



AU TORE

BAR&RESTAURANT

LES BOISSONS

# SOFTS

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



**AU TORÉ**

BAR & RESTAURANT

# SÉLECTION DE JUS & NECTARS

100% BIO - MAISON BENEDETTI

<i>Nectar de pêche 33 cl</i> .....	7,6 €	<i>Orange 33 cl</i> .....	7,6 €
<i>Nectar de poire 33 cl</i> .....	7,6 €	<i>Abricot 33 cl</i> .....	7,6 €
<i>Pomme framboise 33 cl</i> .....	7,6 €	<i>Tomate 33 cl</i> .....	7,6 €
<i>Pomme Bio 33 cl</i> .....	7,6 €		



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT

# BOISSONS CHAUDES

<i>Espresso</i> .....	3 €	<i>ASSORTIMENT DE THÉS DE LYDIA GAUTIER</i> .....	4,5 €
<i>Double Espresso</i> .....	4 €	<i>Thé Blanc Népal - Jasmin Blanc</i>	
<i>Café, déca allongé</i> .....	4 €	<i>Thé Vert Japon - Kukicha</i>	
<i>Chocolat Chaud</i> .....	4 €	<i>Thé Vert Japon Citronnelle &amp; Gingembre - Revive</i>	
<i>Petit crème</i> .....	3 €	<i>Thé Vert Chine Menthe - Morrocco Spirit</i>	
<i>Grand crème</i> .....	4 €	<i>Thé Noir Sri Lanka - All Day T</i>	
<i>Cappuccino</i> .....	4 €	<i>Thé Noir Népal Earl Grey - Comte Grey</i>	
<i>Latte Macchiato</i> .....	5 €	<i>The Noir Indian Mood - Indian Mood</i>	
<i>Vin chaud</i> .....	6 €	<i>Tisane Sarrasin - Granotcha</i>	
<i>Irish Coffee (French ou Italian)</i> .....	12 €	<i>Tisane Verveine, Tilleul &amp; Camomille - T Relax</i>	

*N'hésitez pas, on a aussi du déca !*



**AU TORÉ**

BAR & RESTAURANT

# BIÈRES

## AU FÛT

	25 CL	50 CL
Jupiler .....	4 €	7,5€
Hoegaarden Blanche .....	5,5 €	10 €
Leffe Blonde .....	7 €	13 €
Tripel Karmeliet .....	7 €	13 €
Paix Dieu .....	8 €	15 €
Bière Des Amis IPA .....	7 €	13 €
1 mètre de Jup' (10+1 offerte) .....		40 €
Supplément picon .....		1,5 €

## CRUCHE DE 1L À PARTAGER

Jupiler .....	14 €
Bière des Amis Blonde .....	21 €

## EN BOUTEILLES

Chouffe 33 cl .....	7 €
Duvel 33 cl .....	7 €
Corona 35,5 cl .....	7 €
Orval 33 cl .....	8 €
Liefmans on the Rocks 25 cl .....	6 €
Bière Des Amis 0° 33 cl .....	6 €
Cidre brut - Bolée d'Armorique 27,5 cl .....	5 €
La Mère Noël - 33cl (l'Ambrée Régionale) .....	7 €

## BOUTEILLES À PARTAGER

Bière au Moût de Roussane - BIO,	
Brasserie Quardin 75 cl .....	32 €
Bière des Amis Blonde - Magnum 132 cl .....	30 €



# AUTORE

BAR&RESTAURANT

# VINS AU VERRE 12,5 CL

## BULLES

<i>Coupe de Prosecco Massimo Coletti, Phoja</i> .....	9 €
<i>Coupe de Champagne Piper Heidsieck</i> .....	12 €

## ROSÉ

<i>AOP Côtes de Provence, "Arcades", Domaine Fontainebleau</i> .....	7 €
--	-----

## BLANCS

<i>VDF, Chardonnay "Marie-Rose", Domaine de Rhodes</i> ....	6 €
<i>IGT Lazio, Quinto, Cincinnato, Italie</i> .....	7 €
<i>"J'suis blanc comme un cul", Domaine Chastel Samson</i> .....	7 €
<i>AOP Apremont, Domaine Guillaume Pin</i> .....	8 €
<i>AOP Pouilly-Fumé, "La Moynerie", Domaine Michel Redde</i> .....	12 €
<i>AOP Chablis, Isabelle et Denis Pommier</i> .....	14 €



AU TORE

BAR & RESTAURANT

# VINS AU VERRE 12,5 CL

## ROUGES

<i>AOP Gamay de Savoie, Maison Mollex .....</i>	6 €
<i>AOP Lirac, Clos du Mont Olivet .....</i>	9 €
<i>DOC Primitivo di Manduria, "Uno", Masseria la Volpe .....</i>	10 €
<i>AOP Rully 1er Cru, Domaine de Suremain .....</i>	16 €



**A U T O R È**

**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> .....	5 €
<i>Ricard 3cl</i> .....	4 €
<i>Suze 5cl</i> .....	5 €
<i>Picon 5cl</i> .....	6 €
<i>Kir - Cassis, myrtilles, pêche, violette 12,5cl</i> .....	7 €
<i>Kir Royal 12,5 cl</i> .....	14 €



