



AU TORE

BAR&RESTAURANT

LES BOISSONS

# SOFTS

<i>Spa Reine 25 cl</i> .....	3,5 €	<i>Jus ace 20 cl</i> .....	4,1 €
<i>Spa pétillante</i> .....	25 cl 3,5 €   50 cl 6€   1 L 8€	<i>Jus de tomate 20 cl</i> .....	4,1 €
<i>Spa orange 25 cl</i> .....	4 €	<i>Fever tree Tonic 20 cl</i> .....	5,5 €
<i>Spa citron 25 cl</i> .....	4 €	<i>Fever tree Gingerbeer 20 cl</i> .....	5,5 €
<i>Spa lemon-cactus 25 cl</i> .....	4 €	<i>Fever tree Ginger Ale 20 cl</i> .....	5,5 €
<i>Coca Cola 33 cl</i> .....	5 €	<i>Fever tree Mediterra. 20 cl</i> .....	5,5 €
<i>Coca Zero 33 cl</i> .....	5 €	<i>Sirop grenadine, pêche, citron, fraise,</i>	
<i>Ice Tea 25 cl</i> .....	4,5 €	<i>menthe, orgeat, noisette</i> .....	3,5 €
<i>Jus d'orange 20 cl</i> .....	4,1 €	<i>Diabolo</i> .....	4 €
<i>Jus de pomme 20 cl</i> .....	4,1 €	<i>Red Bull 25 cl</i> .....	6 €
<i>Jus d'ananas 20 cl</i> .....	4,1 €		



**AU TORÉ**

BAR & RESTAURANT

## BOISSONS CHAUDES

<i>Espresso</i> .....	3 €	<i>Grand crème</i> .....	4 €
<i>Double Espresso</i> .....	5 €	<i>Cappuccino</i> .....	4,5 €
<i>Café, déca allongé</i> .....	3,5 €	<i>Latte Macchiato</i> .....	4,5 €
<i>Assortiments de Thés</i> .....	4,5 €	<i>Vin chaud</i> .....	4 €
<i>Chocolat chaud</i> .....	4,5 €	<i>Irish coffee (French, Italian)</i> .....	12 €
<i>Petit crème</i> .....	3,5 €		



AU TORÈ

BAR & RESTAURANT

# BIÈRES

## AU FÛT

	25 CL	50 CL
<i>Jupiler</i> .....	3,8 €	6,8 €
<i>Hoegaarden Blanche</i> .....	5 €	9,5 €
<i>Leffe Blonde</i> .....	5,5 €	10 €
<i>Kwak</i> .....	6 €	
<i>Paix Dieu</i> .....	8 €	15 €
<i>Tripel Karmeliet</i> .....	6 €	11 €
<i>Goose IPA</i> .....	5,5 €	10 €
<i>1 Mètre de bière (10+1)</i> .....		38 €

## EN BOUTEILLES

<i>Vedett IPA 33 cl</i> .....	7 €
<i>Chouffe 33 cl</i> .....	7 €
<i>Duvel 33 cl</i> .....	6,5 €
<i>Corona 35,5 cl</i> .....	6 €
<i>Orval 33 cl</i> .....	8 €
<i>Liefmans 25 cl</i> .....	5 €
<i>Cidre Fils de Pomme - le sauvage 33cl</i> .....	7 €



**AU TORÉ**

BAR & RESTAURANT

## VINS AU VERRE 12,5 CL

### BLANCS

<i>Jacquère - Cave du Prieuré.....</i>	<i>6,5 €</i>
<i>Saint Romain - Sous-La-Roche .....</i>	<i>8 €</i>
<i>Chardonnay - Domaine Saint-Romain sous la Chapelle - Famille Perret.....</i>	<i>10 €</i>
<i>Gewurztraminer - Jean-Baptiste Adam .....</i>	<i>10€</i>
<i>«Hors du Temps» - Maison Philippe Grisard.....</i>	<i>10€</i>
<i>Pouilly Fumé - Terres Blanches</i>	
<i>Domaine du Bouchot 2020 .....</i>	<i>14 €</i>
<i>Chablis - Domaine de l'En clos 2019 .....</i>	<i>14 €</i>
<i>Crozes-Hermitage - Aléofane Natacha Chave 2020.....</i>	<i>15 €</i>

