



Le Bar



Cocktails Classiques | Classic cocktails 16€

Old fashioned : subliment l'alcool de votre choix avec une touche de sucre et de bitter. | *sublimate the spirit of your choice with a touch of sugar and bitter.*

Gin fizz: gin, citron, sucre de canne, blanc d'œuf, zeste de citron vert.
| *gin, lemon, cane sugar, egg white, lime zest*

hugo spritz: st germain, prosecco, menthe, eau gazeuse, cédrat
| *st germain, prosecco, menthe, soda water, citron.*

Spritz : aperol, prosecco, eau gazeuse, orange.
| *aperol, prosecco, soda water, orange.*

Havana Mojito: rhum, citron vert, menthe, sucre roux. | *rum, lime, mint, brown sugar.*

Caipirinha: cachaca, citron vert, sucre roux | *cachaca, lime, brown sugar.*

Margarita: triple sec, tequila, citron vert | *triple sec, tequila, lime.*

Mai thai: rhum ambre et blanc, cointreau, orgeat, citron, sucre de canne, angostura.
| *amber and white rum, cointreau, orgeat, lemon, cane sugar, angostura.*

Sour: whisky, gin ou rhum, blanc d'œuf, citron, sucre de canne.
| *whisky, gin or rum, egg white, lemon, cane sugar*

Gin & tonic : gin Bombay saphire, Schweppes tonic.

Expresso martini: vodka, liqueur de café, sirop de sucre, café.
| *vodka, coffee liqueur, sugar syrup, coffee.*

Jameson Irish coffe: whisky Jameson, sirop de sucre , caé creme.

Mule :gin beefeather ou vodka absolut ou Havana rhum , citron vert et ginger beer.

**Une envie particulière ?
N'hésitez pas à nous demander**



Cocktails Signature | Signature cocktails 18€

Red gloss: vodka, st germain, framboise, cranberry, citron vert, basilic.
| *vodka, st germain, raspberry, cranberry, lime, basil.*

Exotiquo: rhum blanc, rhum ambrés, jus de citron vert, jus d'ananas, jus de pamplemousse. | *white rum, amber rum, lime juice, pineapple juice, grapefruit juice.*

Le Flower: gin, st germain, sirop de basilic, citron vert, top ginger beer.
| *gin, st germain, basil syrup, lime, ginger beer.*

L'alpage: génépi, jus de citron vert, sirop d'orgeat, absinthe, eau pétillante.
| *genepi, lime juice, orgeat syrup, absinthe, sparkling water.*

Golden Father: whisky, amaretto, aquafaba, citron jaune, sirop vanille.
| *whisky, amaretto, chickpea water, lemon, vanilla syrup.*

Cocktails Sans Alcool 12€

| *Alcohol-free cocktails*

Virgin mojito : menthe, sirop rhum, sucre canne, perrier.

Virgin colada : sirop rhum, jus ananas, lait coco.

Virgin red gloss: cranberry, vanille, framboise, basilic.

Sodas et eaux minérales

| *Sodas and mineral waters*

Sirop à l'eau 4€

Diabolo, limonade 5€

Cocacola, zéro 33cl 6€

Fuzetea, Orangina, Sprite 25cl 6€

Evian, Perrier 33cl 6€

Evian et Badoit 1L 8€



Les Champagnes

Coupe de Champagne Brut Besserat Bellefon Moines Bleu Brut <i>Cup of Brut Champagne</i>	18€
Coupe de Champagne Rosé. Tsarine Brut Rosé <i>Cup of rosé Champagne</i>	22€

LES BOUTEILLES | THE BOTTLES

Champagne Tsarine Brut 75cl	110€
Champagne Besserat Bellefon Moines Bleu Brut 75cl	80€
Champagne Tsarine Brut Rosé 75cl	135€

Vins | Wine

VERRE DE VIN BLANC, | GLASS OF WHITE WINE. 12cl

- Bourgogne blanc, Chardonnay "Sur Granite" Domaine Jeannot 2022 8€
(Chardonnay)
- Savoie, Chignin Bergeron "Cuvée Saint Dominique"
Domaine Bouvet 2021 (Roussanne) 9€
- Bourgogne blanc Chablis, La Chablisienne, Ballot 2022
(Chardonnay) 12€

VERRE DE VIN ROUGE, | GLASS OF RED WINE. 12cl

- Valle du Rhône "Le temps est venue" Stephane Ogier 2021 8€
(Grenache)
- Clos saint germain, Domaine le Rochebin 75cl 9€
(Pinot Noir)
- Bordeaux, Bloody Nose 2020, Domaine Hostens Picant 8€
(Merlot, Carbenet franc)

