



Nos Boissons

Nos Vins Blancs

 12,5 cl

 75 cl

SAVOIE

- | | | |
|---|-------|--------|
|  VIIGNIER – IGP PAYS D'ALLOBROGIE <i>Domaine Tardy</i> | 5,00€ | 27,00€ |
| <p>Belle attaque en bouche, vive et franche. Explosion d'arômes pêches et abricots. Ce viognier s'accorde très bien avec les ravioles et le suprême de volaille.</p> | | |
|  APREMONT BIO « TERRES DE FAMILLE »  | — | 30,00€ |
| <p>Equilibré et racé de la Jacquère. Un léger perlant, de fines notes d'agrumes légèrement florales et minérales apportent une belle puissance aromatique.</p> | | |
|  CHIGNIN-BERGERON - AOC <i>Domaine Fabien Félix</i> | 6.50€ | 35,00€ |
| <p>Un vin rond et fruité aux notes de fleurs et de fruits blancs.</p> | | |

CÔTES DE GASCOGNE

- | | | |
|---|-------|--------|
|  UBY N°4 (MOELLEUX)- IGP <i>Domaine Uby</i> | 5,00€ | 28,00€ |
| <p>La bouche est expressive évoluant vers des notes florales, d'agrumes, de fruits jaunes et exotiques. Une jolie tension finale apporte de la fraîcheur à la gourmandise du vin.</p> | | |

BOURGOGNE

- | | | |
|--|---|--------|
|  MACON-VILLAGES <i>Vignerons de Buxy</i> | — | 38,00€ |
| <p>Vin souple, sec et fleuri, tout en rondeur avec une belle vivacité.</p> | | |

Nos Vins Rouges

SAVOIE

- | | | |
|--|-------|--------|
|  PINOT NOIR « CEP NOIR » | 5,50€ | 32,00€ |
| <p>Cuvée Vieilles Vignes, matière et rondeur, bouche longue, nez de fruits rouges et noirs confiturés.</p> | | |
|  MONDEUSE ARBIN « AVALANCHE » <i>Fabien Trosset</i> | — | 36,00€ |
| <p>Une très belle Mondeuse qui développe une texture soyeuse et une belle complexité aromatique : notes fumées, de poivre blanc, de fruits noirs et de fleurs.</p> | | |

VALLÉE DU RHÔNE

- | | | |
|---|-------|--------|
|  CÔTES-DU-RHÔNE BIO <i>Domaine de Servans</i>  | 5,00€ | 28,00€ |
| <p>Un vin qui évoque des petits fruits rouges et des arômes de fruits murs. Accompagne bien les grillades de bœuf.</p> | | |
|  CROZES-HERMITAGE « LES PALAIS » <i>Cave de Clairmont</i> | — | 37,00€ |
| <p>Bouche douce et soyeuse, dominante de fruits rouges, délicatement poivrée. Sensation de fraîcheur et de fruit, gourmand avec des notes de fraise, mûre, cacao, réglisse, arômes floraux de violette.</p> | | |

LANGUEDOC

- | | | |
|--|-------|--------|
|  PIC SAINT-LOUP « STE LUCIE D'EUZET » <i>Vignoble des Trois Châteaux</i> | 6,00€ | 30,00€ |
| <p>Un vin aux arômes délicats de fruits rouges et d'épices, une bouche soyeuse aux notes poivrées et aux tanins fins.</p> | | |
|  SAINT GUILHEM LE DESERT « LES SILEX FUMÉS » - IGP <i>Maison Latour Renard</i> | — | 39,00€ |
| <p>Avec sa robe violine profonde, un nez de fruits noirs, riche d'une belle minéralité, ce vin vous séduira par sa fraîcheur et sa délicatesse en bouche.</p> | | |

BOURGOGNE

- | | | |
|--|---|--------|
|  MERCUREY <i>Domaine Narjoux-Normand</i> | — | 59,00€ |
| <p>Un vin entier, riche, au senteur de fruits rouges et de violette, ce vin donnera du relief aux viandes rouges en sauce et aux fromages affinés.</p> | | |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Prix nets

