

# Les Alcools

## Les Traditionnels

|                        |     |    |
|------------------------|-----|----|
| RICARD                 | 2cl | 3€ |
| MOMIE RICARD ou SUZE   | 4cl | 3€ |
| MARTINI ROUGE ou BLANC | 4cl | 4€ |
| PORTO ROUGE ou BLANC   | 4cl | 4€ |
| MARTINI GIN            | 4cl | 5€ |
| WHISKY CLAN CAMPBELL   | 4cl | 5€ |
| WHISKY CHIVAS          | 4cl | 7€ |

## Les Kirs

|                      |                                                  |      |       |
|----------------------|--------------------------------------------------|------|-------|
| KIR VIN DE JONGIEUX  | Cassis, Framboise, Mûre, Myrtille, Pêche, Génépi | 16cl | 4€    |
| KIR SAVOIE PÉTILLANT | Cassis, Framboise, Mûre, Myrtille, Pêche, Génépi |      | 4.50€ |

## Les Cocktails

|                        |                                                             |      |       |
|------------------------|-------------------------------------------------------------|------|-------|
| SPRITZ APÉROL          | Apérol, Prosecco, eau gazeuse                               | 16cl | 7.50€ |
| SPRITZ LIMONCELLO      | Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, sucre de canne           |      | 8.50€ |
| HUGO SPRITZ            | Liqueur de Sureau, Prosecco, eau gazeuse, feuille de menthe |      | 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              |      | 6.50€ |

## Les Digestifs

|                               |                                     |     |       |
|-------------------------------|-------------------------------------|-----|-------|
| LIQUEUR DU PAYS               | Genépi, framboise, spécialité chavè | 4cl | 5.30€ |
| LIQUEUR SAPINETTE             |                                     |     | 7€    |
| EAU DE VIE POIRE              |                                     |     | 5.50€ |
| RHUM MEZAN XO                 |                                     |     | 5€    |
| RHUM DON PAPA                 |                                     |     | 6€    |
| GIN, VODKA                    |                                     |     | 5€    |
| GET 27 ou GET MENTHE & CITRON |                                     |     | 5€    |
| LIMONCELLO                    |                                     |     | 5.50€ |

## Les Verres de vin

|                                |      |       |
|--------------------------------|------|-------|
| Blanc                          | 12cl |       |
| VIN DE SAVOIE : JONGIEUX BLANC |      | 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           | SANS ALCOOL             | Bout. 33cl | 4€    | Bout. 50cl | -     |
| BIÈRE BS NONNE | IPA                     |            | 5.50€ |            | -     |
| ERDINGER       | BIÈRE BLANCHE ALLEMANDE |            |       |            | 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€ |

## Le Cidre

|                  |    |            |       |
|------------------|----|------------|-------|
| OTCHO CIDRE BRUT | 8° | Bout. 33cl | 5.50€ |
|------------------|----|------------|-------|

# Les Boissons

## Les Softs

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

## 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



# Carte des vins & boissons



Tel: (+33)4 50 02 41 49

263 chemin de l'Andran, 74230 MANIGOD, France

## Les Vins de Savoie (AOP)

### Les vins de Savoie - Blanc

|                                                                                                                                                                                                             | Bt. 37.5cl | Bt. 75cl   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| <b>APREMONT - JEAN PERRIER ET FILS</b>                                                                                                                                                                      | <b>12€</b> | <b>20€</b> |
| <i>Cépage Jacquère, vin sec, minéral et perlant avec arôme d'agrumes. En accord parfait avec les poissons et spécialités à base de fromage.</i>                                                             |            |            |
| <b>ROUSSETTE DE SAVOIE ALTESSE - MR BARLET</b>                                                                                                                                                              | <b>15€</b> | <b>23€</b> |
| <i>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.</i>                                                |            |            |
| <b>CHIGNIN - MR GIRARD-MADOUX</b>                                                                                                                                                                           | -          | <b>21€</b> |
| <i>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.</i>                                            |            |            |
| <b>CHIGNIN BERGERON - AOP - MR GIRARD-MADOUX </b>                                                                          | -          | <b>35€</b> |
| <i>Le « Prince de Chignin » se distingue par sa robe dorée et ses arômes fruités Il est généreux, fin, équilibré, et d'une très grande persistance en bouche.. C'est un vin de dégustation à partager !</i> |            |            |
| <b>CREPY - LA GOUTTE D'OR - MR MERCIER</b>                                                                                                                                                                  | -          | <b>24€</b> |
| <i>Cépage Chasselas, vin sec et perlant aux arômes d'amandes. En accord parfait avec les poissons et spécialités à base de fromage fondu.</i>                                                               |            |            |

