



**CARTE PRINTEMPS**

MAI - JUILLET





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 frétiler 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 (10CL)	4,5
LIMONADE DE LA BRASSERIE CAQUOT	5
GINGER BEER, TONIC DES BRASSEURS SAVOYARDS  (BIO)	5

## NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>LA MULE DE MOSCOU</b> 33cl - <i>Têtu.e comme une mule</i>	8
Ginger beer des Brasseurs Savoyards, sirop de miel - gingembre, lime	
<b>LE JOCO</b> 28cl - <i>Mojito, qué sé paso ? Old el paso ? No no José !</i>	8
Thé vert menthe pétillant, oléo lime, solution saline	
<b>L'AMER OU L'OCÉAN</b> 28cl - <i>Attention à ne pas boire la tasse !</i>	8
Tonic, sirop d'orgeat°, jus citron jaune, mélange 5 baies, cannelle, romarin	
<b>UNE GOURMANDISE</b> 14cl - <i>Tarte fraise-rhubarbe, sans la tarte</i>	9
Purée de fraises, sirop de rhubarbe, citron jaune, clarification au yaourt grec°, mousse° fraise-rhubarbe	

# Nos Apéritifs & Gin To'

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° (Prosecc\*) à la pression.

**SUÉDOIS TONIC** *Bien plus qu'un Suze Tonic* **10**  
Suédois Dolin, Tonic des Brasseurs Savoyards

**NEGRONI SBAGLIATO** *S'il ne devait y en avoir qu'un* **10**  
Campari, Vermouth rouge Dolin, vino frizzante

## NOS GIN TO' DU COIN

Servi avec le Tonic des Brasseurs Savoyards aux notes d'agrumes

**DISTILLERIE DES ARAVIS - LONDON DRY** **12**  
Floral, épicé, agrumé - 47°

**LES LIKORSITES - AIX RIVIERA**  (BIO) **12**  
Menthe lacustre, chlorophylle - 40°

**LES LIKORISTES - QVARTZ**  (BIO) **12**  
Épices, cannelle, coriandre, écorces d'oranges - 40°

**APRILIS - SLOE GIN** *Édition limitée* **13**  
Le Banger d'Aprilis, infusion aux prunelles - 32°

**APRÈS 92 - NOIR** **14**  
Classique London Dry Gin, botaniques alpines - 42,4°

**APRÈS 92 - BLEU** **14**  
London dry aux notes de fruits rouges et argousier - 40,4°

**APRÈS 92 - ROUGE** **14**  
4 épices, orange sanguine et navel - 41,8°

# Nos Spritz

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° (Prosecc\*) à la pression.

## **SPRITZ BELLECOUR** *Notre version de l'apérol* **10**

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

## **SPRITZ SUREAU** *Le meilleur pâtissier jardinier* **10**

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

## **SPRITZ CHAMBÉRYZETTE** *Plus Chambérien que les Éléphants* **10**

Chambéryzette infusée aux fraises, Cerdon sec Dubreuil & Fils, Bonneval pétillante

## **SPRITZ YUZU** *Soirée sous acides, version japonaise* **11**

Yuzu Sakurao, vino frizzante, Bonneval pétillante, verveine

## **PORNSTAR SPRITZ** *Entre adultes consentants* **11**

Liqueur de vanille Boudier, purée de passion Ponthier, vino frizzante, Bonneval pétillante

## **SKINOS SPRITZ** *Souvenirs du Péloponnèse* **12**

Mastiha Skinos, Bonneval pétillante, lime, basilic

## **SPRITZ MELON** *Il a pris la grosse tête* **12**

Liqueur de melon Manguin, vino frizzante, Bonneval pétillante, jus de citron jaune

## **SPRITZ DE MANETTE** *Plus doux que le câlin d'une grand mère* **15**

Italicus, Pétillant de rhubarbe, Bonneval pétillante, bergamote de Nancy

°Allergènes en fin de carte

Prix exprimés en Euros nets, service compris.

# Nos Cocktails

Certains ingrédients peuvent vous sembler trop sucré, trop amer, pas assez marqué. Oubliez vos préjugés, laissez vous tenter ;)

## **MULE CHARENNAISE** *À boire en tongs* **11**

Liqueur de melon Manguin, Vodka DouBlé, purée de passion Ponthier, lime, ginger beer

## **SKINOS SMASH** *Le cousin du basil smash avec un accent grec* **12**

Gin Aix Riviera, Mastiha Skinos, sirop de sucre, lime, basilic, foamer

## **LA SAGA** *Les meilleurs samples sont dans les vieux sons* **12**

Mezcal Union, Benedictine, China China Bigallet, lime

## **VIEUX CARRÉ** *De la Nouvelle Orléans à la Nouvelle Aquitaine* **13**

Whisky Lefort, Cognac Vernhes, Vermouth rouge Dolin, Benedictine, Peychaud & Angostura bitters

