



## Apéritifs Classiques

Ricard/Pastis	45°	4cl	8.-	Aperol Spritz	11°	4cl	8.-
Suze	20°	4cl	10.-	Campari	23°	4cl	10.-
Martini blanc	15°	4cl	8.-	Pimm's	25°	4cl	14.-
Martini rouge	15°	4cl	8.-	Kir Cassis   Pêche   Châtaigne		1dl	9.-
Fernet Branca	39°	4cl	11.-	Kir royal		1dl	17.-

## Bières Pressions

Brasserie Valaisanne blonde	25cl	5,50.-	50cl	9.-
Cardinal blanche	25cl	5,50.-	50cl	9.-
Panaché, Monaco	25cl	4,50.-	50cl	8.-
Bière Picon	25cl	5.-	50cl	9.-

## Bières en bouteille

Corona	35,5cl	8.-
Bière sans Alcool	33cl	6.-



## Boissons sans alcool

Aqua Panna	50cl	5,50.-
San Pellegrino	50cl	5,50.-
Schweppes Indian tonic	20cl	5,50.-
Coca cola classique   Coca cola zéro	33cl	5,50.-
Thé froid Fuse pêche	33cl	5.-
Perrier	33cl	5,50.-
Jus de pomme Ramseier	33cl	5,50.-
Jus Granini Orange   Ananas   Tomate   Abricot	20cl	5,50.-
Jus d'orange pressé	20cl	6.-
San bitter	10cl	6.-
Red bull	25cl	7.-
Sirop Grenadine   Citron   Cassis   Menthe   Framboise	25cl	4.-

## Boissons à prix modérés

Jus de Cranberry	2,50.-
Lait chaud   Lait froid	2,50.-
Sirop à l'eau	2,50.-
Diabolo   Limonade	2,50.-

## Boissons chaudes

Ristretto, espresso, café	4.-
Cappuccino, chocolat chaud, café latte	5.-
Earl grey, Ceylan, Sencha, Rooibos vanille	5.-
Menthe poivrée, Verveine, Fruits rouge	5.-





## LES CLASSIQUES

<b>OLD FASHIONED</b> .....	18.-
Bourbon - Sucre Roux Angostura - Soda	
<b>COSMOPOLITAN</b> .....	18.-
Vodka - Triple Sec Citron vert - Jus de Cranberry	
<b>LONG ISLAND</b> .....	18.-
Rhum - Vodka - Gin - Triple Sec Tequila - Sirop de Canne Citron - Coca-Cola	
<b>ESPRESSO MARTINI</b> .....	18.-
Vodka - Kahlua - Espresso Sirop de Canne	
<b>MOSCOW MULE</b> .....	18.-
Vodka - Citron vert - Ginger beer	
<b>JAMAÏCAN MULE</b> .....	18.-
Rhum Brun épicé - Citron vert Ginger beer	
<b>BLOODY MARY</b> .....	18.-
Vodka - Citron vert - Jus de Tomate Tabasco - Sauce Worcestershire Sel de Céleri	
<b>STRAWBERRY DAIQUIRI</b> .....	19.-
Rhum blanc - Citron - Sirop de Canne - Purée de Fraise	
<b>AMARETTO SOUR</b> .....	18.-
Disaronno - Citron - Sirop de Canne - Angostura	
<b>DRY MARTINI</b> .....	18.-
Gin ou Vodka - Vermouth Dry - Olives ou Citron	
<b>NEGRONI</b> .....	18.-
Gin - Campari - Vermouth Rouge	
<b>MARGARITA</b> .....	18.-
Tequila - Triple Sec - Citron vert	
<b>FRENCH 75</b> .....	18.-
Champagne - Gin - Citron pressé	