### Vallée du Rhône - Blanc

|                                                                                                                                                                                           | Bt. 37.5cl | Bt. 75cl   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| <b>CONDRIEU L'ARBUEL - XAVIER GÉRARD</b>                                                                                                                                                  | -          | <b>78€</b> |
| <i>Vin blanc prestigieux de la Vallée du Rhône septentrionale. Ce vin est élaboré exclusivement à partir du cépage Vignoble, connu pour ses arômes floraux et sa richesse aromatique.</i> |            |            |

### Les vins de Savoie - Rosé

|                                                                                                                                    | Bt. 37.5cl | Bt. 75cl   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| <b>GAMAY ROSÉ - MR BARLET</b>                                                                                                      | <b>13€</b> | <b>19€</b> |
| <i>Cépage Gamay, vin fruité et léger, typique du terroir Savoyard. En accord parfait avec la charcuterie et la viande blanche.</i> |            |            |

### Les vins de Savoie - Rouge

|                                                                                                                                                               | Bt. 37.5cl | Bt. 75cl   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| <b>GAMAY DE JONGIEUX - MR BARLET</b>                                                                                                                          | <b>11€</b> | <b>17€</b> |
| <i>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.</i>          |            |            |
| <b>MONDEUSE DE JONGIEUX - MR GIRARD-MADOUX </b>                            | -          | <b>24€</b> |
| <i>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.</i> |            |            |
| <b>MONDEUSE CAVE DE CHAUTAGNE</b>                                                                                                                             | <b>14€</b> | -          |
| <i>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.</i> |            |            |
| <b>PINOT NOIR - MR BARLET</b>                                                                                                                                 | -          | <b>25€</b> |
| <i>Cépage pinot Noir, vin fruité avec arôme de groseille et cerise. En accord parfait avec la charcuterie et les plats régionaux.</i>                         |            |            |

## Les Côtes du Rhône

### Les Côtes du Rhône - Rouge

|                                                                                                                                                                                                                                                                                | Bt. 37,5cl    | Bt. 75cl      | Bt. 150cl  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|------------|
| <b>CÔTES DU RHÔNE LES COSTES - AOP</b>                                                                                                                                                                                                                                         | -             | <b>16€</b>    | -          |
| <i>Cépage Grenache noir, vin léger et fruité avec arômes de fraises et framboise. En accord parfait avec les viandes blanches.</i>                                                                                                                                             |               |               |            |
| <b>VACQUEYRAS - NOVAE</b>                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>22.50€</b> | <b>26.50€</b> | -          |
| <i>Cépage Mourvèdre, vin charnu et tonique aux notes de fruits rouges. En accord parfait avec la charcuterie et les viandes rouges.</i>                                                                                                                                        |               |               |            |
| <b>SAINT JOSEPH - DOMAINE DE LA FAVIERE</b>                                                                                                                                                                                                                                    | -             | <b>35€</b>    | <b>68€</b> |
| <i>Cépage Syrah, vin charnu aux arômes de fruits rouges, légèrement vanillé.</i>                                                                                                                                                                                               |               |               |            |
| <b>CÔTE RÔTIE - XAVIER GÉRARD</b>                                                                                                                                                                                                                                              | -             | <b>96€</b>    | -          |
| <i>Sélection des meilleures parcelles du domaine dont « Le Mollard ». Il s'agit d'une Côte Rôtie ciselée et généreuse. Le vin est abordable dès sa jeunesse mais il vieillira aussi avec élégance en cave. Arômes de poivre noir, violette et de roches de granit brisées.</i> |               |               |            |

