



DRINK & CHILL

LES APÉRITIFS

Ballon de blanc 8 cl	3,00
Ricard, Pastis 51 2 cl	3,50
Suze 5 cl	4,40
Porto Offley 4 cl	4,40
<i>Rouge ou blanc</i>	
Martini 4 cl	4,40
<i>Rouge, blanc ou rosé</i>	
Campari 5 cl	5,00
Americano 6 cl	9,00
<i>Campari, Martini rouge & blanc</i>	
Kir Vin blanc 14 cl	5,00
Kir Royal Champagne 14 cl	12,00

L'APÉRO

Planche de Fromages de Savoie	15,90
Planche de Charcuteries de Savoie	15,90
Planche Mixte <i>Charcuteries & fromages</i>	16,50
Saucisson de Aime <i>Nature, Beaufort, Noisettes</i>	8,90
<i>Les planches et saucissons sont servis toute la journée</i>	
Focaccia <i>Huile d'olive, origan</i>	9,00
<i>Servi à partir de 18h00</i>	

LES BIÈRES BOUTEILLE

1664 - Bière Sans Alcool 0.0°	5,50
Peroni 33 cl	6,50
Desperados 33 cl	6,50
Duvel 33 cl	7,00
Cherry Chouffe Rouge, 8° 33 cl	7,00
MC Chouffe Brune, 8° 33 cl	7,00

LES BIÈRES LOCALES

BRASSERIE SAPAUDIA <i>Aime-la-Plagne</i>	33 cl
Cosmique IPA, 5,8° 33 cl	7,00

BRASSERIE DU PETIT ST BERNARD

<i>Bourg-Saint-Maurice</i>	33 cl
Freerider, <i>Blonde légère, 5°</i> 33 cl	7,00
Bouquetin, <i>Dry Hopped IPA, 6°</i> 33 cl	7,00
Weissberg, <i>Blanche, 5,2°</i> 33 cl	7,00

LES BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl	2,5L	3,5L
Kronenbourg	4,20	7,20	33,00	43,00
Carlsberg	4,50	8,50	39,00	54,00
Sapaudia	4,90	8,90		
<i>Bière locale</i>				
Grimbergen	4,90	8,90		
<i>Blonde</i>				
1664	4,90	8,90		
<i>Blanche</i>				
Pietra	4,90	8,90		
Bière du moment	4,90	8,90		
Panaché	4,20	7,50		
Monaco	4,20	7,60		
Supplément Picon	1,00	1,50		



MULE STORE 18 cl 10,00

Moscow Mule	
<i>Vodka, jus de citron vert, Fever Tree Ginger Beer</i>	
Mexican Mule (Téquila)	
London Mule (Gin)	
Moose Mule (Moose)	
☑ Mule des Alpes (Chartreuse verte)	
June Mule (June Pêche de Vigne by G-vine)	

LES GT'S

	4 cl
Seagram's Etats-Unis	9,00
Bombay Sapphire Angleterre	11,00
G-Vine <i>Gin de Raisin Français</i>	13,00
June by G-vine <i>Poire Français</i>	13,00
Roku Japon	13,00
Ungava Québec	12,00
Botanist <i>Île d'Islay, Ecosse</i>	13,00
Mare Espagne	13,00
Monkey 47 <i>Allemagne, 47 plantes</i>	15,00
☑ Altitude <i>France, Chamonix</i>	15,00
Tanqueray Angleterre	12,00
Hendrick's Ecosse	13,00

Servi avec Fever Tree Indian Tonic 25cl

TAKE IT EASY

LES SPRITZ 16cl 10,00

Apérol
Campari
Martini Fiero
Suze
<i>Suze, crème de pêche, citron vert, Prosecco, eau pétillante</i>
☑ Hugo
<i>Prosecco, sirop de fleur de sureau, citron vert, eau gazeuse</i>



