



CARTE ÉTÉ

JUILLET - SEPTEMBRE



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 faits
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

LA LIMONANA 33cl - <i>Souvenirs du Moyen Orient</i>	7
Menthe fraîche, sirop de sucre, citron jaune, eau pétillante, façon granité avec glace pilée	
LA MULE DE MOSCOU 33cl - <i>Têtu.e comme une mule</i>	8
Ginger beer des Brasseurs Savoyards, sirop de miel, poudre de gingembre, lime	
LE JOCO 28cl - <i>Mojito, qué sé paso ? Old el paso ? No no José !</i>	8
Thé vert menthe pétillant, oléo lime, solution saline, menthe	
L'AMER OU L'OCÉAN 28cl - <i>Attention à ne pas boire la tasse !</i>	8
Tonic, sirop d'orgeat*, jus citron jaune, mélange 5 baies, cannelle, romarin	
ABRICOISE 18cl - <i>Douceur de l'abricot, acidité de la framboise</i>	8
Sirop de framboise, purée d'abricot, citron jaune, ginger beer des Brasseurs Savoyards	

*Allergènes en fin de carte

Prix exprimés en Euros nets, service compris.

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° (Prosecco*) 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° (Prosecco*) à la pression.

SPRITZ BELLECOUR *Notre version de l'apéro!* **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, vino frizzante, 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 marqués. Oubliez vos préjugés, laissez vous tenter ;)

MULE CHARENTAISE *À boire en tongs* **11**

Liqueur de melon Manguin, Vodka Bear Brothers, purée de passion Ponthier, lime, ginger beer des Brasseurs Savoyards

JARDIN D'EDEN *Tu seras un Homme mon fizz* **12**

Gin Aix Riviera, Liqueur de sureau Boudier, sirop de sucre, concombre, basilic, lime, eau pétillante Bonneval

APRICOT JULEP *Aucun abricot n'a été maltraité* **12**

Whisky Lefort, Liqueur d'abricot brandy Boudier, purée d'abricot, citron jaune, menthe, Angostura bitter

GARDE LA PÊCHE *Pour les sportifs du dimanche* **12**

Ron PuraVida blanc, Chardonnay°, purée de passion Ponthier, purée de pêche

SUMMER NEGRONI *Le Negroni a fait tomber la chemise !* **13**

Sloe Gin Aprilis, Rinquinquin Pêche, Liqueur de bergamote Boudier, bitter rhubarbe Fee Brothers

JOLIE JULIE *Moins sanglante que Mary...* **13**

Vodka Bear Brothers infusée à l'huile d'olive, tomate, céleri branche° et mélange secret de Manette...

PISCO RIGOLO *Encore plus drôle après le premier verre* **13**

Pisco Quebranta La Caravedo, purée d'abricot, sirop de framboise, foamer, lime, solution saline

MOJITHÉ *Ah ! Vous le faites comme ça, vous ?* **13**

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

VAMOS A LA PLAYA *Cocktail plus quali que la chanson* **14**

Tequila Blanco Los Arango, jus de pastèque clarifié, oléo de pastèque, menthe, solution citrique et saline

°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 BIERES - LES BULLES

BIERE BLONDE (BIO)

Brasserie Caquot

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

BIERE ROUSSE IPA (BIO)

Brasserie Caquot

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

BIERE BLANCHE EN BOUTEILLE (BIO)

Brasserie Caquot

33cl 6,5

VINO FRIZZANTE EN PRESSION

Cépage Glera (Italie)

12,5cl 7

CERDON DUBREUIL & FILS

AOC Vin du Bugey - Bugey

12,5cl 7

PÉTILLANT DE RHUBARBE

Malva vins (73). 100% Rhubarbe

12,5cl 12

CHAMPAGNE POMMERY BRUT

AOC Champagne

75cl 65

PÉTILLANT DE RHUBARBE

Malva vins (73). 100% Rhubarbe

75cl 70

MAGNUM VEUVE CLIQUOT

AOP Champagne - Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

150cl 200

DOM PÉRIGNON MILLÉSIME 2015

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

PAKHUS

AOP Savoie - 100% Roussanne (moelleux)

7 / 35

GEWÜRZTRAMINER



(BIO)

2021

AOP Alsace Demi sec - Gewürztraminer

8 / 40

ROUSSETTE DE SAVOIE



(BIO)

2025

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

8,5 / 40

VIRÉ-CLESSÉ

2025

Domaine Le Virolys - Vin de Bourgogne - 100% Chardonnay

9 / 45

LE ROSÉ

ESTANDON GRIS D'ARGENS

IGP Var Argens - Grenache, Cinsault

2024

6 / 30

LES ROUGES

MAS DE FARJOU, LES LEMBRUSQUES

2024

AOP Pic St Loup - Syrah, Grenache

8,5 / 40

PINOT NOIR ANTOINE RENIAUME

2024

AOP Bourgogne - Pinot noir

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 !* **3,5**

Bella di Cerignola

LE TZATZIKI *Depuis quand t'es fan du tzatziki ? Tiepmannn* **8**

Yaourt grec°, concombre, ail, paprika, pain de campagne

EL GUACAMOLE *Maitre avocat, spécialiste des affaires d'apéro* **9**

Avocat, tomates, oignons rouges, épices mexicaines, 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 FELICIEN 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°, Tzatziki°, El guacamole°, pain de campagne°

PLANCHE À PARTAGER *Du claquos et de la cochonnaille* **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 !

Boissons / Grignoteries	Allergènes présents
L'AMER OU L'OCEAN	Fruits à coques
JOLIE JULIE	Celeri
GARDE LA PECHE	Sulfites
TZATZIKI	Produits laitiers
HOUMOUS MAISON	Sésame
ST FÉLICIEN RÔTI	Produits laitiers
PLANCHE À PARTAGER	Produits laitiers
PAIN DE CAMPAGNE	Oeuf
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 et d'orgeat,
(chez ROUTIN 1883), et notre purée de passion, 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, Distillerie les Likoristes,
Distillerie Après 92, Le Verre Gourmand, Maison Les
Bienheureux, Liqueurs Gabriel Boudier.

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.

On va où demain midi, après, soir ?

POUR UN BON BISTROT ?

Le Grand Joseph

4 min à pied

4 place du Chateau - 73000 Chambéry

POUR UN PLAT SAVOYARD ?

Le Savoyard

0 min à pied

35 Place Monge - 73000 Chambéry

POUR DU BON VIN ET DES BONS PLATS ?

La Maniguette

6 min à pied

99 rue Juiverie - 73000 Chambéry

POUR UNE PIZZA ?

Pâtons et Compagnie

1 min à pied

4 rue des Nonnes - 73000 Chambéry

POUR UN CAFÉ OU UN BRUNCH ?

Onni

6 min à pied

94 rue Juiverie - 73000 Chambéry

POUR UNE PAUSE SUCRÉE ?

L'Atelier du Cookie

2 min à pied

131 rue Croix d'Or - 73000 Chambéry



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