AU TORE

BAR & RESTAURANT



## COCKTAILS - 14 €

*Mojito*

*Margarita*

*Moscow Mule*

*Old Fashion*

*Aperol Spritz*

*Hugo Spritz*

*Negroni*

*Bloody Mary*

*Espresso Martini*

## GIN & TONIC - 15 €

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

*Gin Roku - Gingembre, citronnelle et lime kaffir.*

*Gin du Mont Blanc 4810 - Myrtilles, herbes sauvages et oxalys.*

*Gin Tanqueray Ten - Agrumes et poivre Timut.*

*Gin Belle Rive - Thym, sauge et romarin.*

*LIEGIN - Fruits rouges et poivre noir.*



AU TORE

BAR & RESTAURANT

## VODKAS 5 CL

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

## TEQUILAS/MEZCAL 5 CL

<i>Tequila Silver San Luis</i> .....	8 €
<i>Mezcal Mahani</i> .....	12 €
<i>Tequila Celosa Rose</i> .....	20 €

## WHISKIES 5 CL

<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 €
<i>Eminente 7 ans (Ron de Cuba)</i> .....	14 €

## COGNACS 5CL

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

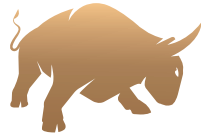
## DIGESTIFS 5CL

<i>Génépi des Alpes (Les Likoristes)</i> .....	9 €	<i>Armagnac</i> .....	9 €
<i>Génépi à l'Ancienne</i> .....	6 €	<i>Calvados</i> .....	9 €
<i>Poire</i> .....	8 €	<i>Chartreuse Verte</i> .....	9 €
<i>Mirabelle</i> .....	8 €	<i>Chartreuse Jaune</i> .....	9 €
<i>Cointreau</i> .....	8 €	<i>Amaretto</i> .....	8 €
<i>Grand Marnier</i> .....	8 €	<i>Limoncello</i> .....	8 €
<i>Baileys</i> .....	8 €	<i>Get 27</i> .....	8 €



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT



AU TORE

BAR&RESTAURANT

SUR LE POUCE

# COCHONNAILLES

## SAUCISSON D'ANGUS

À découper soi-même ..... 14 €

JAMBON CUIT À LA TRUFFE ..... 16 €

## CECINA IBERICO

Tranchée finement ..... 22 €

## “LA TERRINE DES COPAINS”

Cochon et foie gras ..... 18 €

## ARDOISE DE CHARCUTERIES

Moutarde à l'ancienne et pickles de légumes ..... 26 €



AU TORÈ

BAR & RESTAURANT

# SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

## **BEAUFORT D'ÉTÉ**

*Chalet d'alpage 2021, Haute-Maurienne, 2400m d'altitude* ..... 16 €

**ST-NECTAIRE AU POIVRE NOIR DE KAMPOT** ..... 14 €

**TOMME AU CUMIN (BIO)** ..... 14 €

## **BRIE, DATTES ET AMANDES**

*Sucré-salé* ..... 16 €

## **CHEVROTIN AOC**

*Le petit reblochon* ..... 14 €

## **PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS**

*Orties sauvages, miel de sapin, salade verte et pickles* ..... 24 €

*Nos fromages sont affinés à Chambéry par Axel Rebeck.*



**AU TORÉ**

BAR&RESTAURANT

# 47°NORD

## LA BOÎTE DE SARDINES MILLÉSIMÉES

*Pain croquant, persillade et condiments* ..... 23 €

## SAUMON FUMÉ LABELLISÉ ET TRANCHÉ À LA MAIN

*Aigrelette, toasts et herbes fraîches* ..... 28 €

## HUITRES LA PERLE BLANCHE N°3

*Dites " L'huître des Chefs", vinaigre d'échalotes,  
citron et beurre de ferme* ..... 24 € / 6 pc | 46 € / 12 pc

## BOITE DE CAVIAR OSCIÈTRE

*Vodka Bison, blinis et mimosas* ..... 110 €



**A U T O R É**

BAR & RESTAURANT

## CHAUD

### **MONT D'OR FONDU**

*Pickles et petits soldats (200gr) ..... 26 €*

### **PIZZA À LA TRUFFE D'HIVER**

*Noisettes et ciboulette ..... 42 €*

### **CROMESQUIS DE CREVETTES GRISES**

*Citron, persil frit et cocktail ..... 21 €*

### **CROMESQUIS DE FROMAGES**

*Dip de moutarde à l'ancienne ..... 18 €*

## DESSERT

### **CRÊPES** (*chantilly à la demande*)

*Sucre roux, Sucre roux et citrons frais, Miel d'alpage, Confiture de myrtilles,  
Chocolat noir, Mikado (chocolat + chantilly) ..... 6 €*

### **GAUFRES**

*Sucre perlé, Chantilly, Chocolat, Mikado (chocolat + chantilly) ..... 6 €*



**A U T O R É**

BAR & RESTAURANT