LE BABYCCINO pour les petits loulous **CHF**
Lait chaud vanillé, mousse de lait poudré cacao et marshmallow grillé. 4

L'EXPRESSO GIORGIO
Expresso macchiato poudré cacao et chocolat noir fondant. 5,3

JUS DE POMME DES LUTINS
Jus de pomme chaud parfumé aux épices de Noël maison. 5,5

LES LATTÉS ET CHOCOS

Ube Latté (5,5), **Matcha Latté** (5,5), **Latté Macchiato (5,5)**
Chocolat Chaud (5,5), **Chocolat Viennois** (7)

Version alternative avec nos laits végétaux.
Lait d'avoine ou lait d'amande *Sup.* 1

LES LATTÉS ET CHOCOS TWIST
Ube Latté (7), Matcha Latté (7), Latté Macchiato (7)
Chocolat Viennois (8,5) twistés au parfum de votre choix :

Douceur de Noël aux épices de Noël maison.

Caramel au beurre salé un voyage en Bretagne.

Toffee Nut le grand classique noisette & caramel.

Pop-Corn un bon moment gourmand comme au ciné.

Spéculos au délicieux petit biscuit connu de tous.

CocoVanille un moment de vacances aux parfums des îles.

Pistacchio saveur douce et légèrement torréfiée de la pistache.

Version alternative avec nos laits végétaux.
Lait d'avoine ou lait de coco *Sup.* 1

LE THÉ DU PÈRE NOËL
Thé noir aux saveurs de curcuma et d'écorces d'orange, sirop maison aux épices de Noël & sucre d'orge. 7

LES THÉS ARTISANAUX DE LA « MAISON CHOCOLA'THÉ »

Thé vert gingembre et citronnelle : Thé vert aux écorces de gingembre, notes citronnées, camphrées et subtilement piquantes. 5,9

Pomme & Cannelle : Savoureux assemblage de pomme et cannelle pour assurer un moment réchauffant et fruité. 5,9

Orange Sanguine : Tisane aux fruits avec la douceur de l'orange églantier, zeste d'orange sanguine, morceau de pomme. 5,9

Promenade dans les bois : Doux mélange qui va vous laisser un brin rêveur. (Hibiscus, baie de lilas, zestes d'églantier). 5,9

Rooibos bonne humeur : Fleur de thé, bleuets, arôme de fraise. 5,8

La Randonneuse du Valais: Tisane aux herbes valaisannes au vertus stimulantes et toniques, menthe poivrée, romarin. 5,9

Brumes matinales : Thé vert sélectionné aux saveurs fruitées et exotiques. 5,8

Thé des moines : Inspiré d'une recette ancestrale tibétaine, ce thé à la robe ambrée et au goût fleuri est un enchantement. 5,9

Délice d'hiver : Thé noir aux saveurs de curcuma, écorces d'orange et divers épices. Il va vous séduire par sa saveur puissante et revigorante. 5,8

Punjabi Massala Chai : Un magnifique mélange inspiré de la recette indienne. Servi comme en Inde avec du lait et du miel. 7

LES THÉS « SELECTION DAMMAN » 4,5

- Darjeeling (thé noir d'Inde)
- Thé vert de Bali (thé vert au jasmin)
- Carcadet nuit d'été (mix cynorrhodon, hibiscus, pomme, fruits rouge)
- Tilleul citronné.
- Verveine.
- Menthe poivrée.
- 4 Fruits rouges (groseille, framboise, fraise, cerise)

LE VIN CHAUD DE LA MÈRE NOËL
Blanc ou Rouge à choix parfumé aux épices de Noël maison. 6,5

LE GROG DU MOINE
Thé des moines, Rhum Brun Spiced (4cl), sirop maison aux épices de Noël maison & duo d'agrumes. 13

LA « BIÈRE AU BEURRE » DU CHAUDRON BAVEUR
Bière blonde chaude, épices secrètes de Noël, noisette de beurre frais, Crème Chantilly & éclat de spéculos…la préférée de Harry Potter. 12

Restaurant-Bar

Giorgio

CARTE DES BOISSONS



Damien Gourdon & Romain Robreteau

WINTER AVENGERS DREAMS COCKTAILS *by Giorgio's Team*

LA SPRITZERIE DU GIORGIO — CHF

L'IRON MANGO SPRITZ
Liqueur de mangue, Prosecco, nectar de fruits de la passion, Tonic Mangue. 15

HULK SPRITZ
Extrait de basilic, Prosecco, Schweppes Tonic, jus de lime, sirop basilic. 15

