



WILD

LIFE

# GRIZZLY

*food & drinks*

# CÔTÉ BAR



## Boissons froides



SIROP 25cl	2,60
PERRIER 33cl	3,80
SODA : Limonade, Orangina,	3,80
Fine thé pêche, Schweppes,	
Schweppes agrumes,	
JUS DE FRUITS 25cl	4,00
DIABOLO 33cl	4,00
COCA-COLA 33cl	4,00
COCA-COLA ZERO 33cl	4,00
FRUITS PRESSES 25cl	5,50
(Orange, citron,	
pamplemousse, pomme)	
COCKTAILS DE FRUITS FRAIS	7,90
( 2 fruits au choix)	
SAN BENEDETTO 0.5l/1l	4,00/5,00
SAN BENEDETTO GAZ 0.5l/1L	4,50/6,00

## Boissons chaudes



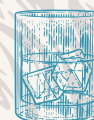
ESPRESSO/ RISTRETTO	2,00
ALLONGE	2,20
NOISETTE / DECAFEINE	2,50
DOUBLE ESPRESSO	4,00
CAFE AU LAIT	4,00
CAPPUCCINO	4,00
THÉ / INFUSION	4,00
CHOCOLAT CHAUD	4,00
CHOCOLAT VIENNOIS	5,00
CAFÉ VIENNOIS	5,00
VIN CHAUD	4,50
IRISH COFFEE	9,50
CHOCOLAT DU GRIZZLY	9,00
(un bon chocolat chaud avec du Génépé et chantilly )	

## Bières Pression



	25cl	50cl	1.5l'
ASAHI BLONDE 5°	4,50	7,80	23,00
GROLSCH BLANCHE 5.1°	4,80	8,50	24,00
MEANTIME PALE-ALE 4.3°	5,00	9,50	26,00
UPSIDE DOWN IPA 4.7°	5,50	9,80	28,00
ST STEFANUS ROUGE 6.5°	5,00	9,50	25,00
ST STEFANUS TRIPLE 8.5°	5,50	10,00	28,00
BIERE DU MOMENT	5,00	9,50	26,00
CORNISH CIDER 4.5°	4,80	8,50	24,00
GUINNESS 4.2°	6,00	10,00	
MONACO / PANACHE	4,30	7,50	
BIERE SIROP	4,70	8,00	
PICON BIÈRE	4,80	8,50	

## APÉRITIFS



RICARD/ 51 3cl	3,50
MARTINI BLANC OU ROUGE 5cl	6,00
PERLINO 5cl	6,00
PIMM'S 4cl	6,00
SUZE 4cl	6,00
CAMPARI 5cl	6,00
PORTO ROUGE 4cl	6,00
MUSCAT 12cl	6,00
KIR 12cl	6,00
KIR PÉTILLANT 12cl	6,50

## Bières Bouteilles

BIG MOUNTAIN TROPICAL IPA 33cl	8,00
BIERE DU MT-BLANC 33cl	7,00
La rousse, la verte	
CORONA 33cl	7,00
DESPERADO 33cl	6,00
JUPILER 0%	5,00

# COCKTAILS



## **MOJITO 10,00**

Rhum ambré, citron vert, cassonade, menthe, eau gazeuse.

## **MOJITO PASSION 11,00**

Rhum ambré, citron vert, cassonade, menthe, eau gazeuse, purée de passion.

## **MOJITO ROYAL 13,00**

Rhum, citron vert, cassonade, menthe, champagne.

## **SPRITZ 10,50**

Apérol, prosecco, eau gazeuse.

## **HUGO 11,50**

Liqueur de Sureau, prosecco, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche.

## **PORNSTAR MARTINI 13,00**

Vodka, purée de passion, sirop de vanille, citron vert, shot de prosecco.

## **LE GRIZLY 14,00**

Gin, amaretto, safari, crème de cerise, citron, purée de passion, mousse passion.

## **EXPRESSO MARTINI 12,00**

Vodka, Kahlua, espresso, sucre.

## **MOSCOW / LONDON MULE 11,00**

Vodka/Gin, jus de citron vert, ginger beer.

