

# BOURGOGNE

## ROUGE

- Pinot Noir Rochebin AOP .....29€
- Reuilly Pinot Noir, Les Eynaudes AOC.....37€
- Sancerre, Jean Marc et Romain Pastou,  
Domaine des Tayaux AOC.....39€
- Mercurey, Domaine Narjoux Normand AOP .....44€
- Givry, Sous la Roche, Domaine Sarrazin AOC .....47€
- Pinot Noir, Felix AOC.....49€
- Volnay Mathieu Laboureau AOP.....00€
- Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes,  
Domaine Faiveley AOC 2021 .....83€
- Santenay 1er Cru, Clos de La Comme,  
P et L Borgeot AOC 2020.....85€
- Chassagne-Montrachet, Vieilles Vignes AOC 2020.....90€
- Beaune 1er Cru, Les Champs Pimont,  
Domaine du Prieuré AOC 2020.....100€
- Vosne-Romanée, Domaine Confuron-Gindre AOC 2020.....102€
- Pommard 1er Cru, Domaine Georges Glantenay AOC 2015.....105€
- Chambolle Musigny, Domaine Faiveley AOC .....113€
- Aloxe Corton, Domaine Maillard AOC.....119€
- Volnay 1er Cru, Clos des Chênes,  
Domaine Fontaine Gagnard AOC .....120€
- Beaune 1er Cru, Clos Des Mouches,  
Domaine François Gaunoux AOC .....125€
- Givry 1er Cru, Clos du cellier aux Moines AOC .....135€
- Beaune 1er Cru, l'enfant Jesus, Bouchar AOC.....198€

## BLANC

- Macon Village, Vin de Bourgogne AOC .....35€
- Chablis, Jean Marc Brocard AOC .....41€
- Saint Joseph Les Challeys, Domaine Delas, AOC.....42€
- Pouilly Fuissé, Aux vignes dessus, Domaine Bourdon AOC.....45€
- Montagny 1 er Cru Les Combes, Le cellier aux moines .....91€
- Magnum Montagny 1 er Cru Les Combes AOC.....000€

# COTES DU RHONE

## ROUGE

- Côte Du Rhône, Village Laudun, Domaine Allegret AOP .....28€
- Plan de Dieu, Château Courançon AOP .....32€
- Olibrius, Danielou et Delort AOP .....37€
- Morgon, Domaine Matray et Filles AOP.....38€
- Fleurie, Domaine Matray et Filles, AOP .....38€
- Vacqueyras, Vieilles Vignes, Domaine le Colombier AOP .....44€
- St Joseph Les Coteaux, Domaine Durand AOP, .....45€
- Châteauneuf Du Pape, Vieux Terron .....53€
- Cornas Empreintes, Domaine Durand AOP .....64€
- Côte Rotie, Domaine de Rosiers AOP .....70€
- Saxeolum Syrah, Louis Chèze, Les Vignobles de sessuel IGP.....87€
- Magnum St Joseph Les Coteaux, Domaine Dura.nd AOP.....95€
- Magnum Vacqueyras, Vieilles Vignes AOP .....95€
- Hermitage, Cuvée Emilie, Domaine Des Remizières AOP .....125€
- Hermitage Delas

## BLANC

- Sixtus, Les Vignobles de Sessuel IGP .....49€
- Condrieu, Pagus Luminis, Louis Chêze AOP .....75€
- Saint Joseph, Les challeys, Delas AOC.....42€



# VINS AU VERRE

## ROUGE

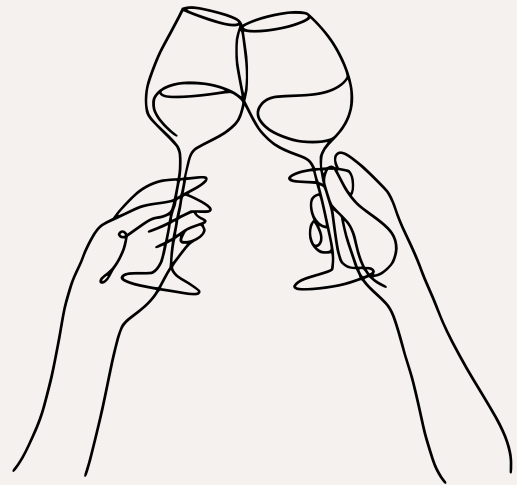
Côtes du Rhône.....	7€
Vin rouge du moment.....	