## Les Autres Cépages

### Sélection La Vieille Ferme

|                                                                                                                                                        | Bout. 75cl |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>VIN DU GARD ROSÉ</b>                                                                                                                                | <b>14€</b> |
| <b>«ESPRIT DU LAC / SOMMET FAMILLE PERRET « I.G.P</b>                                                                                                  |            |
| <i>Cépage Cinsault-Grenache, vin de fraîches notes d'agrumes, une bouche équilibrée. Vous accompagnera à l'apertif et tout au long de votre repas.</i> |            |
| <b>CÔTES DU VENTOUX ROUGE</b>                                                                                                                          | <b>16€</b> |
| <b>MR PERRIN «LA VIEILLE FERME» A.O.P</b>                                                                                                              |            |
| <i>Cépage Cinsault, grenache et Syrah, vin savoureux aux arômes de fruits mur et d'épices. En accord parfait avec les viandes rouges.</i>              |            |

### Bordeaux - Rouge

|                                                                                                                                                                                               | Bt. 37.5cl | Bt. 75cl   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| <b>CHÂTEAU DES LANNES AOP</b>                                                                                                                                                                 | <b>14€</b> | <b>18€</b> |
| <i>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.</i> |            |            |
| <b>ST EMILION CROIX MISSION - AOC</b>                                                                                                                                                         | -          | <b>34€</b> |
| <i>Cépage Merlot et Cabernet Sauvignon, vin boisé et tonique aux notes de fruits rouges.</i>                                                                                                  |            |            |

### Bourgogne - Rouge

|                                                                                                                                                               | Bt. 37,5cl | Bt. 75cl   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| <b>CHOREY LES BEAUNE - DOMAINE ARNOUX</b>                                                                                                                     | -          | <b>49€</b> |
| <i>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.</i> |            |            |

### Provence - Rosé

| <b>DOMAINE DE BENDEL - AOP</b>                                                              | <b>19€</b> | <b>23€</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| <i>Cépage Grenache, cinsault et syrah, vin aux arômes de fleur blanches et d'agrumes.</i>   |            |            |
|                                                                                             | 50 cl      | Bout. 75cl |
| <b>GRANDE BASTIDE GIAMBAGLI</b>                                                             | <b>14€</b> | <b>21€</b> |
| <i>Cépage Grenache, merlot et Syrah, vin léger aux notes de fruits rouges et d'agrumes.</i> |            |            |
|                                                                                             | 37,5 cl    | Bout. 75cl |

## Les Pétillants

### Les vins Effervescents

|                                                                                                                                                                                                                                                                            | Bt. 75cl   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>CLAIRETTE DE DIE CUVÉE IMPÉRIALE</b>                                                                                                                                                                                                                                    | <b>20€</b> |
| <i>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.</i> |            |
| <b>MÉTHODE TRADITIONNELLE NICOLAS PERRET PÉTILLANT</b>                                                                                                                                                                                                                     | <b>26€</b> |
| <i>Cépage Jacquère, Chardonnay et Pinot Noir, vin fruité et léger. Elle accompagnera parfaitement un apéritif festif ou votre fin de repas.</i>                                                                                                                            |            |
| <b>Les Champagnes</b>                                                                                                                                                                                                                                                      | Bt. 75cl   |
| <b>POMMERY - BRUT ROYAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                | <b>55€</b> |
| <i>Vin vif et frais avec des notes ouvertes d'agrumes, de fleurs blanches et de petits fruits rouges.</i>                                                                                                                                                                  |            |
| <b>PHILIPPONNAT RÉSERVE PERPÉTUELLE BRUT</b>                                                                                                                                                                                                                               | <b>65€</b> |
| <i>Vin fruité avec des notes de groseille, framboise et raisin mûr.</i>                                                                                                                                                                                                    |            |

## Les différentes appellations :

AOC : appellation d'origine contrôlée

AOP : appellation d'origine protégée

IGP : indication géographique protégée

Légende : Bt. : bouteille

  
*La Vieille Ferme*  
Hotel  Bar Restaurant

### 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.



Tous nos prix sont nets