Service compris

 **CHALET**
LA GROLLE
Restaurant Bar Pub

Nos Vins Rosés

SAVOIE

✿ GAMAY « TERRES DE FAMILLE »

 12,5 cl  75 cl

4,00€ 22,00€

PROVENCE (AOC)

✿ CÔTES DE PROVENCE « CAP DES PINS » - Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

5,00€ 28,00€

Nos vins au pichet

✿ *Vin blanc de Savoie*

✿ *Vin Rouge de Savoie*

✿ ARMOND D'ARTOIS - Côte du Rhône (Rouge)

✿ MAURES CAP DES PINS n° 2 IGP - Saint-Tropez (Rosé)

 25 cl  50 cl

6,00€ 11,00€

6,00€ 11,00€

7,00€ 13,00€

7,00€ 13,00€

Notre cuvée " La Grolle "

✿ ROUGE ou BLANC ou ROSÉ - IGP Méditerranée « Croix du Sud »

 75 cl 19,00€

Nos Bulles

✿ JACQ'IN ROSÉ (pétillant rosé de Savoie) E. Jacquin & fils

✿ CRÉMANT DE SAVOIE Jean Cavallé

✿ CHAMPAGNE BRUT SÉLECTION Chassenay d'Arce

✿ CHAMPAGNE CARTE JAUNE Veuve Clicquot Ponsardin

 12,5 cl  75 cl

4,50€ 25,00€

6,00€ 32,00€

9,00€ 50,00€

— 75,00€



Notre spécialité



LA GROLLE (4 pers. Minimum) prix/pers.

Café, Marc de Savoie, orange, sucre + petite touche personnelle

5,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Prix nets

Service compris

 CHALET
LA GROLLE
Restaurant Bar Pub

Nos Vins Rosés

	 12,5 cl	 75 cl
SAVOIE		
✿ GAMAY « TERRES DE FAMILLE »	4,00€	22,00€
PROVENCE (AOC)		
✿ CÔTES DE PROVENCE « CAP DES PINS » - Maîtres Vignerons de Saint-Tropez	5,00€	28,00€

Nos vins au pichet

	 25 cl	 50 cl
✿ <i>Vin blanc de Savoie</i>	6,00€	11,00€
✿ <i>Vin Rouge de Savoie</i>	6,00€	11,00€
✿ ARMOND D'ARTOIS – Côte du Rhône (Rouge)	7,00€	13,00€
✿ MAURES CAP DES PINS n° 2 IGP - Saint-Tropez (Rosé)	7,00€	13,00€

Notre cuvée " La Grolle "

✿ ROUGE ou BLANC ou ROSÉ – IGP Méditerranée « Croix du Sud »	 75 cl	19,00€
--	---	--------

Nos Bulles

	 12,5 cl	 75 cl
✿ JACQ'IN ROSÉ (pétillant rosé de Savoie) E. Jacquin & fils	4,50€	25,00€
✿ CRÉMANT DE SAVOIE Jean Cavallé	6,00€	32,00€
✿ CHAMPAGNE BRUT SÉLECTION Chassenay d'Arce	9,00€	50,00€
✿ CHAMPAGNE CARTE JAUNE Veuve Clicquot Ponsardin	—	75,00€



Notre spécialité



LA GROLLE (4 pers. Minimum) prix/pers. Café, Marc de Savoie, orange, sucre + petite touche personnelle	5,00€
---	-------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Prix nets

Service compris

 CHALET
LA GROLLE
Restaurant Bar Pub

Apéritifs

KIR VIN BLANC	3,50€
KIR PÉTILLANT 10 cl	4,50€
KIR ROYAL 10 cl	9,50€
<i>Nos crèmes et liqueurs : cassis, pêche, mûre, framboise, violette, myrtille, châtaigne</i>	
MARTINI Blanc, rouge 4 cl	4,50€
MARTINI FLOREALE sans alcool 4 cl	4,50€
RICARD, PASTIS DES ALPES 2 cl	3,50€
SUZE 5 cl	3,50€
PORTO ROUGE OU BLANC 5 cl	4,50€

