

Carte des Vins et des Boissons



La Ferme du Pépé

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

Apéritifs :

Pour accompagner votre apéritif, pensez au Saucisson à Partager : 7 €

Apéritif Maison	4.60 €
Kir cassis, framboise, mûre, myrtille, pêche, griotte, pamplemousse	4.00 €
Ricard, Pastis 51, Suze, Porto, Martini Rouge Ou Blanc,	3.50 €
Vodka, Gin, Rhum Blanc	6.90 €

Boissons :

Limonade des Aravis, Diabolo	4.00 €
Limonade Bio aux Myrtilles	4.60 €
Sirop : Grenadine, frais, Pêche, Menthe, Citron, Orgeat	2.90 €
Ice tea, Orangina, Perrier	3.50 €
Coca-Cola, Coca-Cola 0	3.50 €
Jus de fruits Joker: orange, abricot, ananas	4.00 €
Jus de Pommes Bio (le verre 20 cl)	4.00 €
Eau minérale plate	(1/2) 3.50 € 1 litre 5.80 €
Eau gazeuse	(1/2) 3.60 € 1 litre : 6.00 €
Bière Blonde pression, panaché 25 cl	3.50 €
Galopin	2.30 €
Sérieux	6.90 €

Les Bières Spéciales de Savoie au choix :

Piste Noire (Ambrée)	6.90 €
Hors Piste (Blonde)	6.90 €
Aiguille Blanche	6.90 €

Les Bières Bio de la Brasserie Savoyarde :

Bière au Génépi	6.90 €
Bière aux Myrtilles	6.90 €

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

- L'été Gascon, Domaine de Pellehaut* **6 €**
Vin moelleux avec un bel équilibre entre douceur et fraîcheur.
- Blanc, Petit Chablis, La Chablisienne* **6 €**
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* **6 €**
Un Pinot Noir au nez de petits fruits rouges, souple et agréable
- Apremont, Vieilles Vignes Traditionnelles, Masson* **6 €**
Equilibré, floral et fruité au palais, il joue la carte de la douceur

Nos Pichets

	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
<i>Blanc (Sauvignon)</i>	5.80 €	8.60 €	13.20 €
<i>Rouge (Merlot)</i>	5.80 €	8.60 €	13.20 €
<i>Rosé (Savoie)</i>	5.80 €	8.60 €	13.20 €

Vins Blancs

<u>La Savoie</u>	<u>37.5 cl</u>	<u>75 cl</u>
Apremont, Noiray	15 €	23 €
<i>Remarquable vin d'apéritif élégant et plaisant</i>		
Apremont, Vieilles Vignes Traditionnelles, Masson		32 €
<i>Equilibré, floral et fruité au palais, il joue la carte de la douceur</i>		
		<i>Le Verre : 6 €</i>
Seyssel, Martine et Bernard Mollex	16 €	25 €
<i>Vin agréablement fruité au bouquet remarquable de finesse</i>		
<u>La Bourgogne</u>	<u>Le Verre</u>	<u>75 cl</u>
Petit Chablis, La Chablisienne	6 €	29 €
<i>Le Petit Chablis vous fera découvrir le terroir du Nord de la Bourgogne avec des notes minérales et citronnées</i>		
<u>Le Bordelais</u>	<u>Le Verre</u>	<u>75 cl</u>
L'été Gascon, Domaine de Pellehaut	6 €	28 €
<i>Vin moelleux avec un bel équilibre entre douceur et fraîcheur.</i>		

Vin Rosé

Gamay de Savoie, Cave de Chautagne	17 €	23 €
<i>Un rosé au nez élégants sur les fruits frais, un partenaire de choix pour les salades, viandes grillées et charcuterie</i>		

Vins Rouges

La Savoie

37.5 cl

75 cl

Gamay, Château La Violette

17 €

29 €

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

Mondeuse d'Arbin, Thiollier

18.50 €

32 €

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

Puissequin, Saint Emilion, Château Lanbersac

34.50 €

La jolie acidité est réhaussé par un boisé agréable, s'apprécie avec une viande rouge

La Bourgogne

Le Verre

75 cl

Pinot Noir, Maillard

6 €

34.50 €

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

Gevrey Chambertin, Geantet Pansiot

57 €

Le nez se livre immédiatement sur des notes d'épices, de fruits mûrs et de réglisse

Les Côtes du Rhône

37.5 cl

75 cl

Crozes Hermitage, Cave de Tain

20 €

34.50 €

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

28 €

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

Le Magnum de 1.5 litres

50 €

St Joseph, Les Challeys, Les Frères Delasse

25.30 €

46 €

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

Champagne

Champagne, Famille Lheureux 51 €

Boissons chaudes

Café, Déca, Café Allongé	1.80 €
Double Café, Double Décaféiné	3.10 €
Chocolat	3.70 €
Thé nature (Ceylan), Thé citron, Thé Vert Menthe	3.70 €
Tisanes des Alpagnes	3.70 €
Vin Chaud	4.10 €
Sup lait ou Chantilly:	0.40 €

Digestifs

Génépi, Gentiane, Poire,	6.00 €
Chartreuse Verte	6.60 €
Cognac (vsop)	6.10 €
Cognac Xo	10.90 €
Vodka, Gin, Rhum Blanc, Tequila, Bailey's	6.90 €
Get 27, Get 31	6.90 €
Irish Coffee	8.00 €
Pépe Coffee au Génépi (l'Irish Coffee des Savoyards)	8.00 €

Whisky

	Baby	Entier
Single Malt : Aberlour, 15 ans d'âge	4.10 €	7.80 €
Premium Blend Chivas Regal	4.50 €	8.50 €
Bourbon Maker's mark	5.60 €	10.80 €

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