection 45,00 €
2018 CHATEAUNEUF DU PAPE - Domaine de la Janasse 69,00 €


☞ *La Bourgogne*

2023 BOURGOGNE « Pinot Noir » Jean Paul Brun 43,00 €
2022 SAVIGNY-LES-BEAUNE « Les Pimentiers » Arnoux Père et Fils 63,00 €
2016 VOSNE ROMANEE - David Duband 95,00 €
2012 GEVREY-CHAMBERTIN - Domaine H.Rebouseau 90,00 €

☞ *Le Bordeaux*



2020 BORDEAUX - Château Tour le Pin 6,50 € / 30,00 €
2019 PESSAC-LEOGNAN « Cuvée Paul » Château Haut-Bergey  53,00 €
2019 COTES DE CASTILLON - Domaine de l'Aurage (Mitjaville) 77,00 €

☞ *Le Val de Loire*

2023 ST-NICOLAS DE BOURGUEIL « La source » Y.Amirault  33,00 €

Les Grosses Bouteilles

Magnum, Jeroboam, Mathusalem

Magnum (1,5 l) COTES DE PROVENCE « Miraval » D. Jolie Pitt (rosé) 65,00 €
Jeroboam (3 l) COTES DE PROVENCE « Miraval » D. Jolie Pitt (rosé) 135,00 €
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)  75,00€
Jeroboam (3l) CROZES-HERMITAGE « L » Laurent Combier (rouge)  150,00€

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

2021 CÔTE RÔTIE « Maison Rouge » Georges Vernay 	188 €
2020 CÔTE RÔTIE « La Vallière » Jean-Michel Gerin	95 €
2011 ERMITAGE « Le Méal » M.Chapoutier 	363 €



La Bourgogne

2017 CLOS DE VOUGEOT « Grand Cru » David Duband	230 €
2018 CLOS DE VOUGEOT « Grand Cru » Château de la Tour	263 €

Les Bordeaux

2006 SAINT EMILION 1 ^{er} GRAND CRU CLASSE 'A' Château Ausone	1450 €
2010 MARGAUX « Pavillon Rouge » Château Margaux	450 €
2017 PESSAC-LEOGNAN « La chapelle » La mission Haut Brion	178 €
2017 SAINT EMILION GRAND CRU « Carillon » Château d'Angelus	217 €
2017 PAUILLAC Château Latour	135 €
2019 COTES DE CASTILLON Domaine de l'Aurage (Mitjaville)	77 €

Vins Blancs

2012 ERMITAGE « Le Méal » M.Chapoutier 	285 €
2016 SAUTERNES Château d'Yquem 2016 (1/2 Bouteille)	320 €
2020 CHATEÂUNEUF-DU-PAPE « Roussanne Vieilles vignes » Beaucastel 	250 €

Champagnes

2014 CHAMPAGNE CRISTAL ROEDERER	360 €
2011 DEUTZ « Amour de Deutz »	220 €
BILLECART SALMON rosé « brut »	110 €

Nos Entrées

☞	Planche à partager OU pas (Fromages et Charcuteries)	23,50 €
☞	La soupe du Chef (voir nos ardoises)	12,00 €
☞	Les Huitres (provenance selon arrivage) :	
	- Les six	17,50 €
	- Les douze	29,50 €
☞	Les escargots de « L'Escagotière du Lys », La Mûre, Isère :	
	- Les six	11,70 €
	- Les douze	21,70 €

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

Les escargots de « L'Escagotière du Lys », La Mûre, Isère

Héliciculture reconnu par le Collège Culinaire de France

Nos Salades

☞	Gourmande	19,20 €
	<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	17,20 €
	<i>Salade mêlée et roquette, toasts de chèvre aux herbes de Provence, miel et pancetta (porc) et noix.</i>	
☞	Salade Verte	6,50 €

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, salade mêlée

• **Galette 1 garnitures** 7,10 €

• **Galette 2 garnitures** 9,50 €

☞ **Complète** 11,30 €

Jambon ou Andouille de Guémené, œuf, Emmental.

☞ **Galiflette** 14,60 €

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

☞ **Bûcheron** 13,70 €

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

☞ **Baltique** 16,90 €

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

☞ **Bufala** 14,70 €

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

☞ **Guémené** 13,80 €

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

☞ **Douce Chevrotine** 14,10 €

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

☞ **Belle Verte** 14,10 €

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

☞ **Bréhat** 14,60 €

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

☞ **Popeye** 14,10 €

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

☞ **Zola** 13,40 €

Crème de Gorgonzola, miel, noix et salade mêlée

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

Nos Spécialités

Tartiflette :

20,40 €

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** **24,90 € /pers**

☞ **Fondue du chef** **29,80 € /pers**

Fondue savoyarde servie avec du jambon blanc, du jambon cru et de la rosette.

☞ **Fondue à la truffe** (Truffe fraîche) **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** **31,20 € /pers**

Bœuf, émincés de dinde & filet mignon de porc (250gr/pers.)

☞ **Pierrade 2 viandes** **31,20 € /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** **31,50 € /pers**

Viande de grison, rosette, Saucisson, Coppa, jambon cru, jambon blanc.

