

# LA CARTE

## DES BOISSONS



**TIMBERLODGE**

## BOISSONS CHAUDES

<b>Espresso / décaféiné / allongé</b>	<b>1.90 €</b>
<b>Noisette</b>	<b>2.10 €</b>
<b>Double espresso</b>	<b>3.40 €</b>
<b>Grand café au lait</b>	<b>3.90 €</b>
<b>Thé / infusion</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Thé / infusion premium</b>	<b>4.50 €</b>
<i>Délice de Montélimar &gt; thé noir, nougat, miel</i>	
<i>Marrakech sunset &gt; thé vert de chine, menthe, fleur d'orange</i>	
<i>Ange gardien &gt; thé Oolong de Chine, baie de goji, fraise</i>	
<i>Cherry chili &gt; groseille, hibiscus, églantier, canneberge, cerises griottes, piment</i>	
<i>Étoile filante &gt; rooibos d'Afrique du sud, cannelle, anis étoilé</i>	
<i>Maté impulso &gt; maté vert du Brésil, citronnelle, écorce d'orange, menthe poivrée</i>	
<b>Chocolat chaud</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Chocolat ou café viennois</b> ( <i>chantilly</i> )	<b>4.50 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4.50 €</b>
<b>Irish coffee / french coffee / italian coffee</b>	<b>8 €</b>

## SANS ALCOL

<b>Vin chaud</b> ( <i>hiver uniquement</i> )	<b>4.50 €</b>
<b>Grog / green chaud / chocolat rhum</b>	<b>6 €</b>
<b>Citron chaud</b>	<b>5 €</b>
<b>Coca Cola / Coca Cola zéro / Orangina / Perrier</b> - 33cl	<b>3.80 €</b>
<b>FuzeTea pêche / Schweppes tonic / Schweppes agrumes</b> - 25cl	<b>3.80 €</b>
<b>Limonade bio de l'Oisans</b> - 33cl Nature ou verveine citron vert	<b>4.80 €</b>
<b>Supplément sirop</b>	<b>0.30 €</b>
<b>Jus et nectars de fruits Granini</b> - 25cl Orange, pomme, tomate, abricot, ananas, fraise, banane	<b>3.80 €</b>
<b>Diabolo</b> - 25cl	<b>3.80 €</b>
<b>Sirop à l'eau</b> - 33cl Citron, fraise, grenadine, orgeat, menthe, pêche, caramel, cerise	<b>3 €</b>
<b>Badoit / Evian</b> - 50cl - 100cl	<b>4 €</b> <b>6 €</b>
<b>Sunrise</b> - 25cl <i>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine</i>	<b>5.50 €</b>

## APÉRITIFS

<b>Virgin Mary</b> - 25 cl	5.50 €
<i>Jus de tomate, jus de citron, tabasco, sel de céleri, sauce Worcestershire</i>	
<b>William Lawson</b> - 4 cl	5.50 €
<b>Jack Daniel's n°7</b> - 4 cl	6.50 €
<b>Chivas Regal</b> - 4 cl	7.50 €
<b>Gin Gibson's</b> - 4 cl	5.50 €
<b>Rhum Saint-James blanc</b> - 4 cl	5.50 €
<b>Tequila Tiscasz</b> - 4 cl	5.50 €
<b>Vodka Eristoff</b> - 4 cl	5.50 €
.....	
Supplément soda / jus de fruits	2 €
Supplément sirop	0.30 €
.....	
<b>Ricard / Pastis</b> - 2 cl	3.50 €
<b>Kir vin blanc</b> - 12 cl	4 €
<b>Kir pétillant au crémant</b> - 12 cl	6 €
<b>Kir royal au champagne</b> - 12 cl	10 €
<b>Porto blanc / rouge</b> - 6 cl	5 €

