

## *Bulles*

	<i>Flute 12cl</i>	<i>Bouteille 75cl</i>
<i>Champagne – Bruno Paillard – Première Cuvée</i>	13€	69€
<i>Pétillant du Languedoc – Prima Perla</i>	8€	39€
<i>AR Lenoble Rosé</i>		95€

## *Vins*

	<i>Verre 12cl</i>	<i>Bouteille 75cl</i>
<b><i>Vins Blancs</i></b>		
<i>2018 – Marsanne d'Ardèche Romain D'Aniello</i>	6€	32€
<i>2017 – Bandol Domaine Tempier</i>	8€	39€
<b><i>Vins Rouges</i></b>		
<i>2015 – Côtes du Rhône, Signargues Les Vignerons du Castelas</i>	6€	30€
<i>2017 - Syrah d'Ardèche Romain d'Aniello</i>	6€	32€
<b><i>Vin Rosé</i></b>		
<i>2018 – Côtes de Provence, bio Domaine des Sarrins</i>	6€	30€

*Vous retrouvez une large sélection de vins à la bouteille sur la carte du restaurant*

## *Cocktails signature*

*9Cl – 12 €*

### *Bitter Candy*

*Gin, Chambord, Bitter, Pétillant*

*Gin, Chambord, Bitter, Sparkling wine*

### *Bernardinaire*

*Whisky, châtaigne, pomme*

*Whisky, chestnut, apple*

### *Dark'n'Stormy*

*Rhum, Ginger Beer, Citron vert*

*Rhum, ginger beer, lime*

### *Le Cinéaste*

*Whisky, Amaretto, Tabasco vert, sirop de caramel*

*Whisky, amaretto, green Tabasco, caramel syrup*

### *Tommy's Margarita*

*Tequila, citron vert, sirop d'agave*

*Tequila, lime, agave syrup*

### *New York sour*

*Whisky, blanc d'œuf, sucre, citron jaune, vin rouge*

*Whisky, egg white, sugar, lemon juice, red wine*

*Notre équipe sera ravie de vous faire découvrir d'autres cocktails sur demande*

*Feel free to ask our team your own creation cocktail*

## *Sodas*

<i>Coca Cola, Coca Zéro</i>	<i>33cl</i>	<i>3.5€</i>
<i>Limonade</i>	<i>25cl</i>	<i>3.5€</i>
<i>Perrier</i>	<i>33cl</i>	<i>3.5€</i>
<i>Orangina</i>	<i>25cl</i>	<i>3.5€</i>
<i>Ice tea</i>	<i>25cl</i>	<i>3€</i>
<i>Schweppes (Agrum', Tonic)</i>	<i>25cl</i>	<i>3.5€</i>
<i>Archibald Tonic</i>	<i>25cl</i>	<i>4€</i>
<i>Pago Tomate</i>	<i>20cl</i>	<i>3€</i>
<i>Sélection de jus de fruits</i>	<i>25cl</i>	<i>3€</i>
<i>Jus d'orange pressé</i>	<i>25cl</i>	<i>4€</i>
<i>Jus de pamplemousse pressé</i>	<i>25cl</i>	<i>4€</i>

### *Eaux Minérales*

<i>Evian</i>	<i>1L</i>	<i>5€</i>
<i>Reine des Basaltes</i>	<i>1L</i>	<i>5€</i>

## *Apéritifs*

<i>Kir</i>	<i>12cl</i>	<i>6€</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>12cl</i>	<i>11€</i>
<i>Ricard, Pastis</i>	<i>2cl</i>	<i>3.5€</i>
<i>Martini Blanc, rouge</i>	<i>6cl</i>	<i>5€</i>
<i>Suze</i>	<i>6cl</i>	<i>5€</i>
<i>Campari</i>	<i>6cl</i>	<i>5€</i>
<i>Apérol</i>	<i>6cl</i>	<i>5€</i>
<i>Porto blanc</i>	<i>6cl</i>	<i>5€</i>
<i>Porto rouge</i>	<i>6cl</i>	<i>5€</i>

## *Bières*

*(Beers)*



<i>Graine de Bulles Pression</i>	<i>25cl</i>	<i>4.5€</i>
<i>Graine de Bulles Pression</i>	<i>50cl</i>	<i>8€</i>
<i>Graine de Bulles</i>	<i>33cl</i>	<i>5€</i>
<i>Brune, blanche, blonde</i>		
<i>Corona</i>	<i>35.5cl</i>	<i>5€</i>

# *Spiritueux*

*(Alcohol)*

## *VODKA (4cl)*

### *France*

*Veuve Capel* 9€

### *Russie*

*Légende du Kremlin* 10€

## *TEQUILA (4cl)*

*Feria de Jalisco Bianco* 7€

*Feria de Jalisco Anejo* 10€

*Corralejo* 9€

## *GIN (4cl)*

### *Angletterre*

*Bombay Sapphire* 7€

*Brockmans* 9€

### *Italie*

*Malfy* 9€

### *Espagne*

*Mare* 10€

## *WHISKY (4cl)*

### *Irish Whisky*

<i>The Irishman « Founder's reserve »</i>	9€
<i>Redbreast 15 yo</i>	15€

### *Scotch Whisky*

#### *Single Malt*

<i>Springbank 10 yo, Campbeltown</i>	12€
<i>Ledaig 10 yo, Highlands</i>	12€
<i>Bunnahabhain « Toitbeach », Islay</i>	17€
<i>Benriach 16 yo, Speyside</i>	13€
<i>Glenfarclas 21yo, Speyside</i>	22€

