



The craic

== REFUGE GOURMAND ==

Bienvenue au CRAIC !!!

Installez-vous, détendez-vous et laissez-vous guider par nos saveurs.

Notre carte a été conçue pour vous offrir un moment unique: des cocktails créatifs, des vins soigneusement sélectionnés ainsi que des boissons sans alcool rafraîchissantes.

Que vous soyez là pour célébrer, discuter, vous retrouver ou tout simplement prendre un instant pour vous. Nous espérons que cette expérience éveillera votre curiosité...

Et vos sens.

Bonne découverte et surtout...

Santé !!!

Happy Hour
Du Lundi au Vendredi 17h-19h

Célébrer, partager, déguster, trinquer

COCKTAILS

BY RÉMI GARY

Baiser de feu 16cl **11€**

Tequila Olmeca, Purée de Fraise, Piment Oiseaux, Jus de Citron, Tonic Hibiscus

Jardin Secret 11cl **11€**

Gin Hendrick's, Jus de Concombre Frais, Sirop de Concombre, Jus de Citron, Saint Germain, Menthe

Basil Negroni 10cl **11€**

Gin infusé Basilic, Martini Rubino, Martini Ambrato, Sirop de basilic

Nectar Fumé 14cl **12€**

Whisky Talisker, Purée de Pêche, Jus de citron, Jus de Mangue, Limonade

Souvenirs de la Yaute 12cl **12€**

Génépi, Canaille Spirit Hibiscus/Pomme, Cordial Baie de Timur, Jus de Citron, Cerdon Rosé, Romarin Fumé

MOCKTAILS

BY RÉMI GARY

Perle des Îles 12cl **8€**

Purée Coco, Jus Ananas, Sirop de Cerise

Fleur de Mangue 20cl **8€**

Jus de Mangue, Sirop Hbiscus, Jus de Citron, Limonade

Mirage Rose 20cl **8€**

Jus de Litchi, Sirop de Rose, Jus de Citron, Soda
Pamplemousse

GIN TONIC

6cl de Gin

Recettes originales de notre barman

Adamus 20cl **15€**

Tonic hibiscus et citron jaune

Black Tomato 20cl **15€**

Tonic romarin et olives noires

Bombay Sapphire 20cl **15€**

Indian tonic, citron vert et cardamome

Citadelle 20cl **15€**

Tonic mandarine et gingembre

Hendrick's 20cl **15€**

Tonic fleur de sureau et concombre

Monkey 47 20cl **15€**

Tonic hibiscus, sauge, romarin et citron vert

SPRITZ

SPRITZ 15cl **11€**

Apérol Spritz

Apérol, Prosecco, Perrier & Orange

Savoie Spritz

Génépi du Père Ferrand, Cerdon, Perrier & Orange

Parisian Spritz

Liqueur St Germain, Prosecco, Perrier & Orange

APERITIFS & BIERES

APÉRITIF

Kir 12cl	7€
Kir Royal Tsarine 12cl	10€
Prosecco 12cl	7€
Ricard / Pastis 5l 3cl	5€
Suze / Campari / Lillet 6cl	5,5€
Martini 6cl Bianco, Rosso, Extra Dry	5,5€
Porto Graham's 6cl blanc, rouge	5,5€
St Raphaël Quina 6cl Ambré	5,5€

VIN AU VERRE

	12cl	
BLANC	AOC Savoie Chignin, Les Cristallins	6,5€
	Menetou salon	8€
	Cotes de Gascogne, Uby n°4	6,5€
ROUGE	Mondeuse, Avalanche Arbin	6,5€
	Côte du Rhône, « ZouZou » BIO	7€

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Heineken	5€	8,5€
Affligem	5,5€	9€
Gallia	5,5€	9€
Lagunitas IPA	5,5€	9€
Picon - Supplément	1€	1€
Sirop - Supplément	0,5€	0,5€

BIÈRES BOUTEILLE

Desperados 33cl	6,5€
Corona 33cl	7€
Mort Subite 33cl Kriek / Witte	6€
Delirium 33cl	7€
Tremens 33cl	7€
Pelforth brune 33cl	7€
Grimbergen 33cl blonde / ambrée	7€
Heineken 0° 33cl	7€
Desperados Virgin 33cl	6,5€
Cidre Appie 33cl	6€

