

Café

| | |
|-----------------|-------|
| Ristretto | 1,80€ |
| Espresso | 1,80€ |
| Décaféiné | 1,80€ |
| Café Allongé | 2€ |
| Café Noisette | 2€ |
| Café Crème | 2,50€ |
| Double Espresso | 3€ |
| Cappuccino | 3,50€ |
| Café Frappé | 4€ |

Chocolat

| | |
|----------------|----|
| Chocolat chaud | 3€ |
|----------------|----|

Thés

| | |
|---|-------|
| Thé Noir Earl Grey Flower BIO - (Bergamote, Fleur de souci) | 3,50€ |
| Thé Noir Fruits Rouges | |
| Thé Noir Douceurs des Îles - (Vanille) | |
| Thé Vert Menthe BIO | |
| Thé Vert Soleil Levant - (Cerise, Rose, Sencha du Japon) | |

Infusions

| | |
|--|-------|
| Infusion Eau d'Agrumes - (Hibiscus, Pomme, Citron, Orange) | 3,50€ |
| Infusion Menthe Poivrée BIO | |
| Infusion Verveine BIO | |
| Infusion Camomille BIO | |
| Infusion Tilleul BIO | |

Sodas

| | Sur place | Emporter 33cl |
|------------------------|-----------|---------------|
| Oasis 25cl | 4€ | 3€ |
| Ice Tea 25cl | 4€ | 3€ |
| Coca 33cl | 4€ | 3€ |
| Coca Zero 33cl | 4€ | 3€ |
| Orangina 25cl | 4€ | 3€ |
| Schweppes Agrumes 25cl | 4€ | 3€ |
| Schweppes Tonic 25cl | 4€ | 3€ |
| Limonade 25cl | 4€ | |

Jus

| | |
|-------------------------|-------|
| Pomme 25cl | 4€ |
| Tomate 25cl | 4€ |
| Abricot 25cl | 4€ |
| Fraise 25cl | 4€ |
| Ananas 25cl | 4€ |
| Orange 25cl | 4€ |
| Orange ou citron pressé | 5,50€ |

Sirops

| | |
|--|-------|
| Sirop à l'eau (Vittel 25cl) | 3,50€ |
| Sirop à l'eau enfant | 2€ |
| Diabolo (Limonade 25cl) | 4€ |
| Diabolo enfant | 2€ |
| Parfums : Grenadine, Pêche, Citron, Fraise, Menthe, Cerise, Orgeat | |

Eaux

| | Sur place | Emporter |
|--------------|-----------|----------|
| Vittel 25cl | 3€ | |
| Nestlé 50cl | | 2,50€ |
| Perrier 33cl | 4€ | 3€ |

Grignoter

LE MATIN C'EST TARTINE CAFÉ

Petit déjeuner

8,50 €

Une boisson chaude

Un jus de fruit ou une orange pressée

Tartines beurre et confiture

Sandwichs

A EMPORTER

| | |
|-----------------------|-------|
| Jambon-beurre | 5€ |
| Terrine du moment | 5,50€ |
| Rillettes savoyarde | 5,50€ |
| Fromage | 5,50€ |
| Jambon-beurre-fromage | 6€ |

Formule déjeuner

SUR PLACE

| | |
|--|----|
| 1 sandwich + 1 canette (verre de vin +1€) + 1 café | 8€ |
|--|----|

Planches apéritives

| | |
|---------------------|-----|
| Planche charcuterie | 15€ |
| Planche fromage | 15€ |
| Planche mixte | 20€ |

À l'assiette

| | |
|---------------------|----|
| Rillettes savoyarde | 6€ |
| Terrine du moment | 6€ |
| Fromage | 7€ |
| Jambon blanc | 7€ |
| Jambon cru | 8€ |



GABZBAR
CAFÉ • BAR

DU MATIN AU SOIR, IL Y A LE GABZBAR

Boire un verre

DU MATIN AU SOIR, IL Y A LE GABZBAR

LES ROUGES

Bordeaux

| | Verre 12cl | Bouteille 75cl |
|--|---------------|-------------------|
| Graves Chateau Pontey Lamartine 2019 | 6€ | 37€ |
| Pessac Léognan Dada De Rouillac 2019 | | 56€ |
| Saint Emilion Grand Cru Chateau Tour Du Cauze 2020 | | 60€ |

Bourgogne

| | | |
|-------------------------------------|----|-----|
| Pinot Noir Domaine De Rochebin 2024 | 5€ | 32€ |
| Mercurey Domaine Voarick 2017 | | 64€ |