LE CIDRE



Cidre Sassy 33cl	7,00
<i>Cidre artisanal de Normandie</i>	

LES COCKTAILS

Mojito des Alpes 15 cl	10,00
<i>Chartreuse verte ou Génépi, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse</i>	
Mojito 15 cl	10,00
<i>Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse</i>	
Caipirinha 15 cl	10,00
<i>Cachaça, citron vert & cassonade</i>	
Piña Colada 15 cl	10,00
<i>Rhum, lait de coco, jus d'ananas</i>	
☑ Sex on the beach 15 cl	10,00
<i>Vodka, crème de pêche, jus ananas, jus cranberries</i>	
Margarita 10 cl	10,00
<i>Tequila, Cointreau, jus de citron</i>	
Grand Canyon 15 cl	10,00
<i>Tequila, Triple sec, jus ananas & orange, purée de fraises</i>	
Paloma 15 cl	10,00
<i>Tequila, citron vert, soda pamplemousse, sirop d'agave</i>	
☑ Gimber Champagne 15 cl	12,00
<i>Gimber, Vodka, Champagne</i>	

LES SPIRITUEUX 4 cl

Tequila	8,00
Vodka Wyborowa	8,00
Rhum	
Havana Club 3 ans	8,00
Havana Club 7 ans	9,00
Diplomatico	11,00
Don Papa	11,00
Whisky	
Ballantine's Finest	9,00
Jack Daniel's	10,00
Aberlour 10 ans	11,00
Lagavulin 16 ans	13,00
Nikka from the Barrel	11,00



LES VINS AU VERRE



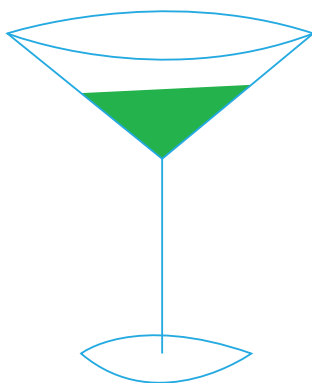
VINS BLANCS <i>White wine</i>	14 cl	VINS ROUGES <i>Red wine</i>	14 cl
Savoie, Roussette, AOP, F. Trosset, Cuvée la Devise 2022	6,00	Côtes-du-Rhône, AOC, Belle Ruche M. Chapoutier	5,50
Bourgogne Aligoté, AOC, Domaine Felix	7,00	Vallée du Rhône, Crozes-Hermitage, AOC, Petite Ruche M. Chapoutier	7,50
Côte du Rhône, AOC, Vidal Fleury	5,50	Saint-Nicolas de Bourgueil, AOC Domaine Bruneau 2021	7,00
Vallée du Rhône, AOC, Crozes-Hermitage	7,00	Black Wolf, Pic Saint-Loup, AOP, Vignobles Vellas, BIO 2020	7,50
VIN ROSÉ <i>Rose wine</i>	14 cl	Mondeuse Arbin, AOP, F. Trosset, Terre d'origine 2021	7,00
Octopus, IGP, Méditerranée	5,50	Nero d'Avola, DOC, Merlot, Italie 2020	6,00
Côtes de Provence, AOP, Lou Peyrassol	6,00		

LE BAR 0°

Boissons Sans Alcool - Alcohol Free

LES MOCKTAILS 0°

Gimber Mojito 20 cl	8,00
<i>Gimber*, citron vert, jus de citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse</i>	
Gimber Cidre 20 cl	8,00
<i>Gimber*, jus de pomme gazéifié, eau gazeuse</i>	
Exotic Gimber 20 cl	8,00
<i>Gimber*, jus d'ananas, fruit de la passion, eau gazeuse</i>	
Virgin	
Piña Colada 20 cl	8,00
<i>Lait de coco, jus d'ananas</i>	
Virgin	
Spritz Crodino 20 cl	7,00
<i>Virgin Spritz</i>	



GIMBER
The original

* concentré de gingembre Bio du Pérou

HARD DRINKS 0°

Virgin Gin Tonic 20 cl	8,00
Virgin Moscow Mule 20 cl	8,00
Virgin Caïpirinha 6 cl	8,00