== SPIRITUEUX ==

WHISKIES

	4cl
J&B	6,5€
Jameson	6,5€
William Lawson	6,5€
Haig Clubman	7€
Jack Daniel's	7€
Aberlour pure single	8€
Bulleit bourbon & rye	8€
Bourbon four roses	7€
Chivas regal 12 ans	8,5€
Oban 14 ans	9,5€
Talisker Port Ruighe	9,5€
Lagavulin 16 ans	11€
Tokinoka	11€
Redbreast 12 ans	11€

VODKAS

	4cl
Wyborowa	6,5€
Absolut	7,5€
Ketel one	8€
Ketel one citron	8€
Grey goose	9,5€
Grey goose poire	9,5€
Calmont	10€

TEQUILAS

	4cl
Olmecca blanco	8€
Patron silver	14€

RHUMS

	4cl
Bacardi carta oro	7€
Dillon agricole	7€
Dillon carte noire	8€
Havana 3 ans	7€
Havana 7 ans	9€
Don papa 7 ans	9€
Zacapa 23ans	11€
Cachaça sagatiba	7€

GINS

	4cl
Gibson's	7€
Bombay sapphire	8€
Bombay east	8€
Plymouth	8€
Tanqueray n°10	9€
Generous gin	9€
Hold up	9€
Monkey 47	11€
Hendrick's	11€
Roku	11€
Citadelle	11€
Adamus	11€
Black tomato	11€

DIGESTIFS

	4cl
Calvados Drouin	7€
Eau de vie de poire williams	7€
Cartron	
Eau de vie de mirabelle Cartron	7€
Amaretto Disaronno	7€
Armagnac château Laubade hors d'âge	8€
Hennessy fine de cognac VSOP	9€
Génépi du père ferrand	9€
Chartreuse verte	9€
Cognac hennessy XO	21€

LIQUEURS

	4cl
Get 27	7€
Get 31	7€
Bailey's	7€
Jagermeister	7€
Cointreau	7€
Crème de cassis cartron	7€

LA CARTE DES VINS

12cl 37,5cl 50cl 75cl

VINS BLANCS

Les Cristallins, Chignin	6,5		27
IGP Atlantique « Onde bleue » Bio 100% sauvignon			30
AOP Muscadet Cotes de Granlieu sur Lie- Vignoble Malidain Bio			33
AOP Menetou salon Domain Jean Claude Leclerc	8		35
AOP Petit Chablis Domaine Pommier BIO			55
Chablis Domaine du Colombier		25	45
Infini Viognier, Pays d'oc			27
Uby n°4, Cotes de Gascogne	6,5		29
Entre Deux Mers- Château La Freyelle		15	25
AOP Crozes Hermitage Domaine Mucyn Bio « Les Charmeuse			45

VINS ROUGES

Avalanche Arbin, Mondeuse	6,5		36
AOP Côte du Rhône – Coteaux des Travers « ZouZou » BIO	7		30
Duché d'Uzès – Domaine des Lys BIO			24
AOP Crozes Hermitage Domaine Mucyn Bio « Les Entrecoeurs »			52
AOC Bordeaux – Château Reignac			45
AOP St-Emilion Grand Cru- Château Lescure BIO			58
AOP St-Estèphe – Château de Côme BIO			65
IGP Pays d'Oc Languedoc « Les Creisses » 2024	9		48
Bourgueil - Domaine Lorieux			28
AOP Bourgueil - Domaine Y,Amirault « Cote 50 »			35
AOP Morgon – Gilles Gelin BIO			38
Beaujolais Lancié- Domaine des Nugues			28
Mercurey 1 ^{er} Cru - Domaine Juillot			75

VINS ROSÉS

Minuty « M » AOC Côte de Provence		25	42
Minuty Magnum 1,5L			75
Côte de Provence – Château d'Astros BIO			35
Sable de Camargue- Clos des Baronnet « Gris de Gris » BIO	6		28

Room service supplément 10%

Célébrer, partager, déguster, trinquer

SOFTS

SIROP & JUS

Sirops Monin à l'eau micro filtrée

Au choix: cassis, cerise, 3,5€
citron, concombre,
fraise, framboise,
gingembre, grenadine,
menthe, orange,
orgeat, pamplemousse
rose, passion, pêche,
pomme verte, violette

Jus de fruits Granini

abricot, ananas, fraise, 5€
litchi, orange BIO,
pamplemousse,
pomme, tomate

EAUX MINÉRALES

Perrier 33cl 4,5 €

Vittel 50cl 4€ 1L 6€

San Pellegrino 50cl 4€ 1L 6€

SODAS

Diabolo
Fanta Orange /
Orangina
Fuzetea
Limonade Phoenix
Oasis
Red Bull
Schweppes
Tonic/Agrum/Hibiscus 5€
Sprite

