

## Les Alcools



### Les Traditionnels

RICARD	4cl	3.00€
SUZE	4cl	3.00€
MOMIE RICARD OU SUZE	2cl	1.50€
MARTINI ROUGE OU BLANC	4cl	3.00€
PORTO ROUGE OU BLANC	4cl	4.00€
MARTINI GIN	4cl	5.00€
WHISKY CLAN CAMPBELL	4cl	4.50€
WHISKY CHIVAS	4cl	6.50€

### Les Kirs

	16cl	
KIR VIN DE JONGIEUX	Cassis, Mure, Myrtille, Génépi	3.50€
KIR SAVOIE PÉTILLANT	Cassis, Mure, Myrtille, Génépi	4.00€

### Les Bières Pression

	Demi (25cl)	Sérieux (50cl)
PRESSION CARLSBERG	3.00€	6.00€
PRESSION CARLSBERG SIROP / PICON	3.50€	7.00€
BIÈRE PRESSION DU MOMENT	4.00€	8.00€

### Les Bières

	Bouteille (33cl)
1664 SANS ALCOOL	4.00€
BIÈRE GRIMBERGEN AMBRÉE	5.00€
BIÈRE GRIMBERGEN BLANCHE	5.00€
BIÈRE GRIMBERGEN ROUGE	5.00€
BIÈRE ARTISANALE "LA VERTE DU MONT-BLANC" au Génépi	5.00€
BIÈRE ARTISANALE "LA BLEUE DU MONT-BLANC" à la Myrtille	5.00€
BIÈRE BS NONNE IPA	5.00€

### Les Cocktails

	16cl	
SPRITZ APÉROL	7.00€	
SPRITZ LIMENCELLO	7.50€	

### Les Digestifs

	4cl	
MARC DE SAVOIE	4.00€	
LIQUEUR DU PAYS Genépi, framboise, spécialité chavre	4.50€	
RHUM VANNA	4.00€	
RHUM DON PAPA	5.00€	
CALVADOS, ALCOOL BLANC	4.00€	
GIN, VODKA, GET 27	5.00€	
LIMONCELLO	5.50€	

### Les Verres de Vin

	12cl	
BLANC		
VIN DE SAVOIE : JONGIEUX BLANC	3.50€	
VIN DE SAVOIE : ROUSSETTE	4.50€	
ROSÉ		
VIN DU GARD : ESPRIT DU LAC (I.G.P)	3.50€	
ROUGE		
VIN DE SAVOIE : GAMAY DE JONGIEUX ROUGE	4.00€	
CÔTES DU RHÔNE LES COSTES ROUGE (A.O.P)	3.50€	

TOUS NOS PRIX SONT NETS.

## Les Boissons



### Les Softs

SIROP	2.50€
Pêche, grenadine, citron, framboise, fraise, menthe, cerise	
LIMONADE	3.00€
DIABOLO	3.20€
Pêche, grenadine, citron, framboise, fraise, menthe, cerise.	
SODA	3.20€
Coca, Coca Zéro, Fuze Tea, Orangina, Schweppes Agrumes, Schweppes Tonic	
BADOIT ROUGE OU PERRIER	3.00€
JUS DE FRUITS	3.00€
Ananas, abricot, pomme, fraise, orange	
JUS DE TOMATE	3.20€

### Les Eaux Minérales

	1Litre	½Litre
EVIAN	6.00€	3.00€
BADOIT OU ST PELLEGRINO	6.50€	4.50€

### Les Boisson chaudes

CAFÉ	1.50€
CAFÉ ALLONGÉ	2.00€
GRAND CAFÉ	3.00€
GRAND CAFÉ LAIT	3.50€
THÉ-INFUSION	3.00€
THÉ AU LAIT OU AU CITRON	3.50€
CHOCOLAT	3.00€
VIN CHAUD	3.00€
CITRON PRESSÉ	4.00€

### Cuisine Maison & Produits du Terroir

Que vous soyez de passage pour une journée ou en séjour dans notre magnifique cadre de Manigod n'hésitez pas à venir profiter de notre cadre traditionnel et de notre cuisine de Pays.

Nous privilégions la cuisine maison pour l'ensemble de notre carte ainsi que les produits de terroir et de qualité.

