















BLEU 1801

côté bar

A PARTAGER

Planche de charcuteries de chez <i>Christophe Guèze</i>		18 ⁰⁰ €
Jambon d'exception Mangalitza 24 mois de chez <i>Christophe Guèze</i>		21 ⁰⁰ €/100gr:
Truite en Gravlox, crème citronnée	 	12 ⁰⁰ €
Tarama	    	10 ⁰⁰ €
Comme une pissaladière	 	14 ⁰⁰ €
Caviar Oscietre Kaviari 30gr.	 	70 ⁰⁰ €
Meringue, crème, comme un vacherin, passion, citron vert ou myrtille	 	16 ⁰⁰ €

APÉRITIFS

Kir - Vin blanc de Savoie et crème de fruits : <i>Pêche, cassis, framboise, mûre ou myrtille</i>	12cl	10 ⁰⁰ €
Kir Royal - Champagne et crème de fruits : <i>Pêche, cassis, framboise, mûre ou myrtille</i>	12cl	17 ⁰⁰ €
Americano maison	12cl	10 ⁰⁰ €
Piscine Prosecco Rosé	12cl	6 ⁰⁰ €
Piscine Rosé	12cl	10 ⁰⁰ €
Piscine Champagne	12cl	17 ⁰⁰ €
Ricard (France) - 45°	2cl	5 ⁰⁰ €
Campari (Italie) - 25°	7cl	5 ⁰⁰ €
Suze / Lillet (France) - 17°	7cl	5 ⁰⁰ €
Porto Blanc, Rouge (Portugal) - 20°	7cl	7 ⁰⁰ €
Martini Blanc, Rouge (Italie) - 14,4°	7cl	5 ⁰⁰ €

VINS AU VERRE

ROSÉS

AOP CÔTES DE PROVENCE <i>La Vie en Rose - Château Roubine</i>	8 ⁰⁰ €
AOP CÔTES DE PROVENCE <i>Miraval</i>	8 ⁰⁰ €
AOP CÔTES DE PROVENCE <i>Château Minuty Rosé et Or</i>	10 ⁰⁰ €

ROUGES

AOP SAVOIE MONDEUSE <i>« Graine de Terroir » - Vins Perrier</i>	8 ⁰⁰ €
AOP CROZES HERMITAGE <i>Domaine Combièr - Cuvée L</i>	9 ⁰⁰ €
AOP SAINT-JOSEPH <i>Cuvée Caroline - Louis Chèze</i>	10 ⁰⁰ €

BLANCS

IGP GASCOGNE MOELLEUX <i>Domaine Chiroulet - Soleil d'Automne</i>	12cl 6 ⁰⁰ €
AOP SAVOIE ROUSSETTE <i>Château Monterminod - Vins Perrier</i>	8 ⁰⁰ €
AOP BOURGOGNE CHABLIS <i>Domaine Race</i>	10 ⁰⁰ €

COCKTAILS CLASSIQUES

ABSOLUT MOSCOW MULE	12cl	12 ⁰⁰ €
<i>Absolut Vodka, Schweppes Ginger Beer, Citron vert</i>		
CAIPIRINHA	8cl	12 ⁰⁰ €
<i>Cachaça Janeiro, Sucre roux, Citron vert</i>		
TOM COLLINS	14cl	12 ⁰⁰ €
<i>Gin Beefeater, Jus de citron jaune, Sirop de canne, Eau gazeuse</i>		
MOJITO CLASSIC	12cl	12 ⁰⁰ €
<i>Rhum Havana, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre roux, Eau gazeuse</i>		
BLEU 1801	12cl	12 ⁰⁰ €
<i>Tequila, Curaçao bleu, Citron vert, Sirop de sucre de canne</i>		
APEROL SPRITZ	12cl	12 ⁰⁰ €
<i>Aperol, Prosecco, Orange fraîche, Eau gazeuse</i>		

