

# L'Ourson

## BAR A VIN COCKTAILS



### Tapas à partager

- °Saucisson fermier 8,50
- °Planche de charcuterie  
Petite 12,00  
Grande 18,00
- °Planche Mixte 20,00  
Charcuterie et fromages de nos  
montagnes:  
Beaufort, Abondance,  
Tomme de Savoie, Comté.....
- °Croustillants de chèvre fondant  
les 8: 10 euros
- °assortiments de tourtons  
les 8: 10 euros
- °Croustillants de seiche  
Les 8: 10 euros
- ° Les Trempettes 8,00  
Tapenade et confiture d'olive  
maison et croutons

## Les bières

### A la pression

	25cl	50cl
°Stella Artois	2,80	5,20
°Leffe blonde	3,90	6,20
°Leffe ruby	3,90	6,20
°Hoogarden	3,90	6,20

### A la bouteille 4,80

- °Despérados / Cubanisto
- °Leffe brune / Corrona
- °Triple Karmelit / La chouffe
- °Pietra ambrée / Cuvée des trolls
- °VO ambrée des Alpes / Kwak
- °Camden Hells / Pale

## Les cocktails

### à base de bière

- 1/2 picon / 1/2 genépi 3,50
- °bière brune, cognac, sirop de cerise  
6,00
- °Bière blanche, liqueur de pêche,  
citron vert  
6,00

## Les cocktails alcool

- °La boule de neige 8,00  
Rhum blanc, liqueur de pêche, jus ananas,  
sirop de fraise.
- °La pomme d'amour 8,00  
Vodka, liqueur de cerise, orange pressée,  
jus de cranberry.
- Les classiques 8,00
- °Pina collada, mojito.....
- °mojito fraise 8,50
- °Mojito à partager 15,00

## Les pétillants 8,00

- °L'enneigé  
Cointreau, liqueur de framboise, orange  
pressée, pétillant.
- °Pom'pelope  
Vodka, liqueur de pomme, prosecco.
- °Soupe de champagne  
Cointreau, citron vert, sucre de canne,  
pétillant.

## Les sans alcool

- °O'délice 6,00  
Orange pressée, sorbet framboise, sirop  
de pêche.
- °Coconuts 7,00  
Jus exotique, purée de coco,  
banane fraîche.
- °L'ideal 6,00  
Jus de goyave et orange, citron vert,  
sirop de fraise

## Le vin au verre 15 cl les rouges

- °Macon « Henry fessy » 5,00
- °Givry Bourgogne « Champ Lalot »  
5,50
- °Croze Hermitage Jaboulet 5,50
- °Coteau bourguignon 5,00

### Les rosés

- °Gris blanc « pays d'oc » 4,50  
« Gérard Bertrand »
- °Ière St André de Figuière 5,50
- °Prestige Minuty 5,50

### Les blancs

- °Côte de Gascogne Sauvignon  
« chambre d'amour » vin moelleux  
5,00
- °Côte de Gascogne sec  
« Tariquet Collombart »  
5,50
- ° Petit Chablis 5,00
- °Croze Hermitage « Jaboulet »  
5,50

## Le coin chaud

### Cocktail alcoolisés

- °Grog minth 8,00  
Rhum blanc, citron vert, menthe,  
sucre de canne
- °Pom'chaud 5,00  
jus de pomme, Grand marnier.
- °Choco coco 5,00  
Chocolat chaud, malibu, chantilly

### Les classiques

- °Grog 3,80
- °Irish coffee 8,50
- °bayley's chocolat ou café 4,50
- °French coffee 4,50
- °Chocolat crémeux au lait  
noir ou blanc 3,80  
Avec chantilly maison 4,20
- °Le floconneux 5,00  
chocolat blanc, chantilly, caramel  
beurre salé, spéculoos.
- °Cappucino caramel beurre salé  
4,20
- °Citron pressé chaud 4,50
- °Jus de pomme chaud 4,50
- °Café frappé froid 3,50

### Pour les amateurs de café

- °café 1,70
- °Café origine 2,00  
mexique « fin et parfumé »  
Colombie « savoureux et corsé »  
Brésil « léger et savoureux »

## Apéritifs et Alcools

- °Martini rouge et blanc/porto/  
Vin de pêche/ vin de genépi/  
prosecco 3,80
- °Cidre 33cl doux ou brut 3,50
- °Pastis / Ricard 2,60
- °Kir au vin blanc 4,00
- °Aperol spritz 6,00
- °Americano 6,00
- °Cuba libre 6,00

## Les whiskies 5,50

- °Chivas / Jack daniel's / Honey /  
Black bush /  
Woodford réserve /  
Tokinoya « japon »

## Les digestifs

- °Cognac / Armagnac /  
Limoncello / Liqueur de poire  
/ Bayley's /  
Genépi guillaumette 6,00

## Les rhums

- °Don Papa / Diplomatico / Pacto  
navio / Rhum Depaz 8,00