



AU TORE

BAR&RESTAURANT

LES BOISSONS

# SOFTS

<i>Spa Reine</i> .....	25 cl 4 €   50 cl 6 €   1 L 8 €	<i>Hysope Tonic Original</i> 20 cl .....	5,5 €
<i>Spa Pétilante</i> .....	25 cl 4 €   50 cl 6 €   1 L 8 €	<i>Hysope Tonic Concombre</i> 20 cl .....	5,5 €
<i>Orangina</i> .....	5,5 €	<i>Hysope Tonic Fleur de Sureau</i> 20 cl .....	5,5 €
<i>Spa Citron</i> 25 cl .....	4,5 €	<i>Hysope Ginger Beer Spicy</i> 20 cl .....	5,5 €
<i>Coca-Cola</i> 33 cl .....	5,5 €	<i>Sirop : grenadine, pêche, citron, fraise, menthe,</i>	
<i>Coca-Cola Zéro</i> 33 cl .....	5,5 €	<i>orgeat, noisette, cerise, framboise</i> .....	4 €
<i>Fuze Tea</i> 25 cl .....	5,5 €	<i>Diabolo au sirop</i> .....	4 €
<i>Jus de pomme enfants</i> 20 cl .....	4,5 €	<i>Red Bull</i> 25 cl .....	7 €



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT

# SÉLECTION DE JUS & NECTARS

100% BIO - MAISON BENEDETTI

<i>Nectar de Pêche 33 cl</i> .....	7,6 €	<i>Jus d'Orange 33 cl</i> .....	7,6 €
<i>Nectar de Poire 33 cl</i> .....	7,6 €	<i>Jus d'Abricot 33 cl</i> .....	7,6 €
<i>Jus de Pomme Framboise 33 cl</i> .....	7,6 €	<i>Jus de Tomate 33 cl</i> .....	7,6 €
<i>Jus de Pomme 33 cl</i> .....	7,6 €		



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 &amp; Gingembre - Revive</i>	
<i>Petit crème</i> .....	3 €	<i>Thé Vert Chine - Menthe - Morocco Spirit</i>	
<i>Grand crème</i> .....	4 €	<i>Thé Noir Sri Lanka - All Day T</i>	
<i>Cappuccino</i> .....	5 €	<i>Thé Noir Népal - Earl Grey - Comte Grey</i>	
<i>Latte Macchiato</i> .....	5 €	<i>Thé Noir Assam d'Inde – Epices, Ecorces de Yuzu - Indian Mood</i>	
<i>Vin chaud</i> .....	6 €	<i>Tisane Sarrasin – Granotcha</i>	
<i>Chocolat chaud Baileys Chantilly</i> .....	12 €	<i>Tisane Verveine, Tilleul &amp; Camomille – T Relax</i>	
<i>Irish Coffee (French ou Italian)</i> .....	12 €		

*N'hésitez pas, on a aussi du déca !*



**AU TORÉ**

BAR & RESTAURANT

# BIÈRES

## AU FÛT

	25 CL	50 CL
Jupiler .....	4,8 €	8 €
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) .....		48 €
Supplément Picon .....		1,5 €

## CRUCHE DE 1L À PARTAGER

Jupiler .....	16 €
Bière des Amis IPA .....	25 €

## BOUTEILLES À PARTAGER

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

## 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 .....	5 €
Cidre brut - Bolée d'Armorique 27,5 cl .....	5 €

## BIÈRES LOCALES - MICROBRASSERIE BRÀVA VELA

La Belleville – Blonde 33 cl .....	7 €
La Thorens – Blanche 33 cl .....	7 €
L'IPA 1350 – IPA 33 cl .....	7 €



**AU TORÉ**  
BAR & RESTAURANT

# VINS AU VERRE 12,5 CL

## BULLES

<i>Coupe de Prosecco</i> .....	9 €
<i>Coupe de Champagne Piper Heidsieck</i> .....	12 €

## ROSÉ

<i>AOP Côtes de Provence, "Murmure de Gaïa" BIO</i> .....	7 €
---	-----

## BLANCS

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



**A U T O R É**

BAR & RESTAURANT

# VINS AU VERRE 12,5 CL

## ROUGES

<i>AOP Gamay "Jongieux", Savoie, Domaine Saint-Romain</i>	6 €
<i>AOP «Saint-Maurice», Rhône, Domaine Chastel Samson</i>	7 €
<i>VDF Merlot «L'Idiot», Languedoc, Maison Ventenac</i>	7 €
<i>IGT Lazio, Italie, «Lelio», Cincinnato</i>	7 €
<i>AOP Lirac, Rhône, Clos du Mont Olive</i>	8 €
<i>AOP «L'Effrontée», Rhône, Domaine de la Fille des Vignes</i>	9 €
<i>AOP «La Banquière Boit Rouge», Languedoc, Maria Fita</i>	8 €
<i>DOC Primitivo Di Manduria, "Uno", Masseria La Volpe</i>	10 €
<i>AOP Rully 1<sup>ER</sup> Cru, "Préaux", Domaine de Suremain</i>	16 €



**AU TORE**

BAR & RESTAURANT

## SPIRITS & SOFT

<i>Rhum Havana</i> .....	10 €
<i>Gin Bombay Original</i> .....	10 €
<i>Whisky Ballantine's</i> .....	10 €
<i>Vodka Wyborowa</i> .....	10 €
<i>Red Bull</i> +2 €	