<b>Martini blanc / rouge</b> - 6 cl	5 €
<b>Suze</b> - 6 cl	5 €
<b>Spritz Aperol</b> - 25 cl	8.50 €
<i>Aperol, soda, crémant</i>	
<b>Tequila Sunrise</b> - 25 cl	8.50 €
<i>Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	
<b>Bloody Mary</b> - 25 cl	8.50 €
<i>Vodka, jus de tomate, jus de citron, tabasco, sel de céleri, sauce Worcestershire</i>	
<b>Soupe de champagne</b> - 12 cl	10 €
<i>Jus citron, Cointreau, sucre de canne, Curaçao, champagne</i>	

## BIÈRES

	25 cl	50 cl
<b>PRESSION</b>		
<b>Jupiler</b>	3.50 €	6.80 €
<b>Panaché</b>	3.50 €	6.80 €
.....		
<b>BOUTEILLE - 33 cl</b>		
<b>Bière de l'Oisans IPA</b>		7.50 €
<b>Hoogarden blanche</b>		6.50 €
<b>Delirium tremens</b>		6.50 €
<b>Duvel</b>		6.50 €
<b>Desperados</b>		6.50 €

## DIGESTIFS

-4 cl

<b>Génépi</b>	<b>6 €</b>
<b>Cointreau / Grand Marnier</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Chartreuse verte / jaune</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Eau de vie de poire</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Calvados La Hétraie</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Bailey's</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Get 27 / Get 31</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Cognac Hennessy VS</b>	<b>7.50 €</b>
<b>Armagnac Clé des Ducs VSOP</b>	<b>7.50 €</b>
<b>Rhum Diplomatico réserve exclusive</b>	<b>7.50 €</b>

