



# LA CARTE D'ÉTÉ

## POUR ACCOMPAGNER VOS APERITIFS...

Planche de Saucisson - **6.50 €** -

Ardoise de Charcuteries - **10 €** -

Friture de perchots du lac - **15.00 €** -

## LES ENTREES ☺

- Carpaccio de filet mignon de porc fumé maison- **7,50 €** -
- Tarte fine au chèvre frais de Vions et courgettes marinées à l'huile de noix du moulin de Chanaz - **8,50 €** -
- Croquilles d'escargots de Vions - **9.50 €** -  
(L'escargot Chautagnard, Serge Dalla palma à Vions)
- Duo de truite et lavaret fumés maison- **9.50 €** -
- Foie gras de canard maison, fleur de sel, Chutney d'oignons et raisins secs - **13.50 €** -

## LES SALADES ☺

	PETITE	GRANDE
- <u>Salade savoyarde</u>	- <b>7.00 €</b> -	- <b>13.50 €</b> -
(Salades, dés de tommes de la ferme du Saget, jambon cru de Savoie, croutons, noix)		
- <u>Salade de Portout</u>	- <b>8.50 €</b> -	- <b>15.50 €</b> -
(Salades, truite fumée maison, Toasts de rillettes de poissons)		

## LES POISSONS ET FRITURES ☰

- Filet de Sandre, beurre blanc au citron - **18.50 €** -
- Friture de filets de Perche, sauce Tartare - **19.00 €** -
- Friture de perchots du lac du Bourget, sauce tartare - **22,90 €** -

## LES VIANDES ☰

- Jarret de porc laqué - **14.50 €** -
- Tartare de Bœuf classique à préparer par vos soins - **15.00 €** -  
*(Câpres, cornichons, oignons, persil) servi avec potatoes et salade verte*
- Faux - filet de Bœuf - **16.50 €** -  
*Au choix nature, sauce aux cèpes ou au Roquefort*
- Magret de canard, sauce aux cèpes - **18.50 €** -

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE POMMES DE TERRE GRENAILLES

ET D'UNE PUREE DE LEGUMES

## LES SPECIALITES ☰

- Ravioles du Dauphiné, sauce au roquefort - **12.90 €** - **V**
- Cuisses de grenouille en persillade - **19.00 €** -  
**Tous les mardis soir**, formule Cuisses de grenouille à Volonté - **24.90 €** -

## LES FROMAGES

Ardoise de fromages de Chautagne - **6.50 €** -

(Tommes de la ferme de Saget à Chindrieux et chèvre frais de la Chèvrerie de Vions)

-

Faisselle de la ferme de Saget à Chindrieux

Nature - **4.00 €** -

Miel – crème – coulis de fruits rouges – **4.50 €** -

## LES DESSERTS FAIT MAISON 🏠

- Tiramisu au Spéculoos - **6.50 €** -
- Assiette gourmande - **7.50 €** -
- Tarte chocolat banane coco - **6.50 €** -
- Mousse de fruits frais - **6.50 €** -

## LES GLACES

TOUTES NOS GLACES ET SORBETS SONT ISSUS DE LA PRODUCTION

D'UN MAITRE ARTISAN

RENZO, VIVIER-DU-LAC

VOUS POUVEZ COMPOSER VOUS-MEME :

1 Boule : **2.50 €**

2 Boules : **4.50 €**

3 Boules : **6.00 €**

Les Suppléments chantilly ou chocolat : **1.20 €**

Parfums des crèmes glacées : Vanille, Smarthies, Café, Caramel au beurre salé,  
Pistache, Coco, Rhum raisin, Chartreuse, Menthe chocolat.

Parfums des sorbets : Chocolat noir, Citron, Fraise, Poire, Framboise, Mangue,  
Passion, Myrtille.

