

ALPINE × CHRISTIAN DROUIN

Fondée en 1960, la Maison Christian Drouin est située au cœur du Pays d'Auge. Elle perpétue un savoir-faire familial alliant tradition et innovation, avec une sélection rigoureuse des pommes et une distillation artisanale en petits alambics. Des calvados aux gins, chaque création exprime la richesse du terroir normand, offrant des eaux-de-vie élégantes, complexes et authentiques.

COCKTAILS DE SAISON

HIGHBALL CONTEST

*Eau-de-vie de pomme Christian Drouin La Blanche,
camomille, miel, vinaigre de cidre, eau pétillante*
12€

JAMAICAN CAFE CALVA

*Calvados Christian Drouin Sélection, liqueur de falernum,
amaretto Adriatico, sucre demerara, café*
13€

BOURDALOUE

*Gin Christian Drouin Pira, beurre, orgeat,
teinture de poire, crème entière liquide, citron, émulsifiant*
13€

FALL FASHIONED

*Calvados Christian Drouin Réserve Pays d'Auge,
crème de marrons, vanille, bitters*
14€

PLATEAU DE DÉGUSTATION DE CALVADOS

*2cl de Calvados Christian Drouin Réserve Pays d'Auge
2cl de Calvados Christian Drouin VSOP
2cl de Calvados Christian Drouin XO*
16€

COCKTAILS SIGNATURES

ALPINE SPRITZ

*Génépi Maison M, vermouth Mulassano Extra Dry,
citron, crémant de Savoie, eau pétillante*

12€

RED CLOVER

*Dry gin Altitude, vermouth Mulassano Bianco,
framboise, citron, mousse de shiso vert*

13€

CROSSBILL

*Eau de vie de seigle Domaine des Hautes Glaces Vulson,
gentiane Maison M, cerise, citron vert, soda au pomelo*

13€

REBLOCHON TART

*Vodka à la poire Distillerie du St Esprit, reblochon, miel, romarin,
citron, clarifié au lait entier, mousse de reblochon*

14€

MONT BLANC

*Distillat de pistache Strato, citron, citron vert, chocolat blanc,
crème entière liquide, émulsifiant, eau pétillante*

14€

GOLDEN EAGLE

*Whisky Indigène Domaine des Hautes Glaces Indigène, cognac VS,
amaretto Adriatico, vermouth Mulassano Rosso, élixir Maison M, bitters*

15€

SOFTS

MOCKTAILS

GREEN DETOX

Menthe fraîche, pomme, concombre, miel, citron vert, vinaigre
7€

TROPICAL STORM

Ananas, fruit de la passion, orgeat, soda au gingembre, bitters
7€

BLEEDING HEART

Tomate, fleur de sureau, verveine, citron, vinaigre, clarifié au lait entier
7€

LIQUID PASTRY

Basilic, framboise, amande, chocolat blanc, crème entière liquide, émulsifiant
7€

AUTRES SOFTS

COLA MAISON

TONIC MAISON

SODA GINGEMBRE MAISON

SODA POMELO MAISON

3€ les 18cl

JUS DE POMME BIO ALAIN MILLIAT

3€50 les 18cl

BIÈRES & VINS

BIÈRES

Galibier Snowball pression – 5,2°	25cl – 5€
	50cl – 9€
Ibex Alpina Blanche bouteille – 4,5°	33cl – 9€
Ibex Cabin Fever IPA bouteille – 5°	33cl – 9€

VINS

Vins blancs

Chignin Domaine JC Girard Madoux	12cl – 7€
	75cl – 35€
Chardonnay Domaine Duport	75cl – 42€

Vins rouges

Pinot Noir Cave de Chautagne	12cl – 7€
	75cl – 35€
Mondeuse Domaine JC Girard Madoux	75cl – 42€

Vin rosé

Gamay Cave de Chautagne	75cl - 35€
-------------------------	------------

Vins pétillants

Crémant de Savoie Domaine Perceval	12cl – 8€
	75cl – 42€
Champagne Royal Brut Philipponnat	75cl – 120€

APÉRITIFS

VERMOUTHS

MULASSANO EXTRA DRY – 18°	6cl – 6€
MULASSANO BIANCO – 18°	6cl – 6€
MULASSANO ROSSO – 18°	6cl – 6€
COCCHI STORICO – 16°	6cl – 6€

LIQUEURS

FLEUR DE SUREAU BOUDIER – 18°	6cl – 6€
GÉNÉPI MEUNIER ALTITUDE – 42°	4cl – 7€
AMARETTO DISARONNO – 28°	6cl – 7€
AMARETTO ADRIATICO – 28°	6cl – 8€
LIMONCELLO PALLINI – 26°	6cl – 8€
CHARTREUSE JAUNE – 43°	4cl – 10€
CHARTREUSE VERTE – 55°	4cl – 12€

SPIRITUEUX

GINs (supplément tonic 1€)

Citadelle Original – 44°	6cl – 9€
Roku Gin – 40°	6cl – 11€
G. Boudier Olives – 40°	6cl – 11€
Citadelle Jardin d'Été – 41,5°	6cl – 11€
Citadelle Rouge – 41,7°	6cl – 12€
C. Drouin Le Gin – 42°	6cl – 12€
C. Drouin Pira – 42°	6cl – 13€
C. Drouin Carmina – 42°	6cl – 13€

TEQUILAS

El Tequileño Blanco – 38°	5cl – 9€
Ocho Blanco – 40°	5cl – 13€
Ocho Añejo – 40°	5cl – 17€

MEZCALs

Herencia de Sanchez – 42°	5cl – 10€
Bozal Ensemble – 47°	5cl – 18€

CACHAÇA

Weber Haus Lundu – 38°	5cl – 9€
------------------------	----------

PISCO

Tres Gen. Quebranta – 43°	5cl – 9€
---------------------------	----------

VODKAS

Bear Brothers Bio – 40°	5cl – 9€
Haku – 40°	5cl – 11€

RHUMS

Veritas – 47°	5cl – 9€
Neisson Le Rhum – 52,5°	5cl – 10€
Botran 15 – 40°	5cl – 10€
Canerock Spiced Rum – 40°	5cl – 11€
Flor de Caña 14 ans – 43°	5cl – 13€
Hampden 1753 – 46°	5cl – 14€
Neisson Equilibre – 49°	5cl – 16€
Planteray PXXO – 40°	5cl – 16€

WHISKYS

Maker's Mark – 45°	5cl – 9€
Armorik Classic Bio – 46°	5cl – 11€
Toki – 43°	5cl – 11€
Laphroaig 10 – 46°	5cl – 13€
Michter's US Bourbon – 45,7°	5cl – 15€
Michter's US Rye – 42,4°	5cl – 15€
Dalmore 12 ans – 40°	5cl – 18€
Hibiki Harmony – 43°	5cl – 24€

COGNAC

Cognac Ferrand Ambré – 40°	5cl – 14€
----------------------------	-----------

CALVADOS

Christian Drouin VSOP – 40°	5cl – 14€
-----------------------------	-----------