

**BIENVENUE
AU
RELAIS DES
VILLARDS**

Alcools

BIÈRES

Pression	25cl	50cl
Relais Des Villards Blonde 4,6°	3,00	5,00
Meantime London Pale Ale 4,3°	4,00	7,00
Grolsch Blanche 5,1°	4,50	8,00
Bière du moment	5,00	9,00
Panaché		
Monaco	3,50	6,00
	3,50	6,00
Supplément sirop Picon		
	0,50	1,-

BOUTEILLES

Warsteiner Sans Alcool	5,00
Hoeggarden Blanche 4,9°	6,00
Magners Cidre 4,5°	7,00

APÉRITIFS

Ricard, Suze Simple / Double	3,00/5,00
Kir Classic Pétillant	4,00/6,00
<i>Pêche, Cassis ou Violette</i>	
Prosecco	5,00
Porto Blanc Rouge	5,00
Martini Blanc Rouge	5,00
Campari	6,00
Spritz	7,00
Spritz Suzette	8,00
<i>Suze, pêche, prosecco, eau gazeuse</i>	
Ti'Punch du Relais	8,00
<i>Sailor Jerry, cassonade, sirop de canne, citron vert</i>	
Pichet PIMM's 1,5L	18,00
<i>Pimm's, Prosecco, limonade, fruits frais</i>	

DIGESTIFS

	2cl	4cl
Génépi Chartreuse Verte Limoncello	3,00	5,00
Jaggermeister	4,00	7,00
Poire Williams	4,00	7,00
Get 27		5,00
Bailey's		6,00
Amaretto Disaronno		7,00
Cognac		8,00

SPIRITUEUX

Vodka

Vodka mixed	8,00
Grey Goose premium	10,00

Gin

Bombay Original - schweppes / Fever Tree	8,00/10,00
Bombay Sapphire	10,00/12,-
The Botanist	12,00/14,-

Rhum

Rhum mixed	8,00
Sailor Jerry Brun épicé	8,00
Kraken Black spiced	10,00
Ron Colon Aged Coffee	12,00
Zacapa	13,00

Whisky

Whisky mixed	8,00
Jameson Irlandais	9,00
Laphroaig Écossais single malt (tourbé)	10,00
Nikka Japonais Mont Fuji	12,00

Tequila

Tequila mixed	8,00
Patròn premium	9,00

COCKTAILS

Mojito	9,00
<i>Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, perrier</i>	
Piña Colada	9,00
<i>Rhum, ananas, jus d'ananas, crème de coco</i>	
Negroni	10,00
<i>Martini Rosso, Campari, Gin</i>	
Caïpirinha	10,00
<i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i>	
Margarita	10,00
<i>Tequila, Triple sec, citron vert</i>	
Espresso Martini	11,00
<i>Vodka, kalhua, café, sucre de canne</i>	
Mai Tai	11,00
<i>Rhum, Triple sec, citron vert, sirop d'Orgeat</i>	
El Diablo	12,00
<i>Tequila, citron vert, sirop de canne, crème de cassis, ginger beer</i>	
Ron César'tini	12,00
<i>Ron Colon café, Kalhua, café, orgeat</i>	
French Gimlet	12,00
<i>Gin, St Germain, citron vert, jus de concombre</i>	
Cocktail du Moment	11,00

SANS ALCOOL

Virgin Mojito	7,00
<i>Menthe, sirop de canne, citron vert, pomme, perrier</i>	
Marilou	8,00
<i>Ananas, gingembre, citron vert, tonic</i>	

BOISSONS FRAÎCHES

Sirop a l'eau	1,80
<i>Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Orgeat</i>	
Limonade	2,50
Diabolo	3,00
Perrier tranche sirop	3,50
Schweppes Tonic	3,50
Schweppes Agrumes	3,60
Orangina	3,60
Coca Coca Zero	3,80
Fever Tree tonic Ginger Beer	5,00
Red Bull	5,00
Granini	4,00
<i>Abricot, ACE, Ananas, Fraise, Orange, Pomme, Tomate</i>	
Iced Tea Maison	4,50
Citronnade Orangeade maison	5,00
Bonneval Plate	3,00 5,50
Bonneval Pétillante	4,00 6,50