### ROSÉ

<i>Côte de Provence - Grain de Glace</i>	
<i>Le Rosé de L'hiver.....</i>	<i>8 €</i>

### BULLES

<i>Crémant de Savoie.....</i>	<i>7€</i>
<i>Coupe Guillemot.....</i>	<i>10,5€</i>



**AU TORÉ**

BAR & RESTAURANT

# VINS AU VERRE 12,5 CL

## ROUGES

<i>Mondeuse - Cave du Prieuré.....</i>	<i>6,5 €</i>
<i>Domaine Saint-Romain - Gamay / Pinot noir .....</i>	<i>8 €</i>
<i>«Fougueux» Persan Noir - Maison Philippe Grisard .....</i>	<i>9€</i>
<i>Pic Saint-Loup - Le Loup des Costes - Domaine Haut Lirou .....</i>	<i>10€</i>
<i>Par Delà Les Versants - Domaine Saint Germain .....</i>	<i>16 €</i>
<i>Pinot Noir - Domaine Agnès Paquet 2018 .....</i>	<i>14 €</i>
<i>Margaux - Château Prieuré Lichine - Grand Cru Classé 2015 ...</i>	<i>21 €</i>
<i>Côte-Rôtie - François Merlin 2018.....</i>	<i>26 €</i>



**AU TORÉ**

**BAR & RESTAURANT**

## COCKTAILS SIGNATURE

<b>Touriste Rouge</b> : <i>Vodka, Romarin&amp;Piment, Citron Vert, Ginger Beer, Vin Rouge</i> .....	12 €
<b>Coco Light</b> : <i>Whisky Coco&amp;Banane, Ananas, Double Creme, Épices</i> .....	12 €
<b>La luge mexicaine</b> : <i>Tequila Mezcal, Vermouth Rouge, Bitter</i> .....	12 €
<b>Toré Knee's</b> : <i>Gin à la noix, Citron Jaune, Miel local, bitter</i> .....	12 €
<b>Carré d'As</b> : <i>Cognac, Branca Menta, Cordial à l'armoise, Coca</i> .....	12 €
<b>Le Sapin</b> : <i>Gin Matcha, Pin, Blanc d'oeuf, Citron Vert, Ginger Ale</i> .....	12 €
<b>Pirate enneigé</b> : <i>Rhum Epicés, Miel local, Citron Jaune, Gingembre, bitter</i> .....	12 €



**AU TORÉ**

BAR & RESTAURANT

## SPIRITS & SOFT

<i>Rhum Havana</i> .....	8,5 €
<i>Vodka Wyborowa</i> .....	8,5 €
<i>Gin Bombay Original</i> .....	8,5 €
<i>Ballantines</i> .....	8,5 €

*Tous les cocktails classiques sont disponibles  
à la demande*..... 15 €

## APÉRITIFS

<i>Campari 6cl</i> .....	6,5 €
<i>Martini Blanc 6cl</i> .....	6,5 €
<i>Martini Rouge 6cl</i> .....	6,5 €
<i>Kir 12,5cl</i> .....	6 €
<i>Kir Royal 12,5 cl</i> .....	11 €
<i>Pastis des Alpes 3cl</i> .....	4 €
<i>Suze 5cl</i> .....	4 €
<i>Ricard 3cl</i> .....	4 €
<i>Fernet branca 5cl</i> .....	6 €
<i>Branca menta 5cl</i> .....	6 €



**AU TORÉ**

BAR & RESTAURANT



## VODKAS 5CL

<i>Vodka Belveder</i> .....	12 €
<i>Vodka Romanov</i> .....	8,5 €

## GINs 5CL

<i>Gin Heindriks</i> .....	12 €
<i>Gin Mont-blanc</i> .....	12 €
<i>Gin Tanqueray Ten</i> .....	15 €
<i>Gin Belle Rive</i> .....	15 €



