



AU TORE

BAR&RESTAURANT

LES BOISSONS

SOFTS

<i>Spa Reine</i>	25 cl 3,5 € 50 cl 5 €	<i>Jus de tomate</i> 20 cl	4,5 €
<i>Spa Pétillant</i>	25 cl 3,5 € 50 cl 5 €	<i>London Essence Tonic</i> 20 cl	5,5 €
<i>Orangina</i>	5,5 €	<i>London Essence Ginger Beer</i> 20 cl	5,5 €
<i>Spa Citron</i> 25 cl	4,5 €	<i>London Essence Ginger Ale</i> 20 cl	5,5 €
<i>Coca-Cola</i> 33 cl	5,5 €	<i>London Essence Orange Sanguine</i> 20 cl	5,5 €
<i>Coca-Cola Zéro</i> 33 cl	5,5 €	<i>London Essence Romarin Pamplemousse</i> 20 cl	5,5 €
<i>Ice Tea</i> 25 cl	5,5 €	<i>Sirop : grenadine, pêche, citron, fraise, menthe,</i>	
<i>Jus de pomme</i> 20 cl	4,5 €	<i>orgeat, noisette, cerise, framboise</i>	4 €
<i>Jus de d'orange</i> 20 cl	4,5 €	<i>Diabolo au sirop</i>	4 €
<i>Jus d'ananas</i> 20 cl	4,5 €	<i>Red Bull</i> 25 cl	7 €



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT

NOS RAFRAÎCHISSEMENTS MAISON

*Thé glacé maison - thé rouge hibiscus,
fleur de sureau* 6 €

*Jus détox maison,
Voir suggestion* 7 €

SÉLECTION DE JUS & NECTARS

100% BIO - MAISON BENEDETTI

Nectar de pêche 33 cl 7,5 €
Nectar de poire 33 cl 7,5 €
Pomme 33 cl 7,5 €

Pomme framboise 33 cl 7,5 €
Orange 33 cl 7,5 €
Abricot 33 cl 7,5 €



AU TORE

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 allongé</i>	4 €	<i>Thé Vert Japon - Kukicha</i>	
<i>Chocolat Chaud</i>	4 €	<i>Thé Vert Japon Citronnelle & 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>Irish Coffee (French ou Italian)</i>	12 €	<i>Tisane Sarrasin - Granotcha</i>	
		<i>Tisane Verveine, Tilleul & Camomille - T Relax</i>	

N'hésitez pas, on a aussi du déca !



AU TORE

BAR & RESTAURANT

BIÈRES

AU FÛT

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

CRUCHE DE 1L À PARTAGER

<i>Jupiler</i>	14 €
<i>Bière des Amis IPA</i>	21 €

EN BOUTEILLES

<i>Chouffe 33 cl</i>	7 €
<i>Duvel 33 cl</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>Bière Des Amis 0° 33 cl</i>	5 €
<i>Cidre brut - Bolée d'Armorique 27,5 cl</i>	5 €

BOUTEILLES À PARTAGER

<i>Bière au Moût de Roussane - BIO,</i>	
<i>Brasserie Quardin 75 cl</i>	28 €
<i>Bière des Amis Blonde - Magnum 132 cl</i>	28 €



AU TORÉ

BAR&RESTAURANT

VINS AU VERRE 12,5 CL

BULLES

Coupe de Prosecco Massimo Coletti, Phoja 9 €
Coupe de Champagne Piper Heidsieck 12 €

ROSÉ

*AOP Côtes de Provence,
"Murmure de Gaïa" - BIO* 7 €

BLANCS

VDF, Chardonnay "Marie-Rose", Domaine de Rhodes 6 €
AOP Apremont, Domaine Guillaume Pin 7 €
*AOP Pouilly-Fumé, "La Moynerie",
Domaine Michel Redde* 12 €



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 €



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 €

C'est l'été, demandez-les en granités !

APÉRITIFS

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



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT

COCKTAILS - 12 €

Mojito - classique, fraise ou mangue

Frozen margarita - classique, fraise ou mangue

Piña colada - classique ou frozen

Moscow Mule

Aperol Spritz

Hugo Spritz

Negroni

Bloody Mary

Espresso Martini

Virgin cocktail sur demande : 9 €

GIN & TONIC - 14 €

Gin Hendrick's - Concombre et fleur de sureau.

Gin Roku - Gingembre et citron.

Gin du Mont Blanc 4810 - Myrtilles et herbes sauvages.

