

The background of the entire page is a topographic map with contour lines in a light brown color on a dark blue background. The lines are more densely packed on the left side, suggesting a steeper slope, and more spread out on the right side.

LE RICOCHET

RESTAURANT / BAR / LAC D'ANNECY

CARTE DU BAR

LE BAR

SODAS & EAUX

Coca-Cola 33cl	4.00 €
Coca-Cola Zéro 33cl	4.00 €
Limonade Bio 33cl	4.00 €
Fuze Tea pêche	5.00 €
Orangina 25cl	5.00 €
Schweppes agrumes 25cl	5.00 €
Sprite 33cl	4.00 €
Perrier 33cl	5.00 €

Sélection de Jus de fruits « Arbre à jus » 25cl 5.00 €

Abricot, pêche de vigne, poire, pomme, pomme-ramboise, tomate, orange

Demandez les eaux filtrées pétillante
ou plate Aquachiara en illimité 1€/pers.

Evian 75cl	5.00 €
Badoit Verte 75cl	5.00 €
Ferrarelle rouge 75cl	6.00 €
Sélection de sirops Monin	3.00 €
<i>Fraise, framboise, citron, grenadine, menthe, pêche, orgeat, vanille</i>	

LES BIERES

BIERES PRESSIONS

	25cl	50cl
Les Brasseurs Savoyards Ambre	4.00 €	8.00 €
1664 Blanche	4.50 €	9.00 €
Nonne APA	4.00 €	8.00 €
Carlsberg Verte	4.00 €	8.00 €

BIERES BOUTEILLES

Corona 33cl	8.00 €
La Chouffe 33cl	8.00 €
Nonne Smash Blonde 33cl	8.00 €
Myrtille du Mont-Blanc 33cl	8.00 €
L'Aiguille Blanche 33cl	8.00 €

BIERES BOUTEILLES

1664 0% 33cl	6.00 €
--------------	--------

BOISSONS CHAUDES

CAFE

Expresso	3.50 €
Double Expresso	4.00 €
Cappuccino	4.50 €
Café crème	4.50 €
Latte Macchiato	4.50 €
Ricochet Chaud	5.00 €

Chocolat chaud, chantilly maison à l'essence de fleur d'oranger, fève de tonka

THE & INFUSION

Demandez à nos équipes notre sélection de thés 6.00 €

«Dammann Frères »

Demandez à nos équipes notre sélection d'infusions

« Chic des plantes »

Prix net TTC
L'abus d'alcool est
dangereux pour la santé, à
consommer avec
modération

LE BAR

DECOUVERTES

EAUX ALCOOLISEES

Hard Seltzer Fefe concombre 33cl	10.00 €
Hard Seltzer Fefe fraise 33cl	10.00 €

Liqueurs BY H. THEORIA 4cl

Laissez vous envoûter par ses parfums fruités,
explosifs au nez et découvrez de surprenantes
saveurs épicées en bouche.

H. THEORIA Cuir Lointain	14.00 €
H. THEORIA Electric Velvet	14.00 €
H. THEORIA Midi Fauve	14.00 €

APERITIFS

Mancino Vermouth Blanc	4cl	9.00 €
Mancino Vermouth Red	4cl	9.00 €
Mancino Vermouth Dry	4cl	9.00 €
Italicus	4cl	9.00 €
Kir Vin Blanc Cartron	14cl	9.00 €
<i>Mûre, Framboise, Cassis, Pêche de Vigne</i>	14cl	10.00 €
Kir Royal	14cl	14.00 €
Midori	4cl	8.00 €
Suze	4cl	7.00 €
Porto Fine Ruby	4cl	9.00 €
Porto Fine White	4cl	9.00 €
Campari Spritz (Task Tales)	14cl	10.00 €
Aperol Spritz	14cl	10.00 €
Lillet Rosé	4cl	7.00 €
Lillet Blanc	4cl	7.00 €
Pastis Bio 45° <i>Moutnaint Spirit Fabrik</i>	4cl	9.00 €
Ricard	4cl	9.00 €
Prosecco Riccadonna	14cl	10.00 €
Chandon Garden Spritz	14cl	10.00 €

