



## BRASSERIE

depuis 1933

# COCKTAILS

### PORNSTAR MARTINI

Vodka, Prosecco, Passoa, purée passion, sirop de vanille, Pulco citron vert, fruit de la passion 13,00 €

**MOJITO** VERSION VIRGIN 9€ 11,00 €  
Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

**MOJITO PASSION** VERSION VIRGIN 9€ 12,00 €  
Rhum, menthe, citron vert, purée passion, sucre de canne, eau gazeuse

**MOJITO FRAMBOISE** VERSION VIRGIN 9€ 12,00 €  
Rhum, menthe, citron vert, purée de framboise, sucre de canne, eau gazeuse

**APEROL SPRITZ** 10,00 €  
Aperol, Prosecco, tranche d'orange, eau gazeuse

**HUGO SPRITZ** 12,00 €  
Liqueur de sureau, Prosecco, citron vert, menthe, eau gazeuse

**LIMONCELLO SPRITZ** 10,00 €  
Limoncello, Prosecco, citron jaune, eau gazeuse

**CAMPARI SPRITZ** 10,00 €  
Campari, Prosecco, tranche d'orange, eau gazeuse

**SAVOIE SPRITZ** 10,00 €  
Génépi, Crémant de Savoie, citron, eau gazeuse

**TEQUILA SUNRISE** VERSION VIRGIN 9€ 10,00 €  
Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine

**CAIPIRINHA** 12,00 €  
Cachaça, citron vert, sucre de canne, sirop de sucre

**NEGRONI** 12,00 €  
Gin, Campari, Martini rouge

**MOSCOW MULE** DISPONIBLE DANS D'AUTRES VERSIONS 12,00 €  
Vodka Absolute, gingerbeer, Pulco citron vert, sirop de sucre

**TÊTUE COMME UNE MULE** 14,00 €  
Chartreuse verte, Gingerbeer, liqueur de sureau, Pulco citron vert, sirop de sucre

**BLUE LAGOON** 12,00 €  
Vodka, Curacao, limonade, Pulco citron vert, sirop de sucre

**EXPRESSO MARTINI** 12,00 €  
Vodka, Kahlua, espresso, sirop de sucre

**MARGARITA** 12,00 €  
Tequila, Triple sec, Pulco citron vert, sirop de sucre

**ROSEBUD** VERSION VIRGIN 9€ 12,00 €  
Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry, purée passion, sirop de vanille, Pulco citron vert

**PINA COLADA** VERSION VIRGIN 9€ 12,00 €  
Rhum, jus d'ananas, purée de coco, Pulco citron vert

**WHITE LADY** 12,00 €  
Gin, Triple sec, jus de citron vert

**L'ULTRA VIOLET** 100% signature 12,00 €  
Gin, eau gazeuse, sirop de violette, Triple sec, Pulco citron vert

**MAI TAI** 12,00 €  
Rhum, Grand Marnier, sirop d'orgeat, Pulco citron vert

**L'EFFET ROTONDE** 100% SIGNATURE VERSION VIRGIN 10€ 15,00 €  
Tequila, jus de pomme, crème de framboise, crème de pomme, purée de framboise, Pulco, blanc d'œufs

**CRODINO SPRITZ** 10,00 €  
Crodino, tranche d'orange, eau gazeuse

**AMERICANO** 10,00 €  
Campari, Maritini rouge, perrier

# BOISSONS ALCOOLISÉES

## APÉRITIFS

Ricard, Pastis des Alpes 2cl	4,00 €
Tomate, Perroquet, Mauresque 2cl	4,50 €
Kir vin blanc 12cl	6,50 €
Kir Royal 12cl	10,00 €
Communard 12cl	6,50 €
Martini rouge, blanc 4cl	5,00 €
Campari, Suze 4cl	5,00 €
Suze sirop 4cl	5,50 €
Porto rouge, blanc 4cl	5,00 €
Coupe de Champagne 12cl	10,00 €
Coupe de Prosecco 12cl	8,00 €

## DIGESTIFS

Génépi 4cl	8,00 €
Chartreuse verte ou jaune 4cl	10,00 €
Get 27, Get 31 4cl	8,00 €
Limoncello 4cl	8,00 €
Calvados, Armagnac 4cl	12,00 €
Diplomatico 4cl	10,00 €

## BIÈRES BOUTEILLE

Desperados 33cl	7,00 €
Liefmans Fruits Rouges 25cl	5,00 €
Paix Dieux 33cl	7,00 €
Lefte sans alcool 33cl	5,00 €
Brasserie du Montblanc La Verte, La Cristal IPA, La Bleue 33cl	7,00 €