Cocktails

SPRITZ Apérol, Limoncello ou St Germain 20 cl	7,50€
MOJITO 8,50€ ou Virgin Mojito 20 cl	6,50€
TEQUILA SUNRISE 20 cl	7,50€
BLUE LAGOON <i>Vodka</i> 20 cl	7,50€
L'APHRODISIAQUE <i>Gin, cointreau</i> 20 cl	7,50€
LE CENDRILLON sans alcool 20 cl	6,50€
Sirop de passion, kiwi, grenadine, jus d'ananas, jus d'orange	

Bières pression

BUD BLONDE 5°	25 cl 3,20€	50 cl 6,00€
BIERE DU MOMENT	25 cl 4,50€	50 cl 8,50€
PANACHÉ	25 cl 3,20€	50 cl 6,00€
MONACO	25 cl 3,20€	50 cl 6,00€
PICON BIÈRE	25 cl 4,00€	50 cl 7,80€

Bières bouteille (33 cl)

LA BÊTE AMBRÉE 8° France Nord	6,00€
DUVEL BLONDE 8.5° Belgique	6,00€
LA CHOUFFE BLONDE 8° Belgique	6,00€
LA BAUJUE blanche, blonde ou brune 4.5° Locale	5,50€
GUINNESS brune 4.2° Irlande	5,50€
DESPERADOS Original 5.9° Alsace	5,50€
Bière sans alcool 0°	5,50€
BRASSERIE DU MONT BLANC Savoie	6,00€
SANS GLUTEN : La verte 5,9° (Génépi), La Violette 4,7° (violette et airelles), La bleue 5,8° (myrtilles), La blanche 4,7°	
La Rousse 6.5° (aux 3 malts), La cristal IPA 4,7°	

Eaux

EVIAN	50 cl 4,00€	1l 6,00€
BADOIT	50 cl 4,00€	1l 6,00€
SAN PELLEGRINO	50cl 4,00€	1l 6,00€

Sodas, jus de fruits

COCA-COLA, COCA ZÉRO 33 cl	3,60€
ORANGINA 25 cl	3,60€
SCHWEPES tonic ou agrumes 25 cl	3,60€
NESTEA 25 cl	3,60€
PERRIER 33cl	3,50€
JUS DE FRUITS 25 cl	3,60€
<i>Abricot, ananas, orange, pamplemousse, fraise, pomme, raisin, tomate, ACE</i>	

Supplément tranche ou sirop +0.20 €

SIROP À L'EAU 25 cl	2,50€
<i>Nos sirops : pêche, cassis, citron, fraise, framboise, grenadine, menthe verte, mûre, orgeat, caramel, violette, myrtille, kiwi, fruit de la passion</i>	

Digestifs (4 cl)

GÉNÉPI, CHARTREUSE VERTE ou JAUNE	5,50€
WHISKY, JACK DANIEL, BAILEYS	5,50€
VODKA, GIN, TEQUILA	5,50€
RHUM Don papa, Diplomatico, Bumbu	7,00€
GET 27, GET 31	5,00€
COGNAC, CALVADOS, ARMAGNAC	6,00€
Suppl. jus de pomme, orange, soda	1,50€

Digestifs Sélection (4 cl)

WHISKY Togouchi, Cardhu 12 ans	7,00€
EAU DE VIE Mirabelle, Poire, Framboise	5,50€

Chauds

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	1,80€
GRAND CAFÉ, GRAND DÉCA	3,50€
THÉ	3,50€
Supplément lait	0.20€
CHOCOLAT	3,50€
CHOCOLAT VIENNOIS	4,50€
LAIT CHAUD	3,00€
CAPPUCCINO lait ou chantilly	4,50€
IRISH-COFFEE	8,00€
VIN CHAUD	4,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Prix nets - Service compris