

CHEZ MALETTE



APÉRITIFS, COCKTAILS & GRIGNOTERIES



Chez Manette, on aime les bonnes choses.

Vous trouverez ici ce qui nous anime.

Des produits locaux selon les saisons, des boissons originales, des classiques, et des bulles pour faire frétiller les papilles !

Nos jus sont frais, nos sirops sont issus de produits bruts, travaillés sur place et fais maison pour la plupart.

Nos spiritueux proposés sont modifiables selon vos préférences.

Vous ne savez pas quoi prendre, votre envie de l'instant n'est pas sur la carte, vous préférez du sur mesure ?

Venez nous voir, nous prendrons le temps de trouver votre bonheur !

(Comme Manette qui préparait un plat en plus, parce que les choux-fleurs c'est pas bon)

Bonne dégustation !

Nos boissons & cocktails sans alcool

Les boissons sont conditionnées au format 33 cl.

Nos jus de fruits sont frais et faits maison.

THÉ GLACÉ MAISON

4,5

BONNEVAL PÉTILLANTE

4,5

SAN BITTER°

4,5

LIMONADE DE LA BRASSERIE CAQUOT

5

GINGER BEER, TONIC DES BRASSEURS SAVOYARDS 

5

33cl

6

JUS FRAIS

Ananas ou Orange (15cl), Citron (8cl)

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

SUNSET AU REVARD 14cl - *Mieux qu'un coucher de soleil*

7

Jus d'orange sanguine, jus d'ananas, sirop magique ananas - vanille - gingembre, citron jaune, foamer

LA MULE DE MOSCOU 33cl - *Têtue comme une mule*

8

Ginger beer des Brasseurs Savoyards, sirop de miel - gingembre, lime

LE CASSE NOISETTES 14cl - *Remède aux exs toxiques*

8

Jus de poire, crème de coco°, sirop de noisettes° torréfiées, lime

SALUTE 18cl - *Le Spritz sans alcool*

8

San Bitter°, Bonneval pétillante, sirop de Prosecco, jus d'orange

MISS LITCHI 18cl - *Toute pimpante !*

9

Purée de litchi Ponthier, sirop de grenade, citron jaune, menthe fraîche, ginger beer des Brasseurs Savoyards

Nos Spritz & Apéritifs

Nos apéritifs sont pour la plupart revisités. Si vous préférez une version plus classique, n'hésitez pas à nous le signaler à la commande.

Vino frizzante° (Prosecco*) à la pression.

AMERICANO BLANC *Bien plus qu'un Suze Tonic* 10

Vermouth Dolin blanc, Gentiane Distillerie des Aravis, Tonic des Brasseurs Savoyards

SPRITZ SELECT *L'amer Vénitien* 10

Select, vino frizzante, jus d'orange sanguine

SPRITZ BELLECOUR *Notre version de l'Apérol* 10

Bellecour maison Bigallet, Canonita de Majorque, vino frizzante, Bonneval pétillante

SPRITZ SUREAU *Le meilleur patissier jardinier* 10

Liqueur de fleurs de sureau Gabriel Boudier, vino frizzante, Bonneval pétillante, menthe fraîche, lime

SPRITZ YUZU *Soirée sous acides, version japonaise* 11

Yuzu Sakurao, vino frizzante, Bonneval pétillante, verveine

PAMPELLE SPRITZ *Une douce amertume hivernale* 12

Pampelle Pamplemousse, vino frizzante, Bonneval pétillante

CEDRATINE SPRITZ *Aio ! Un peu de Corse* 13

Cédratine maison Mattei, vino frizzante, cordial de cédrat, Bonneval pétillante

SPRITZ DE MANETTE *Plus doux que le câlin d'une grand mère*

Italicus, Pétillant à la Rhubarbe Maison Caquot, Bonneval pétillante, Bergamote de Nancy 15

Nos Cocktails

Nos cocktails sont pour la plupart revisités. Si vous préférez une version plus classique, ou un spiritueux différent, n'hésitez pas à nous le signaler à la commande.