## **MAI TAI 12,00**

Rhum ambré, cointreau, sirop d'orgeat, citron vert, overproof rhum.

## **MARGARITA 11,00**

Téquilla, Cointreau, citron vert, sucre de canne .

## **CAIPIRINHA 10,00**

Cachaça, citron vert, cassonade.

## **JAGER BOMB 9,00**

Jagermeister, Diuke.

## **CARROZ MADNESS 14,00**

Mandarine napoleon, sirop pain d'épice, bourbon, jus d'ananas, citron, mousse citron.

## **COCKTAIL DU MOMENT 13,00**

## CARTE DE SHOOTERS



Mètre de shooters 36.00

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### **VIRGIN MOJITO 8,00**

Citron vert, cassonade, menthe, limonade.

### **DAISY DELIGHT 8,00**

Jus d'orange, purée de passion, sirop de kiwi.

### **PETITE POÉSIE 8,00**

Purée de fraise, citron vert pressé, limonade, menthe fraîche.

### **MADELEINE 8,00**

Jus d'ananas, jus d'orange, sirop d'amande.



# VINS



## Blancs

	Verre / 75cl
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	<b>4.50 / 22.50</b>
Grand terroir Perret IGP Languedoc-Roussillon	
<b>CHARDONNAY</b>	<b>6.00 / 28.00</b>
IGP Languedoc-Roussillon	
<b>CHASSELAS HÉRITAGE</b>	<b>6.50 / 36.00</b>
AOP Savoie	
<b>MACON LUGNY</b>	<b>35.00</b>
Domaine du Rochebin AOP Bourgogne	
<b>CHIGNIN BERGERON HERITAGE</b>	<b>39.00</b>
AOP Savoie	

## Rosés

	Verre / 75cl
<b>ESPRIT DU LAC</b>	<b>4.50 / 22.00</b>
Terres du midi rosé IGP Languedoc-Roussillon	
<b>PINK FLAMINGO BIO</b>	<b>5.50 / 27.00</b>
Rosé gris IGP Sable de Camargue	

## Rouges

	Verre / 75cl
<b>COTES DU RHÔNE</b>	<b>5.50 / 28.00</b>
Les partides bouchon AOP Vallée du Rhône	
<b>PINOT NOIR</b>	<b>6.00 / 33.00</b>
Domaine de la Bertiniere AOP Savoie	
<b>GAMAY</b>	<b>6.50 / 36.00</b>
Vieux motard que Gamay AOP Savoie	
<b>PIC ST LOUP</b>	<b>38.00</b>
Mas St Hubert AOP Languedoc-Roussillon	
<b>VAQUEYRAS</b>	<b>42.00</b>
Sous les dentelles AOP Vallée du Rhône	
<b>SAINT-JOSEPH</b>	<b>59.00</b>
Joseph Semaska 'Malleva' Saint-Joseph AOP 2022	

## Bulles

<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b>	<b>10,00</b>
'Louis Tollet'	
<b>CHAMPAGNE "VEUVE CLIQUOT"</b>	<b>90,00</b>
AOC Champagne brut	
<b>CHAMPAGNE MOET</b>	<b>90,00</b>
AOC Champagne brut	

## SPIRITUEUX

### Whisky 4cl

J&B	7,00
JACK DANIEL'S	8,00
JACK DANIEL'S FIRE	9,00
SUNTORY	11,00
OBAN 14ANS	14,00
LAGAVULIN 16ANS	15,00
NIKKA	17,00

### Gins 4cl

TANQUERAY	8,00
CITADELLE	9,00
HENDRICKS	9,50
TANQUERAY TEN	10,00
GENEROUS	11,00

### Rhums 4cl

DIPLOMATICO	9,00
DON PAPA	10,00
BOTRAN 15 ANS	12,00
EMINENTE	13,00
LA HECHICERA	14,00
ZACAPA	15,00

### Téquila & Vodkas 4cl

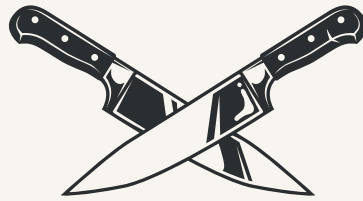
CUERVO SYLVER	6,00
SMIRNOFF	8,00
BELVEDERE	13,00