## **LES COUPES GLACEES SANS ALCOOL**

- CAFE LIEGOIS - **7.50 €** -  
2 boules Café, 1 boule Vanille, 1 expresso, Chantilly.
- CHOCOLAT LIEGEOIS - **7.50 €** -  
2 boules Chocolat, 1 boule Vanille, sauce chocolat, chantilly.
- DAME BLANCHE - **7.50 €** -  
3 boules Vanille, sauce chocolat, chantilly.
- BANANA SPLIT - **8.00 €** -  
1 boule Vanille, 1 boule Fraise, 1 boule Chocolat, 1 banane, sauce chocolat, chantilly.
- POIRE BELLE HELENE - **7.50 €** -  
2 boules Vanille, 1 boule Poire, 1 Poire, sauce chocolat, Chantilly.
- COUPE FRUITS ROUGES - **7.50 €** -  
1 boule Fraise, 1 boule framboise, 1 boule Myrtille, coulis de fruits rouges, chantilly
- COUPE DES ILES - **7.50 €** -  
1 boule noix de coco, 1 boule Passion, 1 boule Vanille, sirop de Pina colada, chantilly.

## **LES COUPES GLACEES ALCOOLISEES**

- PERES CHARTREUX - **8.50 €** -  
3 boules Chartreuse, 3 cl de Chartreuse.
- COLONEL - **8.50 €** -  
3 boules citron, 3 cl de Vodka.
- WILLIAMINE - **8.50 €** -  
3 boules Poire, 3 cl de Poire William.
- PEPPERMINT - **8.50 €** -  
3 boules Menthe-chocolat, 3 cl de Peppermint.
- COUPE CARAIBES - **8.50 €** -  
1 boule Noix de coco, 1 boule Rhum-raisins, 1 boule Vanille, 3 cl de rhum, Chantilly.
- COUPE SAVOYARDE - **8.50 €** - 3 boules Myrtille, 3 cl de Marc de Savoie

## **FORMULES MENU DU JOUR**

UNIQUEMENT LE MIDI , HORS WEEK-END ET JOURS FERIES

PLAT DU JOUR – **9.00 €** -

PLAT DU JOUR + CAFE - **9.90 €** -

ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR - **12.50 €** -

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR - **12.50 €** -

MENU DU JOUR - **15.00 €**

## **MENU DU MOUSSAILLON**

**(jusqu'à 10 ans)**

- **7.90 €** -

POISSON PANÉ, FRITES

OU

AIGUILLETES DE POULET, FRITES

-

COUPE DE GLACE 2 BOULES

OU

FAISSELLE

## **MENU DU PETIT GOURMET**

**Jusqu'à 12 ans**

- **12.90 €** -

CUISSES DE GRENOUILLE EN PERSILLADE

OU

Mini ravioles au roquefort ou aux cèpes

-

GLACE 2 BOULES

OU

MINI DESSERT DU MOMENT

## **MENU DES SPECIALITES DE PORTOUT**

- 23.00 € -

Cuisses de grenouille en persillade

OU

Friture de filets de Perche, sauce Tartare

PLATS ACCOMPAGNES DE POMMES DE TERRE GRENAILLES  
ET D'UNE PUREE DE LEGUMES

-

Coupe de glace 2 Boules

OU

Tiramisu au Spéculoos

## **MENU DU LAC DU BOURGET**

- 28.50 € -

Friture de Perchots du lac, sauce tartare

PLATS ACCOMPAGNES DE POMMES DE TERRE GRENAILLES  
ET D'UNE PUREE DE LEGUMES

---

Coupe glacée au choix

# MENU DU CANAL

- 26.00 € -

Petite salade Savoyarde

(Salades, dés de tomme , jambon cru, croutons, noix)

Ou

Carpaccio de filet mignon de porc fumé maison

OU

Tarte fine au chèvre frais de Vions et courgettes

---

Faux- filet de Bœuf

Au choix nature, sauce aux cèpes ou au roquefort

OU

Jarret de porc laqué

OU

Filet de sandre, beurre blanc au citron

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE POMMES DE TERRE GRENAILLES

ET D'UNE PUREE DE LEGUMES

---

Assiette de Fromages de Chautagne : SUPPLEMENT **4.00 €**

---

DESSERT AU CHOIX

# MENU DE L'AUBERGE

- 29.00 € -

Croquilles d'escargots de Vions

OU

Foie gras de canard maison, Chutney d'oignons et raisins secs

OU

Salade de Portout

(Salades, truite fumée maison, Toasts de rillettes de poissons)

OU

Duo de truite et lavaret fumés maison

---

Cuisses de grenouille en persillade

OU

Friture de filets de Perche, sauce tartare

OU

Magret de canard, sauce aux cèpes

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE POMMES DE TERRE GRENAILLES

ET D'UNE PUREE DE LEGUMES

---

Assiette de Fromages de Chautagne : SUPPLEMENT **4.00 €**

---

DESSERT AU CHOIX

# CARTE DES VINS

## 2020



Depuis 2015, l'Auberge de Portout est partenaire du label Vignobles et Découverte.