Rhône

| | | |
|---|----|-----|
| Côte Du Rhone Perrin 2022 | 5€ | 28€ |
| Vacqueyras Perrin 2022 | | 53€ |
| Crozes-Hermitage « La Matiniere » Domaine Ferraton 2022 | | 60€ |

Loire

| | | |
|---|----|-----|
| St Nicolas De Bourgueil - Dom. Frederic Mabileau « Les Petits Grains » 2023 | 6€ | 38€ |
| Sancerre Domaine Gerard Fiou 2020 | | 59€ |

Savoie

| | | |
|--|----|-----|
| Mondeuse AOP Cuvée Gastro « Vieilles Vignes » Domaine Perrier 2023 | 6€ | 40€ |
|--|----|-----|

LES BLANCS

Bourgogne

| | | |
|--|----|-----|
| Chardonnay - Moillard Grivot 2022 | 6€ | 38€ |
| St Veran Domaine Bourdon 2023 | | 49€ |
| Chablis - La Chabliissienne « Le Finage » 2023 | | 55€ |

Loire

| | Verre 12cl | Bouteille 75cl |
|-----------------------------------|---------------|-------------------|
| Sancerre Domaine Gerard Fiou 2023 | | 59€ |

Rhône

| | | |
|---|--|-----|
| Crozes-Hermitage « La Matiniere » Domaine Ferraton 2022 | | 60€ |
|---|--|-----|

Pays d'Oc

| | | |
|-------------------------|----|-----|
| Viognier Albrières 2023 | 4€ | 25€ |
|-------------------------|----|-----|

Côtes de Gascogne

| | | |
|---|----|-----|
| IGP Côtes de Gascogne XVIII Saint-Louis 2023 (moelleux) | 5€ | 28€ |
|---|----|-----|

Savoie

| | | |
|--|-----|-----|
| Chignin AOP Cuvée Gastro Domaine Perrier 2023 | 5€ | |
| Chignin-Bergeron AOP Cuvée Gastro Domaine Perrier 2023 | 45€ | |
| Roussette Chateau de Monterminod 2022 | | 57€ |

LES ROSÉS

Côtes de Provence

| | | |
|---|----|-----|
| Côtes de Provence AOP Domaine «Le Clocher» 2024 | 5€ | 28€ |
| Miraval 2024 | | 50€ |

BULLES

Champagne

| | | |
|---------------------------------|-----|-----|
| Champagne Brut - Canard Duchêne | 12€ | 75€ |
|---------------------------------|-----|-----|

Prosecco

| | | |
|--------------------------|-------|-----|
| Notre Prosecco du moment | 4,50€ | 25€ |
|--------------------------|-------|-----|

AVANT 16H

| | | |
|--|-------|--|
| Pays d'Oc Domaine les Cayolles Le P'tit Verre (Blanc/Rouge/Rosé) | 2,50€ | |
|--|-------|--|

BON VIN ET BONNE HUMEUR

Apéritifs

| | |
|---|-------|
| Martini Blanc | 4€ |
| Martini Rouge | 4€ |
| Ricard | 3€ |
| Kir (Cassis, Pêche, Framboise, Mûres) | 4,50€ |
| Suze | 5€ |
| Campari | 5€ |
| Kir Royal (Cassis, Pêche, Framboise, Mûres) | 12€ |

Alcools

| | |
|------------------------|-----|
| Beefeater Gin | 7€ |
| Bacardi Rhum | 7€ |
| Saint James Rhum Ambré | 7€ |
| J&B | 7€ |
| Absolut Vodka | 7€ |
| Generous Gin | 10€ |
| Botran 15 | 10€ |
| Laphroaig | 15€ |
| Belvedere | 14€ |

Digestifs

| | |
|--------------------|-----|
| Génépi | 5€ |
| Get 27 | 5€ |
| Limoncello | 6€ |
| Cognac Hennessy VS | 10€ |
| Chartreuse Jaune | 10€ |
| Chartreuse Verte | 12€ |

Bières

| | Supplément Picon+1€ | Demi | Pinte |
|----------------------------------|---------------------|-------|-------|
| Fischer | | 3€ | 5,50€ |
| Panaché | | 3,50€ | 6,50€ |
| Monaco | | 3,50€ | 6,50€ |
| Bière du moment | | 3,50€ | 6,50€ |
| IPA | | 4€ | 7,50€ |
| Mort Subite Kriek bouteille 33cl | | 7€ | |
| Corona bouteille 33cl | | 7€ | |

COMMENCEZ ICI, FINISSEZ ICI