**A U T O R È**

**BAR&RESTAURANT**

## TEQUILAS/MEZCAL 5CL

<i>Tequila Silver St Luiz</i> .....	8 €
<i>Tequila Patron XO Café</i> .....	10 €
<i>Mezcal Mahani</i> .....	12 €

## LES WHISKIES 5CL

<i>Ballantines</i> .....	7 €
<i>Jack Daniel's</i> .....	8 €
<i>Nikka from the barrel</i> .....	12 €
<i>Duke Kentucky straight</i> .....	16 €
<i>Chivas Regal</i> .....	10 €
<i>Lagavulin 16 ans</i> .....	14 €
<i>Glenlivet XXI</i> .....	30 €



**AU TORÉ**

BAR & RESTAURANT

## RHUMS 5CL

<i>Diplomatic</i> .....	10 €
<i>Gouverneur XO 1648</i> .....	12 €
<i>Zacapa 23</i> .....	16 €

## COGNACS & ARMAGNAC 5CL

<i>Armagnac Clés Des Ducs VSOP</i> .....	12 €
<i>Cognac Meukow VSOP</i> .....	12€
<i>Cognac Hennessy XO</i> .....	25€



AU TORÉ

BAR&RESTAURANT

## DIGESTIFS 5 CL

<i>Genepi à l'ancienne</i> .....	6 €	<i>Bailey's</i> .....	7 €
<i>Genepi Dolin</i> .....	7 €	<i>Armagnac</i> .....	9 €
<i>Poire</i> .....	7 €	<i>Calvados</i> .....	9 €
<i>Mirabelle</i> .....	7 €	<i>Chartreuse verte</i> .....	7 €
<i>Amaretto</i> .....	7 €	<i>Grand Marnier</i> .....	7 €
<i>Cointreau</i> .....	7 €	<i>Limoncello</i> .....	7 €



**AU TORE**

BAR & RESTAURANT



AU TORE

BAR&RESTAURANT

SUR LE POUCE

## LES TABLES À PARTAGER

### PLANCHE DE FROMAGES 🍷

*Affinés dans la vallée, miel d'alpage et condiment d'orties* ..... 16 €

### SALAISONS MONTAGNARDES

*Affinées, coupées minute, pickles de légumes*..... 18 €

### PRESSÉ DE CANARD ET FOIE GRAS

*Oignons confits, moutarde à l'ancienne*..... 21 €

### SAUMON FUMÉ DE L'ARTISAN

*Citron, aigrelette, croustillants de pain*..... 18 €

### HUITRES LA PERLE BLANCHE N°3

*Dites "huitres des chefs", vinaigre d'échalotes, citron, pain noir et beurre de ferme (6 ou 12 pc)*..... 18 € / 6 pc | 36 € / 12pc



**AU TORÉ**

BAR & RESTAURANT

## LES TABLES À PARTAGER (SUITE)

### LA BOÎTE DE CAVIAR OSCIETRE

*Vodka Belvédère, blinis, mimosa et ciboulette*..... 90 €

### CROMESQUIS DE CREVETTES GRISES

*Cocktail, persil frit et citron jaune*..... 14 €

### CROMESQUIS D'EFFILOCHÉ DE CANARD

*Oignons confits, moutarde à l'ancienne*..... 14 €

### CROMESQUIS DE CHÈVRE

*Moutarde et pickles*..... 14 €



AU TORÈ

BAR & RESTAURANT

# LES DOUCEURS

## CRÊPES

Sucre - Sucre & Citron frais - Miel d'alpage - Confiture de myrtilles - Nutella..... 7 €

## GAUFRE DE LIÈGE

Au sucre perlé, chaude ou froide. Topping : noix - amandes - noisettes - crème chantilly maison ..... 6 €

## GÂTEAU AU CHOCOLAT

Façon Grand-Mère..... 8 €

## TARTE AUX MYRILLES, AMANDES ET CITRON VERT

Amandes et citron vert..... 9 €



**A U T O R È**

BAR & RESTAURANT