



AU TORE

BAR&RESTAURANT

LES BOISSONS

SOFTS

Spa Reine 25 cl 4 € | 50 cl 6 € | 1 L 8 €
Spa Pétillante 25 cl 4 € | 50 cl 6 € | 1 L 8 €
Orangina 5,5 €
Limonade 25 cl 4,5 €
Coca-Cola 33 cl 6,5 €
Coca-Cola Zéro 33 cl 6,5 €
Fuze Tea 25 cl 5,5 €
Jus de pomme enfants 20 cl 4,5 €

Hysope Tonic Original 20 cl 5,5 €
Hysope Tonic Concombre 20 cl 5,5 €
Hysope Tonic Fleur de Sureau 20 cl 5,5 €
Hysope Ginger Beer Spicy 20 cl 5,5 €
Sirop : grenadine, pêche, citron, fraise, menthe,
orgeat, noisette, cerise, framboise 4 €
Diabolo au sirop 4 €
Red Bull 25 cl 7 €



AU TORÈ

BAR & RESTAURANT

SÉLECTION DE JUS & NECTARS

100% BIO - MAISON BENEDETTI

Nectar de Pêche 33 cl 7,6 €

Nectar de Poire 33 cl 7,6 €

Jus de Pomme Framboise 33 cl 7,6 €

Jus de Pomme 33 cl 7,6 €

Jus d'Orange 33 cl 7,6 €

Jus d'Abricot 33 cl 7,6 €

Jus de Tomate 33 cl 7,6 €



AU TORE

BAR & RESTAURANT

BOISSONS CHAUDES

<i>Espresso</i>	4,5 €
<i>Double Espresso</i>	5,5 €
<i>Café allongé</i>	5,5 €
<i>Chocolat Chaud</i>	5,5 €
<i>Petit crème</i>	4,5 €
<i>Grand crème</i>	5,5 €
<i>Cappuccino</i>	6,5 €
<i>Latte Macchiato</i>	6,5 €
<i>Vin chaud</i>	7 €
<i>Chocolat chaud Baileys Chantilly</i>	12 €
<i>Irish Coffee (French ou Italian)</i>	12 €

ASSORTIMENT DE THÉS DE LYDIA GAUTIER 5,5 €

Thé Blanc Népal - Jasmin Blanc

Thé Vert Japon - Kukicha

Thé Vert Japon - Citronnelle & Gingembre - Revive

Thé Vert Chine - Menthe - Morrocco Spirit

Thé Noir Sri Lanka - All Day T

Thé Noir Népal - Earl Grey - Comte Grey

Thé Noir Assam d'Inde – Epices, Ecorces de Yuzu - Indian Mood

Tisane Sarrasin – Granotcha

Tisane Verveine, Tilleul & Camomille – T Relax

N'hésitez pas, on a aussi du déca !



AU TORE

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 €
Peak Beer Blonde	7 €	13 €
1 mètre de Jup' (10+1 offerte)		48 €
Supplément Picon		1,5 €

BOUTEILLES À PARTAGER

Bière au Moût de Roussanne 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 "Le Sauvage" Fils de Pomme - BIO - 33cl	7 €

BIÈRES LOCALES - MICROBRASSERIE BRÂVA 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>	13 €

ROSÉ

<i>AOP Côtes de Provence, "Cuvée Prestige", Château Minuty</i>	9 €
<i>AOP Côtes de Provence, "Murmure de Gaïa"</i>	7 €

BLANCS

<i>AOP "J'suis blanc comme un cul", Rhône, Domaine Chastel Samson</i>	7 €
<i>VDF Chardonnay, "Marie-Rose", Languedoc, Domaine De Rhodes</i>	8 €
<i>IGT Lazio, Quinto, Cincinnato, Italie</i>	8 €
<i>AOP Apremont, Savoie, Domaine Guillaume Pin</i>	9 €
<i>AOP Mâcon-Milly-Lamartine, Bourgogne, Domaine Alexis Pollier</i>	9 €
<i>AOP Pouilly-Fumé, "La Moynerie", Loire, Domaine Michel Redde</i>	12 €
<i>AOP Chablis, Bourgogne, Isabelle et Denis Pommier</i> ..	14 €



AU TORÉ

BAR & RESTAURANT

VINS AU VERRE 12,5 CL

ROUGES

<i>AOP Gamay, Savoie, Domaine Saint-Romain</i>	<i>7 €</i>
<i>AOP «Saint-Maurice», Rhône, Domaine Chastel Samson</i>	<i>8 €</i>
<i>VDF Merlot «L'Idiot», Languedoc, Maison Ventenac</i>	<i>8 €</i>
<i>IGT Lazio, Italie, «Lelio», Cincinnato</i>	<i>8 €</i>
<i>AOP Lirac, Rhône, Clos du Mont Olive</i>	<i>9 €</i>
<i>AOP «L'Effrontée», Rhône, Domaine de la Fille des Vignes ...</i>	<i>10 €</i>
<i>AOP «La Banquière Boit Rouge», Languedoc, Maria Fita</i>	<i>9 €</i>
<i>DOC Primitivo Di Manduria, "Uno", Masseria La Volpe</i>	<i>11 €</i>
<i>AOP Fixin, Domaine Frédéric Magnien</i>	<i>15 €</i>



A U T O R È

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

COCKTAIL DU JOUR - 12 €

COCKTAILS SANS ALCOOL - 9€

Virgin Mojito

Virgin Bellini

Virgin 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 €



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>Génépi à l'Ancienne</i>	6 €
<i>Eau de vie Poire</i>	8 €
<i>Eau de vie 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 TORE

BAR & RESTAURANT



AU TORÈ

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 €



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 à la dille, 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

BOÎTE 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)

PIZZA À LA TRUFFE

Melanosporum, noisettes et ciboulette 48€

CRMESQUIS DE CREVETTES GRISES

Citron, cocktail et persil frit 24€

CRMESQUIS DE FROMAGES

Dip moutarde-estragon 21€



GOÛTER

GAUFRES / CRÊPES

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

NOTRE VITRINE DE DESSERTS À DÉCOUVRIR ...

