

Edelweiss^{CLUB}

LA CARTE



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

Les Classiques

MOJITO

(CLASSIQUE, PASSION, FRAMBOISE, MYRTILLE)

Bacardi carta blanca, Bacardi spice, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, sucre roux, angostura, Perrier

11€

CAPIRINHA

(CLASSIQUE, PASSION, FRAMBOISE, MYRTILLE)

Cachaça, citron vert, sucre roux, sucre de canne liquide

10€

PORN STAR MARTINI

Vodka Philtre, purée de passion Monin, jus de citron vert, sirop de vanille, jus d'ananas

13€

CUBA LIBRE

Bacardi spiced, citron vert, cassonade, sirop de canne, coca cola

12€

MARGARITA

Tequila patron silver, citron vert, cointreau, sirop d'agave

12€

GODFATHER

Jack daniel, amaretto

12€

WHITE LADY

Gin bombay sapphire, cointreau, jus de citron vert

12€

BLOODY MARY

Vodka Philtre, jus de tomate, jus de citron jaune, sel de céleri, tabasco, sauce worcester

11€

PINA COLADA

Bacardi carte blanca, Bacardi spiced, purée de coco teisseire, jus d'ananas, jus de citron jaune, sirop de vanille

11€

PALOMA PATRON

Tequila patron reposado, soda au pamplemousse, sirop d'agave, jus de citron vert

14€

GOOSE BERRY

Vodka grey goose berry rouge, jus de cranberry, limonade, citron jaune

13€

MAI THAÏ

Bacardi carta blanca, Bacardi spiced, Cointreau, jus citron vert, sirop d'orgeat, sirop de canne, bitter

13€

COSMOPOLITAIN

Vodka Philtre, citron vert, cointreau, cranberry

13€

WHITE RUSSIAN

Vodka philtre, liqueur de café, crème fraîche

13€

CLOVER CLUB

Gin bombay sapphire, jus de citron vert, sirop de canne, sirop de framboise, blanc d'oeuf

12€

ESPRESSO MARTINI

Vodka Philtre, kahlua, espresso, sirop de vanille

13€

Nos Mules et Spritz

SPRITZ APEROL

Aperol, prosecco, perrier, tranche orange

11€

SPRITZ SAINT GERMAIN

Saint-germain, prosecco, perrier, tranche citron jaune

13€

SPRITZ ITALICUS

Italicus, prosecco, Perrier, tranche de citron vert et jaune

13€

LONDON MULE

Gin bombay sapphire, citron vert, ginger beer

12€

CARIBBEAN MULE

Bacardi carta blanca, citron vert, ginger beer

12€

SPRITZ LIMONCELLO

Limoncello, prosecco, jus de citron jaune, perrier, tranche de citron jaune

13€

MARTINI BIANCO SPRITZ

Martini bianco, martini prosecco, eau gazeuse

10€

SPRITZ CAMPARI

Campari, prosecco, perrier, tranche d'orange

11€

MOSCOW MULE

Vodka Philtre, citron vert, ginger beer

12€

MEXICAN MULE

Tequila patron silver, citron vert, ginger beer

12€

Nos Cocktails Créations

LES DESSERTS

LEMON PIE

Vodka grey goose, Limoncello, Jus citron jaune, Sirop vanille, Blanc œuf, Meringue minute

14€

PEAR PIE

Vodka grey goose pear, Italicus, Citron jaune, Vanille, Blanc d'œuf, Meringue minute

15€

BERRY PIE

Vodka grey goose berry, Chambord, Jus citron vert, Purée framboise, Blanc d'œuf, Meringue minute

15€

LES GOURMANDS

MARSHMALLOW MOONLIGHT

Vodka Philtre, Bailey's, Ammareto, Frangellico, Sirop chamallow vanille, Lait d'amande, fleur de sel, Crème montée

15€

L'AMIRAL

Bacardi carta blanca, Rhum Bacardi spiced, Sirop caramel beurre salé, Blanc d'œuf, petit beurre concassées

13€

Nos Cocktails Fresh

GOLDEN CHILI KISS

Tequila Patron silver, Vermouth blanc, Feuilles De menthes, Sirop miel, Jus citron vert

13€

L'EMERAUDE

Gin Bombay sapphire, Italicus, Cointreau, Feuilles de menthes, Citron jaune, Sirop de cactus, Ginger beer

12€

VERTIGE ALPIN

Gin Bombay sapphire, Génépi, Sirop pêche, Jus citron jaune, champagne

13€

LE PACTE

Jack Daniel Fire, Amaretto, Citron vert, Sirop cannelle, Coca Cola)

