

LES VINS

ROSÉS

	14 cl	37,5 cl	75 cl	150 cl
Marius by Chapoutier - IGP Pays d'Oc <i>L'attaque est franche, bel équilibre et notes de fruits à chair blanche</i>	5,00		22,00	
Studio by Miraval - IGP Méditerranée <i>Tout en finesse et en élégance, le nez offre des notes de fruits rouges et de fleurs de cerisiers</i>	6,00		28,00	49,00
Miraval AOP Côtes de Provence <i>Magnifique couleur rose pâle, une belle acidité rafraîchissante tout en longueur et en fraîcheur</i>		22,00	38,00	69,00
 Sainte Roseline Prestige AOP Côtes de Provence <i>Robe délicate et limpide d'un rose pâle saumoné, belle longueur en bouche</i>	7,00		32,00	

LES BULLES

	10 cl	75 cl	150 cl
Prosecco Ricadonna	6,00	28,00	

LES CHAMPAGNES

Rémy Massin Blanc de noir	10,00	75,00	
Ruinart Brut		120,00	240,00
Ruinart Rosé		140,00	
Ruinart Blanc de blanc		140,00	280,00

Ô MINÉRALES

	33 cl	50 cl	75 cl	1l
Vittel		4,60		6,20
San Pellegrino		4,60		6,20
Perrier	4,00			
Bonneval Plate ou Gazeuse			6,50	
Joséphine <i>Eau pétillante aux extraits botaniques : Citron & Rose, Myrtille & Tilleul, Mirabelle & Cannelle</i>	5,50			

LE BAR 0°

LES MOCKTAILS

Gimber Mojito 20 cl <i>Gimber*, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse</i>	8,00
Exotic Gimber 20 cl <i>Gimber*, jus d'ananas, fruit de la passion, eau gazeuse</i>	8,00
Gimber cidre 20 cl <i>Gimber*, jus de pomme gazéifié, eau gazeuse</i>	8,00
Virgin Spritz Crodino 20 cl <i>Virgin Spritz</i>	8,00

**SANS
ALCOOL**

LES BIÈRES

Brooklyn Special Effect Hoppy Lager Blonde 33 cl	6,00
Brooklyn Special Effect IPA 0,4° 33 cl	6,00