La destination « SAVOIE, LAC DU BOURGET » est constituée de 48 partenaires (caveaux, restaurants, hébergeurs, loisirs) qui vous feront partager l'authenticité des vins de Savoie et la spécificité de cet espace viticole de 570 hectare qui façonne le paysage autour du lac du Bourget.

Retrouvez l'ensemble des partenaires sur [www.lacdubourget.fr](http://www.lacdubourget.fr)

Vous découvrirez dans notre carte des vins  
les domaines partenaires de ce label :

Xavier Jacqueline vigneron, Père et filles à Aix les bains

Domaine EDMOND JACQUIN ET FILS à Jongieux

LA CAVE DU PRIEURÉ à Jongieux

CAVE DE CHAUTAGNE à Ruffieux

LE CELLIER DU PALAIS à Apremont

LE CAVEAU BUGISTE à Vongnes

LE DOMAINE Aimé Bernard à Corbonod

# VINS BLANCS DE SAVOIE ET DU BUGEY

37.5 cl      50 cl      75 cl

## JACQUERE

- Chautagne Blanc, Cave de Chautagne, **2018**      **10.00 €**      **16.00 €**  
« AOC Savoie cru Chautagne ».
- Apremont, René & Béatrice Bernard, **2018**      **18.50 €**      **23.00 €**  
« Appellation d'Origine Contrôlée ».
- Jacquère Aligoté, Cave de Chautagne, **2018**       **26.00 €**  
« Appellation d'Origine Contrôlée ».

## MALVOISIE

- Le vigneron savoyard, Cuvée Lamartine, **2017**      **21.00 €**  
« Appellation d'Origine Protégée ».
- Xavier Jaqueline Vigneron, Père et filles, **2018**      **30,00 €**  
« Appellation d'Origine Contrôlée ».

## CHARDONNAY

- Domaine Dupasquier, Aimavigne, **2016**      **20.00 €**  
« Appellation d'Origine Protégée ».
- Vieilles Vignes, Caveau Bugiste, **2018**      **15.00 €**      **26.00 €**  
« Appellation d'origine Contrôlée ».

## ROUSSETTE

- Roussette de Savoie Altesse, Yannick Thonet, **2018**      **18.00 €**  
« Appellation d'Origine Protégée ».
- Château de LUCEY, **2016**       **27.00 €**  
« Appellation Roussette de Savoie Contrôlée ».
- Marestel, Domaine Edmond Jacquin, **2018**      **28.00 €**  
« Appellation Roussette de Savoie Protégée ».
- Marestel La Favresse, la cave du Prieuré, **2017**      **39.00 €**  
« Appellation d'Origine Contrôlée ».

## ROUSSANNE

- Chignin Bergeron, Domaine Jean-Charles Girard-Madoux, **2018** **30.00 €**  
« Appellation d'Origine Protégée »

## MANICLE

- Cuvée des éboulis, Caveau Bugiste, **2018** **30.00 €**  
Bugey Manicle « Appellation d'Origine contrôlée »

## VINS BLANCS DES ALLOBROGES

## VIOGNIER

- Domaine Tardy **2019** **20.00 €**  
« Indication Géographique Protégée Pays d'allobrogie ».

## VINS BLANCS DE SEYSSEL

- Seyssel, Altesse, Aimé Bernard et Fils **2018** **12,00 €** **20.00 €**  
« Indication d'origine Protégée ».

## VINS BLANCS DES COTEAUX DE L'AIN

- Mondeuse blanche, Caveau bugiste , **2018** **24.00 €**  
« Indication géographique Protégée »

# VINS ROUGES DE SAVOIE ET DU BUGEY

37,5 cl 75 cl

## GAMAY

- Gamay de Chautagne, Yannick Thonet, **2018** **10,00 €** **17,00 €**  
« Appellation d'Origine Contrôlée ».
- Gamay Bergin, Edmond Jacquin, **2018** **23.00 €**  
« Appellation d'Origine Contrôlée ».

