

# *Carte des Vins et des Boissons*



*La Ferme du Pépé*

## Apéritifs :

*Pour accompagner votre apéritif, pensez au Saucisson à partager : 5 €*

<i>Apéritif Maison</i>	3.80 €
<i>Kir cassis, framboise, mûre, myrtille, pêche, griotte, pamplemousse</i>	3.00 €
<i>Ricard, Pastis 51, Suze, Porto, Martini Rouge Ou Blanc, Campari</i>	2.90 €
<i>Vodka, Gin, Rhum Blanc</i>	5.40 €

## Boissons :

<i>Limonade des Aravis</i>	3.00 €
<i>Sirop : Grenadine, frais, Pêche, Menthe, Citron, Orgeat</i>	2.40 €
<i>Ice tea, Diabolo, Orangina, Perrier</i>	3.00 €
<i>Coca-Cola, Coca-Cola 0</i>	3.00 €
<i>Jus de fruits Joker: orange, abricot, ananas</i>	3.00 €
<i>Jus de Pommes – Poire Bio (le verre 20 cl)</i>	3.00 €
<i>Eau minérale plate</i>	(1/2) 3.00 €    1 litre 4.00 €
<i>Eau gazeuse</i>	(1/2) 3.10 €    1 litre : 4.10 €
<i>Bière Blonde pression, panaché 25 cl</i>	3.00 €
<i>Galopin</i>	1.70 €
<i>Sérieux</i>	5.10 €

### Les Bières Spéciales de Savoie au choix :

<i>Piste Noire (Ambrée)</i>	4.40 €
<i>Hors Piste (Blonde)</i>	4.40 €
<i>L'Aravissante (bière blanche artisanale locale)</i>	5.00 €

### Les Bières Bio de la Brasserie Savoyarde :

<i>Bière au Génépi</i>	5.00 €
<i>Bière aux Myrtilles</i>	5.00 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération*

## Notre Sélection de vins

*Votre bouteille n'est pas terminée, nous vous invitons à l'emporter pour la déguster à la maison.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
A consommer avec modération.*

### Vins au verre

- Graves Liquoreux, Château Menota** **4.90 €**  
*Vin liquoreux du sauternais, aux notes de mangue, d'orange et de thé.  
Bel équilibre entre la richesse et la fraîcheur des arômes*
- Blanc, Petit Chablis, La Chablisienne** **4.90 €**  
*Le Petit Chablis vous fera découvrir le terroir du Nord de la Bourgogne avec des notes minérales et citronnées*
- Rouge, Pinot noir de Bourgogne, Maillard** **4.90 €**  
*Un Pinot Noir au nez de petits fruits rouges, souple et agréable*
- Apremont, Vieilles Vignes Traditionnelles, Masson** **5.00 €**  
*Equilibré, floral et fruité au palais, il joue la carte de la douceur*

### Nos Pichets

	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
<b>Blanc (Sauvignon)</b>	<b>4.60 €</b>	<b>7.10 €</b>	<b>11.10 €</b>
<b>Rouge (Merlot)</b>	<b>4.60 €</b>	<b>7.10 €</b>	<b>11.10 €</b>
<b>Rosé (Savoie)</b>	<b>4.60 €</b>	<b>7.10 €</b>	<b>11.10 €</b>

## Vins Blancs

La Savoie 37.5 cl 75 cl

*Apremont, Noiray* 11 € 17 €

*Remarquable vin d'apéritif élégant et plaisant.*

*Apremont, Vieilles Vignes Traditionnelles, Masson* 25 €

*Equilibré, floral et fruité au palais, il joue la carte de la douceur*

*Le Verre : 5 €*

*Seysse, Martine et Bernard Mollex* 13 € 22 €

*Vin agréablement fruité au bouquet remarquable de finesse*

La Bourgogne Le Verre 75 cl

*Petit Chablis, La Chablisienne* 4.90 € 25.50 €

*Le Petit Chablis vous fera découvrir le terroir du Nord de la Bourgogne avec des notes minérales et citronnées*