## **CAÏPI FOLIE** *Tudo bem !* **13**

Cachaça Parati, Falernum Mr Three & Bros, sirop de miel, lime, solution saline, foamer

## **ERROR 404** *Drink not found* **13**

Vodka DouBlé infusée aux fleurs de sureau fraîches, liqueur de rhubarbe Boudier, Cerdon sec château Dubreuil & Fils, purée de fraises, sirop de rhubarbe, citron jaune

## **MOJITO FAÇON THÉ MENTHE** *Vous le faites comme ça, vous ?* **13**

Ron PuraVida blanc, oléo lime, thé vert menthe gazéifié, angostura bitter, menthe, solution saline

## **LE 1936** *Le meilleur millésime* **14**

Gin Distillerie des Aravis, fraises, rhubarbe, citron jaune, clarification au yaourt grec°


## **LE DON CORLEONE** *Une offre que tu ne pourras pas refuser* **18**

Whisky P&M 100% Mais, Liqueur de tabac ibérique, Angostura & Chocolate bitters

# 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 BIERES - LES BULLES

**BIERE BLONDE**  (BIO) 25cl / 33cl / 50cl 4,5 / 6 / 8  
Brasserie Caquot

**BIERE ROUSSE IPA**  (BIO) 25cl / 33cl / 50 cl 5 / 6,5 / 8,5  
Brasserie Caquot

**BIERE BLANCHE EN BOUTEILLE**  (BIO) 33cl 6,5  
Brasserie Caquot

**VINO FRIZZANTE EN PRESSION** 12,5cl 7  
Cépage Glera (Italie)

**CERDON DUBREUIL & FILS** 12,5cl 7  
AOC Vin du Bugey - Bugey

**PÉTILLANT DE RHUBARBE** 12,5cl 12  
100% Rhubarbe

**CHAMPAGNE POMMERY BRUT** 75cl 65  
AOC Champagne

**PÉTILLANT DE RHUBARBE** 75cl 70  
Malva vins (73). 100% Rhubarbe

**MAGNUM VEUVE CLIQUOT** 150cl 200  
AOP Champagne - Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

**DOM PÉRIGNON MILLÉSIME 2015** 75cl 300  
AOP Champagne - Pinot Noir, Chardonnay

# 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

### PAKHUS

AOP Savoie - 100% Roussanne (moelleux)

7 / 35

### GEWÜRZTRAMINER

AOP Alsace Demi sec - Gewürztraminer



(BIO)

2021

8 / 40

### ROUSSETTE DE SAVOIE

Domaine Jacqueline Père & Filles - AOP Savoie - 100% Altesse



(BIO)

2025

8,5 / 40

### VIRÉ-CLESSÉ

Domaine Le Virolyz - Vin de Bourgogne - 100% Chardonnay

2025

9 / 45

## LE ROSÉ

### ESTANDON GRIS D'ARGENS

IGP Var Argens - Grenache, Cinsault

2024

6 / 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

2023

8,5 / 40

### PINOT NOIR ANTOINE RENIAUME

AOP Bourgogne - Pinot noir

2023

9,5 / 45

# 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 !* **3,5**

Bella di Cerignola

**LA CERVELLE DES CANUTS** *Les Lyonnais en sueur* **8**

Faisselle°, crème fraîche°, ail, échalote, ciboulette, pain de campagne°

**LE CÂLIENTE** *Un câlin qui piquote !* **9**

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

**LE PÂTÉ** *Un bon pâté du coin* **9**

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

**HOUMOUS MAISON** *Attention c'est addictif* **10**

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

**ST FELICIEIN RÔTI** *Le gras c'est la vie !* **13**

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

**L'APERÔ GOURMAND** *Café gourmand, mais sans café* **13**

Olives vertes Bella di Cerignola, Houmous°, Cerveille des canuts°, Câliente°, pain de campagne°

**PLANCHE À PARTAGER** *Du claquos et de la cochonaille* **20**

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

# 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 !

<b>Boissons / Grignoteries</b>	<b>Allergènes présents</b>
<b>L'AMER OU L'OCEAN</b>	Fruits à coques
<b>GOURMANDISE</b>	Lait
<b>LE 1936</b>	Lait
<b>LE CALIENTE</b>	Arachides
<b>HOUMOUS MAISON</b>	Sésame
<b>CERVELLE DES CANUTS</b>	Produits laitiers
<b>ST FÉLICIEN RÔTI</b>	Produits laitiers
<b>PLANCHE À PARTAGER</b>	Produits laitiers
<b>PAIN DE CAMPAGNE</b>	Gluten, Céréales
<b>Tous les vins, bières, bulles</b>	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](http://www.barchezmanette.fr)**

Wifi : **ChezManetteClient**  
Mdp : **@Barchezmanette**

**Nos réseaux**