STAR LORD SPRITZ
Liqueur de fraise, Prosecco, nectar de fraise, Tonic Fruits Rouges. 15

WOLVERINE SPRITZ
Liqueur de citron, Prosecco, Tonic Grapefruit, sirop yuzu. 15

GROOT SPRITZ
Extrait de gingembre, Prosecco, Tonic Ginger Beer, sirop de gingembre. 15

LES COCKTAILS INCONTOURNABLES

TRÉSOR D'ASGARD
Vodka maison exotique -gingembre, liqueur de passion, jus de citron vert, Tonic Ginger Beer, sirop yuzu. 18

GAMORA
Gin infusé maison au basilic, extrait de basilic, Schweppes Tonic, jus de citron vert. 16

ROCKET RACCOON
Gin infusé maison poire & cardamome, liqueur de pomme cuite au four, jus de poire, jus de cranberry, jus de lime. 18

WAKANDA
Rhum brun spiced, liqueur de framboise, jus d'ananas, jus de litchi, jus de lime, sirop yuzu. 18

MYSTIQUE
Gin infusé maison triple citrus, liqueur de Curaçao bleu, Tonic Grapefruit, jus de lime, sirop yuzu. 17

BLACK PANTHER
Vodka infusée maison hibiscus - vanille, liqueur de baie des bois, jus de cranberry, Tonic Red Berry, jus de lime. 18

DOCTOR STRANGE
Vodka infusée maison sirop d'érable et noix de pécan, Amaretto, Cointreau, jus de poire, Tonic Ginger Beer, jus de lime. 18

LOVE AND THUNDER
Gin maison piment jalapenos, liqueur de cacao blanc, nectar de fruits de la passion, Tonic mangue, jus de lime, sirop piment-cannelle. 18

LES EXPRESSO MARTINI INFINITY « au shaker »

Recette traditionnelle de Vodka, Kalua & expresso twistée à la saveur de votre choix :
Caramel beurre salé ou Spéculos ou Noisette ou Coco Vanille ou Pop-Corn. 16

LES HUGOS VIBRANIUM

Recette traditionnelle d'un Hugo twistée à la saveur de votre choix :
Myrtille, violette, litchi, passion, pêche, framboise, cerise, abricot, mangue, hibiscus… 13

HOT ONE – COCKTAIL CHAUD

LA « BIÈRE AU BEURRE » DU CHAUDRON BAVEUR
Bière blonde chaude, épices secrètes de Noël, noisette de beurre frais, Crème Chantilly & éclat de spéculos… la préférée de Harry Potter. 12

LES BIÈRES ARTISANALES

« LA BIÈRE SÉLECTION » Brasserie artisanale
Demander à notre Team la bière « Sélection » du moment à découvrir. 8

Bières blondes

« PETITE LAGER » Brasserie White Frontier– Martigny / 33Cl
Bière blonde non filtrée. Notes d'agrumes et d'épices. 7

« KIRIN HICHIBAN JAPAN » Brasserie Weihenstephan – DE / 33Cl
Méthode « Ichiban Shibori » : qui signifie « première pression ».
Utilisation uniquement du premier moût pressé qui lui donne un goût plus pur. 7

Bières IPA

« PORN STAR » Brasserie Hoppy People – Sierre / 33Cl
Bière IPA, grand classique de chez Hoppy People.
Saveurs de guimauve, pêche, ananas et violette. 8

« ZÉBU » Brasserie du Vieux Chemin – Savièse / 33CL
Bière IPA fruitée. Saveurs de pamplemousse rose et de citron. 8

« MARTIGNY VICE » -Brasserie White Frontier – Martigny / 33CL
Bière IPA légère. Saveurs de fruits tropicaux et agrumes. 8

Bières blanches

« SHIRO » Brasserie du Vieux Chemin – Savièse / 33Cl
Bière blanche. Saveurs subtiles d'écorce de combava Thaï et de coriandre. 8

« MOONSHINE » La Nébuleuse – Renens CH / 33cl
Bière blanche. Saveurs de citron, d'écorce d'orange et de blé. 8

Bière ambrée

« BROUE » Brasserie du Vieux Chemin – Savièse / 33Cl
Bière American Amber. Robe ambrée au goût riche et fruité, notes caramélisées. 8,5

LES GINS MAISON (4CL) — CHF

Mixologie maison préparée avec du Gin dans laquelle infusent des fruits ou/et des herbes ainsi que des épices suivant des Recettes Secrètes Maison.

