

Carte des Vins & des Boissons

Les vins au verre (15 cl)

Le Vin du jour	8 €
Rouge Languedoc Pic Saint Loup Domaine Haut Lirou 2023	9 €
Rouge CDR Crozes Hermitage « Les amandiers » Tardy 2023	11 €
Rouge Bordeaux Pomerol Château La Rose Trémière 2023	14 €
Rouge Bourgogne Mercurey Famille Masse 2022	14 €
Blanc Loire Menetou-salon Eric Louis 2023	12 €
Blanc Bourgogne Chablis Domaine Laroche 2023	14 €
Rosé Côtes de Provence Cuvée 69 Château des Crostes 2024	9 €

La Savoie **75cl**

Blancs & Rouge

Blanc Chignin Bergeron Cuvée Emphrasie Adrien Berlioz 2024	48 €
Blanc Roussette Monterminod « Les Rocailles » 2022	37 €
Rouge Mondeuse Arbin « Les Rocailles » 2021	38 €

La Loire

	75cl	37.5 cl
<u>Blanc</u>		
Menetou-Salon Domaine Eric Louis 2023	39 €	
Sancerre « Le Rochoy » Domaine Laporte 2022	42 €	22 €

Beaujolais

	75cl	37.5 cl
<u>Rouge</u>		
Brouilly Château de Pierreux 2021/22	39 €	22 €

Le Languedoc et Pays d'Oc

	75cl	50 cl
<u>Rouges</u>		
Pic Saint Loup « Domaine Haut Lirou » 2024	39 €	28 €
Les Terrasses du Larzac BIO Sainte Pauline « Le clos des serres » 2021/22	42 €	
Domaine du Mas des Armes IGP « Perspective » 2022	54 €	

La Bourgogne **37.5 cl** **75cl**

Blancs

Chardonnay Côte D'or 2023 Georges Joillot 2023	39 €
Chablis Domaine Laroche Cuvée St Martin 2024	46 €
Chablis 1 ^{er} Vaillons Dommaine Servin 2023	59 €
Puligny-Montrachet Vieilles Vignes Domaine de la Choupette 2021	158 €
Chassagne Montrachet Hereditas Joseph Colin 2022	140 €
Meursault Les Pellans Vincent Latour 2022	89 €

<u>Rouges</u>	<u>75cl</u>	<u>MAG</u>
Pinot Noir François Confuron Gindre 2022	39 €	
Hautes-côtes de nuits BIO Les dames Huguettes J.C Boisset 2022	66 €	
Aloxe Corton Domaine Maillard 2022	92 €	
Mercurey Vieilles Domaine Brintet La Perrière 2022	67 €	
Mercurey 1 ^{er} Cru Clos du Roy Jean Pierre Charton 2022	78 €	
Marsannay Echezots Philippe Charlopin 2020	79 €	
Vosne-Romanée Jérôme Chezeaux 2023	117 €	
Pommard Jean Claude Boisset Les Vaumuriens 2022	118 €	
Corton-Renardes Grand Cru Domaine Maillard 2019	138 €	
Gevrey Chambertin Ma cuvée Arnaud Mortet 2021	149 €	298 €

Les Côtes du Rhône

<u>Blancs</u>	<u>75cl</u>	
Condrieu « Les Vallins » de chez Christophe Blanc 2024	79 €	

<u>Rouges</u>	<u>37.5 cl</u>		<u>MAG</u>
Crozes Hermitage « Les Amandiers » Tardy 2023/24	21 €	38 €	74 €
St Joseph « Les Chenes » Domaine Blanc 2023		43 €	
Châteauneuf du pape Château « Télégramme » 2022		72 €	144 €

<u>Le Bordelais</u>	<u>75cl</u>	<u>MAG</u>
---------------------	-------------	------------

<u>Rouges</u>		
Haut Médoc Les tours de Charmails 2017	42 €	
Haut Médoc Cru Bourgeois Château Clément-Pichon 2016		118 €
Médoc Château Potensac 2015		165 €
Cotes de Castillon « Le Versant » Loulou et Caroline Mitjaville 2020	58 €	
Pauillac Prélude à Grand-Puy Ducasse 2015	78 €	
Pauillac Château Haut Bages Libéral 2011	102 €	
Saint-Emilion Grand Cru Château Grand Corbin Despagne 2015		215 €
Saint Julien Amiral de Beychevelle 2014 / 2018	146 €	
Saint Julien Petit Caillou 2014	86 €	
Saint Julien Château Gloria 2013	98 €	
Saint Julien Château Beychevelle 2015	260 €	
Pomerol Château La Rose Trémière 2022	68 €	
Pomerol Fugue de Nenin 2014 / 2003	69 €	

La Provence

	<u>75cl</u>	<u>MAG</u>
Rosé Côtes de Provence Cuvée 69 du Château des Crostes 2024	38 €	
Rosé Côtes de Provence Château Minuty Prestige 2024	43 €	86 €
Rosé Côtes de Provence Whispering Angel 2024	48 €	96 €
Rosé Côtes de Provence Château Minuty « Rose et Or » 2024	69 €	
Rosé Côtes de Provence Pétale de Rose 2024	46 €	89 €

Quelques Grands Crus et Vieux millésimes...

