

BACARI

FOOD & DRINK'S

ANNECY

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

Prix net en euro

Cocktails Signature

Cherry Time	15
Aberlour, Liqueur cerise, sirop de cannelle, jus de citron jaune, Angostura bitter	
El Gato	15
Tequila Espolon, Grand Marnier, jus de citron vert, sirop de melon, baie rose, shichimi	
Dressrosa	15
Gin infusé à la cardamome, sirop de framboise, jus de citron vert, jus de cranberry, blanc d'oeuf	
Artemisia	15
Genépi, Apérol, jus de citron jaune, sirop de falernum	
Ukulélé	15
Rhum Trois Rivières cannes brûlées, jus de citron vert, jus de pamplemousse, purée de fruit de la passion, cordial ananas cannelle, Angostura bitter	

Cocktails Classiques

Negroni	14
Gin Bickens rosé, Vermouth Del Professore, Campari, cordial de pamplemousse	
Old Fashion	14
Bulleit Bourbon, cordial ananas cannelle, Angostura bitter	
Tommy's Margarita	14
Tequila Espolon, jus de citron vert, sirop d'agave, céleri	
Bloody Mary	14
Vodka skyy, jus de tomate, jus de citron jaune, bloody mix	
Old Cuban	14
Trios Rivières double wood, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, Angostura bitter, Prosecco	

Gin & Tonics

Nos équipes vous proposent les meilleurs accompagnements pour votre gin & tonic

Bulldog – Pamplermousse déshydraté	12
Bickens Rosé – Zeste citron jaune	12
S Gin Bio – Zeste d'orange	14
Sipsimth – Cardamome & citron vert déshydraté	14
Hendrick's – Concombre	14
Roku – Gingembre	15

Sélection de tonic au choix :

- Schweppes Tonic
- Schweppes Hibiscus
- Schweppes Pink Pepper

Mocktails

Notre sélection de cocktails sans alcool

Tottoland

Jus de banane, jus de citron vert, jus d'ananas, jus de pamplemousse, jus de cranberry, purée de fraise, sirop de vanille

12

Spark n'fresh

Sirop de citrouille épicé, concombre, menthe, Schweppes au choix (demandez conseil au barman pour un résultat plus ou moins sucré)

12

Vins

Vin rouge

Savoie Mondeuse	14cl	9
<i>(Les Taillis – Domaine St-Germain)</i>	75cl	38
Crozes-Hermitage	14cl	10
<i>(Cave de Claimont)</i>	75cl	42
Haute-Côtes de Beaune	14cl	12
<i>(Domaine Florian Regnard)</i>	75cl	64

Vin blanc

Saint-Véran	14cl	10
<i>(Les Charmones, Lucien Thomas)</i>	75cl	45

Roussette de Savoie	14cl	7
<i>(Domaine St-Germain)</i>	75cl	38

IGP Côtes de Gascogne	14cl	7
<i>(Moelleux, Domaine Arton)</i>	75cl	37

Vin rosé

GrandRosé Emotion	14cl	7
<i>(Côtes de Provence)</i>	75cl	42

Minuty	14cl	10
<i>(Côtes de Provence)</i>	75cl	45

Prosecco

Riccadonna	14cl	10
<i>(Cuvée Signature)</i>	75cl	45

Champagnes

Lallier, Brut	14cl	16
	75cl	70
Lallier, Rosé	14cl	18
	75cl	94
Abelé 1757, Blanc de blanc	14cl	20
	75cl	102

Apéritifs

Martini Blanc	9
Martini Rouge	9
Apérol Spritz	12
Kir Vin Blanc	10
Kir Royal	14
Suze	9
Lillet Blanc / Rosé	9
Porto Fine Ruby	9
Porto Fine White	9
Ricard	9

Vodka

Skyy Vodka	10
Ketel One	12
Haku	14

Rhum

Trois Rivières Cuvée Spéciale	10
Trois Rivières Double Wood	12
Trois Rivières Cannes Brûlées	14
Trois Rivières Vieux Océan	14
Trois Rivières Millésimé	20
Appleton Estate	12
Zacapa 23	20
Zacapa XO	35

Téquila Mezcal & Pisco

Tequila Espolon	12
Don Julio Blanco	14
Don Julio Reposado	16
Mezcal Montelobos	14
Pisco Demonio de los Andes	9

Cognac & Armagnac

Courvoisier VS	18
Hennessy VS	18
Hennessy XO	35
Armagnac Clés des Ducs	16

Whisky

Blend

JW Black Label 14

Single Malt

Glenmorangie 10 ans 16

Knockando 12 ans 14

Aberlour Casg Annamh 20

Talisker Port Ruigh 16

Malt Francais

Alfred Giraud 20

Islay

Laphoraig 10 ans

16

Lagavulin 16 ans

23

Bourbon / Rye

Bulleit Bourbon

14

Bulleit Rye

12

Irlandais

Bushmills

12

Sexton

16

Japonais

Toki

13

Chita

26

Hibiki Blossom Harmony

50

Digestifs & Liqueurs

Amaretto	9
Baileys	9
Get 27 / Get 31	9
Fernet Branca	9
Limoncello	9
Cointreau	9
Grand Marnier	9
Chartreuse Verte / Jaune	9
Chartreuse MOF	15
Chartreuse 9 ^e Centenaire	20
Eau de vie – La Cigogne « Poire / Prune / Mirabelle »	9
Génépi Bio	12
Génépi Hors d'Âge	20