BOISSONS CHAUDES

 Café expresso	2,30
Double expresso	4,30
Thé / Infusion	4,10



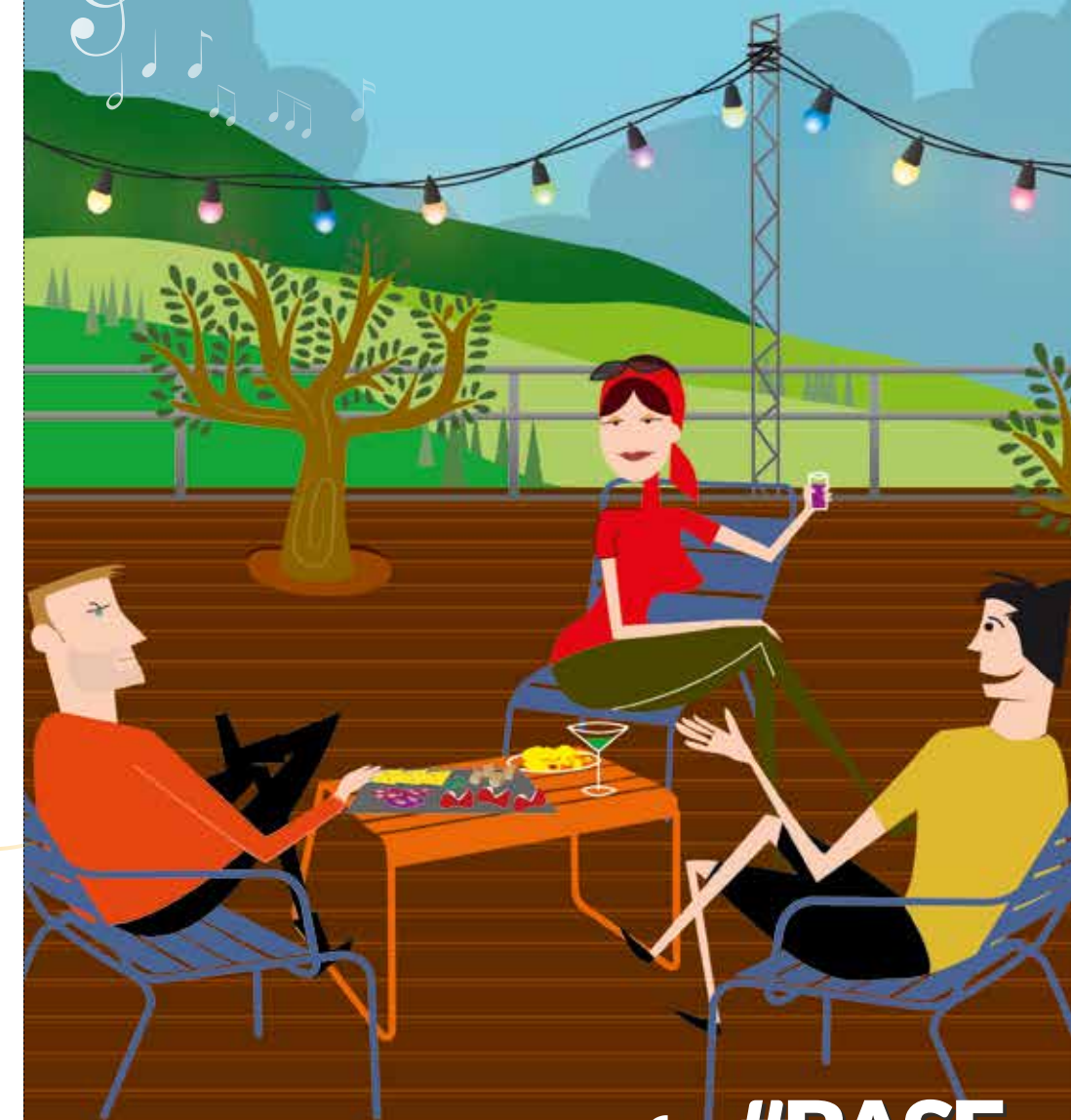
PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS, SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

UN RESTAURANT DU GROUPE BASE CAMP LODGE - RCS ANNECY 850 320 086 - BCL GUINGUETTE E25
CRÉATION GRAPHIQUE : ANFETAMINE.FR - IMPRIMÉ PAR VISTACOM.FR - PHOTOS NON CONTRACTUELLES

La Guinguette

FOOD, DRINKS & SHARE

A partir de 18h



ON TRINQUE,
ON PARTAGE
UN INSTANT DE VIE

JOIN US
@bclhotels



#BASE
CAMP
LODGE

TAPAS

Houmous de pois chiche et tahini * 8,00
Chickpea hummus with tahini

Tapenade de tomates séchées & olives Taggiashe* 8,00
Sun-dried tomato and Taggiasca olive tapenade

Caviar d'aubergine, coriandre et citron vert* 8,00
Aubergine caviar with coriander and lime

Croque Truffe 9,00
Béchamel à la truffe (tartuffo), jambon blanc
Truffle bechamel (tartuffo), cooked ham

Burrata au naturel 9,00
Huile d'olive d'Alexis Muñoz, fleur de sel
Burrata, Alexis Munoz olive oil, fleur de sel

Bruschetta 11,00
Tomate, mozzarella et jambon sec
Bruschetta with tomato, mozzarella & cured ham

Sardines BIO millésimées 115g 13,00
Toasts de pain grillé, beurre demi-sel
Vintage organic sardines 115 g, toasted bread, salted butter

Planche Mixte 15,00
Charcuterie de montagne & fromages de Savoie
Mountain charcuterie & Savoie cheeses