## BLANC

Apremont.....	6€
Roulette.....	6€
Pellehaut moelleux.....	6€

## ROSE

Provence.....	6€
---------------	----



# SAVOIE

## ROUGE

- Mondeuse les caillasses, G Bouvet AOC 2021.....26€
- Pinot noir, Jean Vuillien AOP 2023.....27€
- Mondeuse Arbin, Jean Vuillien AOP 2023.....30€

## BLANC

- Apremont Willy AOP 2022.....27€
- Roulette Willy AOP 2022.....32€
- Etraire Blanche, Domaine La Chancelière, 2023.....37€
- Chignin Bergeron, Les Terrasses, AOP 2023.....38€
- Mondeuse Blanche Les avalanches, AOP.....38€



# BORDEAUX

## ROUGE

- Vimont, Graves .....32€
- Lalande de Pommerol, Domaine Trocard AOP .....39€
- Saint Emilion Grand Cru, Château Tour De Cauze AOC.....44€
- Saint Estephe, Préface Tour des Termes AOC .....59€
- Saint Julien, La Croix Dillanges, Château de Glana AOC .....65€
- Saint Julien, Château Peymartin, Cabernet Sauvignon .....74€
- Pessac Leognan, Les Hauts De Smith, D et F Cathiard AOC .....85€
- Pessac Leognan, Château Olivier Grand Cru AOC .....90€
- Saint Julien Connetable Domaine Talbot AOC.....92€

# VINS DU SUD

## ROUGE

- St Guilhem Le Desert, Domaine Beau Renard IGP .....30€
- La Clape, Domaine Sarrat Cabanel AOP .....33€
- Fitou Bio, Domaine Clos Padulis AOP .....34€
- Pezenas Clos Moulinas, Château Paul Mas AOP .....35€
- Grès de Montpellier, Château L Engarran AOP .....46€

## BLANC

- L'été Gascon, Domaine De Pellehaut (moelleux) IGP .....27€



# PROVENCE

## ROSE

- La Sanglière, Signature, Provence AOC.....32€
- Château Roubine, Cru Classé, Provence AOP.....42€
- Magnum La Sanglière, Signature, Provence AOC.....65€
- Magnum Château Roubine, Cru Classé, Provence AOP.....95€
- Jéroboam Grain de Glace, Provence AOP.....168€

# CHAMPAGNE

- Deutz Brut.....81€
- Magnum Deutz Brut.....170€
- Deutz blanc de blanc.....100€
- MAGNUM Palmer and Co.....130€



# CARTE DES BOISSONS

## BOISSONS FROIDES

- Coca Cola Zéro 33cl.....4€80
- Orangina  
Schweppes Agrumes  
Oasis Tropical
- Ice Tea pêche 25cl.....4€50
- Sirop à l'eau.....3€50
- Diabolo.....4€50  
(Citron, pêche, menthe, fraise, kiwi,  
grenadine, cassis, myrtille)
- Jus de fruits (Le Prince) 33cl.....6€  
(pomme bio, pomme-ramboise,  
pomme-poire)
- Jus de poire (L'Arbre à jus) 25cl ....6€

## BOISSONS ARTISANALES ET LOCALES

- Cola, Limonade 33cl.....4€80
- Eau Minérale Pétillante de Bonneval  
75cl.....7€  
33cl.....4€50
- Eau Minérale Naturelle de Bonneval  
75cl.....7€  
33cl.....4€50

## BOISSONS CHAUDES

- Espresso, Déca.....2€
- Noisette.....2€
- Double Espresso.....4€
- Cappuccino.....4,50€
- Grand Crème.....4,50€
- Chocolat.....4,50€
- Vin Chaud.....5€
- Chocolat Viennois.....5€
- Xanté Pomme.....7€
- Choc Rhum.....7€
- Choc Rhum Chantilly.....7,50€
- Irish Coffee.....10€
- Thés et Infusions Damman.....4€  
(Earl Grey, Ceylan, Vert,  
Vert menthe, Fruits rouges,  
Darjeeling, Verveine,  
Verveine menthe, Tisane du Berger)