Gin Tanqueray Ten - Agrumes et poivre Timut.

Gin Belle Rive - Thym et romarin.

LIEGIN - Fruits rouges et poivre noir.



AU TORE

BAR & RESTAURANT

VODKAS 5 CL

<i>Vodka Romanov</i>	8 €
<i>Vodka Belvedere</i>	11 €

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>	11 €
<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>	22 €

DIGESTIFS 5CL

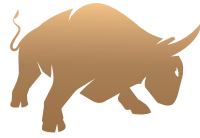
<i>Génépi des Alpes (Les Likoristes)</i>	8 €
<i>Génépi à l'Ancienne</i>	6 €
<i>Poire</i>	8 €
<i>Mirabelle</i>	8 €
<i>Cointreau</i>	8 €
<i>Grand Marnier</i>	8 €
<i>Baileys</i>	8 €

<i>Armagnac</i>	9 €
<i>Calvados</i>	9 €
<i>Chartreuse Verte</i>	9 €
<i>Chartreuse Jaune</i>	9 €
<i>Amaretto</i>	8 €
<i>Limoncello</i>	8 €
<i>Get 27</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 AFFINÉS PAR AXEL REBECQ

Condiments sucrés et salés 18 €

FROMAGES AFFINÉS ET SALAISONS MONTAGNARDES

Pickles de légumes et condiments sucrés-salés 18 €

SAUCISSON DE BLACK ANGUS DE LA FERME MISSE

À couper soi-même au couteau 11 €

SAUMON FUMÉ DE L'ARTISAN

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

MAKIS FRITS (V)

Kimchi, soja fumé, gingembre et lime kaffir 19 €

GROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE (V)

Pecorino, roquette et basilic 18 €

GROQUE-MONSIEUR MONTAGNARD

Jambon à l'os et Abondance 16 €



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT

TABLES TO SHARE

MOUNTAIN CURED MEATS

With pickled vegetables and coarse-grain mustard ... 16 €

BOARD OF RIPENED CHEESES BY AXEL REBECQ

Sweet-savory condiments 18 €

RIPENED CHEESES AND MOUNTAIN CURED MEATS

With pickled vegetables and whole-grain mustard ... 18 €

BLACK ANGUS SAUSAGE FROM “FERME MISSE”

To carve yourself 11 €

HAND CARVED LABELED SMOKED SALMON

Lemon, sour cream, toasts and fresh herbs 21 €

FRIED MAKIS (V)

Kimchi, smoked soy, ginger and kaffir lime 19 €

CROQUE-MONSIEUR WITH TRUFFLE (V)

Pecorino, arugula and basil 18 €

CROQUE-MONSIEUR MONTAGNARD

Ham on the bone and Abondance Cheese 16 €



AU TORÉ

BAR&RESTAURANT

LES GLACES À L'ITALIENNE

FRAISE MELBA

*Glace vanille, quartiers et coulis de fraises
et chantilly* 9 €

PÊCHE MELBA

*Glace vanille, pêche marinée, coulis de pêche
et chantilly* 9 €

DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat 70% et chantilly 9 €

BANANA SPLIT

*Glace vanille, banane, chocolat fondu,
cacahuètes torréfiées et chantilly* 9 €

BRÉSILIENNE

*Glace vanille, praliné, caramel,
éclats de noisettes caramélisés et chantilly* 9 €

LA GLACE DU P'TIT TORÈ

Petit pot vanille 4 €



AU TORÈ

BAR & RESTAURANT

ITALIAN ICE CREAMS

STRAWBERRY MELBA

Vanilla ice cream, strawberry slices and coulis and whipped cream 9 €

PEACH MELBA

Vanilla ice cream, marinated peach, peach coulis and whipped cream 9 €

DAME BLANCHE

Vanilla ice cream, 70% chocolate and whipped cream 9 €

BANANA SPLIT

Vanilla ice cream, banana, melted chocolate, roasted peanuts and whipped cream 9 €

BRAZILIAN

Vanilla ice cream, praliné, caramel, caramelized hazelnut slivers and whipped cream 9 €

LITTLE TORÈ ICE CREAM

Small vanilla cup 4 €



A U T O R È

BAR&RESTAURANT

MILKSHAKE - 8 €

Vanille / Vanilla

Café / Coffee

Chocolat / Chocolate

Fraise / Strawberry

Mangue / Mango



A U T O R É

BAR & RESTAURANT