12€

CHIEPIE

Vodka Philtre, Chambord, Litchi Soho, Sirop de Grenadine, Prosecco

12€

L'INSOLENT

Chartreuse jaune, Gin Bombay Sapphire, Jus de Pomme, Sirop fraise, Citron jaune, Blanc d'œuf)

14€

DJANGO

Jus ananas, Jus Cramberry, Buffalo trace, M'ahaniez mezcal, Sirop d'agave, Citron vert

12€

LE CONQUÉRANT

Lillet blanc, Mandarine Napoléon, Pisco, Sirop de pêche, Citron jaune, fleur de sel

12€

Une collection de cocktails signée par nos mixologues

Nos mocktails - Sans alcool

TITI

Jus de poire, Jus de banane, Jus de citron jaune, Sirop citron, pincée de Sel, Feuille de menthes

9€

FLOWER GARDEN

Martini Floréal, Sirop de fleur de sureau, Citron jaune, Jus de pomme, Perrier

9€

MARTINI VIRGIN SPRITZ

Martini vibrante, tonic

10€

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, purée de coco, sirop de vanille, citron jaune

8€

NIGHT CLUB

Cramberry, Sirop hibiscus, Sirop curaçao, Tonic

9€

MOLTEN PASSION

Martini vibrante, Jus d'orange, Purée passion, Sirop de vanille

9€

VIRGIN MOJITO

(CLASSIQUE, PASSION, FRAMBOISE, MYRTILLE)

menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, sucre roux, Perrier

8€

Les Vodka

PHILTRE

Verre (4cl)	9€
Bouteille (70cl)	80€

GREY GOOSE

Bouteille (70cl)	120€
Magnum (150cl)	280€

BELVEDERE

Verre (4cl)	10€
Bouteille (70cl)	100€
Magnum (150cl)	240€

Les Gins

BOMBAY SAPPHIRE

Verre (4cl)	9€
Bouteille (70cl)	80€

APRÈS 92 DRY ALPINE

CLASSIQUE	
Verre (4cl)	10€

APRÈS 92 BLACK

RASPBERRY	
Verre (4cl)	10€

CITADELLE

Verre (4cl)	10€
Bouteille (70cl)	100€

APRÈS 92 SPIECED

Verre (4cl)	10€
-------------	-----

MONKEY 47

Verre (4cl)	14€
-------------	-----

Les Tequilas (Tequilooooo)

PATRÒN SILVER

Verre (4cl)	10€
Bouteille (70cl)	100€

PATRÒN REPOSADO

Verre (4cl)	12€
-------------	-----

CLASE AZUL

REPOSADO 40°	
shooter (3cl)	25€
Verre (4cl)	30€
Bouteille (70cl)	450€

CLASE AZUL

GOLD 40°	
Bouteille (70cl)	950€

Pour tout alcool, supplément red bull : 2€

Les Rhums

CAPTAIN MORGAN

Verre (4cl)	9€
Bouteille (70cl)	80€

MILLONARIO

Verre (4cl)	11€
-------------	-----

CLEMENT RHUM VIEUX

CUVÉ HOMÈRE	
Verre (4cl)	22€

BACARDI SPICED /CARTA BLANCA

Verre (4cl)	10€
Bouteille (70cl)	90€

CLEMENT BLANC

CANNE BLEU	
Verre (4cl)	11€

SANTA TERESA

Verre (4cl)	14€
-------------	-----

Les Whiskys

BALLANTINE'S

Verre (4cl) 9€
Bouteille (70cl) 80€

NIKKA FROM BARREL

Verre (4cl) 12€

TALISKER 10 ANS

Verre (4cl) 12€

JACK DANIELS

Verre (4cl) 10€
Bouteille (70cl) 90€

LAGAVULIN 16

Verre (4cl) 16€

DALMORE 12 ANS

Verre (4cl) 14€

Les Apéritifs

JÄGERMEISTER

Verre (4cl) 9€
Bouteille (70cl) 90€

CAMPARI

Verre (6cl) 6€

RICARD / PASTIS 51

Verre (2cl) 4€

PROSECCO

Verre 8€
Bouteille (70cl) 35€

MARTINI

BLANC / ROUGE
Verre (6cl) 6€

Les Bières

CARLSBERG

BLONDE 5°
Demi (25cl) 4,5€
Pinte (50cl) 8€

TIGRE BOCK

IPA 5,8°
Demi (25cl) 4,5€
Pinte (50cl) 8€

DESPERADOS

5,9°
Bouteille 7€

I664

BLONDE SANS ALCOOL
Bouteille 5€

LA BÊTE

BLONDE 8°
Demi (25cl) 4,5€
Pinte (50cl) 8€

LA BÊTE

ROUGE 8°
Demi (25cl) 4,5€
Pinte (50cl) 8€

LA BÊTE

BLANCHE 5,2°
Demi (25cl) 4,5€
Pinte (50cl) 8€

Les Spiritueux

GÉNÉPI		GET 27 OU 31	7€
DISTILLATION NAPOLEON	9€	BAILEYS	7€
MAGÉRATION	9€	AMARETTO	6€
AQUILA	9€	COINTREAU	7€
LIMONCELLO		MANDARINE	8€
SORRENTO STREGA	7€	NAPOLÉON	
CHARTREUSE			
VERTE OU JAUNE	10€		