### DIGESTIFS 4cl

JAGERMEISTER	6,00	POIRE, FRAMBOISE	7,00
GENEPI	6,00	MIRABELLE	7,00
LIMONCELLO	6,00	ARMAGNAC	8,00
GET 27/31	7,00	CHARTREUSE JAUNE	8,00
AMARETTO	7,00	CHARTREUSE VERTE	8,00
BAILEY'S	7,00	GRAND MARNIER	8,00
COINTREAU	7,00	COGNAC HENNESSY VS	9,00
CALVADOS	7,00	COGNAC HENNESSY XO	22,00



# Food



## TAPAS ET ENTRÉES

SOUPE OU POTAGE DU MOMENT	11,00	PLANCHE MIXTE	18,00
FRITES MAISON	6,50	Chorizo, rosette, jambon cru, fromage de savoie, comté, vacherin.	
Supplément cheddar +2		LA PLANCHE APERO	17,00
FRITES DE PATATE DOUCE	6,50	Onion rings, stick de mozzarella, bouchée camembert, houmous maison, tapenade de tomate, sauce tartare, sauce barbecue.	
NACHOS	9,00	ASSIETTE DE CHARCUTERIE	13,00
ONION RINGS	6,00	Chorizo, rosette, jambon cru.	
TRIO DE CHAMPIGNONS FARCIS	12,00		
Chorizo, bacon, végétarien			
PATATE LARDÉE	14,00		
Sauce reblochon			
TENDERS DE POULET	12,00		
Sauce barbecue			

## LES PLATS

<b>SALADE DU GRIZZLY</b> Poulet crispy, œuf parfait, bacon, oignons frits, salade, parmesan, sauce caesar 19,80	<b>TAGLIATELLES CÈPES ET MAGRET DE CANARD FUMÉ</b> Crème de cèpes, mélange forestier. 23,00
<b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD</b> 18,00 Toasts de de chèvre chaud, salade, miel noix, tomates, crémé balsamique. 18,00	<b>CROZIFLETTE</b> (option végétarienne) Reblochon, brunoise de courgettes, lardons, crozets. 19,00
<b>FISH &amp; CHIPS</b> Sauce tartare maison, frites maison. 19,50	<b>ONGLET BLACK ANGUS</b> Pièce de 250 grammes, fleur de sel, frites maison. 35,00
<b>TARTARE DE SAUMON</b> Aneth, zeste de citron, sauce soja sucré, brunoise de concombre, wakamé, frites maison. 24,00	<b>BURGER BLACK ANGUS</b> 23,00 Steak black angus, oignons crispy, bacon, oignons confits, sauce reblochon, bun's, frites maison. 23,00
<b>FONDUE MOITIÉ MOITIÉ</b> Gruyère Suisse, vacherin fribougeois, salade verte, pomme de terre grenailles. 25,00 -Supplément charcuterie +5 -Fondue pour une personne +4	<b>RACLETTE DEMIE MEULE</b> Pomme de terre grenailles, salade, charcuterie, fromage à volonté. Minimum 2 personnes. Sur réservation uniquement!!! 30,00