MANDARINE MULE *Waterloo sur tes papilles*

Mandarine Napoleon, Gin Qvartz Les Likoristes infusé à la cannelle, ginger beer, lime

PISSE MÉMÉ *L'élixir de jouvence des Anciens*

Verveine Aprilis, Calvados Château du Breuil, Skinos, thé Earl Grey, sirop miel-gingembre, lime, feuilles de verveine

COSMO GRENADE *Explosif .*

Vodka DouBlé infusée aux fleurs d'hibiscus, Triple sec FAIR au Kumquat, sirop de grenade, lime

AMARETTO SOUR *La seule vraie raison d'aimer l'hiver*

Amaretto Disaronno°, jus d'orange sanguine et son cordial, citron jaune, foamer (option avec whisky Lefort +2€)

FEW WORDS *Clin d'oeil à Candide*

Gin Distillerie des Aravis, Chartreuse verte, Génépi au miel Distillerie des Aravis, lime

PORNSTAR NOT MARTINI *Pour les amateurs de kinks*

Vodka DouBlé, vino frizzante°, purée de passion Ponthier, sirop de vanille 1883, citron jaune

 = Cocktail chaud

Nos Cocktails

Nos cocktails sont pour la plupart revisités. Si vous préférez une version plus classique, ou un spiritueux différent, n'hésitez pas à nous le signaler à la commande.

PENICILIN CHOUCHEN *Delivré sans ordonnance*

Whisky Monjey Shoulder, Chouchen, Whisky tourbé "Evadé", sirop miel - gingembre, citron jaune

13

LE NOST *125ml dans le verre, 135ml sur Youtube*

Gin Quartz les Likoristes, Vermouth Dolin blanc, Skinos, sirop de poire, solution citrique

13

L'HEURE DU GOÛTER *Le goûter des grands !*

Grand Marnier, FAIR liqueur Café, Bailey's°, lait de noisette° au cacao, chantilly au Grand Marnier

14

LA PIÑA CLARIFIÉE *C'est l'amour à la plage...*

Ron PuraVida blanc, crème de coco, jus d'ananas, chocolat blanc lime, sirop magique ananas - vanille - gingembre, chantilly façon lemon curd coco - chocolat blanc°

15

GIN - VODKA TO' *Plutôt neutre, herbacé, agrumé... ?*

Gin ou Vodka au choix*, Tonic des Brasseurs Savoyards

*Supplément suivant le spiritueux choisi

12

COCKTAILS PAS À LA CARTE *Envie d'autre chose ?*

Si on a les ingrédients, on le fait !

12

 = Cocktail chaud

*Allergènes en fin de carte

Prix exprimés en Euros nets, service compris.

Nos bulles

Tous nos vins sont servis au format 12,5 cl. Si vous souhaitez un format en 17,5 cl, ajoutez 2€ au prix indiqué par verre.

LES BULLES

BIERE BLONDE

Brasserie Caquot

(BIO)

25cl / 33cl / 50cl 4,5 / 6 / 8

BIERE ROUSSE IPA

Brasserie Caquot

(BIO)

25cl / 33cl / 50 cl 5 / 6,5 / 8,5

BIERE BLANCHE EN BOUTEILLE

Brasserie Caquot

(BIO)

33cl 6,5

VINO FRIZZANTE EN PRESSION

DOC Prosecco - Glera (Italie)

12,5cl 7

CERDON DUBREUIL & FILS

AOC Vin du Bugey - Bugey

12,5cl 7

PÉTILLANT DE RHUBARBE

100% Rhubarbe

12,5cl 11

CHAMPAGNE POMMERY BRUT

AOC Champagne

75cl 65

PÉTILLANT DE RHUBARBE

100% Rhubarbe

75cl 70

MAGNUM VEUVE CLIQUOT

AOP Champagne - Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

150cl 200

DOM PÉRIGNON MILLÉSIME 2013

AOP Champagne - Pinot Noir, Chardonnay

75cl 300

*Allergènes en fin de carte

Prix exprimés en Euros nets, service compris.

Nos Vins

Tous nos vins sont servis au format 12,5 cl. Si vous souhaitez un format en 17,5 cl, ajoutez 2€ au prix indiqué par verre.

LES BLANCS

TARIQUET PREMIERES GRIVES

IGP Côtes de Gasogne - Gros Manseng

2024

6,5 / 30

AUMONIER SAUVIGNON

AOP Touraine - 100% Sauvignon blanc

BIO

2023

7 / 35

GEWÜRZTRAMINER

AOP Alsace Demi sec - Gewurztraminer

BIO

2021

8 / 40

KILOMÈTRE 0 - AXEL BAUMONT

AOP Vin de France - Jacquère, Chardonnay

2022

8,5 / 40

LES ROSÉS

ESTANDON GRIS D'ARGENS

IGP Var Argens - Grenache, Cinsault

2024

5 / 30

LES ROUGES

VINDEMIO TERRA

AOP Ventoux - Grenache, Cinsault, Mourvèdre

BIO

2022

7 / 35

MAS DE FARJOU, LES LEMBRUSQUES

AOP Pic St Loup - Syrah, Grenache

8,5 / 40

PINOT NOIR ANTOINE RENIAUME

AOP Bourgogne - Pinot noir

2023

9,5 / 45

*Allergènes en fin de carte

Prix exprimés en Euros nets, service compris.

