

FLORÈS

bar restaurant épicurien

BOISSONS CHAUDES

Espresso, ristretto	1.9€	Double espresso	3.5€
Petit café crème au lait	2€	Capuccino	4.5€
Café allongé	2.2€	Latte machiatto	4.5€
Grand café	3€	Grand lait chaud (ou froid)	3.2€
Grand café au lait, renversé	4€	Chocolat chaud (ou froid)	4.5€
Sélection de thés et infusions	3.8€	Chocolat ou café viennois	5€
Comptoirs Richard			

EAUX MINÉRALES

Evian ou Badoit 50cl	3.5€
Evian ou Badoit 100cl	6€
Perrier 33cl	3.5€
+ ajout adjuvant	+0.2€

JUS DE FRUITS ET NECTARS

Jus frais pressé 20cl orange, citron, pamplemousse	5.5€
Jus artisanaux 25cl orange pur jus, pomme brut de pressoir, pêche de vigne, tomate	4.5€

SODAS

Limonade citron vert BS bio 33cl 	4€	Coca cola, zéro 33cl	3.8€
Limonade myrtille BS bio 33cl 	4€	Yaute cola bio 33cl 	4€
Purithé bio des Alpes 33cl 	4€	Fever tree 20cl *	4.5€
Orangina 25cl	3.8€	tonic water, ginger beer, Mediterranean	

BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL	100CL
Meteor Pils 5°	3.7€	7€	13€
Meteor Hefe weizen 5°	3.9€	7.5€	14€
Paraché, Monaco, Tango	3.9€	7.5€	14€
Bière Picon	4.2€	8€	15€

BIÈRES BOUTEILLE

Bière sans alcool	3.8€
Corona 4.5° 35.5cl	5€
Delirium Tremens 8.5° 33cl	5.8€
Chimay bleue 9° 33cl	5.8€

BIÈRES ARTISANALES BIO

Léman blonde 5.5° 33cl 	5.5€
Léman brune 5.5° 33cl 	5.5€
Léman ambrée 4.8° 33cl 	5.5€
Léman speed king TPA 5.8° 33cl 	6€

APÉRITIFS

<i>Ricard 45° 3cl</i>	3.5€	<i>Campari 25° 4cl</i>	4€
<i>Suze 15° 4cl</i>	4€	<i>Porto rouge tawny 20° 5cl</i>	5€
<i>Vermouth Mancino blanc, rouge 4cl</i>	4.5€	<i>Kir au blanc de Savoie</i>	5€
<i>Kir au crémant de Savoie</i>	6€		

COCKTAILS

<i>Flarès spritz</i> liqueur de gin aux fruits d'été, romarin, pamplemousse, eau gazeuse, prosecco	9€	<i>Mojito</i> rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, Angostura bitter	11€
<i>Aperol spritz</i> Aperol, eau gazeuse, prosecco	8.5€	<i>Hugo</i> St Germain, eau gazeuse, prosecco, menthe fraîche	9€
<i>Negrani</i> gin, vermouth rouge Mancino, Campari	11€	<i>Caipirinha</i> cachaca, sucre brun, citron vert	11€
<i>Moscow mule</i> vodka, ginger beer, citron vert, Angostura bitter	12€	Notre barman se tient à votre disposition pour toute demande de cocktails classiques ou créations	

VINS BLANCS

	VERRE 10cl	1/2 BOUTEILLE 50cl	BOUTEILLE
SAVOIE			
<i>Marin « Clos de pont » 2017</i> domaine Delalex, vin de Savoie, AOP	-	-	29€
<i>Chignin Bergeron « La Bergeronnelle » 2017</i> les fils de René Quenard, vin de Savoie, AOP	7€	26€	39€
LANGUEDOC			
<i>Embruns de Vignier 2018</i> 🍷 Michel Gassier, vin de pays d'Oc, IGP	6€	-	34€
<i>Bergerie de l'hortus 2018</i> vin de pays du val de Montferrand, IGP	-	-	36€
ALSACE			
<i>Gewurztraminer « Les éléments » 2016</i> 🍷 Bott Geyl, appellation Alsace contrôlée	8€	-	46€
LOIRE			
<i>Chenin de jardin 2019</i> 🍷 domaine Maurat, val de Loire, IGP	5.5€	-	28€
<i>Sancerre « Les Chasseignes » 2018</i> 🍷 Claude Riffault, appellation Sancerre contrôlée	-	-	45€
BOURGOGNE			
<i>Pouilly fuissé 2017</i> domaine des Sansonnets, AOP	-	-	52€

CIDRES

<i>Doux 2° 25cl</i>	4€	<i>Brut 4.5° 25cl</i>	4€
---------------------	----	-----------------------	----