BACON – SIROP D'ÉRABLE*: Tranche de lard grillée, sirop d'érable canadien. 16
Conseillé avec Pickle Soda (Supp. 3,50)

FRAMBOISE-CRANBERRY-HIBISCUS*: Framboise, cranberry et fleur d'hibiscus séchées. 15
Conseillé avec Framboise & Rhubarbe Tonic. (Supp. 3,50)

GINGEMBRE-ANANAS * : Ananas séché, gingembre. 15
Conseillé avec Pineapple Soda. (Supp. 3,50).

FIGUE - MIEL *: Figue séchées, miel de romarin. 15
Conseillé avec Fig Leaf Soda (Feuille de figuier). (Supp. 3,50)

TRIPLE CITRUS*: Zestes de citron vert, citron jaune et pamplemousse rose. 14
Conseillé ave Mandarine & Bergamote Soda. (Supp. 3,50).

PIMENT JALAPEÑOS *: Rondelles de piment jalapeño frais, zestes de lime. 14
Conseillé avec Ginger Beec Tonic. (Supp. 3,50)

POIRE - CARDAMOME* : Poire séchée, capsules de cardamome blanche. 15
Conseillé avec Fig Leaf Soda (Feuille de figuier) (Supp. 3,50).

SCANDINAVE *: Genièvre, graines de carvi, aneth, cranberries. 15
Conseillé avec Kinley Purple Tonic. (Supp. 3,50)

TRUFFE - POIVRE DE TIMUT*: Brisures de truffe noire, poivre de Timut. 17
Conseillé avec Classic Tonic. (Supp. 3,50)

COCO-LIME *: Copeaux de noix de coco torréfiés, zeste de citron vert. 14
Conseillé avec Pineapple Soda. (Supp. 3,50)

POMME-CANNELLE *: Pomme séchée maison, bâton de cannelle. 14
Conseillé avec Classic Tonic. (Supp. 3,50)

BASILIC *: Basilic frais, zeste de citron vert. 14
Conseillé avec Méditerranéen Tonic. (Supp. 3,50)

LES VODKAS MAISON (4CL)

Mixologie maison préparée avec de la Vodka dans laquelle infusent des fruits ou/et des herbes ainsi que des épices suivant des Recettes Secrètes Maison.

HIBISCUS - VANILLE* : fleur hibiscus séchées & vanille Bourbon. 14

EXOTIQUE * : Mangue, ananas & gingembre. 15

SIROP D'ÉRABLE-NOIX DE PÉCAN*: Noix de pécan torréfiées, sirop d'érable canadien. 14

LES RHUMS MAISON (4CL)

Mixologie maison préparée avec du rhum agricole dans laquelle infusent des fruits ou/et des herbes ainsi que des épices depuis minimum 3 mois, adoucie avec du sucre roux.

ANANAS-VANILLE-CANNELLE : Ananas séché, vanille Bourbon & bâton de cannelle. 15

VANILLE-GINGEMBRE : Ananas séché, gingembre frais. 15

CANNELÉ BORDELAIS : Cannelé bordelais maison. 16

LES RHUMS (4CL)

BACARDI SPICED BRUN* (Porto Rico)
Des notes épicées et florales légèrement vanillées. 10

ZACAPA 23 ANS SOLERA* (Guatemala)
Des notes de fruits secs, vanille, chocolat et amandes. 16

MATUSALEM GRAN RESERVA* (République Dominicaine)
Des notes de fruits confits, floral et boisé. 15

LA HECHICHERA* (Colombie) 16
Des notes douces d'orange et café.

LES TEQUILAS (4CL)

XO PATRON CAFE* (100% agave Bleu Weber)
Vieillie pendant 12 mois en fût de chêne et agave cuit pendant 70 heures dans un four en brique, pressé dans des meules traditionnelles.
Saveurs de café avec des notes de chocolat et de vanille. 14

REPOSADO PATRON* (100% agave Bleu Weber)
Vieillie plusieurs mois dans des vieux fûts de chêne.
Saveurs d'agrumes et de miel. 16

LES WHISKYS (4CL)

NIKKA COFFE* (Japon)
Whisky vanillé, fruité et légèrement sucré. 16

OBAN 14 ANS* (Iles Ecossaises)
Single Malt fumé et salé, saveurs d'agrumes et de chênes. 16

LAGAVULIN 16 ANS* (Ecosse)
Single malt tourbé, fruité, fumé avec des notes de dattes. 17

Découvrez nos boissons sélectionnées
sans alcool dans notre carte :
DRY WINTER