Mona pétillant
citron vert / pomme
Necense Bio Energé
(Gingembre et sauge)
Necense Bio Sauvage
(Fleur de sureau)
Necense Bio Alpin
(Verveine et bourgeons de pin)

Coca Cola 33cl 5€
Coca Cola Zéro

BOISSONS CHAUDES

CAFES

Espresso, noisette	2,5€
Allongé	2,5€
Double espresso	3,5€
Grand café au lait	4€
Cappuccino	4,5€
Moka	5€

THES ET TISANES

KUSMI TEA

Earl grey, English breakfast, Fruits rouges, thé vert menthe, Détox, Camomille, Verveine	4,5€
--	------

GOURMAND

Chocolat chaud	4,5€
Chocolat ou café viennois	5€
Latte Macchiato	5€
Chaï Latte / Matcha	5€
Curcuma Latte	5€
Lady Latte	5€
Café glacé	3,5€
Latte glacé	5€
Lait végétal - Supplément	1€
Sirop: Caramel, vanille, Noisettes, Pop Corn, Miel, Cookie	0,5€
Supplément chantilly	0,5€

Signatures by Charlène:

Noisette gourmande 5,5€

(sirop de noisette, chantilly, lait avoine)

Matcha Berry 5,5€

Ice Honey Latte 5,5€

(café latte au miel)



The craic

== REFUGE GOURMAND ==

LE COIN FOOD

What's the craic ?

(n.) " Craic" (/kraek / KARK) C'est l'envie à l'irlandaise de profiter et de partager sans prétexte, dans un lieu qui nous détend, où l'on sent bien et où l'on se divertit. Plus qu'une expression ou un concept, c'est un mode de vie ! C'est passer de bons moments ensemble. The Craic c'est du fun, de la fête, de la musique, de la joie. C'est faire d'un moment une célébration. C'est un terme qui revient régulièrement, et qui manifeste le besoin de se détacher des contraintes du quotidien pour s'évader le temps d'un instant...**Be Craic**

PETIT DEJEUNER

De 7h à 11h

Petit déjeuner express 8€

Boisson chaude au choix
+ 2 mini viennoiseries, croissant ou pain au chocolat
+ 1 verre de jus de fruit, orange ou pomme

Mini viennoiserie (unité) 0,50€

Croissant ou pain au chocolat

Assiette salée 10€

3 au choix,
Charcuterie, Fromage, Œufs brouillés, pommes de
terres, Bacon
* Pain inclus

Assiette sucrée 5€

2 au choix*
Pancakes, Gaufres, Fromage Blanc, Yaourt végétal,
Compote
*Topping inclus

LES CARNOTZETERIES

Anti pasti
haut-savoyard

De 14h00 à 21h45

Plateau de mezze méditerranéen 16€

houmous, un tzatziki une salade Shirazi, falafels et des aubergines rôties fumées.

Pinsa (Pizza) Prosciutto 12€

Cromesquis de Reblochon 8€

Truite Gravelax 50g 10€

Poutine du Revard 10€

Planche the Craic 15€

Assortiment de charcuterie: jambon cru de Savoie, jambon blanc rôtie aux herbes, Reblochon et tomme de Savoie

Planche Refuge 18€

Assortiment de charcuterie, pinsa, cromesquis de Reblochon, truite gravelax

NOS CLUB SANDWICHS

De 14h00 à 21h45

La triple cocotte rôtie 12€

Poulet rôti, salade, sauce cocktail

Le club Lacustre 12€

Truite gravlax, salade, sauce cocktail

NOTRE VITRINE

24h/24 – 7j/7

LES BOCAUX

Tartinade tomates séchées et poivrons 6€

Tartinade sardine (moquette et tomate)

Velouté carottes, poivrons, fromage frais 6€

Panacotta féta poivrons 6€

Salade de riz à la Provençal et thon 7€

Gratin de patate douce (carottes, chèvre et noisettes) 12€

Tajine de légumes (chipolatas végétales) 12€

Moussaka au bœuf et courgettes 13€

Lieu noir à la Brésilienne (lait coco, citron vert, épices) 12€

Poulet Basquaise et ratatouille 13€

Compote de pomme (poires, vanille bourbon) 6€

Crème Chocolat 6€

Tarte au citron 6€

PETITE DOUCEUR

Cookie 3€

Muffin 5€

Célébrer, partager, déguster, trinquer