Nos Vins Blancs

	₹ 12.5 cl	75 cl
SAVOIE		
CHARDONNAY - AOP Caves de Cruet	_	25.00€
Vin sec et élégant, bouche ronde et puissante avec des pointes vanillées. VIOGNIER – IGP PAYS D'ALLOBROGIE Domaine Tardy Vin frais et vif. Explosion d'arômes pêches et abricots.	5.50€	30.00€
© CHIGNIN-BERGERON « SUBLIME » – AOP Caves de Cruet Un vin rond et fruité aux notes de fleurs et de fruits blancs.	6.50€	35.00€
CÔTES DE GASCOGNE		
**UBY N°4 (MOELLEUX) – IGP Domaine Uby Notes florales, d'agrumes, de fruits jaunes et exotiques. Frais et gourmand.	5.00€	28.00€
Nos Vins Rouges		
SAVOIE		
FINOT NOIR - AOP Caves de Cruet Vin frais et léger qui développe des notes de griottes et fruits à noyaux.	4.50€	23.00€
MONDEUSE ARBIN – AOP Caves de Cruet Cépage savoyard. Vin structuré aux tanins souples. Arômes cassis et notes poivrées.	_	26.00€
VALLÉE DU RHÔNE		
© CÔTES-DU-RHÔNE BIO Roche des Collines Un vin qui évoque des petits fruits rouges et des arômes de fruits murs.	5.00€	28.00€
CROZES-HERMITAGE « LES PALAIS » Cave de Clairmont Sensation de fraîcheur, dominante de fruits rouges délicatement poivrée, très gourmand.		45.00€
LANGUEDOC		
PIC SAINT-LOUP « STE LUCIE D'EUZET » vignoble des Trois Châteaux	6.00€	32.00€
Arômes délicats de fruits rouges et d'épices, notes poivrées et tanins fins. SAINT GUILHEM LE DESERT « SILEX FUMÉS » - IGP Domaine Beaurenard Avec sa robe violine profonde, un nez de fruits noirs, frais et sa délicat en bouche.		38.00€
SUD-OUEST		04.006
© CÔTES DE GASCOGNE MALBEC – IGP Domaine Laffite Vin rafraichissant et structuré. Arômes de petits fruits rouges sauvages, épices douces. BOURGOGNE	_	24.00€
HAUTES COTES DE NUITS Domaine Chambris Un vin franc et équilibré aux arômes de fruits frais, cerise et framboise	_	58.00€
Nos petits formats (37.5cl et 50c	l)	ě
SAVOIE BLANC – ROUSSETTE DE SAVOIE – AOP Caves de Cruet Cépage Altesse cultivé uniquement en Savoie. Vin fruité, arôme agrumes et notes florales.	50cl	17.00€
SAVOIE ROUGE - PINOT NOIR - AOP Caves de Cruet Vin frais et léger qui développe des notes de griottes et fruits à noyaux.	50cl	15.00€
© CROZES HERMITAGE « LES PALAIS » Cave de Clairmont Sensation de fraîcheur, dominante de fruits rouges délicatement poivrée, très gourmand.	37.5cl	30.00€

 $L'abus\ d'al cool\ est\ dangereux\ pour\ la\ sant\'e.$

LA GROLLE

Restaurant Bar Pub

À consommer avec modération.

Service compris

Prix nets

Nos Vins Rosés

	₹ 12.5 cl	75 cl
SAVOIE		
©CUVÉE OPALE » – AOP Caves de Cruet	4.00	22.00€
Un vin léger et fruité, élégant et gourmand.		
ALPILLES		
	_	30.00€
Un vin délicat, marqué par des arômes de fruits exotiques (litchi) et de pamplemousse.		

Nos pichets

	2 5 cl	♣ 50 cl
8 Vin blanc de Savoie	6.00€	11.00€
⊌Vin rouge de Savoie	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 »



19,00€

Nos Bulles

	T cl	cl
BULLCîmes (vin de Savoie rosé pétillant Brut) – Cave de Cruet	4.50€	25.00€
CRÉMANT DE SAVOIE brut – Cave de Cruet	6.00€	32.00€
Marce CHAMPAGNE BRUT SÉLECTION Chassenay d'Arce	9.00€	50.00€
CHAMPAGNE CARTE JAUNE Veuve Clicquot Ponsardin	_	75.00€



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.

LA GROLLE
Restaurant Bar Pub

À consommer avec modération.

Service compris

Prix nets

Apéritifs

KIR VIN BLANC	3,50€
KIR PÉTILLANT 10 cl	4,50€
KIR ROYAL 10 cl	9,50€
Nos crèmes et liqueurs : cassis, pêche, mûre, framboise, violette, myrtille, châtaigne	
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 Vodka, Curação 20 cl	7,50€
L'APHRODISIAQUE Gin, cointreau 20 cl	7,50€
LE CENDRILLON sans alcool 20 cl	6,50€
Sirop de passion, kiwi, grenadine, jus d'ananas,	
ius d'orange	

Bières pression

BUD BLONDE 5°	25 cl 3,50€	50 cl 6,50€
BIERE DU MOMENT	25 cl 5,00€	50 cl 9,00€
PANACHÉ	25 cl 3,50€	50 cl 6,50€
MONACO	25 cl 3,50€	50 cl 6,50€
PICON BIÈRE	25 cl 4,50€	50 cl 8,00€

LA BÊTE AMBRÉE 8° France Nord

	-,
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€
GUINESS 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°	
(violettes et airelles), La bleue 5,8° (myrtilles), La blanch	ne 4,7∘
La Rousse 6.5° (aux 3 malts), La cristal IPA 4,7°	

Eaux

EVIAN	50 cl 4,00€	11 6,00€
BADOIT	50 cl 4,00€	11 6,00€
SAN PELLEGRINO	50cl 4,00€	11 6,00€

Sodas, jus de fruits

6064 6014 6064 7ÉDO 1	7.000
COCA-COLA, COCA ZÉRO 33 cl	3,60€
ORANGINA 25 cl	3,60€
SCHWEPPES tonic ou agrumes 25 cl	3,60€
NESTEA 25 cl	3,60€
LIMONADE 25 cl	3,50€
DIABOLO 25 cl	3.60€
PERRIER 33 cl	3,50€
JUS DE FRUITS 25 cl	3,60€
Abricot, ananas, orange, pamplemousse,	
fraise, pomme, raisin, tomate, ACE	

Supplément tranche ou sirop +0.20 €

SIROP À L'EAU 25 cl

Nos sirops : pêche, cassis, citron, fraise, framboise, grenadine, menthe verte, mûre, orgeat, caramel, violette, myrtille, kiwi, fruit de la passion

2,50€

Digestifs (4 cl)

GÉNÉPI, CHARTREUSE VERTE ou JAUNE WHISKY, JACK DANIEL, BAILEYS	5,50€ 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€

Bières bouteille (33 cl) 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	

Prix nets - Service compris

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

