



L'EXPERIENCE

Fine dining Bar!

Our plates to be shared (or not...)

Cheese selection or Cold meat 7 €

Hummus, Pita bread, what else? 7€

Le Partage 18 €

Last minute cut cold meat, cheese selection, rillettes

Le Foie Gras 15 €

Duck Foie Gras IGP, onions confit, toasted ginger bread

Healthy 15 €

Vegetable plate to dip in hummus, fresh cheese with olives and Pesto

Croc' Monsieur, mais pas Madame! 12 €

And why not... with truffle (+2€)

8 pieces - Homemade bread, white ham, tomme de Savoie

La Tartine « Promenons-nous dans les bois » 12 €

6 pieces - Homemade bread, mushrooms cream, nuts, persillade, melted Comté 18 months

La Tartine « Les Bronzés font du ski » 12 €

6 pieces - Homemade bread, fresh cream, cébettes, coppa, pickle, melted Reblochon

La Tartine « Brunch tardif » 13 €

6 pieces - Homemade bread, fresh cheese with ciboulette, advocado, smoked trout, radish, lemon zests

L'Expérience Camembert (20 min cooking) 13 €

Roasted Camembert, nuts, onions confit with honey, salad

Our desserts

La Tartelette of the moment crumble style and ice cream ball 7.5 €

Le chocolate cake, melted heart with salted caramel 7 €

Drinking bar!

A good beer?

Pelforth 25cl / 50cl – France

4 € / 7,80 €

Our Bottles – 33cl

White beers:

Levrette – France	5 €
Riviera Beer – France	5 €
La Blue Moon – Canada	6 €
Mort Subite White Lambic – Belgique	6 €
Brasserie du Mont Blanc – France	6,50 €

Lager beers:

Vezelay (gluten free) – France	6 €
Corona – Mexique	6 €
Bud – USA	5 €
La Chouffe – Belgique	6 €
La cuvée des trolls – Belgique	5 €

Our greedy lagers:

La Bière du démon – France	6,50 €
Westmalle – Belgique	6 €
Rince cochon - Belgique	6 €
La Bête – France	6 €
La Fessée – France	6,50 €
La Delirium – Belgique	6,50 €
La Bouffonne – Belgique	7 €

Our bitter lagers:

Chouffe IPA – Belgique	6 €
Levrette IPA – France	7 €
La Goudale IPA – France	6 €
Duvel Triple Hop – Belgique	7 €

Our amber beers:

Riviera Beer – France	6 €
L'Azurienne Ambrée – France	7 €
Kékette « Bien m'ambrée » – France	7 €

Our dark beers and stouts:

La Chimay Rouge – Belgique	6 €
Guinness Foreign Extra – Irlande	7 €

Our fruity beers:

Rince Cochon Fruits Rouges – Belgique	7 €
La Pêcheresse	5 €

More cocktail style? - 12cl

Cocktail of the week 9,50€

Your tailored cocktail 14€

Cocktails « créations »

Tic et Tac ! 11 €

Vodka à la noisette, expresso, liqueur de noisette

Tea Time ☹️ 😊 12 €

Gin infusé au thé, jus de gingembre, jus de bergamote, liqueur de thé, sirop de miel

Et la Banana... 🎵 🎧 13 €

Rhum Bumbu, purée de banane, sirop de cannelle, jus de citron vert, Peychaud's Bitters

De la vigne au verre 🍇 🍷 12 €

Pisco, menthe fraîche, vert jus, sirop épicé, jus de raisin, vermouth

On a tous en nous quelque chose de... Negroni... 12 €

Monkey Shoulder Smokey, Cynar, Lillet Rouge, bitters Suze

Il était une fois... la Normandie 14 €

Cocktail fumé au Calvados Normandia, purée de pommes & poires, sirop de pain d'épices, jus de citron

Our staple cocktails...

Wonder Woman!... 12 €

Rhum aux épices, sirop de vanille, purée de passion et framboise, shooter de Cerdon

軽さと柔らかさ (Karu-sa to yawaraka-sa) 🍷 10 €

Saké, purée de pêche, liqueur de fleur de sureau, citron vert, bitters cerise

Cataleya... 13 €

Gin Generous, purée de Kalamansi, liqueur de gingembre, miel, purée d'avocat

Willy Tonka 12 €

Vodka Ciroc, purée de coco, sirop de fève de tonka, liqueur de cacao blanc, expresso

If you wish a classical cocktail

(Mojito, Piña Colada, Porn Star, Caïpirinha etc...)