Nos Shooters

SHOOTER SIGNATURE	5€
MÈTRE DE SHOOTER SIGNATURE	50€
MADELAINE (ANANAS, COINTREAU, AMARETTO B52 (COINTREAU, BAILEYS, KAHLUA) ORGASME (GET 27, BAILEYS)	
CRÉATIONS :	
LE MOULIN ROSE (VODKA, SIROP DE ROSE, ITALICUS, SOHO)	
ONCE UPON A LIME (TEQUILA, LIMONCELLO, SIROP DE CACTUS)	
SHOOTER CLASSIQUE	4,5€
MÈTRE DE SHOOTER CLASSIQUE	45€



Les Softs

COCA-COLA		REDBULL	
ZÉRO OU ORIGINAL		25cl	5€
33cl	4,5€	SCHWEPPE	
ICE TEA		TONIS OU AGRUME	
25cl	4,5€	25cl	4,5€
LIMONADE		DEMI EVIAN	
25cl	4,5€	50cl	5€
DEMI SAN		JUS DE RÊVE	
PELLIGRINO		(ANANAS, ORANGE, ACE, POMME, PÊCHE, TOMATE)	
50cl	5€	25cl	5€

Les Champagnes

IRROY EXTRA BRUT

Verre (12,5cl) 12€

TAITTINGER NOCTURNE

SEC

Bouteille (75cl) 95€

TATTINGER COMTES DE CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS
GRAND CRUS, MILLÉSIMÉ - 2014

Bouteille (75cl) 250€

TAITTINGER BRUT

PRESTIGE

Bouteille (75cl) 85€

TAITTINGER BRUT

PRESTIGE MAGNUM

Bouteille (1,5L) 180€

RUINART

BLANC DE BLANCS

Bouteille (75cl) 190€

Bouteille (150cl) 350€

DOM PÉRIGNON

MILLÉSIMÉ - 2015

Bouteille (75cl) 450€

Les Vins Rouges

BORDEAUX

LALANDE-DE- POMEROL

14° - CHATEAU TOURNEFEUILLE - 2022
AOP

Bouteille (75cl) 45€

MARGAUX 3^È GRAND CRU

13,5° - CLASSÉ MARQUIS D'ALESMÉ -
2017 AOP

Bouteille (75cl) 90€

BOURGOGNE

MERCUREY

13° - LOUIS JADOT 2023 AOP

Verre (12,5cl) 9€

Bouteille (75cl) 45€

GEVREY- CHAMBERTIN

13° - LOUIS JADOT 2023 AOP

Bouteille (75cl) 120€

CÔTES DU RHÔNE

SAINT-JOSEPH

13° - LE GRAND POMPÉE/ PAUL
JABOULET AINÉ - 2023 AOP

Verre (12,5cl) 9€

Bouteille (75cl) 40€

CÔTE-RÔTIE

13° - LES JUMELLES/ PAUL JABOULET
AINÉ - 2023 AOP

Bouteille (75cl) 110€

Les Vins Rosés

LANGUEDOC

HONDRAT

13° - ELLE ET LUI AOP

Bouteille (75cl) 25€

Bouteille (150cl) 55€

PUECH-HAUT ARGALI

12,5° AOP

Bouteille (75cl) 40€

PUECH-HAUT WATUSI

12,5° SABLE DE CAMARGUE 2025 AOP

Verre (12,5cl)

Bouteille (75cl)

6€

25€

Les Vins Blancs

BOURGOGNE

POUILLY FUISSÉ

13° - LOUIS JADOT 2023 AOP

Bouteille (75cl)

60€

CÔTES DU RHÔNE

VIOGNIER

13,5° - SECRET DE FAMILLE - 2024 AOP

Verre (12,5cl)

5€

Bouteille (75cl)

23€

SAINT JOSEPH

12,5° - LE GRAND POMPÉE PAUL
JABOULET AINÉ - 2024 AOP

Bouteille (75cl)

40€

CÔTES DE GASCOGNE

HAUT MARIN VÉNUS

10,5° ELISABETH PARTAVIERA IGP /
GROS MANSENG

Verre (12,5cl)