UNE TOUCHE  
DE ROUGE

### Grignan Les Adhémar AOP « Château Destin »

*Cépage > Grenache 60% - Syrah 40%*

**Nez** - bouquet intense de fruits rouges aux nuances d'épices douces et de garrigue

**Bouche** - velouté en bouche sur des arômes de cerise noire, de kirch, tanins souples

**Accord** - grillade, viande rouge, viande en sauce, plats épicés, fromage à pâte molle

Le verre 12 cl ..... **4 €**    Bouteille 75 cl ..... **18 €**

## // Vallée du Rhône

### Rasteau AOP « Vigne d'Horizon »

BIO

*Cépage > Grenache 80% - Syrah 10% - Mourvèdre 10%*

**Nez** - fruits noirs

**Bouche** - explosion de fruits, matière bien soutenue, finale épicée

**Accord** - viande rouge grillée

Bouteille 75 cl ... **28 €**

### Croze Hermitage AOP « Les palais »

*Cépage > Grenache 80% - Syrah 10% - Mourvèdre 10%*

**Nez** - gourmand, avec des notes de fraise, mûre, cacao, réglisse, arômes floraux de violette

**Bouche** - douce et soyeuse, dominante de fruits rouges, délicatement poivrée

**Accord** - viande rouge, viande blanche braisée ou grillée

Bouteille 37.5 cl .... **23 €**    Bouteille 75 cl ... **36 €**

### Cornas AOP Empreintes « Domaine Durand »

*Cépage > Syrah 100%*

**Nez** - très concentré de fruits noirs et épices

**Bouche** - puissante, très concentrée et généreuse, belle longueur, tanins serrés très fins et élégants

**Accord** - viande rouge grillée, viande en sauce, gibier, fromage

Bouteille 75 cl ... **79 €**

// Languedoc Roussillon

### Faugères AOP « Château Fardel Laurens »

Cépage > Syrah 70% - Grenache 30%



**Nez** - nez mûr, ambiance forestière, touche de cuir, d'épices, de fruits noirs confitures

**Bouche** - à maturité, assez souple, les parfums sont présents, le boisé déjà fondu

**Accord** - viande rouge, barbecue, agneau, gibier, fromage de caractère

Bouteille 75 cl .... 26 €

// Savoie

### Mondeuse AOP « Terres de famille »

Cépage > Mondeuse 100%

**Nez** - arômes complexes de fruits rouges, noirs épicés et violette

**Bouche** - long en bouche sur des tanins poivrés

**Accord** - petit gibier

Bouteille 37.5 cl .... 12 € Bouteille 75 cl .... 19 €

// Bordeaux

### Montagne Saint-Émilion AOP « Château

La Papeterie » Cépage > Merlot 88% - Cabernet Sauvignon 7% - Cabernet Franc 5%

**Nez** - fruits rouges très mûrs, vanille puis des notes de cèdre et léger truffé

**Bouche** - structure dense et puissante, tanins épicés

**Accord** - viande rouge, agneau, canard, fromage

Bouteille 37.5 cl .... 23 € Bouteille 75 cl ... 36 €

UNE GOUTTE DE BLANC

// Vallée du Rhône

// Bourgogne

// Alsace

### Saint-Joseph AOP « Ro Rée »

Cépage > Marsanne 60% - Roussanne 40%

**Nez** - bouquet intense de fruits rouges aux nuances d'épices douces et de garrigue

**Bouche** - velouté en bouche sur des arômes de cerise noire, de kirch, tanins souples

**Accord** - viande blanche, poisson en sauce

Bouteille 75 cl .... 52 €

### Chablis « Domaine Lesprit »

Cépage > Chardonnay 100%

**Nez** - fin et délicat, minéral sur le silex, la pierre à fusil, légèrement fumé

**Bouche** - équilibrée et gouleyante, finale longue

**Accord** - poisson, viande blanche en sauce, fromage

Bouteille 75 cl .... 38 €

### Sylvaner AOP « Tradition », Domaine

Charles Sparr Cépage > Sylvaner 100%

**Nez** - complexe, dévoilant des arômes fruités de nature exotique évoluant sur des notes fumées et grillées avec une finale torréfiée

**Bouche** - grasse et fruitée

**Accord** - apéritif, poisson, viande blanche, fromage

Bouteille 75 cl .... 23 €

## Côteaux du Layon AOP « Domaine de la Motte » *Cépage > Chenin 100%*

**Nez** - riche, bouquet de notes de miel, d'acacia, de coing, parfum onctueux de figues et de raisins confits par le soleil

**Bouche** - palette de fruits exotiques, note rafraichissante de fruits secs

**Accord** - apéritif, foie gras, filet de canard fumé, roquefort, certains desserts

Le verre 12 cl ..... 5 €    Bouteille 75 cl ..... 28 €

## Apremont AOP « Terres de famille » *Cépage > Jacquère 100%*

**Nez** - minéral et frais, agrumes et fruits blancs

**Bouche** - équilibré, souple et vivacité, légèrement perlant et minéral

**Accord** - apéritif, fromages de Savoie, spécialités à base de fromage

Le verre 12 cl .... 3.50 €    Bouteille 37.5 cl.. 14 €  
Bouteille 50 cl ..... 16 €    Bouteille 75 cl .... 19 €

## Var IGP « Mademoiselle Clara » *Cépage > Grenache - Cinsault*

**Nez** - fruits jaunes dominants

**Bouche** - vin léger frais et arrondi

**Accord** - apéritif, tapas, volaille, grillade

Le verre 12 cl ..... 4 €    Bouteille 75 cl .... 18 €

## Crémant de Savoie AOP « Jean Cavallé »

*Cépage > Jacquère 50% - Chardonnay 25% - Altesse 25%*

**Nez** - fruité et floral subtil

**Bouche** - élégante, soutenue par la finesse des bulles

**Accord** - apéritif, fin de repas

Le verre 12 cl ..... 5 €    Bouteille 75 cl ... 26 €

## Champagne AOP, Canard Duchêne

*« cuvée Léonie » Cépage > Pinot Noir 25% - Pinot Meunier 25% - Chardonnay 50%*

**Nez** - frais et fruité avec des notes de fruits jaunes compotés, fruits exotiques, nez bouqueté aux notes briochées et fruits secs

**Bouche** - palais frais, arômes d'ananas confit, légèrement épicé, saveurs toastées, rond et ample

**Accord** - apéritif, plaisir de la table

Le verre 12 cl ..... 9 €    Bouteille 37.5 cl ... 29 €  
Bouteille 75 cl ..... 55 €