LES VINS 0°

Virgin Sauvignon Blanc 12 cl	5,00
Bouteille 75 cl	35,00
Virgin Rosé 12 cl	5,00
Bouteille 75 cl	35,00

LES BIÈRES 0°

1664 Blonde 33 cl	5,50
IPA 33 cl	6,00

LES DIGESTIFS 0°

Mentha Fresca 4 cl	6,00
<i>Virgin Get 27</i>	
Lemon Intensa 4 cl	6,00
<i>Virgin Lemoncello</i>	

LES SOFTS & JUS DE FRUITS

Coca-Cola, Coca-Cola-Zéro 33 cl	4,50
Fanta, Sprite 25 cl	4,50
Orangina, Fuzetea 25 cl	4,50
Schweppes 25 cl Tonic ou Agrume	4,50
Fever Tree 20 cl Ginger ale, Ginger beer, Lemon	4,50
Sirop à l'eau 25 cl	3,20
Diabolo 25 cl	4,20

THÉ FROID MÉ MÉ 25 cl
Boisson locale bio très peu sucrée

Rafraichissante	4,80
Energisante	4,80
Hydratante	4,80
Vitalisante	4,80

Jus ou nectars de fruits 25 cl 4,00
*Orange bio, tomate bio, multifruits bio,
pamplemousse, ananas*

Ferme Bio Margerie 25 cl 4,20
Pomme, Abricot

Jus pressés 25 cl 6,00
Orange, citron

LES DIGESTIFS 4 cl

Eaux de vie de la Distillerie des Aravis 7,50
Gentiane, Sapinette, Poire

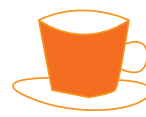
Génépi du Berger	7,50
Limoncello, Marc de Savoie	7,00
Cognac Augier VS	7,50
Armagnac Comte de Lauvia	7,50
Baileys, Cointreau, Calvados	7,50
Get 27, Absinthe	7,50
Chartreuse Verte	9,50
Chartreuse Jaune	9,50

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION
PRIX NETS AFFICHÉS EN EURO - SERVICE COMPRIS

UN RESTAURANT DU GROUPE BASE CAMP LODGE - RCS CHAMBERY 833 225 774
RESTAURANT BC7 - CARTE LIMO - A23 - ILLUSTRATIONS : ANFETAMINE.FR
IMPRESSION : PRINTOCLOCK.COM - IMPRIMÉ SUR PAPIER RECYCLÉ



LES BOISSONS CHAUDES



Café expresso	2,30
Double café expresso	4,30
Café Macchiato/Noisette	2,60
Café latte	4,90
Cappuccino	4,70
Chocolat chaud	4,70
Chocolat chaud Viennois	5,20
Very hot chocolate	8,20
<i>Chocolat chaud, Chartreuse ou Rhum 2 cl</i>	

Thé	4,10
Infusion	4,10
Supplément lait	0,10
Vin Chaud 16 cl	5,00
<i>Rouge</i>	

Hot Gimber 5,00
*Gimber (concentré de gingembre),
feuilles de menthe, eau chaude*

Irish coffee 8,00
Whisky 2 cl, sucre de canne, café, crème

Mountain coffee 8,00
Génépi 2 cl, sucre de canne, café, crème

LES BULLES 10 cl 75 cl

Prosecco Bio « Brut » Arnaces	5,00	24,00
Rémy Massin Blanc de noir	10,00	75,00
Moët & Chandon	12,00	95,00
Perrier Jouet Blanc de blanc		120,00
		Magnum 250,00
French bloom		60,00
<i>Pétillant sans alcool</i>		

LES O MINÉRALES

	25 cl	33 cl	50 cl	1 Litre
Vittel	3,50		4,60	6,20
San Pellegrino			4,60	6,20
Perrier		4,00		
Plate				6,20
<i>Eau minérale naturelle de Savoie</i>				6,20
<i>Eau locale de Seez</i>				