6€

Bouteille (75cl)

25€



JAMBON IBÉRIQUE

22€

Fines tranches de jambon affiné, servies avec pain grillé aillé et tomates concassées

PLANCHE DE CHARCUTERIES

20€

Sélection de charcuteries et condiments

PLANCHE MIXTE (XL)

25€

Sélection de fromages de la ferme de Reculfort (Rochetoirin) et charcuteries

PLANCHE DE FROMAGES

20€

Sélection de fromages artisanaux de la ferme de Reculfort (Rochetoirin) et régional

PLANCHE GOURMANDE

26€

6 croquettes de jambon, 6 mini camemberts panés, 6 bouchées panées de légumes, 6 bâtonnets de mozzarella, 6 pépites d'Emmental, sauces

PLANCHE VÉGIE

26€

8 camemberts panés, 8 bouchées panées de légumes, 8 bâtonnets de mozzarella, 8 pépites d'emmental, sauces

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

24€

cuit au torchon, accompagné d'une compote d'oignon et de toasts

STRACCIATELLA COEUR DE BURRATA

19€

servi avec une Focaccia au romarin et des tomates cerises

Rillettes et terrines de gibier sauvage français artisanale région Auvergne- Rhône-Alpes

RILLETTES DE GIBIER SAUVAGE

11€

PORTION DE 100G AU CHOIX :

Sanglier sauvage au gin et baies de genièvre

Sanglier sauvage miel amande

Sanglier sauvage au whisky et poivre noir

TERRINES DE GIBIER SAUVAGE

9€

PORTION DE 100G AU CHOIX :

Sanglier piment d'Espelette

Sanglier noisettes

Sanglier châtaignes

Chevreuil abricots/pistaches

Cerf Trompettes de la mort et noisettes

Cerf figue et poivre vert

Chevreuil sauvage noix

Les Suppléments

BEURRE DE TRUFFE NOIRE

19€

45G

Recette traditionnelle du Périgord élaborée avec 10% de brisures de truffes noires. Une note originale pour accompagner nos charcuteries

BEURRE DE CAVIAR

18€

25G

Recette originale composée avec plus de 25% de caviar et un beurre de sélection. Une note originale pour accompagner nos charcuteries

Bruschettas Chaudes

LA PÉRIGOURDINE

19€

Magret de canard fumé, concassé de tomates, mozzarella, emmental râpé, huile d'olive

LA CHAMPÊTRE

19€

Champignons poêlés en persillade, emmental râpé, huile d'olive

L'EDELWEISS

19€

Chèvre, gorgonzola, reblochon, emmental râpé, huile d'olive

Les Crocs Gourmands

2 PIÈCES

19€

Saumon, fromage de chèvre, emmental, crème

Jambon blanc, raclette, emmental, crème

Tapas de la mer

TARAMA AU NATUREL

12€

Servi avec blinis tièdes. Élaboré à partir de 40% d'œufs de cabillaud fumé, rehaussé d'un trait de jus de citron

TARAMA À LA TRUFFE

18€

Servi avec blinis tièdes. Alliance subtile entre la richesse des œufs de cabillaud fumés et de délicates brisures de truffe noire

Sélection de Caviar de Neuviç

La maison Neuviç est une marque de producteur français engagé conjuguant l'excellence naturelle du goût, le respect de l'environnement et innovant au travers d'une culture contemporaine du caviar

CAVIAR BAERI

90€

30G

Des grains fondants et beurrés, une petite note de noix fraîche en fin de bouche, un équilibre parfait, des grains plus clairs et une longueur en bouche plus soutenue. Servi avec ses blinis tièdes

CAVIAR OSCIÈTRE

110€

30G

Un caviar emblématique qui allie des saveurs marines et des notes de noisette, un goût à la fois puissant et structuré. Servi avec ses blinis tièdes

Association conseillée avec le Caviar

DEUX COUPES DE CHAMPAGNE TAITTINGER

110€

avec le Caviar Baeri

DEUX COUPES DE CHAMPAGNE TAITTINGER

130€

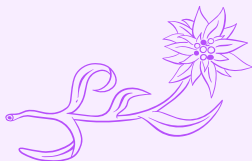
avec le Caviar Oscière

Les Desserts

ARDOISE DOUCEUR DE L'EDELWEISS

12€

Gaufres nutella ET caramel beurre salé



Edelweiss CLUB

BAR FESTIF - TAPAS - DJ SET - MUSIC LIVE

AU SOMMET DE LA FÊTE

HORAIRES

Mercredi au Dimanche
de 17h30 à 01:00

CONTACTS

Le Plein Centre
6 Bd Saint-Michel
38300 Bourgoin-Jallieu

06 51 59 33 02