# BOISSONS SOFTS

## JUS DE FRUITS

Jus de fruit Granini 25cl	4,00 €
Pomme, Ananas, Fraise, Tomate, ACE, Abricot, Orange	
Orange Pressée 25cl	6,00 €
Citron Pressé 25cl	6,00 €

## SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl	4,00 €
Orangina, Fuze Tea, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes 25cl	4,00 €
Sirop à l'eau 25cl	3,00 €
Limonade 25cl	3,50 €
Diabolo 25cl	4,00 €
Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat etc...	
Ginger Beer 20cl	4,00 €
RedBull 25cl	5,00 €
Lait froid 25cl	3,50 €
Lait Sirop 20cl	4,00 €


## EAUX

Badoit Rouge 33cl	4,00 €
Badoit Rouge Sirop 33cl	4,50 €
Badoit Verte 33cl	7,00 €
Evian 33cl	4,00 €
Evian Sirop 33cl	4,50 €
Evian 75cl	7,00 €

## ALCOOLS

Jack Daniel 4cl	9,00 €
Aberlour 4cl	10,00 €
Nikka 4cl	12,00 €
Giraud horizon 4cl	21,00 €
Gin Sapphire 4cl	10,00 €
Gin Hendricks 4cl	12,00 €
Gin 4810 4cl	14,00 €
Vodka Absolute 4cl	10,00 €
Vodka Grey Goose 4cl	14,00 €
3 rivières VSOP Réserve spéciale 4cl	12,00 €
Long Drinks 20cl	10,00 €
Jagerbomb 20cl	10,00 €

## BIÈRES PRESSION

		
	25cl	50cl
Blonde	4,50 €	8,00 €
Blanche	5,00 €	9,00 €
Panaché	4,50 €	8,00 €
Monaco	5,00 €	9,00 €
Blonde Sirop	5,00 €	9,00 €
Guinness		12,00 €

## THÉ / INFUSIONS

Thé :	4,50 €
Earl grey, Ceylan, Thé Vert à la Menthe, Thé Sencha, Thé aux agrumes, Thé aux fruits rouges etc...	
Tisane :	4,50 €
Verveine, Tilleul, Camomille	
Pot de lait froid / chaud	0,50 €

## CAFETERIE

Vin chaud	5,90 €
Café, Déca, Allongé	2,20 €
Noisette	2,30 €
Double Espresso, Double Déca	4,00 €
Café au lait	4,20 €
Cappuccino, Décappuccino	4,50 €
Latte	4,50 €
Café, Déca Viennois	5,50 €
Chocolat	4,50 €
Chocolat Viennois	5,50 €
Citron Chaud	6,00 €
Lait chaud	3,50 €
Grog	8,00 €
Irish Coffee	11,00 €

# VINS ET CHAMPAGNES

12cl 75cl



## ROUGES AOP

Savoie Pinot Noir  
Domaine de la Bertinière  
Savoie Mondeuse  
Domaine Saint Romain BIO  
Grignan-les-Adhémar  
Cors des Bruyères  
Croze Hermitage  
Domaine de la Remizières  
Saint-Joseph  
Cave de Saint Désirat  
Brouilly  
Château de Pierreux  
Saint Nicolas de Bourgueil  
Domaine Réthoré  
Pic Saint Loup  
Château la Tour du Roc  
Saint-Emilion Grand Cru  
Château Barrail de Brisson  
Merçurey  
Domaine de la Bressande

6,00 € 29,00 €  
34,00 €  
6,00 € 29,00 €  
46,00 €  
10,00 € 45,00 €  
38,00 €  
36,00 €  
8,00 € 35,00 €  
55,00 €  
66,00 €

## BLANCS AOP

Savoie Jacquère Chardonnay  
Terres de Famille Jean Cavaillé  
Savoie Roussette de Marestel  
Domaine Saint Romain BIO  
Chignin Bergeron  
Domaine Philippe & Sylvain Ravier  
IGP St Guilhem Le Désert Viognier  
Les déesses Muettes  
Bourgogne Chardonnay  
Clos Saint Germain  
Crozes Hermitage  
Domaine des Remizières  
Chablis  
Domaine J. Moreau BIO  
Pouilly Fumé  
Domaine Saget BIO  
IGP Côtes de Gascogne (doux)  
Les Frères Lafitte

6,00 € 28,00 €  
8,00 € 39,00 €  
42,00 €  
6,00 € 29,00 €  
8,00 € 35,00 €  
44,00 €  
49,00 €  
51,00 €  
6,00 € 32,00 €