☞ **Raclette 3 charcuteries** **27,90 € /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**

Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine UE

Nos Crêpes Classiques

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

☞ <i>Beurre, sucre ou beurre-sucre</i>	4,50 €
☞ <i>Beurre, sucre et cannelle</i>	4,90 €
☞ <i>Beurre, sucre et jus de citron pressé</i>	5,50 €
☞ <i>Confiture Artisanale d'Isère « la Tacoulienne » (myrtille, fraise ou framboise)</i>	5,90 €
☞ <i>Miel de montagne de Fabien Veyrat à Venosc</i>	5,90 €
☞ <i>Crème de marron de l'Ardèche « Clément Faugier »</i>	6,60 €
☞ <i>Nutella®</i>	6,70 €
☞ <i>Chocolat noir ou au lait (cacao de la maison VALRHONA)</i>	7,20 €
☞ <i>Caramel au beurre salé</i>	6,90 €
☞ <i>Pommes caramélisées</i>	7,80 €

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)*

☞ <i>La Breizh</i>	8,20 €
<i>Caramel au beurre salé, chocolat noir VALRHONA</i>	
☞ <i>Fabuleuse galette des Sœurs Goadec</i>	8,80 €
<i>Pommes caramélisées, amandes caramélisées et miel de montagne</i>	
☞ <i>Joli Coucou</i>	8,10 €
<i>Confiture de Myrtille et myrtille confites</i>	

Nos Crêpes Flambées

☞ <i>Crêpe Suzette "C'est la plus chouette"</i>	9,80 €
<i>Sirop et zestes d'oranges confits, flambée au Grand Marnier et Cointreau.</i>	
☞ <i>Crêpe Flambées</i>	8,50 €
<i>Grand Marnier, Génépi, Rhum ou Calvados</i>	
☞ <i>Brésilienne</i>	9,50 €

Banane, chocolat noir VALRHONA, flambée au Rhum.

Nos Crêpes Composées

☞ Black Sambo (chocolat noir VALRHONA, chantilly)	8,20 €
☞ Dakar (banane, chocolat noir VALRHONA)	8,60 €
☞ Banadou (banane, caramel au beurre salé)	8,30 €
☞ Tonton (Nutella®, coulis de framboise)	8,10 €
☞ Créole (banane, chocolat noir VALRHONA, chantilly)	9,20 €
☞ Sanguine (oranges confites, chocolat noir VALRHONA)	9,20 €
☞ Bebe'Ties (Sauce chocolat au lait VALRHONA, Smarties, chantilly)	8,80 €
☞ Casse-noisette (Chocolat lait VALRHONA, noisettes caramélisées, chantilly)	9,10 €

Nos Crêpes à la Glace

☞ La T'es marron Glace marron & crème de marron et chantilly	8,90 €
☞ La Belle-Ile Glace vanille & caramel au beurre salé	9,10 €
☞ La Snickers Glace caramel, coulis caramel au beurre salé, Chocolat au lait VALRHONA, noisettes caramélisées	10,40 €
☞ La Tatin Glace vanille, pommes caramélisées & caramel au beurre salé	10,10 €
☞ La Sunday Glace vanille & sauce chocolat noir VALRHONA	10,30 €
☞ La P'tite praline Glace vanille, praliné & amandes caramélisées	9,90 €
☞ La Pavlova Glace myrtille, meringue, myrtilles confites, coulis de framboise, chantilly	10,20 €

Toutes nos préparations :

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

SONT FAITES MAISON

Par Joël et son Équipe de Cuisine

Carte des Glaces

Nos crèmes glacées

Vanille, Chocolat au lait (VALRHONA), Caramel Croustillant, Marron

Nos sorbets

Fraise, Myrtille

<i>☞ Coupe 1 boule</i>	<i>4,20 €</i>
<i>1 parfum au choix</i>	
<i>☞ Coupe 2 boules</i>	<i>6,70 €</i>
<i>2 parfums au choix</i>	
<i>☞ Dame Blanche</i>	<i>10,10 €</i>
<i>Glace vanille, sauce chocolat noir VALRHONA & chantilly</i>	
<i>☞ Mont Blanc</i>	<i>9,70 €</i>
<i>Glace vanille, Glace marron, crème de marron & chantilly</i>	
<i>☞ Gogo</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Glace vanille, pommes caramélisées, Caramel au beurre salé</i>	
<i>☞ Banana Split</i>	<i>11,70 €</i>
<i>Banane, sauce chocolat noir VALRHONA, chantilly & glaces : Vanille, chocolat & fraise</i>	
<i>☞ 2 Alpes</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Glace vanille, glace myrtille, myrtilles confites, chantilly</i>	

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

Nos Thés des Frères Mariage

Maison fondée en 1854 : "On boit du thé pour oublier le bruit du monde" 5,70 €

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

Nos Digestifs (4 cl)

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

Les Whiskies

<i>œ Johnnie Walker 12 Ans Black Label</i>	<i>9,50 �</i>
<i>œ Aberlour « A Bunadh »</i>	<i>16,50 �</i>
<i>œ Ardbeg 10 Ans</i>	<i>11,50 �</i>
<i>œ Old Pluteney 12 Ans</i>	<i>12,50 �</i>
<i>œ Highland Park 15 (Orcaides)</i>	<i>15,50 �</i>
<i>œ Domaine des Hautes Glaces, Single Malt, Tri�ves, France</i>	<i>13,50 �</i>

Les Rhums

<i>� Havana Club 7 Ans</i>	<i>9,50 �</i>
<i>� Diplomatico Reserva Exclusiva</i>	<i>12,00 �</i>
<i>� The Arcane Extraroma</i>	<i>12,00 �</i>
<i>� Don papa</i>	<i>12,00 �</i>