

Les Alcools

Les traditionnels

RICARD ou SUZE	4cl	3€
MOMIE RICARD ou SUZE	2cl	1.50€
MARTINI ROUGE ou BLANC	4cl	3€
PORTO ROUGE ou BLANC	4cl	4€
MARTINI GIN	4cl	5€
WHISKY CLAN CAMPBELL	4cl	4.50€
WHISKY CHIVAS	4cl	6.50€

Les Kirs

KIR VIN DE JONGIEUX	Cassis, Framboise, Mûre, Myrtille, Pêche, Génépi	16cl	
KIR SAVOIE PÉTILLANT	Cassis, Framboise, Mûre, Myrtille, Pêche, Génépi	3.50€	

Les Cocktails

SPRITZ APÉROL	Apérol, pétillant de Savoie, eau gazeuse	16cl	
SPRITZ LIMONCELLO	Limoncello, pétillant de Savoie, eau gazeuse, sucre de canne	7.50€	
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	6.50€	

Les Digestifs

LIQUEUR DU PAYS	Genépi, framboise, spécialité chavée	4cl	
LIQUEUR SAPINETTE		4.50€	
EAU DE VIE POIRE		5.50€	
RHUM MEZAN XO		4.50€	
RHUM DON PAPA		4€	
GIN, VODKA		5€	
GET 27 ou GET MENTHE & CITRON		5€	
LIMONCELLO		5.50€	

Les Verres de vin

Blanc

VIN DE SAVOIE : JONGIEUX BLANC	12cl	3.50€
VIN DE SAVOIE : ROUSSETTE		4.50€

Rosé

VIN DU GARD : ESPRIT DU LAC / SOMMET (IGP)	3.50€
--	-------

Rouge

VIN DE SAVOIE : GAMAY DE JONGIEUX ROUGE	4.00€
CÔTES DU RHÔNE : LES COSTES ROUGE (AOP)	3.50€

Les Bières Pression

PRESSION CARLSBERG	Demi - 25cl	3€	Sérieux - 50cl	6€
PRESSION CARLSBERG SIROP / PICON		3.50€		7€
BIÈRE PRESSION DU MOMENT		4€		8€

Les Bières

1664	BOUT. 33CL	4€	BOUT. 50CL	-
BIÈRE BS NONNE		5.50€		-
ERDINGER				6.50€

Les Bières de la Brasserie du Mont-Blanc

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

Les Boissons

Les Softs

SIROP	2.50€
Pêche, grenadine, citron, framboise, fraise, menthe, cerise	
LIMONADE	3€
DIABOLO	3.20€
Pêche, grenade, citron, framboise, fraise, menthe, cerise	
SODA	3.50€
Coca, Coca Zéro, Fuze Tea, Orangina, Schweppes Agrumes, Schweppes Tonic	
PERRIER	3€
JUS DE FRUIT ARTISANAL «L'ARBRE À JUS»	4€
Pomme, Pomme Framboise, Orange, Abricot, Poire, Tomate	

Les Eaux Minérales

EVIAN	1/2 litre	3€	1 litre	6€
BADOIT OU SAN PELLEGRINO		4.50€		6.50€

Les Boissons Chaudes

CAFÉ	1.70€
CAFÉ ALLONGÉ	2€
GRAND CAFÉ	3.40€
GRAND CAFÉ LAIT	3.50€
THÉ-INFUSION	3€
THÉ AU LAIT OU AU CITRON	3.50€
CHOCOLAT	3€
VIN CHAUD	3€
CITRON PRESSÉ	4€

Tous nos prix sont nets

Suivez-nous : [f](#) Hôtel Restaurant «La Vieille Ferme» [g](#) La Vieille Ferme



Carte des vins & boissons



Tel: (+33)4 50 02 4149

263 chemin de l'Andran, 74230 MANIGOD, France

Les Vins de Savoie (AOP)

Les vins 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.

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.

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.

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.

Les vins 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.

Les vins 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.

MONDEUSE DE JONGIEUX - MR GIRARD-MADOUX BIO

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.

MONDEUSE CAVE DE CHAUTAGNE

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.

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.

Les Côtes du Rhônes

Les Côtes du Rhônes - Rouge

CÔTES DU RHÔNE LES COSTES - AOP

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

VACQUEYRAS - NOVAE

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

SAINT JOSEPH - DOMAINE DE LA FAVIERE

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

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'aperitif et tout au long de votre repas.

CÔTES DU VENTOUX ROUGE

MR PERRIN «LA VIEILLE FERME» A.O.P

Cépage Cinsault, grenache et Syrah, vin savoureux aux arômes de fruits mûrs et d'épices. En accord parfait avec les viandes rouges.

Bout. 75cl

14€

16€

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.

ST EMILION CROIX MISSION - AOC

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

Bout. 37,5cl

14€

Bout. 75cl

18€

34€

Bourgogne Rouge

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.

Bout. 37,5cl

49€

Provence Rosé

DOMAINE DE BENDEL - AOP

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

19€
50 cl

23€
Bout. 75cl

GRANDE BASTIDE GIAMBAGLI

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

14€
37,5 cl

21€
Bout. 75cl

Les différentes appellations :

AOC : appellation d'origine contrôlée AOP : appellation d'origine protégée

IGP : indication géographique protégée

Tous nos prix sont nets

Les Pétillants

Les vins Effervescents

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.

MÉTHODE TRADITIONNELLE NICOLAS PERRET PÉTISSANT

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

Bout. 75cl

20€

Bout. 75cl

55€

65€



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 ».

Côté 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 Framboiserie Philippe POUILLARD ». Nos frites maison sont élaborées à partir de pomme de terre crue de Villaz 74370 épluchées, coupées et cultes par nos soins.