2 Pessac Léognan Château Haut Brion 2001	620 €
1 Pauillac Château Lafite-Rothschild 1983	1460 €
2 Pauillac Château Lafite-Rothschild 1993	860 €
1 Pauillac Château Mouton Rothschild 1989	985 €
2 Pomerol Château Clinet 1988	325 €
1 Saint Julien Château Léoville Las Cases 97 et 91	428 €

Les Champagnes

	<u>20 cl</u>	<u>75cl</u>	<u>MAG</u>
Mini-Moët brut et Mini-Moët rosé	24 €		
Veuve Clicquot brut		90 €	180 €
Cattier Rosé		88 €	
Paul Goerg Blanc de Blanc		70 €	
Krug Grande cuvée		310 €	
Ruinart Blanc de Blanc		190 €	
Don Pérignon 2015		370 €	

Apéritifs

Bière Pression Heineken	25 cl	5.0 €
	50 cl	9.5 €
Bière Pression Blanche Mort Subite	25 cl	6.5 €
	50 cl	12 €
Panaché	25 cl	5.0 €
	50 cl	9.5 €
Kir, cassis, framboise, mûre, pêche		7 €
Kir Royal		17 €
Prosecco		7 €
Pastis –Ricard		6.5 €
Whisky – Gin – Vodka		10 €
Coupe de Champagne Veuve Clicquot		16 €
Mini-Moët	20 cl	24 €
Min- Moët Rosé	20 cl	24 €
Porto		8 €
Campari		8 €
Martini Blanc, Rouge		8 €

Boissons Fraîches

Coca 33 cl	6 €
Coca tranche	6.2 €
Orangina	6 €
Jus de fruits	6 €
Limonade, Perrier	6 €
Jus de fruit Bio	6.5 €
Schweppes	6 €
Schweppes agrume	6 €
Orange pressée	8 €
Citron pressé	7 €
¼ Vittel	5.5 €
¼ Vittel sirop	6 €
Evian 75 cl	8 €
Chateldon € 75 cl	9.5 €

Spiritueux & Digestifs

Armagnac- cognac	14 € à 26 €
Heinessy Xo	20 €
Marc de savoie	9 €
Génépi	9 €
Grand Marnier	9 €
Rhum	10 € à 22 €
Get 27	10 €
Get 31	10 €
Poire William	14 €
Liqueur de fruits	10 €

Boissons Chaudes

Café Espresso	3.5 €
Double Espresso	6 €
Décaféiné	3.5 €
Café allongé	4 €
Café crème	4.5 €
Chocolat	5.5 €
Chocolat Viennois	6.5 €
Cappuccino	5.5 €
Thé	5.5 €
Thé parfumé	5.5 €
Vin chaud	6 €
Citron pressé chaud	7 €
Grog	11 €

TELEPHERIQUE CAFE

Les Cocktails

telepheriquecafe.com

Spritz	13 €	Irish coffee	15 €
<i>Apérol, prosecco et perrier</i>		<i>Whisky, sucre de canne et crème fouettée</i>	
Campari Spritz	13 €	Caipirinha	13 €
<i>Campari, prosecco et perrier</i>		<i>Cachaça, citron vert et sucre de canne</i>	
Hugo Spritz	15 €	Caipiroska	13 €
<i>Prosecco, st Germain et perrier</i>		<i>Vodka, citron vert et sucre de canne</i>	
Negroni	13 €	Mojito	13 €
<i>Gin, martini rouge et campari</i>		<i>Rhum, sucre de canne, menthe et perrier</i>	
Gin Tonic	13 €	Americano	13 €
<i>Gin et schweppes tonic</i>		<i>Campari, Martini rouge et perrier</i>	
Moscow Mule	13 €	Gepeto	13 €
<i>Vodka, citron vert et ginger beer</i>		<i>Génépi, sucre de canne et menthe fraîche</i>	
London Mule	13 €	Bloody Mary	14 €
<i>Gin, citron vert et ginger beer</i>		<i>Vodka, citron et jus de tomate</i>	
Expresso Martini	14 €		
<i>Vodka, Kahlua, sucre de canne et expresso</i>			