Ask to our team

A glass of wine maybe? - 15cl

Our sparkling wines:

Cup of Champagne	14 €
Cup of Prosecco	7 €
Cup of Cerdon (rosé lightly sweet)	9 €

Our white wines – 12cl

Domaine Bouisse Matteri – Vin de France	6 €
Mouthes Le Bihan – La Pie Colette – AOC Côtes de Duras	7 €
Maison Chanzy – Chardonnay – AOP Bourgogne	7 €
François Chidaine – Sauvignon – AOC Touraine	6 €
Le Pipi D'Ange – Vin de France (Moelleux)	6 €
Château Saint Julien D'Aille – AOP Côtes de Provence	6 €

Our Rosés – 12cl

Domaine Bouisse Matteri – Vin de France	6 €
Domaine de la Realière – Pastel – AOP Coteaux d'Aix en Provence	7 €
Château Saint Julien D'Aille – AOP Côtes de Provence	6 €

Our red wines – 12cl

Domaine Bouisse Matteri – Vin de France	6 €
Maison Chanzy – Pinot Noir – AOP Bourgogne	7 €
Château St Julien D'Aille – AOP Côtes de Provence	6 €
Château Plaisance – AOC Fronton	7 €
Château Tire Pé – AOP Bordeaux	6 €
Vignobles Verzier – Connivence – IGP Collines Rhodaniennes	7 €

If you wish a bottle
Ask us and
Let see the cellar together

Let yourself be tempted by a spirit - 5 cl

Our Whikies – 5cl

Jack Daniel's Old 7	8 €
Jack Daniel's Honey	9 €
Gentleman Jack	10 €
Wild Turkey 81	10 €
Woodford Reserve	12 €
Maker's Mark	12 €
Jim Beam 12 ans	14 €
Jack Daniel's Rye	10 €
Monkey Shoulder	9 €
Monkey Shoulder Smokey	10 €
Chivas 12 ans	9 €
Glenmorrangie 10 ans	12 €
Glenfiddich 12 ans	10 €
Balvienie DoubleWood 12ans	14 €
Laphroaig Quarter Cask	12 €
Nikka from the barrel	12 €
Bushmills Red Bush	9 €
Bushmills Black Bush	10 €
Redbreast 15 ans	15 €
Tullamore Dew	8 €
Kavalan Soist	30 €

Our Rhums & Cachaça – 5cl

Cachaça Ypioca	10 €
Sailor Jerry	7 €
Plantation Pineapple	12 €
Plantation Gran Añejo	12 €
Diplomatico Reserva Exclusiva	10 €
Botran 15 ans	10 €
Zacapa 23 Solera	10 €
Kraken	9 €
Mount Gay Black Barrel	9 €
Ryoma (Japon)	14 €
La compagnie des Indes – Caraïbes	9 €
Neisson	8 €
Saint James 1765	10 €
Appleton Estate 12ans	12 €
Rhum arrangé maison du moment	7 €

Our Tequilas & Mezcal – 5cl

El Jimador Bianco	9 €
Excellia Reposado	12 €
Herradura Reposado	12 €
Mezcal El Señorío Joven	10 €

Our Vodkas – 5cl

Zubrovka Biala	8 €
Zubrowka "Bison grass"	9 €
Eiko (Japon)	11 €
Ciroc / Giroc vanille	12 €
Beluga	12 €
Greygoose	10 €
Belvedere	11 €

Our Anisés & Absintes – 3cl

Ricard	4 €
Pastis 51	4 €
Pastis Henri Bardouin	5 €
Anisette Gras Floranis	5 €
Grande Absente	6 €

Our Calvados – 5cl

Château du Breuil – Fine Calvados	8 €
Château du Breuil 15 ans	10 €

Our Cognacs & Armagnacs – 5cl

Bas Armagnac Darroze	12 €
Bas Armagnac Chateau de Laubade	9 €
Remy Martin VSOP	9 €
Grosperin Grande Champagne 1990	20 €

Our Autres Alcools – 5cl

Grappa Nonino	8 €
Grappa Nonina Riserva 5 ans	10 €
Pisco 1615	9 €

Our Liqueurs & Amers – 5cl

Cointreau	8 €
Campari	6 €
Get 27	6 €
Chartreuse verte	9 €
Suze	5 €
Amaretto	7 €
Southern Confort	8 €
Bailey's	7 €

Our Vermouths – 5cl

Martini Blanc / Rouge	6 €
Noilly Prat Dry	7 €

Soft to come along with your spirit (Coca-Cola, tonic, Perrier, Ginger beer or else) : +1 €

Gin & Tonic ?

