

## Les Alcools



### Les Traditionnels

RICARD OU 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, Framboise, Mûre, Myrtille, Pêche, Génépi	3.50€
KIR SAVOIE PÉTILLANT	Cassis, Framboise, Mûre, Myrtille, Pêche, Génépi	4.00€

### Les Bières Pression

	Demi	Sérieux
	25cl	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	Bouteille
	33cl	50cl
1664 SANS ALCOOL	4.00€	
L'ABOMINABLE BIÈRE BRUNE	5.50€	
ERDINGER BIÈRE BLANCHE ALLEMANDE		6.50€

### Les Bières de la Brasserie du Mont Blanc

	Bouteille 33cl	
LA VERTE	au Génépi	5.50€
LA BLEUE	à la Myrtille	5.50€
LA ROUSSE		5.50€
LA CRISTAL IPA		5.50€

### Les Cocktails

	16cl	
SPRITZ APÉROL	Apérol, pétillant de Savoie, eau gazeuse	7.50€
SPRITZ LIMONCELLO	Limoncello, pétillant de Savoie, eau gazeuse, sucre de canne	8.50€
SEX ON THE SNOW	Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus de Cranberry	8.50€
VIRGIN SEX ON THE SNOW	Sirop de pêche, jus d'ananas, jus de Cranberry	8.50€

### Les Digestifs

	4cl	
MARC DE SAVOIE		4.00€
LIQUEUR DU PAYS	Génépi, framboise, spécialité chape	4.50€
LIQUEUR SAPINETTE		5.50€
EAU DE VIE POIRE		4.50€
RHUM MEZAN XO		4.00€
RHUM DON PAPA		5.00€
CALVADOS		4.00€
GIN, VODKA		5.00€
GET 27 OU GET MENTHE & CITRON		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 / SOMMET 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	3.50€
Coca, Coca Zéro, Fuze Tea, Orangina, Schweppes Agrumes, Schweppes Tonic	
PERRIER	3.00€
JUS DE FRUIT ARTISANAL "L'ARBRE À JUS"	4.00€
Pomme, Pomme Framboise, Orange, Abricot, Poire, Tomate	

### Les Eaux Minérales

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

### Les Boisson chaudes

CAFÉ	1.70€
CAFÉ ALLONGÉ	2.00€
GRAND CAFÉ	3.40€
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

#### APREMONT - JEAN PERRIER ET FILS

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

Bouteille	1/2 Bouteille
75cl	37.5cl
17.50€	11.00€

#### ROUSSETTE DE SAVOIE ALTESSE - MR BARLET

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.

23.00€	15.00€
--------	--------

#### CHIGNIN - MR GIRARD-MADOUX

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.

21.00€
--------

#### CREPY - LA GOUTTE D'OR - MR MERCIER

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

24.00€
--------

### Vin de Savoie Rosé

#### GAMAY ROSÉ - MR BARLET

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

Bouteille	1/2 Bouteille
75cl	37.5cl
17.00€	11.00€

### Vin de Savoie Rouge

#### GAMAY DE JONGIEUX - MR BARLET

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.

Bouteille	1/2 Bouteille
75cl	37.5cl
17.00€	11.00€

#### MONDEUSE DE JONGIEUX - MR GIRARD-MADOUX

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.

21.00€	14.00€
--------	--------

#### PINOT NOIR - MR BARLET

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

23.00€
--------



## Les Côtes du Rhône

### Côtes du Rhône Rouge

#### CÔTES DU RHÔNE LES COSTES

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

Bouteille	1/2 Bouteille
75cl	50cl
16.00€	

#### VACQUEYRAS - NOVAE

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

26.50€	22.50€
--------	--------

#### SAINT JOSEPH - DOMAINE DE LA FAVIERE

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

35.00€
--------

TOUS NOS PRIX SONT NETS.

## Les Autres Cépages



### Sélection La Vieille Ferme

#### VIN DU GARD ROSÉ

##### "ESPRIT DU LAC / SOMMET FAMILLE PERRET" I.G.P

Cépage Cinsault-Grenache, vin de fraîches notes d'agrumes, une bouche équilibrée.  
Vous accompagnera à l'apéritif et tout au long de votre repas.

Bouteille 75cl	14.00€
----------------	--------

#### CÔTES DU VENTOUX ROUGE

##### 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.

16.00€
--------

### Bordeaux Rouge

#### CHÂTEAU DES LANNES AOP

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.

Bouteille	1/2 Bouteille
75cl	37.5cl
18.00€	14.00€

#### CHÂTEAU CHEVALIER SAINT GEORGE - MONTAGNE ST EMILION

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

34.00€
--------

### Bourgogne Rouge

#### BOURGOGNE PINOT NOIR - DOMAINE ARNOUX

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

Bouteille	39.00€
-----------	--------

#### CHOREY LES BEAUNE - DOMAINE ARNOUX

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.

49.00€
--------

### Provence Rosé

#### DOMAINE DE BENDEL - AOP

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

Bouteille	1/2 Bouteille
75cl	
23.00€	19.00€
	(50cl)

#### GRANDE BASTIDE GIAMBAGLI

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

21.00€	14.00€
	(37.5cl)

## Les Pétillants

### Vin Effervescent

#### CLAIRETTE DE DIE CUVÉE IMPÉRIALE

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.

Bouteille	20.00€
75cl	

#### MÉTHODE TRADITIONNELLE NICOLAS PERRET PÉTILLANT

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

26.00€
--------

### Champagne

#### POMMERY - BRUT ROYAL

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

Bouteille	55.00€
75cl	

#### MOÛT & CHANDON - IMPÉRIAL BRUT

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

65.00€
--------



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

TOUS NOS PRIX SONT NETS.