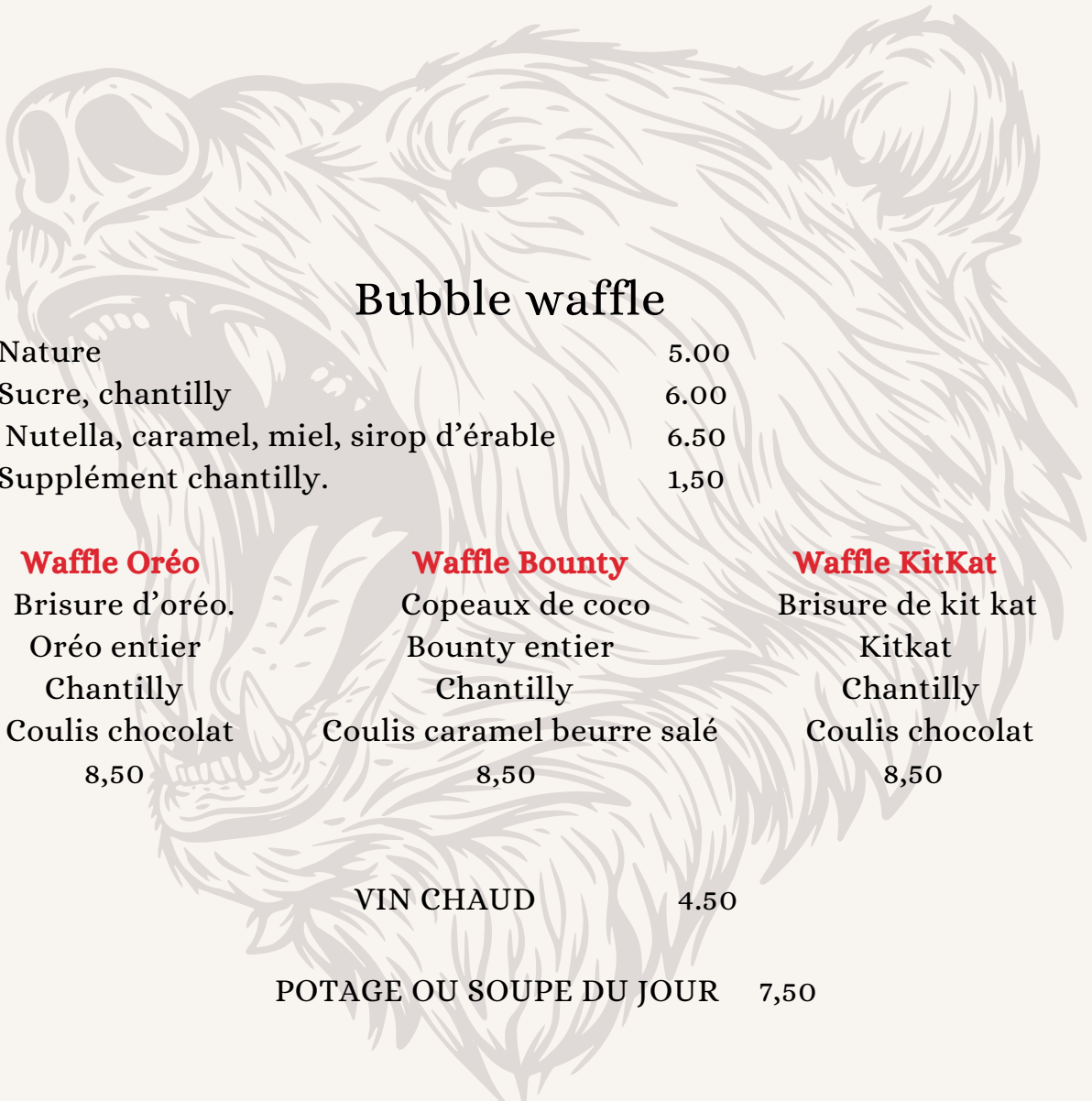
## LES KIDS 9.80

PÂTES NAPOLITAINE  
OU  
STEAK HACHÉ ANGUS  
OU  
NUGGETS  
SERVIS AVEC DES FRITES MAISON.  
(jusqu'à 11 ans)

Tarifs en Euro, service compris

# LE SNACK DU GRIZZLY

## 14H00 - 18H30



### Bubble waffle

- Nature 5.00
- Sucre, chantilly 6.00
- Nutella, caramel, miel, sirop d'érable 6.50
- Supplément chantilly. 1,50

#### **Waffle Oréo**

Brisure d'oréo.  
Oréo entier  
Chantilly  
Coulis chocolat  
8,50

#### **Waffle Bounty**

Copeaux de coco  
Bounty entier  
Chantilly  
Coulis caramel beurre salé  
8,50

#### **Waffle KitKat**

Brisure de kit kat  
Kitkat  
Chantilly  
Coulis chocolat  
8,50

VIN CHAUD 4.50

POTAGE OU SOUPE DU JOUR 7,50