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	12cl	8 ⁰⁰ €
<i>Eau gazeuse, Citron frais, Menthe, Sucre roux</i>		
CUCUMBER ALE	12cl	8 ⁰⁰ €
<i>Concombre, Menthe, Citron vert, Sucre roux, Schweppes Ginger Ale</i>		
PASSION BREEZE	12cl	8 ⁰⁰ €
<i>Passion, Citron vert, Jus d'orange, Cranberry, Sirop vanille</i>		

- Cocktail sur mesure selon la disponibilité du Barman -

BIÈRES PRESSION

	25cl	5 ⁰⁰ cl
Heineken	5 ⁰⁰ €	10 ⁰⁰ €
Edelweiss Blanche	5 ⁰⁰ €	10 ⁰⁰ €
Panaché	5 ⁰⁰ €	10 ⁰⁰ €
Monaco	5 ⁰⁰ €	10 ⁰⁰ €
Picon Bière	7 ⁰⁰ €	14 ⁰⁰ €

BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
Heineken - 0.0 (Sans alcool)	5 ⁰⁰ €
Desperados - 5,9°	8 ⁰⁰ €

JUS DE FRUITS & SODAS

Granini BIO : Pomme, orange, tomate	25cl	5 ⁰⁰ €
Granini : Fraise, ananas, abricot	25cl	5 ⁰⁰ €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry, Sprite, Fanta	33cl	5 ⁰⁰ €
Fuze Tea, Orangina, Schweppes	25cl	5 ⁰⁰ €
San Bitter Pellegrino	10cl	4 ⁰⁰ €
Sirop à l'eau	25cl	4 ⁰⁰ €

Eaux MINÉRALES

Evian	25cl	5 ⁰⁰ €
Evian	75cl	7 ⁰⁰ €
Badoit Rouge	33cl	5 ⁰⁰ €
Badoit Rouge	75cl	8 ⁰⁰ €
Badoit Verte	75cl	8 ⁰⁰ €

BOISSONS CHAUDES

Expresso, café noisette, décaféiné	2 ⁵⁰ €
Thé / Infusion / Double expresso	5 ⁰⁰ €
Cappuccino	5 ⁰⁰ €
Irish coffee	12 ⁰⁰ €

VINS

	75cl	150cl	300cl
ROSÉS			
AOP CÔTES DE PROVENCE <i>La Vie en Rose - Château Roubine</i>	36 ⁰⁰ €	79 ⁰⁰ €	165 ⁰⁰ €
AOP CÔTES DE PROVENCE <i>Miraval</i>	41 ⁰⁰ €	85 ⁰⁰ €	
AOP CÔTES DE PROVENCE <i>Cuvée Muse - Miraval</i>		340 ⁰⁰ €	
AOP CÔTES DE PROVENCE <i>Château Minuty Rosé et Or</i>	60 ⁰⁰ €	120 ⁰⁰ €	
AOP CÔTES DE PROVENCE <i>Domaine Ott - Château de Selles</i>	65 ⁰⁰ €	130 ⁰⁰ €	
ROUGES			
AOP SAVOIE MONDEUSE <i>« Graine de Terroir » - Vins Perrier</i>	39 ⁰⁰ €		
AOP CROZES HERMITAGE <i>Domaine Combier - Cuvée L</i>	43 ⁰⁰ €	88 ⁰⁰ €	
AOP CROZES HERMITAGE <i>Clos des Grive - Domaine Combier</i>	95 ⁰⁰ €		
AOP LOIRE CHINON <i>Domaine de la Rosette - Honneur Bio</i>	33 ⁰⁰ €		
AOP SAINT-JOSEPH <i>Cuvée Caroline - Louis Chèze</i>	58 ⁰⁰ €	119 ⁰⁰ €	
AOP BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS <i>Domaine Thevenot Le Brun</i>	58 ⁰⁰ €		
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE <i>Domaine de Beaucastel</i>	190 ⁰⁰ €		
BLANCS			
IGP GASCOGNE MOELLEUX <i>Domaine Chiroulet - Solert d'Automne</i>	27 ⁰⁰ €		
AOP SAVOIE ROUSSETTE <i>Château Monterminod - Vins Perrier</i>	42 ⁰⁰ €	89 ⁰⁰ €	
AOP CÔTES DE PROVENCE <i>Clos Mireille - Domaine Ott</i>	70 ⁰⁰ €		
AOP BOURGOGNE CHABLIS <i>Domaine Race</i>	56 ⁰⁰ €		
AOP BOURGOGNE MEURSAULT <i>Domaine Girardin Vincent</i>	160 ⁰⁰ €		