BOISSONS CHAUDES

Espresso	1,50
Café Allongé	1,50
Déca	2,00
Noisette	2,00
Double Espresso	3,00
Flat White	3,00
Latte	3,00
Cappuccino	3,50
Thé Infusion DAMMAN	4,00
Chocolat Chaud	4,00
Viennois Café Chocolat	5,00

Alcoolisés

Vin Chaud	6,00
Hot Toddy	8,00
<i>Whisky, citron, miel, cannelle</i>	
<i>Irish Coffee</i>	9,00
<i>Whisky, sucre de canne, café, crème</i>	

VINS ROUGES

SAVOIE

Pinot Noir Vieilles Vignes, Jean Cavaillé 12°	6,00	30,00
<i>Palais vif et fruité, arôme de groseilles et cerises</i>		
Jongieux Vieilles Vignes, Le Cellier de Sordan 12,5°	7,00	35,00
<i>Gamay souple et gourmand</i>		

VALLÉE DU RHÔNE

Cairanne Vieilles Vignes, Château Berthet-Rayne BIO 14,5°	8,00	39,00
<i>Notes puissantes de fruits noirs et d'épices, arômes de fèves de cacao</i>		
Crozes Hermitage Cros Mourier 13°		40,00
<i>Dominante de fruits rouges, délicatement poivrée, finale avec des tanins d'une belle finesse, sensation de fraîcheur et de fruit</i>		

BORDEAUX

Médoc Domaine Les Vieux Colombier 14°	5,00	25,00
<i>Merlot, cabernet sauvignon, fruité et puissant</i>		
St Emilion Grand Cru Château Patris 13°		59,00
<i>Belle rondeur, tanins plutôt fins, finale joliment épicée et savoureuse</i>		

BOURGOGNE

Mercurey Domaine Narjoux Normand 13,5°		43,00
<i>Bouquet de baies rouges, violette avec tannins assez robustes</i>		

LANGUEDOC

Pic St Loup I Les Déesses Muettes « Emotion » 13,5°		30,00
<i>Notes de fruits rouges mûrs, bouche soyeuse et reglissée aux tannins doux</i>		
Pezenas I Domaines Paul Mas « Clos Moulinas » 14,5°		40,00
<i>Arômes de cerise noire et de garrigue. Bel équilibre entre la puissance et tanins soyeux</i>		

GRANDS VINS

Côte Rôtie Les Méandres - Vallée du Rhône		95,00
Margaux Sirène de Giscours - Bordeaux		95,00
Pommard Les Noizons - Bourgogne		89,00

VINS BLANCS

SAVOIE

Viognier Pays d'Allobrogie, Sébastien Tardy 11,5°	5,00	25,00
Jongieux Jacquère, Le Cellier de Sordan 11,5°	6,00	29,00
Chignin Bergeron Terre de Famille 11,5°		37,00

Vin gras aux arômes puissants de fruits mûrs, abricots, coings, miel, fruits secs

LANGUEDOC ROUSSILLON

Côte de Thau Domaine In Vinhys, Pensées Sauvage 12°	7,00	39,00
--	------	-------

BOURGOGNE

Macon Village Domaine Perraud 13°		39,00
--	--	-------

Notes de Poires et Pêches de Vignes. Finale de belle longueur

PÉTILLANTS

Prosecco Tenute Arnaces 11,5°	5,00	25,00
Champagne Rémy Massin et Fils 12°		70,00

ROSÉS

Domaine Martelle Var IGP Bio 12°	6,00	20,00
Côtes de Provence « Retour de Plage » Vignerons de St Tropez 12,5°		25,00

VINS DE LA MAISON

	Verre	25cl	50cl
Chardonnay Quissac	3,00	5,00	9,00
Merlot Quissac	3,00	5,00	9,00
Rosé Croix du Sud	3,00	5,00	9,00