Nos Grignoteries

Vous êtes partageur, c'est bien. Vous êtes un gros mangeur, c'est bien aussi! Nos grignoteries sont issues de produits bruts, travaillées sur place.

LE POT D'OLIVES *Au bon goût d'huile d'olive !*

Bella di Cerignola

3,5

LE DIP AIMABLE *Les carottes rendent aimable, apparemment...*

Carotte, haricots rouges, tahini°, harissa, pain de campagne°

8

LE CÂLIENTE *Un câlin qui piquote !*

Avocat, cacahuètes°, piment vert, oignons nouveaux, pain de campagne°

9

LE PÂTÉ *Un bon pâté du coin*

Pâté de Porc de la Salaison du Cayon, cornichons, pickles maison, pain de campagne°

9

TARTINES POIGNÉES D'AMOUR *Summer body, tu attendras*

Raclette fumée°, speck, pickles maison

9

HOUMOUS MAISON *Attention c'est addictif*

Pois chiches, tahini° épices, huile d'olive, pain de campagne°

10

ST FELICIEN RÔTI *Le gras c'est la vie !*

St Felicien° rôti au miel, poivre, pain de campagne°

13

L'APERO GOURMAND *Café gourmand, mais sans café*

Olives vertes Bella di Cerignola, Houmous°, Dip aimable°, Câliente°, pain de campagne°

13

PLANCHE À PARTAGER *Du claquos et de la cochonaille*

Assortiments de fromages° d'ici et d'ailleurs, charcuteries locales et italiennes et pain de campagne°.

20

Liste des allergènes

Nous travaillons des produits bruts, avec soin et gourmandise.

Certains de nos plats et boissons peuvent contenir des allergènes ou traces d'allergènes.

Pour toute question ou demande d'adaptation, nous sommes à votre écoute !

Boissons / Grignoteries	Allergènes présents
CASSE NOISETTES	Fruits à coque
AMARETTO SOUR	Fruits à coque
PORNSTAR NOT MARTINI	Sulfites (vino frizzante)
PINA CLARIFIEE	Lait, fruits à coque
L'HEURE DU GOUTER	Lait, fruits à coque
LE CALIENTE	Gluten, Arachides
HOUMOUS MAISON	Gluten, Sésame
TARTINES POIGNÉES D'AMOUR	Gluten, Produits laitiers
ST FÉLICIEN RÔTI	Gluten, Produits laitiers
DIP AIMABLE	Sésame, Gluten
LE PÂTE	Gluten
PLANCHE À PARTAGER	Gluten, Produits laitiers
Tous les vins, bières, bulles	Sulfites, Gluten

Pour les curieux

Chez Manette, on aime comprendre ce qu'on boit, ce qu'on mange, et quand c'est de saison

La majorité de nos sirops sont faits maison, à partir de produits bruts, travaillés sur place.

(exception faite du: sirop de vanille, l'orgeat, la pêche, le sureau (chez ROUTIN 1883), et nos purées de passion et litchi, chez Ponthier.

Nos cordials sont préparés maison, en utilisant chaque ingrédient au maximum de ce qu'il peut offrir. Tous nos jus sont pressés sur place, selon nos besoins.

Nous aimons travailler avec leurs produits:
Maison Dolin, Brasserie Caquot, Distillerie Aprilis,
Distillerie des Aravis, Le Verre Gourmand, Maison Les
Bienheureux, Liqueurs Gabriel Boudier, Distillerie
Après 92, Distillerie les Likoristes

On privilégie le local, le bon sens, le goût et avec conviction.

Parce qu'on est avant tout des passionnés, curieux, mais surtout heureux de partager ça avec vous.

Si vous avez des questions, envie d'en savoir plus, ou juste de discuter :
venez nous voir, on adore ça.



Du Lundi au Samedi 18h-00h

Chez Manette
35 Place Monge
73000 CHAMBERY
04 80 81 92 19
www.barchezmanette.fr

Wifi : ChezManetteClient
Mdp : @Barchezmanette

Nos réseaux