## ROSÉS AOP

IGP Méditerranée  
Maison Giambagli  
Côtes de Provence  
Domaine La Grande Bauquière  
Côtes de Provence  
Miraval

5,00 € 28,00 €  
7,00 € 33,00 €  
42,00 €

## CHAMPAGNES ET BULLES AOP

Champagne Francis Thomas  
Champagne Taittinger  
Prosecco

10,00 € 70,00 €  
90,00 €  
8,00 € 48,00 €

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
IGP = Indication Géographique Protégée

## ENTRÉES ♦

### TERRINE DE CAMPAGNE MAISON

Cornichons, oignons rouges pickles, pain de campagne toasté

10,00 €

### BURRATA CRÉMEUSE

Tomates multicolores, pêche rôtie, roquette, huile d'olive au basilic

12,00 €

### AVOCADO TOAST

Pain aux céréales, avocat, fêta, radis, œuf parfait, graines

12,00 €

### CARPACCIO DE BŒUF

Copeaux de parmesan, roquette, câpres, huile d'olive extra vierge, tomates confites

14,00 €

## SALADES GOURMANDES ♦

### LA FROMAGÈRE

Saint Marcellin chaud, légumes grillés, vinaigrette au miel, mesclun frais

18,00 €

### LA CAESAR

Poulet grillé, bacon croustillant, parmesan affiné, sauce Caesar maison, croûtons à l'ail

20,00 €

### LA ROTONDE

Gravelax de saumon, crevettes, concombre, pousses d'épinard, sauce Tzatziki

19,00 €

## BURGERS SIGNATURES ♦

SERVIS AVEC FRITES

### LE RIVIERA

Steak pur bœuf (180g), Reblochon, bacon croustillant, pickles & sauce ranch maison, salade verte, tomates

19,00 €

### LE CHEESEBURGER

Steak pur bœuf (180g), cheddar affiné, bacon oignons confits, sauce ranch maison, salade verte, tomates

17,00 €

### LE PORTOBELLO

Champignons marinés et grillés, fromage de chèvre, roquette, tomates séchées, sauce pesto

16,00 €

## VIANDES ♦

### TARTARE DE BŒUF (200G) SERVI AVEC FRITES ET SALADE VERTE 19,00 €

Roquette basilic, échalotte, olive noire, parmesan, huile d'olive

### ENTRECÔTE (300G)

Garniture au choix

25,00 €

### SUGGESTION DU CHEF

Selon le marché et l'inspiration du chef

19,00 €

## POISSONS ♦

### RETOUR DE PÊCHE

Selon arrivage, sauce vierge aux légumes d'été, garniture au choix

26,00 €

### MOULES MARINIÈRES

Moules de Bouchot (selon arrivage), vin blanc, échalotes, persil, frites

16,00 €

### MOULES MARINIÈRES À LACRÈME

Moules de Bouchot (selon arrivage), vin blanc, échalotes, persil, crème, frites

18,00 €

### MOULES AU REBLOCHON

Moules de Bouchot (selon arrivage), vin blanc, échalotes, persil, crème, reblochon, frites

20,00 €





# ACCOMPAGNEMENTS

Frites de pomme de terre  
Poêlée de légumes de saison  
Pommes grenailles rôties au thym  
Riz pilaf aux herbes fraîches  
Salade verte, vinaigrette maison

4,00 €

# PLANCHES A PARTAGER

DISPONIBLES TOUTE LA JOURNÉE, AU BAR OU SUR LA TERRASSE DU BAR

## PLANCHE DE CHARCUTERIE

Sélection de charcuteries

19,00 €

## PLANCHE DE FROMAGES

Sélection de fromages

21,00 €

## PLANCHE MIXTE

Assortiment de charcuteries et fromages

24,00 €

## PLANCHE FORESTIER

Tapenade d'olives, Terrine de campagne

11,00 €

# DOUCEURS

DISPONIBLES TOUTE LA JOURNÉE

## PÂTISSERIES ARTISANALES

Maison Potes & Pâtons Aix-les-Bains

8,50 €

## DAME BLANCHE

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes

9,00 €

## CAFÉ LIÉGEOIS OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glace et sauce café ou chocolat, glace vanille, chantilly, amandes

9,00 €

## GAUFRE

Nutella, sucre, confiture, chocolat ou caramel beurre salé

7,00 €

## CRÊPES

Nutella, sucre, confiture, chocolat ou caramel beurre salé

6,00 €



# MENU ENFANT

12,00 €

Plat (au choix, format réduit)

+ Dessert

+ Boisson

Ou -50% sur un plat de la carte