## LES BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
• <b>Luxe du Moulin</b> (5,3%).....	4,50€	9€
• <b>Session IPA du Moulin</b> (4,3%).....	5€	10€
• <b>Hout Hakker Blanche</b> (5%).....	5€	10€
• <b>Hout Hakker Pale Ale</b> (7%).....	5€	10€
• <b>3 Monts Ambrée</b> (7,5%).....	5€	10€
• <b>3 Monts Héritage Triple</b> (9%).....	6€	12€

## LES BIÈRES BOUTEILLES

- **Bon Secours à la Myrtille** (6,4%).....7€
- **Warsteiner sans alcool**.....7€
- **Cidre Brut,**  
**Cuvée Spéciale Kerisac** (5,5%).....6€

## COCKTAILS

- **Gin JUNE**  
(Gin Français à la Poire Royale et Cardamome)  
Servi avec au choix:  
Limonade, Tonic, Ginger beer.....13€
  - **St Louis**.....9€  
(Gin Bombay, Citron Pressé, Cointreau,  
Sucre de canne, Eau Pétillante)
    - **St Louise**.....9€  
(Gin Bombay, Purée de Framboises,  
Cointreau, Sucre de canne, Eau Pétillante)
      - **Moscow Mule**.....12€  
(Vodka de la Distillerie Artisanale Lagrange,  
Ginger Beer)
        - **Moscow Mule à la framboise**.....12€
        - **Lillet Tonic (Blanc ou Rosé)**.....9€  
(Apéritif à base de vin, Tonic London Essence)
          - **Sangria Blanche Maison**.....6€
          - **Apérol Spritz**.....8€

# LES ALCOOLS DE LA DISTILLERIE ARTISANALES "LA GRANGE"

- **Les Gins d'exceptions servis avec un tonic London Essence**

**Little Bastard** 46%.....13€  
(Genièvre, Coriandre, Thym, Romarin, Fenouil, Citron, Orange, Bergamote, Girofle, Poivre timut, Cardamome)

**Rose des Vents** 42%.....13€  
(Genièvre, Coriandre, Safran Alsacien, Agrumes, Bergamote, Poivre timut, Cardamome)

- **Lemon beach** (Limoncello français) 42%      2cl.....5€    4cl.....10€
- **Le Green Washing** (Liqueur de menthe) 30%    2cl.....5€    4cl.....10€
- **La Hop'ka Vodka** 40%      2cl.....5€    4cl.....10€
- **L'Esprit de nos aïeux** 42%      2cl.....5€    4cl.....10€  
(Mélange de plantes des montagnes alsacienne )

## APERITIFS & ALCOOLS

- Ricard 3cl.....5€
- Porto, Suze,  
Martini Blanc ou Rouge 4cl.....5€
- Coupe de Champagne 12cl.....12€
- Kir 12cl.....5€  
(Cassis, Framboise, Myrtille, Mûre, Pêche)
- Kir royal 12cl.....12€
- Rhum, Whisky, Vodka 4cl.....8€
- Cardhu, Jack Daniels 4cl.....9€
- Gin Hendrick's 4cl.....12€
- Rhum Gouverneur 4cl.....12€
- Rhum Homère Clément 4cl.....18€

## DIGESTIFS

- Génépi 2cl..... 4€    4cl.....8€
- Calvados 4cl.....8€
- Cognac 4cl.....8€
- Armagnac 4cl.....8€
- Get 27 4cl.....8€
- Verveine 4cl.....8€
- Bailey's 4cl.....8€
- Limoncello 4cl.....10€
- Eau de Vie Framboise, Poire,  
Vieille Prune 4cl .....8€
- Esprit de nos Aieux 4cl .....10€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, dommage





# Le sanglier qui fume.

Arc 1600

Depuis 2013, nous vous accueillons dans ce chalet suspendu au-dessus de la vallée de la Tarentaise.

L'ensemble de notre carte est élaboré par une brigade de 6 cuisiniers. Tous les produits sont préparés et cuisinés sur place et choisis avec soins!

La grosse montagne devant vous est le "Roignaix",  
Les toilettes sont à droite dans l'entrée,  
Olivier et Sandrine ne sont pas en couple !

Prenez place, respirez, admirez,  
vous êtes à 1725 mètres d'altitude.

Boss : Olivier Bégué

Cheffe des Chaises : Sandrine Kugener

Cheffe des Verres : Alexane Baures

Chef des Casseroles : Esteban Garcia