Le Bordelais Le Verre 75 cl

*Graves Liqueureux, Château Menota* 4.90 € 26 €

*Vin liqueureux du sauternais, aux notes de mangue, d'orange et de thé.*

*Bel équilibre entre la richesse et la fraîcheur des arômes*

## Vin Rosé

*Gamay de Savoie, Cave de Chautagne* 10 € 16 €

*Un rosé au nez élégants sur les fruits frais, un partenaire de choix pour les salades, viandes grillées et charcuterie*

## Vins Rouges

### La Savoie

37.5 cl

75 cl

#### **Gamay, Château La Violette**

**13.10 €**

**21 €**

*Généreux en arômes, il libère en bouche de jolies notes de fruits bien mûrs (cassis, fraises, framboises) avec une finale finement épicée et minérale. Parfait sur des viandes rouges saignantes*

#### **Mondeuse d'Arbin, Thiollier**

**15.20 €**

**23 €**

*Arbin est d'un des plus grands crus de Savoie. Un vin 100% à partir de Mondeuse, cépage traditionnel local cousin de la Syrah. Un vin assez puissant, sur des notes épicées, poivrées, qui accompagnera vos viandes*

### Le Bordelais

75 cl

#### **Blaye Côtes de Bordeaux, Château Loumelat, JJ Lescourgues**

**21 €**

*Nez intense de fruit avec une dominance de cassis et de mûre.  
A déguster avec viandes et fromages parfumés*

#### **Puissequin, Saint Emilion, Château Lanbersac**

**25 €**

*La jolie acidité est réhaussé par un boisé agréable. S'apprécie avec les viandes rouges*

### La Bourgogne

Le Verre

75 cl

#### **Pinot Noir, Maillard**

**4.90 €**

**25 €**

*Un pinot noir au nez de petits fruits rouges, souple et agréable*

### Les Côtes du Rhône

37.5 cl

75 cl

#### **Crozes Hermitage, Cave de Tain**

**14.50 €**

**27 €**

*Arômes intenses et délicats de fruits rouges et noirs, accompagnés de notes épicées et grillées délicates. Ce vin permet d'accompagner charcuteries et viandes grillées*

#### **Côtes du Rhône Saint Esprit**

**27 €**

*En bouche, la rondeur, l'ampleur et la finesse de ce vin en font un produit unique dans sa catégorie*

#### **St Joseph, Les Challeys, Les Frères Delasse**

**17 €**

**31 €**

*Ce vin révèle une bonne ampleur et laisse transparaître une structure corsée*

## Crémant et Champagne

<i>Caprice des Rocailles, Boniface</i>	23 €
<i>Champagne, Mathelin</i>	41 €

## Boissons chaudes

<i>Café, Déca, Café Allongé</i>	1.60 €
<i>Double Café, Double Décaféiné</i>	2.70 €
<i>Chocolat</i>	3.20 €
<i>Thé nature (Ceylan), Thé citron, Thé Vert Menthe</i>	2.90 €
<i>Tisanes: Verveine, Menthe Poivrée, Tilleul de Carpentras</i>	3.20 €
<i>Vin Chaud</i>	3.60 €
<i>Sup lait ou Chantilly:</i>	0.20 €

## Digestifs

<i>Génépi, Gentiane, Poire,</i>	5.20 €
<i>Chartreuse Verte</i>	5.70 €
<i>Cognac (vsop)</i>	5.30 €
<i>Cognac Xo</i>	9.50 €
<i>Vodka, Gin, Rhum Blanc, Tequila, Bailey's</i>	5.40 €
<i>Get 27, Get 31</i>	5.40 €
<i>Irish Coffee</i>	6.40 €
<i>Pépé Coffee au Génépi (l'Irish Coffee des Savoyards)</i>	6.40 €

## Whisky

	<i>Baby</i>	<i>Entier</i>
<i>Single Malt : Aberlour, 15 ans d'âge</i>	3.60 €	6.80 €
<i>Premium Blend Chivas Regal</i>	3.90 €	7.40 €
<i>Bourbon Maker's mark</i>	4.90 €	9.40 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
A consommer avec modération*