Nos charcuteries viennent de « les salaisons artisanales de Savoie Maxence BAUD » et nos viandes de la « Boucherie Alpes-viandes ».

Coté fromages, notre tomme de Savoie et de l'Alpage et le reblochon viennent de chez « Earl GALLAY Micke et Robert », notre raclette de Savoie au lait cru et brezain fumée au feu de bois de chez « Bouquets de Savoie » et notre raclette de chèvre de Manigod de chez Alexandre PERRISSIN-FABERT. Les Framboises de Savoie et Myrtilles sauvages des Vosges viennent de « La Framboiseraie Philippe POUILLARD ».

Nos frites maison sont élaborées à partir de pomme de terre crue de Villaz 74370 épluchées, coupées et cuites par nos soins.

Suivez-nous !



Hôtel Restaurant  
"La Vieille Ferme"



La Vieille Ferme

TOUS NOS PRIX SONT NETS.

Hotel\*\*\* - Bar - Restaurant



La Vieille Ferme

74230 Manigod

## Carte des Vins

## & Boissons



## Les Vins de Savoie (A.O.P.)



### Vin de Savoie Blanc

	Bouteille 75cl	½ Bouteille 37.5cl
<b>APREMONT - JEAN PERRIER ET FILS</b>	17.50€	11.00€

Cépage Jacquère, vin sec, minéral et perlant avec arôme d'agrumes.  
En accord parfait avec les Poissons et Spécialités à base de Fromage.

<b>ROUSSETTE DE SAVOIE ALTESSE - CAVE DE CHAUTAGNE</b>	23.00€	15.00€
--	--------	--------

Cépage Altesse, vin fruité et florale avec arômes de violette et pêche blanche.  
En accord parfait avec les Poissons et Spécialités à base de Fromage.

<b>CHIGNIN - MR GIRARD-MADOUX</b>	21.00€	
-----------------------------------	--------	--

Cépage Jacquère, vin sec et perlant aux arômes de fleurs et fruits exotiques.  
En accord parfait avec les Poissons et Spécialités à base de Fromage fondu.

<b>CREPY - LA GOUTTE D'OR - MR MERCIER</b>	24.00€	18.00€
--	--------	--------

Cépage Chasselas, vin sec et perlant aux arômes d'amandes.  
En accord parfait avec les Poissons et Spécialités à base de Fromage fondu.

### Vin de Savoie Rosé

	Bouteille 75cl	½ Bouteille 37.5cl
<b>GAMAY ROSÉ - CAVE DE CHAUTAGNE</b>	17.00€	11.00€

Cépage Gamay, vin fruité et léger, typique du terroir Savoyard.  
En accord parfait avec la Charcuterie et la viande blanche.

### Vin de Savoie Rouge

	Bouteille 75cl	½ Bouteille 37.5cl
<b>GAMAY DE JONGIEUX - CAVE DE CHAUTAGNE</b>	17.00€	11.00€

Cépage Gamay, vin léger et désaltérant typique du terroir Savoyard.  
En accord parfait avec la viande rouge et plats à base de pomme de terre.

<b>MONDEUSE DE JONGIEUX - CAVE DE CHAUTAGNE</b>	21.00€	14.00€
---	--------	--------

Cépage Mondeuse, vin tonique, typique du terroir Savoyard avec des arômes de myrtille et cassis.  
En accord parfait avec la viande rouge et le fromage.

<b>PINOT NOIR - CAVE DE CHAUTAGNE</b>	23.00€	
---------------------------------------	--------	--

Cépage pinot Noir, vin fruité avec arôme de groseille et cerise.  
En accord parfait avec la charcuterie et les plats régionaux.



## Les Côtes du Rhône

### Côtes du Rhône Rouge

	Bouteille 75cl	½ Bouteille 50cl
<b>CÔTES DU RHÔNE LES COSTES</b>	16.00€	

Cépage Grenache noir, vin léger et fruité avec arômes de fraises et framboise.  
En accord parfait avec les viandes blanches

<b>VACQUEYRAS-MAISON LES ONDINES AOC</b>	26.50€	22.50€ (50cl)
--	--------	------------------

Cépage Mourvèdre, vin charnu et tonique aux notes de fruits rouges.  
En accord parfait avec la charcuterie et les viandes rouges

<b>SAINT JOSEPH - MAISON DE LA FAVIERE</b>	35.00€	
--	--------	--

Cépage Syrah, vin charnu aux arômes de fruits rouge, légèrement vanillé

TOUS NOS PRIX SONT NETS.