LIQUEURS 4cl

Pimm's	7.00 €
Grand Marnier Cordon Rouge	9.00 €
Hope Safran	9.00 €
Amarreto	9.00 €
Baileys	9.00 €
Fernet Branca	9.00 €
Chambord	9.00 €
Fiorente – Liqueur de sureau	9.00 €
Cointreau	9.00 €

Prix net TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à
consommer avec modération

LE BAR

GINS 4 cl

Martin Miller's	14.00 €
Bikens Rosé	14.00 €
Hendricks	13.00 €
Brockman's	13.00 €
Generous Gin Bio	14.00 €
44°N	22.00 €
Tanqueray London Dry	12.00 €
Altitude	14.00 €
Gin Roku	14.00 €
Gin Sipsmith	13.00 €
Adamvs	14.00 €
Seedlip (sans alcool)	9.00 €
Supplément Tonic	3.00 €

*L'équipe du bar sera ravie de vous conseiller
pour un accord Gin Tonic*

VODKA 4 cl

Grey Goose	13.00 €
Ketel One	10.00 €
Beluga	17.00 €
Haku Vodka Japon	20.00 €
Vodka Nadé	20.00 €
Supplément Soda	3.00 €

TEQUILAS / MEZCAL / PISCO 4 cl

Pisco Demonio de Los Andes	9.00 €
Don Julio Silver	13.00 €
Don Julio Reposado	18.00 €
Patron Café	12.00 €
Cuervo Tradicional Silver	9.00 €
Téquila Azul Plata	43.00 €
Mezcal Siete Misterios	11.00 €
Supplément Soda	3.00 €

Prix net TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à
consommer avec modération

LE BAR

RHUMS 4 cl

Mount Gay Black Barrel	12.00 €
Mezan XO	16.00 €
Saint James 1765	12.00 €
Trois Rivières Vieux Océan	14.00 €
Zacapa 23 ans	20.00 €
Appleton Estate	9.00 €
Cachaça Leblon	9.00 €
Zacapa XO	47.00 €
Supplément Soda	3.00 €

WHISKY 4 cl

JW Black Label	14.00 €
Jura 12 ans	17.00 €
Domaine des Hautes Glaces	24.00 €
Laphoraig 10 ans	18.00 €
Octomore 11.3 5ans	41.00 €
Lagavullin 16 ans	23.00 €
Macallan n°6	46.00 €
Chita Whisky	34.00 €
Toky Whisky	13.00 €
Kilberggan	12.00 €
Canadian Club	17.00 €
Glenmorangie the Original	16.00 €
Caol Ila 12 ans	18.00 €
Oban 14 ans	20.00 €
Talisker Port Ruigh	18.00 €
Ardbeg 10 ans	18.00 €
Bulleit Bourbon	14.00 €
Bulleit Rye	12.00 €
Maker's Mark Bourbon	12.00 €
Supplément Soda	3.00 €

Prix net TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à
consommer avec modération

LE BAR

DIGESTIFS 4 cl

Hennessy XO	44.00 €
Hennessy VS	13.00 €
Courvoisier	22.00 €
Armagnac Uby 3 ans	10.00 €
Chartreuse Verte	9.00 €
Chartreuse Jaune	9.00 €
Poire William Alfred Giraud <i>France</i>	9.00 €
Morand Kirsch, Mirabelle	18.00 €

Mountain Spirit Fabrik 4cl



*Découvrez notre sélection de digestifs BIO
des Alpes*

9.00 €



Génépi des Alpes BIO 40°
L'O des Glaciers BIO 40°
Liqueur Mélèzine BIO 40°
Liqueur de Verveine BIO 40°
Brian Thym BIO 40°
Liqueurs des Bois BIO 40°
Limoncello BIO 30°

VINS & CHAMPAGNE AU VERRE 14 cl

Coupe Barons de Rothschild, Brut	14.00 €
Coupe Barons de Rothschild, Rosé	16.00 €
Coupe Barons de Rothschild, Blanc de Blancs	24.00 €

Rouge

Brouilly, Plaisirs de Pégase, Domaine Pégaz	6.00 €
Savoie Mondeuse, Les Taillis	8.00 €

Blanc

Savoie Petite Sainte Marie .	6.00 €
IGP Côtes de Gascogne Moelleux, Les Cèdres, Domaine du Petit Arton	6.00 €
Mâcon-Villages, Domaine du Petit Romain	6.00 €