## PINOT

- Edmond Jacquin et fils, **2017** **12.00 €** **20.00 €**  
« Appellation Vin de Savoie Contrôlée ».
- Vieilles Vignes, Xavier Jaqueline Vigneron, Père et filles, **2018** **27.00 €**  
« Appellation d'origine Protégée ».
- Manicle, Cuvée des Rocailles, Caveau Bugiste **2018** **30,00 €**  
Bugey manicle « Appellation d'Origine Contrôlée »
- Château De Lucey **2018**  **33.00 €**  
« Appellation Vin de Savoie Controlée ».

## MONDEUSE

- Domaine Dupasquier, Aimavigne, **2016** **15.00 €** **22.00 €**  
« Appellation d'Origine Protégée ».
- La cave du Prieuré, tradition **2018** **24.00 €**  
« Appellation d'Origine Protégée ».
- Mondeuse Arbin, Fabien Trosset, **2018** **30.00 €**  
« Appellation d'Origine Protégée ».
- Mondeuse, Sous le Sarrasin, Château de Lucey **2017**  **39.00 €**  
« Appellation Vin de Savoie controlée ».

## ASSEMBLAGES

- Gourmandise, Domaine Dupasquier, **2014** **23.00 €**  
« Appellation d'Origine Protégée ».  
GAMAY (40%), MONDEUSE (30%), PINOT (30%)
- La Chapelle, La cave du Prieuré, **2016** **26.00 €**  
« Appellation d'Origine Protégée ».  
*Vieilles vignes de Gamay et Pinot Noir*

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

# VINS ROSÉS DE SAVOIE

	37.5 cl	75 cl
<u>GAMAY</u>		
○ Rosé de Chautagne, Yannick Thonet, <b>2018</b> « Appellation d'Origine Contrôlée ».	<b>10.00 €</b>	<b>16.50 €</b>
○ Terre Natale, domaine Saint Romain, <b>2018</b> « Appellation Vin de Savoie Protégée ».		<b>25.00 €</b>
<u>ASSEMBLAGE</u>		
○ Domaine Dupasquier, <b>2015</b> « Appellation Origine Protégée ». GAMAY(60% ), PINOT NOIR(40%).		<b>18.00 €</b>

## VINS ROSÉS

	37.5 cl	50 cl	75 cl
○ Été d'Elodie, <b>2018</b> IGP Vin de Pays du Var			<b>18.00 €</b>
○ Triplette, <b>2018</b> Côtes de Provence « Appellation d'Origine Protégée ».		<b>17.00 €</b>	<b>25.00 €</b>
○ Terre de Berne, <b>2018</b> Côtes de Provence « Appellation d'Origine Contrôlée ».			<b>30.00 €</b>
○ Château Roubine, Premium, Cru Classé, <b>2018</b> Côtes de Provence « Appellation Côtes de Provence Protégée ».			<b>35.00 €</b>



PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# VINS BLANCS AUTRES REGIONS

37.5 cl      75 cl

## LOIRE

- Sancerre, Domaine des Tayaux, **2018**      **20.00 €**      **39.00 €**  
« Appellation Sancerre Contrôlée »

## BOURGOGNE

- Mâcon Lugny, Château de Péronne, **2018**      **27.00 €**  
« Appellation Mâcon-Lugny contrôlée ».
- Chablis, L'Esprit, **2018**      **39.00 €**  
« Appellation Chablis Contrôlée ».

## VALLEE DU RHÔNE

- Sablet, Domaine de la Mavette **2018**      **25.00 €**  
« Appellation d'Origine Protégée ».

## ALSACE

- Riesling, Domaine Henri Kieffer & Fils **2017**      **26.00 €**  
« Appellation Alsace Contrôlée »

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION



## BORDEAUX

- Graves, Hautes Gravières, **2016** **26.00 €**  
« Appellation Graves Contrôlée ».
- Blaye, Côtes de Bordeaux, Château Pey-bonhomme les Tours, **2016** **32.00 €**  
« Appellation d'Origine Protégée ». 
- Lussac Saint Emilion, Apertus, **2015** **34.00 €**  
« Appellation d'Origine Protégée ».