Bières

Bières Pression

	<u>Demi</u>	<u>Pinte</u>
#Jardin d'Hiver – Ambrée	6	12
#LNHAO – Blanche infusée au thé noir	6	12
744 - Blonde Bio	6	12
744 - IPA	6	12
Monaco / Picon-Bière	6	12

Bières Bouteilles # *La Démarrante Annecy*

#LNHAO – Blanche infusée au thé noir	8
#Fox on the run – IPA	8
#Gangsta's Paradise – Triple blonde Ale	8
#BSSM – Blonde au trois poivre	8

Softs

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	5
Orangina	5
Schweppes Agrumes / Tonic / Pink Pepper / Hibiscus / Ginger Beer	5
Sprite	5
Fuze Tea Pêche	5
Sélection de jus de fruits frais « Ulti » (Orange, Orange-Fraise, Orange-Carotte-Gingembre, Pomme, Pomme-Céleri-Epinard)	6

Eaux

Evian 33cl	4
Evian 75cl	6
Badoit Rouge -33 cl	4
Badoit Verte – 75cl	6

Finger Food

Toute la journée de 12h à 21h30

Plateau de Mezzé (Tapenade, Tzatziki, Houmous, Focaccia)	17
Plateau de Charcuteries (terrine, coppa, Jésus de Lyon, jambon blanc)	19
Plateau de Fromages affinés de chez Alain Michel	20
Gyoza au poulet, sauce asiatique	19
Ailes de Poulet Tex-Mex, mayonnaise érable	16
Nachos, guacamole, sauce salsa, cheddar, crème fraîche	17

Douceurs

Tiramisu	Minestrone de fruits exotiques	8
Moelleux chocolat, glace vanille	Tartelette du moment	

Plats

Déjeuner de 12h à 14h30 et Dîner de 18h à 21h30

Notre Plat du jour (Uniquement le midi du lundi au vendredi)	19
Fish & Chips Cabillaud pané, frites maison, sauce tartare	19
Penne Choix de la sauce : Tomate ou Pesto	16
Nos Woks de riz	
• Aux légumes	19
• Au poulet	24

Incontournables

Le BOLT

Bacon, œuf, laitue, tomate, mayonnaise au jus de viande, pain de mie

17

Burger Ricochet

Steak, bacon, cheddar, oignons confits & croustillants, mayonnaise

25

Nos Salades Caesar

Sauce anchois, parmesan, câpres frites, croûtons à l'ail

- La Classique - Veggie
- La Fermière – Poulet croustillant, bacon
- L'Annecienne – Ecrevisse

16

19

22

Banc de l'Écailler

Tous les soirs de 19h à 21h30 (hors dimanche)

ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

28/pers.

4 huîtres Ostra Régal n°4, 2 crevettes roses tigrées, 1 langoustine, 300gr de bulots.

PLATEAU RICOCHET

60/pers.

4 huîtres Ostra Régal n°3, 4 huîtres Ostra Régal n°4, 1/2 tourteau, 3 crevettes roses tigrées, 2 langoustines, 300gr de bulots, tarama à la truffe et rillettes de saumon de chez Kaviari.

PLATEAU ROYAL

85/pers.

9 huîtres Ostra Régal n°3, 1/2 homard, 1/2 tourteau, 3 crevettes roses tigrées, 2 langoustines, 300gr de bulots, tarama à la truffe et Rillettes de saumon de chez Kaviari.

PLATEAU « Le Tout Cuit »

67/pers.

1/2 homard, 1/2 tourteau, 4 crevettes roses tigrées, 3 langoustines, 300gr de bulots



6 x Huîtres Ostra Régal n°3	20
5 Crevettes roses tigrées (20/30)	15
Langoustines fraîches à la pièce (10/15)	3.5
Demi-homard (6/800g)	29
Demi-tourteau (6/800g)	12
Bulots (300g)	9
Tarama à la truffe, maison Kaviari (90g)	7.5
Rillettes de saumon, maison Kaviari (90g)	7.5

Petit-Déjeuner

Petit déjeuner Express (de 8h à 11h30)	14
<i>Sélection de boissons chaudes, panier de viennoiseries, jus de fruits</i>	
Espresso / Ristretto	3
Double Espresso	4
Cappuccino	4,5
Café au Lait	4,5
Latte Macchiato	6
Chocolat Chaud	5
Thés & Infusions <i>Découvrez notre sélection de thés et infusions « Georges Cannon, Paris »</i>	6

Café de spécialité **ETIOCA** *Découvrez une autre façon de boire votre café*



Double Espresso	7
Cappuccino	7

It's Lunch Time !

Chaque midi, découvrez le plat du jour de notre Chef et ses équipes

(disponibles du lundi au vendredi)

- 1 Plat du Jour + 1 Verre de Vin au Choix 25
- 1 Plat du Jour + 1 Dessert + 1 Verre de Vin au Choix 30

SWEET VIBES

Chaque jeudi, le BACARI laisse place au show avec des performances live uniques en invitant des artistes locaux, y compris des jam session

On vous attend dans une ambiance conviviale de 18h00 à 21h00

Nos Offres « Sweeties »

- 1 Cocktail au Choix + 1 Finger Food au Choix 25
- 1 Verre de Vin au Choix + 6 Huîtres 25