



AU TORE

BAR&RESTAURANT

LES BOISSONS

SOFTS

<i>Spa Reine</i> 25 cl 4 € 50 cl 6 € 1 L 8 €	<i>Jus ACE 20 cl</i> 4,5 €
<i>Spa Pétillant</i> 25 cl 4 € 50 cl 6 € 1 L 8 €	<i>Jus de tomate 20 cl</i> 4,5 €
<i>Spa Orange 25 cl</i> 4,5 €	<i>London Essence Tonic 20 cl</i> 5,5 €
<i>Spa Citron 25 cl</i> 4,5 €	<i>London Essence Ginger Beer 20 cl</i> 5,5 €
<i>Coca-Cola 33 cl</i> 5,5 €	<i>London Essence Ginger Ale 20 cl</i> 5,5 €
<i>Coca-Cola Zéro 33 cl</i> 5,5 €	<i>London Essence Orange Sanguine 20 cl</i> 5,5 €
<i>Ice Tea 25 cl</i> 5,5 €	<i>London Essence Romarin Pamplemousse 20 cl</i> 5,5 €
<i>Jus d'orange 20 cl</i> 4,5 €	<i>Sirop : grenadine, pêche, citron,</i>
<i>Jus de pomme 20 cl</i> 4,5 €	<i>fraise, menthe, orgeat, noisette</i> 4 €
<i>Jus d'ananas 20 cl</i> 4,5 €	<i>Diabolo au sirop</i> 4 €
	<i>Red Bull 25 cl</i> 7 €



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT

BOISSONS CHAUDES

<i>Espresso</i>	3 €	<i>Petit crème</i>	3 €
<i>Double Espresso</i>	4 €	<i>Grand crème</i>	4 €
<i>Café, déca allongé</i>	3 €	<i>Cappuccino</i>	4 €
<i>Assortiment de thés de Lydia Gautier</i>	4,5 €	<i>Latte Macchiato</i>	5 €
<i>Chocolat Chaud</i>	4 €	<i>Irish Coffee (French ou Italian)</i>	12 €



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT

BIÈRES

AU FÛT

	25 CL	50 CL
<i>Jupiler</i>	4 €	7,5 €
<i>Hoegaarden Blanche</i>	5,5 €	10 €
<i>Leffe Blonde</i>	6 €	11 €
<i>Tripel Karmeliet</i>	6,5 €	12 €
<i>Paix Dieu</i>	8 €	15 €
<i>Goose IPA</i>	6 €	11 €
<i>1 mètre de Jup' (10+1 offerte)</i>		40 €

BOUTEILLES À PARTAGER

Bière au Moût de Roussane - BIO,

Brasserie Quardin 75 cl..... 32 €

EN BOUTEILLES

<i>Vedett IPA 33 cl</i>	7 €
<i>Chouffe 33 cl</i>	7 €
<i>Duvel 33 cl</i>	7 €
<i>Bon Secours Triple "Prestige" 33cl</i>	7 €
<i>Bon Secours Myrtille 33cl</i>	7 €
<i>Corona 35,5 cl</i>	7 €
<i>Orval 33 cl</i>	8 €
<i>Liefmans on the Rocks 25 cl</i>	6 €
<i>Warsteiner 0° 33cl</i>	5 €
<i>Cidre Brut - Bolée d'Armorique 27,5cl</i>	5 €



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT

VINS AU VERRE 12,5 CL

BULLES

Coupe de Crémant de Savoie "L'Alpet", Domaine Berthollier 9 €
Coupe de Champagne Piper Heidsieck 12 €

ROSÉ

Côtes de Provence AOP "Arcades", Domaine Fontainebleau 6 €

BLANCS

"Bistro'quet" Blanc AOP Savoie, Domaine Ravier..... 6 €
Apremont AOP Savoie, Domaine Guillaume Pin 8 €
Chardonnay "Marie-Rose" VDF Languedoc, Domaine de Rhodes.... 7 €
Gewürztraminer AOP Alsace, Domaine Jean-Baptiste Adam..... 8 €
Pouilly-Fumé "La Moynerie" AOP Loire, Domaine Michel Redde 11 €



AU TORE

BAR & RESTAURANT

VINS AU VERRE 12,5 CL

ROUGES

<i>Mondeuse de Jongieux AOP Savoie, Domaine Barlet</i>	6 €
<i>Lirac AOP Rhône, Clos du Mont Olivet</i>	9 €
<i>Primitivo di Manduria DOC "Uno", Masseria la Volpe</i>	9 €
<i>Pinot Noir AOP Bourgogne, Domaine Chantal Lescure</i>	10 €



AU TORE

BAR & RESTAURANT

SPIRITS & SOFT

<i>Rhum Havana</i>	9 €
<i>Vodka Wyborowa</i>	9 €
<i>Gin Bombay Original</i>	9 €
<i>Whisky Ballantine's</i>	9 €

APÉRITIFS

<i>Campari 6cl</i>	6 €
<i>Vermouth Blanc 6cl</i>	6 €
<i>Vermouth Rouge 6cl</i>	6 €
<i>Vermouth Dry 6cl</i>	6 €
<i>Pastis des Alpes 3cl</i>	4 €
<i>Ricard 3cl</i>	4 €
<i>Suze 5cl</i>	5 €
<i>Picon 5cl</i>	4 €
<i>Kir - Cassis, myrtilles, pêche, violette 12,5cl</i>	7 €
<i>Kir Royal 12,5 cl</i>	12 €