CHAMPAGNES

	VERRE 10cl	1/2 BOUTEILLE 50cl	BOUTEILLE
<i>Billecart Salmon brut</i>	12€	-	78€
<i>Billecart Salmon rosé</i>	-	-	125€

VINS ROSÉS

	VERRE 10cl	1/2 BOUTEILLE 50cl	BOUTEILLE
<i>Château La Tour de l'Évêque 2019</i> <i>côtes de Provence, AOP</i>	5€	-	25€
<i>Rimauresq « Cru classé » 2019</i> <i>côtes de Provence, AOC</i>	6.5€	25€	38€

VINS ROUGES

	VERRE 10cl	1/2 BOUTEILLE 50cl	BOUTEILLE
--	------------	--------------------	-----------

SAVOIE

<i>Rubis de Boisy 2018/2019</i> 🍷 <i>Château La Tour de Marignan, vin de Savoie, AOC</i>	-	29€	39€
<i>Mondeuse Jongieux 2019</i> <i>domaine Barlet, vin de Savoie, AOC</i>	6€	21€	32€

BORDEAUX

<i>Château La Tour Haut Caussan 2015</i> <i>cru Bourgeois, Médoc</i>	8€	-	48€
---	----	---	-----

BOURGOGNE

<i>Mercrey « Sous les roches » 2016</i> <i>domaine Veerick, AOP</i>	-	-	55€
--	---	---	-----

VALLÉE DU RHÔNE

<i>Rasteau 2018</i> <i>domaine des Escaravilles, AOP</i>	7€	-	36€
<i>St Joseph « Le prieuré d'Aras » 2016</i> <i>Étienne Becheras, AOP</i>	-	-	44€

LANGUEDOC ROUSSILLON

<i>Marselan « Au fil du rouge »</i> <i>cité de Carcassonne, IGP</i>	5.5€	-	25€
<i>La petite prise de ... 2017</i> 🍷 <i>Mas conscience, AOC</i>	-	-	29€
<i>Collioure « Quadratur » 2015</i> <i>Caume del Mas, AOC</i>	-	-	60€

ESPAGNE

<i>Marques de Riscal « Reserva » 2015</i> <i>Rioja, D.O.C</i>	-	-	59€
--	---	---	-----

ALCOOLS *4cl*

GIN

<i>Seagram's 40° Angleterre</i>	8€
<i>Mare Mediterranean 42.7° Espagne</i>	10€
<i>The Botanist 46° Écosse</i>	11€
<i>Ferdinand Saar Dry 44° Allemagne</i>	12€

WHISKY

<i>Johnny Walker Red label 40° Angleterre</i>	7€
<i>Jameson 40° Irlande</i>	8.5€
<i>Nikka from the barrel 51.4° Japon</i>	9€
<i>Caol Ila 43° Écosse</i>	10€
<i>Hudson baby bourbon 46° USA</i>	12€
<i>Hibiki harmony 43° Japon</i>	15€
<i>Jack Daniel's sour mash 40° USA</i>	9€

+ accompagnement classique

+1.5€

RHUM

<i>Havana club 3ans 40° Cuba</i>	7€
<i>Havana club brun Especial 40° Cuba</i>	9€
<i>Plantation XO 20 ans 40° Barbade</i>	10€
<i>Centenario 20 ans 40° Costa Rica</i>	11€
<i>Zacapa 23 ans 40° Guatemala</i>	12€
<i>Emperor Sherry finish 40° Mauritiuis</i>	12€

TEQUILA

<i>Casamigos Reposado 40° Mexique</i>	11€
---------------------------------------	-----

VODKA

<i>Russian Standard 40° Russie</i>	7€
------------------------------------	----

*+ accompagnement premium **

+2.5€

EAUX DE VIE *4cl*

BLANCHES

<i>Mirabelle 40°</i>	9€
<i>Poire William's 40°</i>	9€
<i>Framboise sauvage 40°</i>	9€
<i>Marc de Gewurztraminer 45°</i>	9€
<i>Veille prune 40°</i>	9€

BRUNES

<i>Calvados « Château du Breuil » 40°</i>	9€
<i>Hennessy « Fine de cognac » 40°</i>	10€
<i>Armagnac « Baron de Pichon-Longueville » 1986 44°</i>	15€

LIQUEURS *4cl*

<i>Limoncello 25°</i>	5€
<i>Génépi de montagne 40°</i>	7€

<i>Amaretto 28°</i>	7€
---------------------	----

Bienvenue dans l'esprit du partage et de la convivialité. Santé !

Welcome to the spirit of sharing and conviviality. Santé !

FLORÈS
bar restaurant épicurien