## LES COCKTAILS CRÉATIONS

*By Flo*

<b>GENEVA PEARL</b> .....	19.-
Rhum Brun épicé - Menthe Citron - Angostura Sucre de canne - Bitter Cerise	
<b>BASILIC INSTINCT</b> .....	19.-
Vodka - Jus de Passion Sirop de Vanille Citron - Basilic	
<b>SCOTTISH MULE</b> .....	20.-
Gin Hendricks - Citron Sirop de Sureau Menthe - Ginger Beer Concombre	
<b>CAPTAIN DU M</b> .....	20.-
Rhum Brun épicé - Citron vert Ginger beer - Bitter Cerise	
<b>L'ATRATIVA</b> .....	20.-
Vodka - Chambord - Liqueur de Litchi - Ananas Schweppes Hibiscus	
<b>LES INCONTOURNABLES</b>	
<b>SPRITZ</b> .....	8.-
Aperol - Prosecco - Perrier	
<b>HUGO</b> .....	14.-
Prosecco - Fleur de Sureau Citron vert - Menthe	
<b>MOJITO</b> .....	15.-
Rhum - Citron vert - Menthe Sirop de Canne - Soda	
<b>MOJITO FRAISE</b> .....	17.-
Passion ou Concombre - Basilic	
<b>CAÏPIRINHA</b> .....	15.-
Cachaça - Sucre roux - Citron vert	
<b>CAÏPIROSKA</b> .....	15.-
Vodka - Sucre roux - Citron vert	



# CARTE DU SOIR

## Nos Classiques chauds

Le club sandwich du M .....	20.-
Le M burger .....	28.-
Lasagnes traditionnelles .....	24.-

## Nos Classiques froids

Planche de charcuterie (jambon cru, chorizo, terrine, saucisson) .....	18.-
Planche fromagère (bûche de chèvre, gruyère, tomme de Savoie, tomme vaudoise) .....	18.-
Planche italienne (mozzarella di bufala, stracciatella, tomates cerise) .....	18.-
Planche mixte (assortiment de charcuteries et fromages) .....	18.-
Planche ibérique (jambon, chorizo & boudin ibérique de Bellota, cecina, pan con tomate) .....	24.-
Planche carnivore (entrecôte en tagliata, sauce au choix) .....	39.-
Planche océane (saumon fumé, pain toasté, crème acidulée et aneth) .....	24.-
Pata negra (jambon épaule Bellota 100% pata negra, pan con tomate) .....	32.-

## Tapas individuels

Croquetas de Jamón Ibérico .....	8.-
Boquerones (anchois marinés) .....	8.-
Patatas bravas (pommes de terre, paprika, ail) .....	8.-
Assiette de frites .....	8.-
Salade verte .....	8.-
Pan con tomate .....	8.-
Jambon ibérique .....	12.-
Chorizo ibérique .....	12.-
Albondigas (boulette de viande de bœuf avec sauce tomate) .....	12.-
Poulpe grillé .....	16.-

## Dessert

Dessert du jour .....	8.-
Coulant au chocolat avec boule de glace vanille .....	8.-
Cheesecake spéculoos et coulis de fruits rouges .....	8.-
Café gourmand .....	12.-



Vins Rouges .....

### **Loire**

Côte Roannaise Domaine des Pothiers (cuvée) La Chapelle (Gamay St Romain)..... 48.-  
Timothée Delalle (cuvée) Le Four Blanc (Cabernet Franc) ..... 45.-

### **Bourgogne**

Santenay 1er Cru Domaine Regnaudot & Fils Clos Rousseau 2019( Pinot Noir) ..... 65.-

### **Bordeaux**

Saint Emilion Grand Cru Château Cantenac Sélection Madame 2016 (Merlot)..... 65.-

### **Beaujolais**

Beaujolais Villages Domaine Valfantine (fût de chêne) ..... 39.-

### **Vallée du Rhône**

Cotes de Rhône Rive droite ..... 34.-  
AOP Vacqueyras Domaine Palon ..... 44.-  
Saint Joseph Julien Pilon (cuvée, Syrah)..... 65.-

### **Languedoc**

IGP Méditerranée Pinot Noir Sur le Pont ..... 34.-  
IGP Luxury Clos des Centenaires ..... 39.-

Vins Blancs .....

### **Vallée de la Loire**

Timothée Delalle (cuvée) Le Moulin Doré ..... 45.-  
AOC Pouilly Fumé Domaine de la Loge-Silex ..... 58.-

### **Bourgogne**

AOC Chablis Jean Marc Brocard ..... 49.-  
AOP Macon Vergisson Maurice Guerrin & Fils Les Rochers ..... 42.-

### **Italie**

DOC Trentino Pinot Grigio Castel Firmian ..... 44.-

Vins Rosés .....

### **Rosés Provence**

GP Méditerranée La Folie Safranier ..... 75cl 49.-      150cl 49.-      300cl 149.-  
AOP Côtes de Provence Château Berne Inspiration ..... 49.-

Pour nos millésimes spéciaux et nos Magnum n'hésitez pas à demander la carte