Select your Gin - 5cl

Hendrick's – Écosse – <i>Aromatisé concombre & rose</i>	9 €
The Botanist – Écosse – <i>Floral et frais</i>	10 €
Citadelle – France – <i>Sec et frais</i>	10 €
Le Gin by Christian Drouin – France – <i>Notes de pommes</i>	12 €
Generous – France – <i>Sec et frais</i>	10 €
Ki No Bi – Japon – <i>Notes de genièvre</i>	13 €
Tanqueray Ten – Angleterre – <i>Notes d'agrumes</i>	10 €
Oli'Gin – France – <i>Notes d'olive</i>	12 €
Akori – Japon – <i>Notes de Kumquat et de fruit du dragon</i>	13 €
Gin Mare – Espagne – <i>Notes d'herbes de Provence et olive</i>	10 €
Mr Hobbs – Angleterre – <i>Notes autour des herbes médicinales</i>	12 €
Monkey 47 – Allemagne – <i>Floral et citronné</i>	14 €
Hayman's Old Tom Gin – Angleterre – <i>Notes sucrées</i>	11 €
Mistral – France – <i>Notes d'aromates de Provence</i>	12 €
St George Terroir – Etats-Unis – <i>Notes de genièvre</i>	10 €
Copper Head – Belgique – <i>à découvrir...</i>	12 €
Ferdinand's – Allemagne – <i>Notes puissantes de genièvre</i>	13 €
Roku Gin – Japon – <i>Citronné et poivré</i>	12 €

And select a Tonic (or not!) – 20cl

Classics:

Schweppes Premium Mixer – Original Indian	+2,5 €
La French Tonic (bio)	+2,5 €
Fever Tree – Premium Indian	+2,5 €
Fentimans – Premium Indian	+2,5 €
The London Essence – Classic Tonic	+2,5 €

Flavored:

Schweppes Premium Mixer – Tonic Matcha	+2,5 €
Schweppes Premium Mixer – Tonic Hibiscus	+2,5 €
Schweppes Premium Mixer – Tonic poivre rose	+2,5 €
Fever Tree – Tonic Fleur de sureau	+2,5 €
Fever Tree – Mediterranean Tonic	+2,5 €
Fentimans – Orange de Valence	+2,5 €
The London Essence – Tonic pamplemousse & romarin	+2,5 €
The London Essence – Tonic orange amère & fleur de sureau	+2,5 €
Finley – Sel Marin & Citron	+2,5 €
Finley – Tonic au concombre	+ 2,5 €

Or alcohol free? - 25cl

Cool side

Mocktails (*Virgin cocktails*) – 30cl

Douce Folie – Pêche, abricot, sirop orgeat, ginger ale	7 €
Caraiïba – Noix de coco, fruit de la passion, mangue, sirop vanille	7 €
La Fête Foraine – Fraise, Framboise, jus de cranberry, sirop pop-corn	7 €
Agrumus – Jus d'orange, jus de mandarine, menthe, ginger beer	7 €
Virgin Mojito – Menthe, sirop de sucre, jus de citron vert, Perrier	7 €
Virgin Piña Colada – Purée d'ananas, Purée de coco	7 €

* * *

Café Frappé – 15cl	3 €
Café Latte Frappé – 25cl	4 €
Coca Cola – 25cl	4 €
Coca Cola Zéro – 25cl	4 €
Orangina – 25cl	4 €
Red Bull – 25cl	5 €
Fuze Tea – 25cl	4 €
Evian – 33cl	4 €
Badoit Rouge – 33cl	4 €
Thonon ou San Pelegrino – 75cl	7 €
Lorina – Limonade nature (sup. sirop +1 €) – 33cl	4 €
Schweppes – Indian Tonic – 25cl	4 €
Fentimans – Ginger Ale – 20cl	4 €
Schweppes Premium – Ginger Beer – 20cl	5 €
Jus de fruits (Pomme / Fraise / Framboise / Tomate / Cranberry) – 25cl	5 €
Jus de fruits pressés minute (Orange / Citron) – 25cl	6 €
Sirops (Grenadine / Fraise / Menthe / Pêche / Orgeat / Citron) – 25cl	2,50 €

Warm side

Expresso	2 €
Café américain	2 €
Double expresso	4 €
Noisette	3 €
Café Latte	4 €
Capuccino	4,50 €
Chocolat chaud	4 €
Thé (Noir ou Vert)	4 €