## BOURGOGNE

- Clos Saint-Germain, Domaine de Rochebin, **2017** **26.00 €**  
« Appellation Bourgogne Protégée ».
- Givry, « sous la roche », Michel Sarrazin et fils, **2017** **39.00 €**  
« Appellation Givry Contrôlée ».
- Gevrey-Chambertin, Fougeray de Beauclair **2015** **65.00 €**  
« Appellation Gevrey-Chambertin Protégée ».

## LANGUEDOC

- Pic Saint Loup, Tour du Roc, **2017** **30.00 €**  
« Appellation d'Origine Protégée ».

## CHAMPAGNES

	37.5 cl	75 cl
○ Thierry Mercuzot, Cuvée Tentation brut		<b>40.00 €</b>
○ Moët et Chandon	<b>35.00 €</b>	<b>65,00 €</b>

## PETILLANTS

○ Crémant de Savoie, caveau de Chautagne « Appellation Savoie Contrôlée »		<b>23.00 €</b>
○ Royal Seyssel brut, Cuvée Privée Millésimé <b>2014</b> Méthode traditionnelle « Appellation Seyssel Contrôlée »		<b>29.00 €</b>

## CIDRE

○ Cidre de Savoie, Cidrierie de Novalaise Brut ou doux		<b>10.00 €</b>
---	--	----------------

## VINS AU PICHET

	25 cl	50 cl	75 cl
<u>BLANC</u>			
○ Jacquère, caveau de Chautagne « Appellation Vin de Savoie Contrôlée »	<b>4.00 €</b>	<b>7.00 €</b>	<b>10.00 €</b>
<u>ROSE</u>			
○ Gamay Rosé, caveau de Chautagne « Appellation Vin de Savoie Protégée ».	<b>4.00 €</b>	<b>7.00 €</b>	<b>10.00 €</b>
<u>ROUGE</u>			
○ Gamay, caveau de Chautagne « Appellation Vin de Savoie Protégée ».	<b>4.00 €</b>	<b>7.00 €</b>	<b>10.00 €</b>

## EAUX MINERALES

	50 cl	1 L
○ Evian	<b>3.50 €</b>	<b>5.00 €</b>
○ Badoit	<b>3.50 €</b>	<b>5.00 €</b>
○ San Pellegrino		<b>5.00 €</b>

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

## LES COCKTAILS ALCOOLISES

SEX ON THE BEACH 18 CL 8,00 €

*Vodka, crème de pêche, jus d'orange et jus de cranberry*

PINA COLADA 18 CL 8,00 €

*Jus d'ananas, coco, Rhum*

MOJITO 8,00 €

*Menthe Fraîche, rhum, sucre de canne, citron vert, perrier*

AMERICANO 5,50 €

*Campari, martini rouge, perrier, orange*

APEROL SPRITZ 8,00 €

*Apérol, Crémant de Savoie, Perrier, Orange*

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL 25 CL

MOUSSAILLON 5,00 €

*Jus d'orange, jus de Cranberry, sirop de fraise*

FREE COLADA 5,00 €

*Jus d'ananas, jus d'orange, coco*

VIRGIN MOJITO 5,00 €

*Menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, Perrier*

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	1,50 €
DECAFEINE	1,70 €
DOUBLE EXPRESSO	2,80 €
PETIT CREME	1,70 €
GRAND CREME	3,20 €
CAFE VIENNOIS	3,80 €
CAPPUCINO	3,50 €
THES ( <i>Thé vert, thé vert menthe, earl grey, ceylan</i> )	2,80 €
INFUSIONS ( <i>Verveine, verveine menthe, tilleul, alpages</i> )	2,80 €
CHOCOLAT CHAUD	2,80 €
CHOCOLAT VIENNOIS	3,80 €
IRISH COFFEE	7,00 €

## DIGESTIFS

GET 27, GET 31, LIMONCELLO 4CL	5,50 €
COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS 4CL	5,50 €
GIN, VODKA, TEQUILA 4 CL	5,50 €
POIRE WILLIAM, AMARETTO 4 CL	5,50 €
GENEPI, MARC DE SAVOIE, MONT CORBIER 4 CL	5,50 €
CHARTREUSE VERTE 4 CL	7,50 €
COGNAC HENNESSY FINE 4 CL	7,50 €
RUM DON PAPA 4 CL	9,00 €
RUM MATUZALHEM 4 CL	8,00 €
RUM DIPLOMATICO 4 CL	7,00 €
RUM HSE MARTINIQUE 4 CL	7,00 €

