



le Kali

BAR - CAFÉ

Ouvert du mercredi au dimanche

15h30 - 20h30

Douceurs sucrées

Glace & Sorbet - Pot 120 ml

4.50€

Vanille macadamia, Caramel beurre salé, Chocolat noir, Citron vert, Fraise senga, Mangue des Indes, Barbe à papa

Cookie gourmand d'Ana

2.80€

Noisette, Noix, Pistache

Gâteau maison

Selon proposition du jour

Grignotages salés

Trio de tartinades maison

9.80€

Houmous, Houmous carotte - patate douce, Dips ricotta parmesan

Saucisson sec

5.50€

Nature, Beaufort

La faim

Café

Espresso, Allongé	2.00€
Double espresso	3.00€
Cappuccino	4.00€
Flat white	4.00€
Americano frappé	4.00€

Chocolat chaud

4.00€

Thé & infusion "vrac"

4.00€

Le grand bleu

Thé noir de Chine, Mûre, Myrtille, Cassis

Fidji

Thé vert Sencha de Chine, Mangue, Papaye, Yuzu, Ananas

Rooibos pêche melba (sans théine)

Rooibos rouge, Pêche, Vanille

Infusion : Kir Royal

Hibiscus, Cynorhodon, Surea, Fruits rouges et Fruits noirs

Infusion : L'île aux Pirates

Morceaux de pommes, Poires, Abricot, cynorrhodon, feuilles de souci

Latte

5.00€

Matcha Pur

Provenance Japon / bio & végan

Ube Latte

Ube violet, Vanille / végan

Golden Latte

Curcuma, Gingembre, Poivre, Cardamome, Muscade / végan

Les lattés sont servis chauds ou frappés / froids

Pour ces boissons, au choix demandez : Lait de vache, lait d'avoine ou lait de coco

Boissons naturelles & maison Selon recette du moment

Kombucha

Boisson fermentée à base de thé

4.00€

Kéfir

Boisson fermentée naturellement pétillante

4.00€

Citronnade

Boisson rafraîchissante à base de jus de citron frais

4.00€

Infusion froide ou Thé froid

4.00€

Jus & bulles

Jus de fruits - Charles Papillon

Orange, Pomme, Pêche de vigne, Framboise

5.50€

Soda canette

Coca, Orangina, Fuze Tea, Perrier

3.00€

Soda bouteille

Limonade, Tonic, Ginger Beer, Sparkling pamplemousse

4.00€

Sirop à l'eau ou diabolo à la limonade

2.00€ / 4.20€

Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Pêche, Myrtille, Gingembre

Smoothies

Douceur des Tropiques

Ananas, Mangue, Papaye, jus Multi-Fruits



5.00€

Velours Fruité

Fraise, Banane, jus de Pomme et Citron

5.00€

Mocktails - Cocktails 0% alcool

Cendrillon

San bitter rouge, jus d'Orange et Citron

7.00€

Pampelune

Crodino, jus de Pamplemousse et Citron, Eau gazeuse

7.00€

Virgin Martini tonic

Martini (sans alcool) blanc Floreale ou rouge Vibrante, Tonic

6.00€

Virgin Mule

JNPR (Vodka sans alcool), Ginger Beer, jus de Citron vert

7.00€

Découvrez la NANO IPA

7.00€

Bière légère 0.5%, sans gluten, avec des notes d'agrumes

Fraîcheur Zéro



Nouveauté

INFUSE
ME

Des infusions-cocktails
Déclinées AVEC ou SANS alcool

Purple Me
Poivré & floral

Baie de genièvre, Poivre de Madagascar, Poivre rose
[*Infusé dans du Gin*]
Allongé au Tonic

Orange Me
Agrumes fumés

Zest d'oranges fumés au bois de hêtre, Thé noir Lapsong
Souchong
[*Infusé dans du Gin*]
Allongé au Tonic

Black me
Gourmand et épicé

Camomille, Zest d'orange, Cannelle
[*Infusé dans de la Vodka*]
Allongé à la Limonade

Green Me
Herbacé & anisé

Verveine citronnelle, Zest de citron vert, Badiane,
[*Infusé dans de la Vodka*]
Allongé au Tonic ou Ginger Beer



Avec alcool

9.00€

Sans alcool

7.00€

Les classiques de l'apéro

Apéritifs "classiques"

Ricard, Martini blanc et rouge, J&B, Suze

Kir au blanc de Savoie ou pétillant

Cassis, Framboise, Myrtille, Pêche

Coupe de Prosecco

Pirovano - Extra sec

4.00€

7.00€

6.00€

Côté cave

Sélection de vins au verre

6.50€

Rouge, Blanc, Rosé
(demandez l'ardoise)

à la bouteille

26.00€

La pression

3.50 / 7.00€

GALLIA Demi / Pinte

Blonde non filtrée

Extra sirop (+ 0.20€) - testez avec le sirop de gingembre

Bières de brasseries locales - Bouteilles

7.00€

NANO IPA - 0.5% - Big Mountain (Chamonix)

Bière légère, sans gluten, avec des notes d'agrumes

IPA - 5.2% - Big Mountain (Chamonix)

Blonde opaque, fruitée, florale

Blanche agrumes - 3.5% - Brasserie du Criou (Samoëns)

Blanche rafraichissante à l'amertume modérée

NEIPA "Rocket Fuel" - 5.8% - Ibex (Morzine)

New-Englande IPA, teinté d'exotisme, mangue, passion

Double IPA "Alt. SEPT 65" - 7.6% - B. vallée du Giffre (Verchaix)

Bière de caractère houblonnée. Une couleur ambrée, de l'intensité fruitée mais un équilibre général gourmand



Les Spritz & Cie

Apérol Spritz

Apérol, prosecco

Hugo Spritz

St Germain, Citron vert,
Menthe, Prosecco

Spritzello

Limoncello, Prosecco

Italicus p!nk

Italicus, Soda
Pamplemousse

Suze

Suze, Sirop citron, Prosecco

8.00€

10.50€

8.00€

9.50€

8.00€

Les Cocktails

9.50€

Dark'n Stormy

Rhum épicé, Ginger Beer, Citron jaune

Basil Smash

Gin, jus de Citron vert, feuilles de Basilic

Pina Colada

Rhum blanc, jus d'Orange et Citron, purée
Ananas-Mangue, lait de Coco

Chartreuse du jardin

Chartreuse verte, jus de Pomme, Tonic

Brown Derby

Bourbon, jus de Pamplemousse, sirop de Miel

L'IVRESSE