* Servis avec des gressini artisanaux * Served with artisan grissini

DRINK & CHILL

APÉRITIFS

Ricard ou Pastis 51 2 cl	4,00
Suze 5 cl	3,50
Porto Offley 4 cl Rouge ou blanc	4,50
Martini 4 cl Blanc ou rosé	4,50
Campari 5 cl	5,00
Americano 6 cl Campari, Martini rouge & blanc	9,00
Kir 14 cl Vin blanc	6,00
Kir royal 14 cl Champagne	12,00

MULE STORE 18 CL 10,00

Moscow Mule
Vodka, jus de citron vert, Fever-Tree ginger beer

Mexican Mule Téquila

London Mule Gin

Mule des Alpes Chartreuse verte

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl	2,5 l	3,5 l
1664	4,50	9,00	39,00	54,00
1664 Blanche	4,90	9,20		
Brooklyn Defender IPA	4,90	9,20		
Monaco	4,60			
Supplément Picon	1,00	1,50		



BIÈRES DU MOMENT

Brasserie Galibier
Brassées au cœur des Alpes, à 1450m d'altitude

Alpine Blonde lager 5° 33 cl	7,00
Avalanche Blanche légère 5° 33 cl	7,00
Matchut IPA Ambrée 6° 33 cl	7,00

BIÈRES BOUTEILLE

Desperados 33 cl	6,50
Duvel 33 cl	7,00
Cherry Chouffe Rouge 8° 33 cl	7,00
MC Chouffe Brune 8° 33 cl	7,00
Cidre Sassy Cidre artisanal de Normandie 25 cl	7,00

SOFT & JUS DE FRUITS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	4,50
Fanta, Sprite 25 cl	4,50
Fuze Tea, Orangina 25 cl	4,50
Redbull 25 cl	5,00
Fever-Tree 20 cl	4,50
<i>Ginger ale, Ginger beer, Indian Tonic Water, Mediterranean Tonic Water</i>	
Sirop à l'eau 25 cl	3,20
Limonade 25 cl	3,20
Diabolo 25 cl	4,20
Jus ou Nectars de fruits 25 cl	4,00
<i>Orange bio, tomate bio, multivitamins bio, pamplemousse, ananas</i>	
Ferme bio Margerie 25 cl	6,00
<i>Pomme, Abricot</i>	

SPRITZ

16 CL 10,00

Aperol
Aperol, Prosecco Riccadonna, eau gazeuse, orange

Campari
Campari, Prosecco Riccadonna, eau gazeuse, orange

Limoncello
Limoncello Rama d'Oro, Prosecco Riccadonna, eau gazeuse, citron vert

Sarti
Sarti, Prosecco Riccadonna, eau gazeuse, citron vert

Hugo
Liqueur de fleurs de sureau Fiorente, Prosecco Riccadonna, eau gazeuse, citron vert et menthe

Mandarine Impérial
Mandarine Impérial, Prosecco Riccadonna, eau gazeuse, orange

COCKTAILS

Mojito 15 cl 10,00
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

Mojito Fruits Rouges 15 cl 10,00
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, fruits rouges

Mojito des Alpes 15 cl 12,00
Chartreuse verte, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

Gin Basil Smash 10 cl 10,00
Gin, basilic frais, jus de citron, sucre de canne

Caïpirinha 10 cl 10,00
Cachaça, citron vert, cassonade

Suzy 15 cl 10,00
Vodka, jus exotique, jus de pamplemousse, citron jaune, sucre de canne, tonic water

Old Cuban 15 cl 12,00
Rhum ambré, citron vert, champagne, Angostura

GIN TO 4 CL *Servi avec Fever-Tree 20 cl*
Ginger ale, Ginger beer, Indian Tonic Water, Mediterranean Tonic Water

Seagram's Etats Unis 9,00

Bombay Sapphire Angleterre 11,00

G'vine Gin de raisin français 13,00