# A PARTAGER POUR ACCOMPAGNER

## VOTRE APERITIF

PLANCHE DE SAUCISSON	6,50 €
ARDOISE DE CHARCUTERIES	10,00 €
FRITURE DE PERCHOTS , SAUCE TARTARE	15,00 €

## APERITIFS

KIR SAVOYARD 10 CL	2,80 €
KIR CREMANT DE SAVOIE 12 CL	4,50 €
KIR ROYAL	8,50 €
Nos crèmes : Cassis, pêche, myrtille, châtaigne, violette	
COUPE DE CREMANT DE SAVOIE 12 CL	4,00 €
COUPE DE CHAMPAGNE Thierry Mercuzot 12 CL	8,00 €
RICARD 2 CL	3,00 €
MARTINI <i>Blanc ou rouge</i> 4 CL	2,90 €
PORTO <i>Blanc ou rouge</i> 4 CL	2,90 €
SUZE 4 CL	2,90 €
APERITIF HERBIER DE LA CLAPPE 6 CL	3,50 €
<i>Moines ( mélange vulnéraire et sureau)</i>	
WISKY CLAN CAMPBELL 4 CL	5,50 €
WISKY JACK DANIELS 4 CL	7,00 €
WISKY CHIVAS 4 CL	7,00 €
WISKY CARDHU 4 CL	8,00 €

## LES BIERES PRESSIONS

	25 CL	50 CL
STELLA ARTOIS (4,8°)	3,00 €	5,80 €
<i>Bière blonde de tradition qui doit son goût à la qualité des malts et houblons utilisés.</i>		
LEFFE BLONDE (6.6°)	3,60 €	7,00 €
<i>Saveurs subtiles – Nuances douces de vanille et clous de girofle.</i>		

## EN SAISON

HOEGAARDEN BLANCHE (4.9°)	3,60 €	7,00 €
<i>Rafraîchissante et légère grâce à son mélange unique d'écorces d'orange, de coriandre et d'épices</i>		
LEFFE RUBY (5°)	3,90 €	7,50 €
<i>Saveurs fruits rouges, notes raffinées de fruits rouges et de bois de rose</i>		
SUPPLEMENT SIROP	0,20 €	
SUPPLEMENT PICON	1,00 €	

## LES BIERES BOUTEILLES

CORONA 35,5 CL (4,5°)	4,50 €
<i>Bière blonde mexicaine à la saveur douce, légère et rafraîchissante.</i>	
LEFFE BRUNE 33 CL (6,5°)	5,00 €
<i>Arômes torréfiés – Notes délicates de café et de chocolat.</i>	
LEFFE RUBY (5°) 33 CL	5,00 €
<i>Saveurs fruits rouges, notes raffinées de fruits rouges et de bois de rose.</i>	
WARSTEINER 33 CL	3,80 €
<i>Bière allemande sans alcool.</i>	
BIERE DU BIEZ DE CHANAZ 33 CL	5,00 €
<i>Bière brassée artisanalement à Chanaz : Blonde, blanche, ambrée, black, IPA , Génépi</i>	

## BOISSONS FRAICHES

SIROP A L'EAU 20 CL	2,20 €
DIABOLO 25 CL	2,70 €
Fraise, grenadine, framboise, citron, menthe, pêche, orgeat, cassis	
COCA COLA 33 CL	3,00 €
COCA ZERO 33 CL	3,00 €
PERRIER 33 CL	3,00 €
OASIS 33 CL	3,00 €
ORANGINA 25 CL	3,00 €
ICE TEA 25 CL	3,00 €
SCHWEPPE TONIC 25 CL	3,00 €
SCHWEPPE AGRUMES 25 CL	3,00 €
JUS DE FRUITS GRANINI 25 CL	3,00 €
Orange, pomme, ananas, abricot, fraise, pamplemousse, tomate	
BITTER SANS ALCOOL 10 CL	2,50 €