## APÉRITIFS

<i>Campari 6 cl</i> .....	7,5 €
<i>Vermouth Blanc 6 cl</i> .....	7,5 €
<i>Vermouth Rouge 6 cl</i> .....	7,5 €
<i>Vermouth Dry 6 cl</i> .....	7,5 €
<i>Pastis des Alpes 3 cl</i> .....	5 €
<i>Ricard 3 cl</i> .....	5 €
<i>Suze 5 cl</i> .....	6,5 €
<i>Picon 5 cl</i> .....	6 €
<i>Kir - Cassis, myrtilles, pêche, violette 12,5 cl</i> .....	8 €
<i>Kir Royal 12,5 cl</i> .....	14 €
<i>Bellini 12,5 cl</i> .....	12 €



AU TORE

BAR & RESTAURANT



## COCKTAILS - 14 €

*Mojito*

*Margarita*

*Moscow Mule*

*Old Fashion*

*Aperol Spritz*

*Hugo Spritz*

*Negroni*

*Bloody Mary*

*Espresso Martini*

*Cosmopolitan*

## GIN & TONIC - 15 €

*Gin Hendrick's – Citron et concombre*

*Gin Roku – Gingembre*

*Gin du Mont Blanc 4610 – Myrtilles et herbes sauvages*

*Gin Tanqueray Ten – Agrumes et poivre Timut*

*Gin Belle Rive – Thym et romarin*

*Gin Liegin – Fruits Rouges et poivre noir*

*Hysope Tonic: Original, Concombre, Fleur de Sureau ou Ginger Beer*



**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 12 ans</i> .....	12 €
<i>Lagavulin 16 ans</i> .....	14 €
<i>Duke Kentucky Straight Bourbon</i> .....	16 €

## SHOOTERS 4 CL

<i>Génépi à l'Ancienne</i> .....	5 €
<i>Chartreuse Verte</i> .....	8 €
<i>Kiss Cool (Menthe Glaciale, Vodka)</i> .....	5 €
<i>Jägermeister</i> .....	6 €
<i>Jägerbomb</i> .....	8 €



A U T O R É

BAR & RESTAURANT

## RHUMS 5CL

<i>Diplomatico</i> .....	12 €
<i>Gouverneur XO 1648</i> .....	14 €
<i>Eminente 7 ans (Ron de Cuba)</i> .....	14 €
<i>Zacapa 23 Ans</i> .....	16 €

## 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>Eau de vie Poire</i> .....	8 €	<i>Chartreuse Verte</i> .....	9 €
<i>Eau de vie 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

## LES TABLES À PARTAGER

### TACOS DE CEVICHE DE DORADE

*Leche del tigre, pickles d'oignons rouges, coriandre et menthe fraîche* ..... 24 €

### BAOS DE BŒUF BRAISÉ

*Jets de poireaux, miel, soja fumé, citronnelle et cacahuètes salées* ..... 24 €

### MAKIS FRITS DE LÉGUMES CROQUANTS (V)

*Mayonnaise sriracha, gingembre et yuzu* ..... 21 €

### ARDOISE DE CHARCUTERIES

*Coupées finement, moutarde à l'ancienne et pickles de légumes* ..... 28 €

### PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS (V) \*

*Orties sauvages, miel de sapin, salade verte et pickles* ..... 28 €

### SAUCISSON DE BLACK ANGUS

*À découper soi-même, moutarde, oignons et cornichons* ..... 14 €



**AU TORÉ**

BAR & RESTAURANT

## LES TABLES À PARTAGER (SUITE)

### **“LA TERRINE DES COPAINS”**

*Cochon et foie gras* ..... 21 €

### **LA BOÎTE DE SARDINES MILLÉSIMÉE**

*Pain croquant, chimichurri, persillade et condiment estragon* ..... 24 €

### **CŒUR DE SAUMON LABELLISÉ BIO**

*Mariné au dill, toast, citron vert, poivre rose et herbes fraîches* ..... 31 €

### **HUÎTRES “LA PERLE BLANCHE” N°3**

*Dites “L’huître des Chefs”, vinaigre d’échalotes,  
citron et beurre de ferme* ..... 24 € / 6 pc | 44 € / 12pc

### **BOITE DE CAVIAR OSCIÈTRE (50GR)**

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

### **L’ÉNORME CROQUE-MONSIEUR À PARTAGER**

*Jambon à l’os d’exception, béchamel, Beaufort d’été et Abondance* ..... 28 €



**AU TORÉ**

BAR&RESTAURANT

## LES TABLES À PARTAGER (SUITE)

### **MONT D'OR FONDU À PARTAGER**

*Petits soldats et oignons balsamique* ..... 29 €

### **PIZZA À LA TRUFFE**

*Melanosporum, noisettes et ciboulette* ..... 48€

### **CROMESQUIS DE CREVETTES GRISES**

*Citron, cocktail et persil frit* ..... 24€

### **CROMESQUIS DE FROMAGES**

*Dip moutarde-estragon* ..... 21€



**A U T O R É**

BAR & RESTAURANT

## DESSERTS

### **GAUFRES / CRÊPES**

*Sucre & citron frais, sucre roux, mikado, chocolat,  
confiture de myrtille, chantilly* ..... 7 €

**NOTRE VITRINE DE DESSERTS À DÉCOUVRIR ...**



**A U T O R È**

BAR&RESTAURANT