AU TORE

BAR & RESTAURANT

COCKTAILS - 12 €

Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, eau gazeuse

Limoncello Spritz - Limoncello, Prosecco, eau gazeuse

Hugo Spritz - Liqueur Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse

Pimm's Cup - Liqueur de Pimm's, Cointreau, ginger ale, citron

Moscow Mule - Vodka, ginger beer, citron vert et bitter

Negroni - Campari, gin et vermouth rouge

Mojito - Rhum brun, sucre de canne, menthe fraîche et citron vert

GIN & TONIC - 14 €

Gin Hendrick's - Citron, concombre et fleur de sureau

Gin Roku - Gingembre, citronnelle et lime kaffir

Gin du Mont Blanc 4810 - Myrtilles et herbes sauvages

Gin Tanqueray Ten - Agrumes et poivre Timut

Gin Belle Rive - Thym, sauge et romarin

Au choix: Tonic Water, Orange Sanguine, Romarin-pamplemousse



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT

VODKAS 5CL

<i>Vodka Belvedere</i>	12 €
<i>Vodka Romanov</i>	8,5 €

TEQUILAS/MEZCAL 5CL

<i>Tequila Olmeca Silver</i>	8 €
<i>Mezcal Mahani</i>	12 €
<i>Tequila Celosa Rose</i>	20 €

LES WHISKIES 5CL

<i>Ballantine's</i>	8 €
<i>Jack Daniel's</i>	9 €
<i>Nikka From The Barrel</i>	12 €
<i>Chivas Regal</i>	12 €
<i>Lagavulin 16 ans</i>	14 €
<i>Duke Kentucky Straight Bourbon</i>	16 €



A U T O R È

BAR & RESTAURANT

RHUMS 5CL

<i>Diplomatico</i>	12 €
<i>Gouverneur XO 1648</i>	14 €
<i>Zacapa 23 Ans</i>	16 €

COGNACS 5CL

<i>Hennessy VS</i>	12 €
<i>Meukow VSOP Supérieur</i>	12 €
<i>Hennessy X.O</i>	25 €



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT

DIGESTIFS 5CL

<i>Génépi à l'ancienne</i>	6 €	<i>Armagnac</i>	9 €
<i>Poire</i>	8 €	<i>Calvados</i>	9 €
<i>Mirabelle</i>	8 €	<i>Chartreuse Verte</i>	8 €
<i>Cointreau</i>	8 €	<i>Chartreuse Jaune</i>	8 €
<i>Grand Marnier</i>	8 €	<i>Amaretto</i>	8 €
<i>Baileys</i>	8 €	<i>Limoncello</i>	8 €



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT



AU TORE

BAR&RESTAURANT

SUR LE POUCE

LES TABLES À PARTAGER

SALAISONS MONTAGNARDES

Pickles de légumes et moutarde à l'ancienne 16 €

PLANCHE DE FROMAGES SAVOYARDS

Miel d'alpage et condiment d'orties 18 €

FROMAGES ET SALAISONS MONTAGNARDES

Pickles de légumes et moutarde à l'ancienne 18 €

SAUCISSON SEC

Servi entier, à couper au couteau 11 €

SAUMON FUMÉ DE L'ARTISAN

Citron, aigrelette, croustillants de pain et herbes fraîches 21 €

CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE

Pecorino, roquette et basilic..... 14 €

CROQUE-MONSIEUR MONTAGNARD

Jambon à l'os et Abondance..... 14 €



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT

PLATES TO SHARE

MOUNTAIN CURED MEATS

Cured freshly sliced, pickled vegetables and wholegrain mustard 16 €

SAVOYARD CHEESE BOARD

Alpine honey and nettle condiments 18 €

MOUNTAIN CHEESES AND CURED MEATS

Pickled vegetables and wholegrain mustard 18 €

DRIED MOUNTAIN SAUSAGE

Served whole, to be cut with the knife 11 €

CRAFTSMAN'S SMOKED SALMON

Lemon, sour cream, crispy bread and fresh herbs 21 €

CROQUE-MONSIEUR WITH TRUFFLE

Pecorino, arugula and basil..... 14 €

CROQUE-MONSIEUR MONTAGNARD

Ham on the bone and Abondance cheese (cheese from Haute-Savoie) 14 €



AU TORE

BAR & RESTAURANT



AU TORE

BAR&RESTAURANT

PAUSE SUCRÉE

SORBETS ET GLACES AU LAIT CRU

Vanille, caramel au beurre salé, café, pistache, chocolat, lait d'amande, fraise, citron, mangue, framboise 1sc - 4€ / 2sc - 6€ / 3sc - 8€

GAUFRE DE LIÈGE

Sucre perlé caramélisé, glace vanille et crème fraîche 8 €

MILKSHAKE

Au choix : vanille, lait d'amande, chocolat, fraise ou mangue..... 8 €

SORBETS AND RAW MILK ICE CREAMS

Vanilla, salted butter caramel, coffee, pistachio, chocolate, almond milk, strawberry, lemon, mango, raspberry 1b - 4€ / 2sc - 6€ / 3sc - 8€

LIÈGE WAFFLE

Caramelised sugar, vanilla ice cream and whipped cream..... 8 €

MILKSHAKE

Vanilla, almond milk, chocolate, strawberry or mango 8 €



A U T O R È

BAR & RESTAURANT