## Les Autres Cépages



### Sélection La Vieille Ferme

<b>VIN DU GARD ROSÉ</b>	Bouteille 75cl	12.00€
-------------------------	----------------	--------

"ESPRIT DU LAC FAMILLE PERRET" IGP  
Cépage Cinsault-Grenache, vin de fraîches notes d'agrumes, une bouche équilibrée.  
Vous accompagnera à l'apéritif et tout au long de votre repas.

<b>CÔTES DU VENTOUX ROUGE</b>		16.00€
-------------------------------	--	--------

MR PERRIN "LA VIEILLE FERME" A.O.P  
Cépage Cinsault, grenache et Syrah, vin savoureux aux arômes de fruits mur et d'épices.  
En accord parfait avec les viandes rouges.

### Bordeaux Rouge

	Bouteille 75cl	½ Bouteille 37.5cl
<b>CHÂTEAU DES LANNES AOP</b>	18.00€	14.00€

Cépage Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Bordeaux qui révèle un bouquet fleuri avec quelques notes boisées. En accord parfait avec la viande rouge et blanche et le fromage.

<b>CHÂTEAU CHEVALIER SAINT GEORGE - MONTAGNE ST EMILION</b>	34.00€	
---	--------	--

Cépage Merlot et Cabernet Sauvignon, vin boisé et tonique aux notes de fruits rouges.

### Bourgogne Rouge

	Bouteille
<b>HAUTES CÔTES DE BEAUNE - DOMAINE ARNOUX</b>	39.00€

Cépage Pinot Noir, vin franc et ferme aux arômes de fruits rouges.  
En accord parfait avec les viandes rouges et fromages.

<b>BOURGOGNE PINOT NOIR - DOMAINE ARNOUX</b>	39.00€
--	--------

Cépage Pinot Noir, vin riche en caractère aux notes de fruits rouges et noirs, poivrées.  
En accord parfait avec les viandes rouges et fromages.

<b>CHOREY LES BEAUNE - DOMAINE ARNOUX</b>	49.00€
---	--------

Cépage Pinot Noir, vin riche en caractère aux notes de fruits rouges, long en bouche.  
En accord parfait avec les viandes blanches et viandes en sauce.

### Provence Rosé

	Bouteille 75cl	½ Bouteille
<b>DOMAINE DE BENDEL - AOP</b>	23.00€	19.00€ (50cl)

Cépage Grenache, cinsault et syrah, vin aux arômes de fleur blanches et d'agrumes.

<b>GRANDE BASTIDE GIAMBAGLI</b>	21.00€	14.00€ (37.5cl)
---------------------------------	--------	--------------------

Cépage Grenache, merlot et Syrah, vin léger aux notes de fruits rouges et d'agrumes.

LES DIFFÉRENTES APPELLATIONS :  
A.O.C. = APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
A.O.P. = APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE  
I.G.P. = INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

## Les Pétillants

### Vin Effervescent

	Bouteille 75cl
<b>CLAIRETTE DE DIE CUVÉE IMPÉRIALE</b>	20.00€

90% Muscat blanc à petits grains, 10% Clairette blanche vin pétillant, doux. Sensations fraîches et délicates. Soutenues par un parfum subtil de litchi, Feuilles de thé et léger zeste d'agrumes.  
Elle accompagnera parfaitement un apéritif festif ou un dessert.

<b>MÉTHODE TRADITIONNELLE NICOLAS PERRET PÉTILLANT</b>	26.00€
--	--------

Cépage Jacquère, Chardonnay et Pinot Noir, vin fruité et léger.  
Elle accompagnera parfaitement un apéritif festif ou votre fin de repas.

### Champagne

	Bouteille 75cl
<b>POMMERY - BRUT ROYAL</b>	55.00€

Vin vif et frais avec des notes ouvertes d'agrumes, de fleurs blanches et de petits fruits rouges.

<b>MOÛT &amp; CHANDON - IMPÉRIAL BRUT</b>	65.00€
---	--------

Révèle des fruits à chair blanche, des agrumes, complétés de nuances florales et notes blanches.



TOUS NOS PRIX SONT NETS.