Rosé

Côtes du Roussillon, Gris-Gris, Château de Corneilla	6.00 €
Minuty Prestige	9.00 €

Prix net TTC
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à
consommer avec modération

COCKTAILS

COCKTAILS

L'équipe du bar a pour envie de vous faire découvrir les cocktails classiques oubliés, tout en les revisitant. 14.00 €



Sec



Fruité



Acidulé



Crèmeux

Bijoux 9cl

Sipsmiths Gin, Chartreuse Verte, Vermouth Red, Bitter Orange



Boulevardier 9cl

Bulleit Bourbon, Campari Cask Tales, Vermouth Red



Aviation 10cl

Sipsmiths Gin, Liqueur Maraschino, Crème de Violette, Jus de Citron Jaune



Ocean Basil Smash 9cl

Rhum Trois Rivières Cuvée Ocean, Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre, Feuilles de Basilic Fraiches



Ocean Margarita 9cl

Rhum Trois Rivières Cuvée Océan, Sirop d'Agave, Jus de Citron Vert



Vesper Martini 8cl

Haku Vodka, Lillet Blanc, Gin Generous



Bronx 10cl

Sipsmith Gin, Vermouth Red, Vermouth Blanc, Bitter Angostura, Jus d'Orange



Paloma 12cl

Téquila José Cuervo, Jus de Pamplemousse, Jus de Citron vert, Sirop d'Agave, Perrier



The Last Word 12cl

Sipsmiths Gin, Chartreuse Verte, Maraschino, Jus de Citron Vert



P*** Star Martini 12cl

Vodka Belvedere Poire Gingembre Bio, Purée de Passion Monin, Sirop de Vanille, Jus de Citron Vert, Champagne (toujours à côté)



Ricochet Gin Fizz 12cl

Sipsmiths Gin, Jus de Citron Jaune, Jus de Citron Vert, Sucre Liquide, Blanc d'Oeuf, Extrait de Vanille, Crème Liquide, Perrier, Essence de Fleur d'Orange



Tous vos cocktails préférés seront réalisés par l'équipe du bar selon vos envies, n'hésitez à demander un cocktail avec ou sans alcool en création minute.

Prix net TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MOCKTAILS

L'équipe du bar a pour envie de vous faire découvrir les cocktails classiques oubliés, tout en les revisitant.

10.00 €



Fruité

L'Aline

Jus d'orange, Jus de citron vert, Jus de citron jaune, menthe, Sirop de grenadine, Jaune d'œuf



Bautae

Jus de citron jaune, Sirop de sucre, Menthe, Perrier



Le Cran

Jus de Cranberry, Jus de pomme, Jus citron jaune, Perrier



Le Lola

Jus de banane, Jus de pomme, Jus de citron jaune sirop de fleur de sureau



Le Max

Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de citron vert, Sirop d'orgeat



Prix net TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LE RICOCHET

RESTAURANT / BAR / LAC D'ANNECY

SNACKING BAR



Fait
Maison

SNACK BAR

A PARTAGER

Plateau de fromage 

4 sortes de fromages affinés de chez *Alain Michel*, servi avec pain, beurre et condiment sucré

13.00 €

Plateau de charcuterie

4 sortes de charcuteries de région, pain et beurre

14.00 €



Plateau mixte

3 fromages de chez *Alain Michel* et 3 charcuteries de nos régions

15.00 €

Grande frite

Copeaux de tomme de brebis, mayonnaise ail noir

11.00 €

ENTREES

Os à moelle

Rôti au four à bois

Crème de lard, coquillages, pickles d'oignon rouge

16.50 €

Foie gras rôti entier

Rôti entier à la muscade, chutney de fruit, pain de campagne

16.00 €

Betteraves rouges

Confite en papillote, anguille fumée

, mousse de betteraves au wasabi frais, noisettes grillées

16.00 €

PLATS

Burger de bœuf

Pain brioché, mayonnaise ail noir, tomme de Savoie, laitue, tomates

25.00 €

Cabillaud and chips

Cabillaud pané à la tempura, frite, sauce tartare au curry noir

23.00 €

Poke vegan

Quinoa, courge rôti, pousse d'épinards, enoki, graines de courge, figue, chou chinois, vinaigrette sésame

22.50 €

DESSERTS

Vitrine à la voix

8.00 €

Prix net TTC