### *Whisky Américain & Bourbon*

<i>Jack Daniels Old n°7</i>	7€
<i>Journeyman</i>	13€

### *Japon*

<i>Nikka From the Barrel</i>	10€
------------------------------	-----

### *France*

<i>B.Kuentz « D'un verre printanier »</i>	10€
<i>B.Kuentz « Fin de Partie »</i>	11€

## *RHUM (4cl)*

### *Ile Maurice*

*Rom Club Sherry Spiced* 9€

### *Barbade*

*Plantation XO* 12€

### *Guatemala*

*Roble Extra Anejo* 9€

*Botran 15 yo* 11€

### *Pérou*

*Millonario 12 yo* 10€

### *Guadeloupe*

*Distillerie Longueteau, ambré* 10€

### *République Dominicaine*

*Ophitimus 21 yo* 17€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*  
*Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation*

## Digestifs

### COGNAC (4cl)

*Pierre de Segonsac XO, Sélection des anges* 17€

### CALVADOS (4cl)

*Calvados du pays d'Auge, R.Groult 8 ans* 8€

*Calvados du pays d'Auge, R.Groult 12 ans* 10€

*Calvados du pays d'Auge, R.Groult Vénérable* 14€

### ARMAGNAC (4cl)

*Château de Laubade 1999* 14€

*Château de Laubade 1993* 14€

*Château de Laubade 1988* 20€

*Château du Tariquet Pure Folle Blanche 15 ans* 18€

### Liqueurs (4cl)

*Cointreau* 6€

*Chambord* 6€

*Amaretto* 6€

*Frangelico* 6€

*Bailey's* 6€

*Kalhua* 6€

*Get 27* 6€

*Get 31* 6€

*Liqueur de menthe « La Vertueuse »* 7€

*Liqueur de verveine « La Vertueuse »* 7€

*Liqueur de framboise « La Vertueuse »* 7€

*Chartreuse verte* 7€

*Chartreuse jaune* 7€

*Chartreuse VEP verte* 18€

*Chartreuse Cuvée des MOF Sommelier* 14€

*Chartreuse Liqueur du 9<sup>ème</sup> centenaire* 12€



## *EAUX DE VIE (4cl)*

### *J. Gautier*

*Mirabelle* 10€

*Framboise* 10€

*Grappa Capovilla* 16€

*Poire Prisonnière Colombier* 10€

## *Café & Thé*

*Ristretto* 2€

*Espresso* 2€

*Double Espresso* 3€

*Décaféiné* 2€

*Capuccino* 3.5€

*Café Latte* 3.5€

*Chocolat chaud* 3.5€

### *Notre sélection de thé & Infusion*

*English Breakfast, Earl Grey, Thé noir aux fruits rouges,*

*Thé vert, Verveine, Camomille, Tilleul* 4€

*Tarif net*

*All prices include service & VAT at the prevailing rate*



*Pour les Plus gourmands*

☎ 3402

*Tous les jours, 12h-14h30//18h-22h30*

### *Côté Salé*

***Salade César*** 15€  
*(Sucrine, poulet, anchois, parmesan, sauce César)*

***Saint-Clair Cobb salad*** 15€  
*(Salade verte, bacon, œuf, fromage, olives, vinaigrette vin rouge)*

***Burger du DSC, frites*** 15€  
*(Pain Bretzel, sauce Ketchup, steak haché, jeunes pousses, Reblochon)*

***Croque-Monsieur, salade verte*** 13€  
*(Cheddar, sauce Mornay, jambon blanc)*

***Velouté d'hiver*** 10€

***Frites*** 4€

### *Côté Sucré*

***Tiramisu au café*** 6€

***Panacotta, coulis du moment*** 6€

***Moelleux chocolat*** 6€

*Tarif net*

*Le service en chambre est facturé 6€ par commande*



*Nos vins et boissons*

☎ 3402

*Tous les jours, 12h-14h30//18h-22h30*

### *Vins, cocktails et bière*

<i>Flûte de Champagne/bouteille</i>	13€/69€
<i>Flûte de pétillant ardéchois/bouteille</i>	9€/39€
<i>Verre de vin blanc rhodanien/bouteille</i>	6€/32€
<i>Verre de vin rouge rhodanien/bouteille</i>	6€/32€
<i>Cocktail « le Bernardi d'Automne » (whisky, châtaigne, pomme)</i>	12€
<i>Cocktail « le Hurricane » (rhum, abricot, grenadine, passion)</i>	12€
<i>Bière pression 25cl/50cl</i>	4.50€/8€

### *Sans alcool*

<i>Eau microfiltrée Aquachiara plate/pétillante 75cl</i>	3€
<i>Ice tea, Orangina, Limonade, Jus de fruits 25cl</i>	3.5€
<i>Cocktail de fruits 25cl</i>	7€
<i>Perrier, Coca, coca zero 33cl</i>	3.5€
<i>Virgin cocktail</i>	8€

*Tarif net*

*Le service en chambre est facturé 6€ par commande*