

Carte des Vins et des Boissons



La Ferme du Pépé

Apéritifs :

Pour accompagner votre apéritif, pensez au Saucisson à Partager : 5 €

| | |
|--|--------|
| <i>Apéritif Maison</i> | 3.80 € |
| <i>Kir cassis, framboise, mûre, myrtille, pêche, griotte, pamplemousse</i> | 3.00 € |
| <i>Ricard, Pastis 51, Suze, Porto, Martini Rouge Ou Blanc, Campari</i> | 2.90 € |
| <i>Vodka, Gin, Rhum Blanc</i> | 5.40 € |

Boissons :

| | |
|--|----------------------------------|
| <i>Limonade des Aravis</i> | 3.00 € |
| <i>Limonade Bio aux Myrtilles</i> | 4.00 € |
| <i>Sirop : Grenadine, frais, Pêche, Menthe, Citron, Orgeat</i> | 2.40 € |
| <i>Ice tea, Diabolo, Orangina, Perrier</i> | 3.00 € |
| <i>Coca-Cola, Coca-Cola 0</i> | 3.00 € |
| <i>Jus de fruits Joker: orange, abricot, ananas</i> | 3.00 € |
| <i>Jus de Pommes Bio (le verre 20 cl)</i> | 3.00 € |
| <i>Eau minérale plate</i> | (1/2) 3.00 € 1 litre 4.00 € |
| <i>Eau gazeuse</i> | (1/2) 3.10 € 1 litre : 4.10 € |
| <i>Bière Blonde pression, panaché 25 cl</i> | 3.00 € |
| <i>Galopin</i> | 1.70 € |
| <i>Sérieux</i> | 5.10 € |

Les Bières Spéciales de Savoie au choix :

| | |
|--|--------|
| <i>Piste Noire (Ambrée)</i> | 4.40 € |
| <i>Hors Piste (Blonde)</i> | 4.40 € |
| <i>L'Aravissante (bière blanche artisanale locale)</i> | 5.00 € |

Les Bières Bio de la Brasserie Savoyarde :

| | |
|----------------------------|--------|
| <i>Bière au Génépi</i> | 5.00 € |
| <i>Bière aux Myrtilles</i> | 5.00 € |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération

Notre Sélection de vins

Votre bouteille n'est pas terminée, nous vous invitons à l'emporter pour la déguster à la maison.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
A consommer avec modération.*

Vins au verre

- L'été Gascon, Domaine de Pellehaut* 5 €
Vin moelleux avec un bel équilibre entre douceur et fraîcheur.
- Blanc, Petit Chablis, La Chablisienne* 5 €
Le Petit Chablis vous fera découvrir le terroir du Nord de la Bourgogne avec des notes minérales et citronnées
- Rouge, Pinot noir de Bourgogne, Maillard* 5 €
Un Pinot Noir au nez de petits fruits rouges, souple et agréable
- Apremont, Vieilles Vignes Traditionnelles, Masson* 5 €
Equilibré, floral et fruité au palais, il joue la carte de la douceur

Nos Pichets

| | <u>25cl</u> | <u>50cl</u> | <u>75cl</u> |
|--------------------------|-------------|-------------|-------------|
| <i>Blanc (Sauvignon)</i> | 4.60 € | 7.10 € | 11.10 € |
| <i>Rouge (Merlot)</i> | 4.60 € | 7.10 € | 11.10 € |
| <i>Rosé (Savoie)</i> | 4.60 € | 7.10 € | 11.10 € |

Vins Blancs

La Savoie 37.5 cl 75 cl

Apremont, Noiray 11 € 17 €

Remarquable vin d'apéritif élégant et plaisant

Apremont, Vieilles Vignes Traditionnelles, Masson 26 €

Equilibré, floral et fruité au palais, il joue la carte de la douceur

Le Verre : 5 €

Seysse, Martine et Bernard Mollex 13 € 22 €

Vin agréablement fruité au bouquet remarquable de finesse

La Bourgogne Le Verre 75 cl

Petit Chablis, La Chablisienne 5 € 25.50 €

Le Petit Chablis vous fera découvrir le terroir du Nord de la Bourgogne avec des notes minérales et citronnées

Le Bordelais Le Verre 75 cl

Graves Liqueureux, Château Menota 5 € 26 €

Vin liqueureux du sauternais, aux notes de mangue, d'orange et de thé.

Bel équilibre entre la richesse et la fraîcheur des arômes

Vin Rosé

Gamay de Savoie, Cave de Chautagne 10 € 16 €

Un rosé au nez élégants sur les fruits frais, un partenaire de choix pour les salades, viandes grillées et charcuterie

Vins Rouges

La Savoie

37.5 cl

75 cl

Gamay, Château La Violette

13.10 €

21 €

Généreux en arômes, il libère en bouche de jolies notes de fruits bien mûrs avec une finale finement épicée et minérale. Parfait sur des viandes rouges saignantes

Mondeuse d'Arbin, Thiollier

15.20 €

23 €

Arbin est d'un des plus grands crus de Savoie. Un vin 100% à partir de Mondeuse, cépage traditionnel local cousin de la Syrah. Un vin assez puissant, sur des notes épicées, poivrées, qui accompagnera vos viandes

Le Bordelais

75 cl

Blaye Côtes de Bordeaux, Château Loumelat, JJ Lescourgues

21 €

Nez intense de fruit avec une dominance de cassis et de mûre. A déguster avec viandes et fromages parfumés

Puissequin, Saint Emilion, Château Lanbersac

25 €

La jolie acidité est réhaussé par un boisé agréable. S'apprécie avec les viandes rouges

La Bourgogne

Le Verre

75 cl

Pinot Noir, Maillard

5 €

25 €

Un pinot noir au nez de petits fruits rouges, souple et agréable

Les Côtes du Rhône

37.5 cl

75 cl

Crozes Hermitage, Cave de Tain

14.50 €

27 €

Arômes intenses et délicats de fruits rouges et noirs, accompagnés de notes épicées et grillées délicates. Ce vin permet d'accompagner charcuteries et viandes grillées

Côtes du Rhône Saint Esprit

23 €

En bouche, la rondeur, l'ampleur et la finesse de ce vin en font un produit unique dans sa catégorie

Le Magnum de 1.5 litres

44 €

St Joseph, Les Challeys, Les Frères Delasse

17 €

31 €

Ce vin révèle une bonne ampleur et laisse transparaître une structure corsée

Champagne

Champagne, Mathelin 41 €

Boissons chaudes

Café, Déca, Café Allongé 1.60 €
Double Café, Double Décaféiné 2.70 €
Chocolat 3.20 €
Thé nature (Ceylan), Thé citron, Thé Vert Menthe 2.90 €
Tisanes des Alpes 3.20 €
Vin Chaud 3.60 €
Sup lait ou Chantilly: 0.20 €

Digestifs

Génépi, Gentiane, Poire, 5.20 €
Chartreuse Verte 5.70 €
Cognac (vsop) 5.30 €
Cognac Xo 9.50 €
Vodka, Gin, Rhum Blanc, Tequila, Bailey's 5.40 €
Get 27, Get 31 5.40 €
Irish Coffee 6.40 €
Pépé Coffee au Génépi (l'Irish Coffee des Savoyards) 6.40 €

Whisky

| | Baby | Entier |
|--------------------------------------|--------|--------|
| Single Malt : Aberlour, 15 ans d'âge | 3.60 € | 6.80 € |
| Premium Blend Chivas Regal | 3.90 € | 7.40 € |
| Bourbon Maker's mark | 4.90 € | 9.40 € |

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
A consommer avec modération*