CHAMPAGNES

	12cl	75cl	150cl
LOUIS ROEDERER <i>BRUT</i>	15 ⁰⁰ €	90 ⁰⁰ €	195 ⁰⁰ €
LOUIS ROEDERER <i>BLANC DE BLANCS</i>		155 ⁰⁰ €	
LOUIS ROEDERER <i>CRISTAL</i>		295 ⁰⁰ €	
PERRIER JOUET <i>BRUT</i>	15 ⁰⁰ €	95 ⁰⁰ €	
PERRIER JOUET <i>BELLE EPOQUE</i>		250 ⁰⁰ €	

SPIRITUEUX

RHUMS	4cl
Havana Cuba (Cuba) - 40°	10 ⁰⁰ €
Havana Ambré 7 ans (Cuba) - 40°	12 ⁰⁰ €
Pacto Navio (Cuba) - 40°	12 ⁰⁰ €
WHISKIES	4cl
Ballantines (Écosse) - 40°	10 ⁰⁰ €
Jameson (Irlande) - 40°	10 ⁰⁰ €
Aberlour 10 ans Single Malts (Écosse) - 40°	12 ⁰⁰ €
Four Roses Bourbon (États-Unis) - 50°	12 ⁰⁰ €
Chivas Blended Scotch (Écosse) - 40°	15 ⁰⁰ €
The Glenlivet Single Malts (Écosse) - 61,5°	15 ⁰⁰ €
VODKAS	4cl
Wyborowa (Pologne) - 40°	10 ⁰⁰ €
Absolut (Suède) - 40°	10 ⁰⁰ €
GINS	4cl
Beefeater (Angleterre) - 47°	10 ⁰⁰ €
Plymouth (Angleterre) - 41,2°	12 ⁰⁰ €
TEQUILA	4cl
Olmecca (Mexique) - 38°	10 ⁰⁰ €
COGNAC	4cl
Hennessy Fine de Cognac (France) - 40°	15 ⁰⁰ €
ARMAGNAC	4cl
Clé des Ducs (France) VSOP - 41°	15 ⁰⁰ €
CALVADOS	4cl
Père Magloire VSOP (France) - 40°	15 ⁰⁰ €
EAUXDEVIE	4cl
La Cigogne - Distillerie Peureux - 45°	10 ⁰⁰ €
<i>Framboise, mirabelle ou poire Williams</i>	
LIQUEURS	4cl
Amaretto Disaronno (Italie) - 28°	10 ⁰⁰ €
Génépi (France) - 40°	10 ⁰⁰ €
Chartreuse VEP (France) - 54°	15 ⁰⁰ €
	6cl
Baileys (Irlande) - 17°	10 ⁰⁰ €
Get 27/31 (France) - 21°	10 ⁰⁰ €
Limoncello (Italie) - 29°	10 ⁰⁰ €

Allergènes



gluten



poisson



soja



lait



fruits
à coques



céleri



œufs



sulfites

BLEU 1801

91 route d'Annecy Chavoires - 74290 Veyrier-du-Lac
+33 (0)4 50 60 01 22 • www.bleu-1801.fr

Un établissement du Groupe Maison Gobertier



- Chèques et Titres Restaurant non acceptés -

Tous nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes de la liste officielle.

Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.