VERRE DE VIN ROSÉ, | GLASS OF ROSÉ WINE. 12cl

- Villa rosalie côte de Provence 8€



Bières | Beer

25cl/50cl

Pression blonde La Cristal, Montblanc	6€/ 11€
Pression La Rousse, Montblanc	7€/12€
Bière blanche bouteille Montblanc 33cl	8€
Bière 1664 bouteille Sans alcool 33cl	6€

Apéritifs | Appetizers

Pastis 51, Ricard, 4cl	7€
Campari, Marttini rouge, Martini blanc, Martini dry 6cl	7€
Vin blanc cassis	6€

LIQUEUR REGIONALS 4cl | REGIONAL LIQUORS 4cl

Chartreuse verte	15€
Chartreuse jaune	14€
Chartreuse VEP	22€
Chartreuse MOF	16€
Genepi des Peres Chartreux	15€
La fine Verveine Marcon	12€

LIQUEUR CLASIQUES 4cl CLASIC LIQUORS 4cl

Get 27, Baileys, Manzana, Kalhua, Chambord.	12€
---	-----



Les Spiritueux | Spirits

NOTRE SÉLECTION DE WHISKIES 4cl OUR SELECTION OF WHISKIES 4cl

Chivas 12 ans	18€
Jack Daniels	15€
Aberlour 10 ans	15€
Johnnie Walker Black Label	16€
Johnnie Walker Red Label	12€
Lagavulin 16 ans	28€
Oban 14 ans	24€
Jameson irish	14€
Bourbon Smell Bash	20€

COGNAC 4cl | BRANDY 4cl

Hennessy VSOP	18€
Hennessy XO	20€
Calvados C.Drouin VSOP	19€
Armagnac Salems 3 ans	12€

TEQUILA MESCAL 4cl

Jose Cuervo	14€
Reposado	16€
Mescal vido	16€

GIN 4cl

Bombay Sapphire	14€
Hendrick's	17€
Roku	16€
Monkey 47	25€
Tanqueray	12€
Del Professore	20€
Kinobi classic	25€

RHUM 4cl

Plantation XO 20th anniversaire	25€
Zacapa 23 ans	22€
Hechicera Ron	18€

VODKA 4cl

Absolut Blue	14€
Belvedere	18€






EAUX DE VIE 4cl |



Mirabelle, Poire Williams, Framboise, Pêche	18€
--	-----



À partager, idéal pour 2

To share, perfect for 2

Planche de 4 fromages AOP de notre région <i>Platter of four cheeses from our region.</i> 	19€
Planche de charcuteries. <i>Charcuteries platter.</i> 	18€
Planche de charcuteries et fromages. <i>Charcuterie and cheese platter.</i> 	19€
Raclette Bread au jambon de Savoie. <i>Raclette cheese bread with Savoy raw ham.</i> 	18€
Le Saucisson de Savoie à partager. <i>The Savoy salami to share.</i> 	13€

 contient du porc. | *pork contains*
 végétarien. | *vegetarian*

Les gourmandises

Sweet treats

Pâtisseries maison. <i>Home-made pastries</i>	9€
Gaufres. <i>Waffles</i> (Vacances scolaires 16h-18h <i>School holidays 4pm-6pm</i>)	5€



Boissons chaudes | Hot drinks

Lait chaud <i>Hot milk</i>	3€
Café expresso, décaféiné <i>Espresso coffee, decaffeinated</i>	4€
Café crème <i>Coffee with cream</i>	6€
Double expresso <i>Double espresso</i>	6€
Vin chaud <i>Mulled wine</i>	7€
Cappuccino	8€
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	6€
Chocolat viennois <i>Viennese chocolate</i>	7€

Jus de fruits | Fruit juices

Sélection de jus de fruits Alain Milliat <i>Alain Milliat fruit juice selection</i>	9€
Orange, pamplemousse, abricot, pomme reinette, tomate	
Orange ou citron pressé <i>squeezed orange or lemon</i>	12€



L'heure du thé | tea time

NOTRE SÉLECTION DES THÉ - PALAIS DES THÉS

6€

OUR SELECTION OF TEAS

Big Ben Breakfast bio

Blend traditionnel de thés noirs du Yunnan et d'Assam. Idéal au petit-déjeuner.

Traditional blend of black teas from Yunnan and Assam. Ideal for breakfast.

Golden Darjeeling bio

Récolte d'été des hauts plateaux himalayens. Boisé et fruité.

Summer harvest from the Himalayan highlands. Woody and fruity.

Earl Grey Queen Blend bio Thé noir aux notes zestées de bergamote.

Blend bio Black tea with zesty bergamot notes.

Thé vert à la menthe bio

Thé vert à la menthe parfumé avec des feuilles fraîches de menthe.

Mint green tea scented with fresh mint leaves.

Thé vert chine long jing

Thé vert de chine aux notes des châtaignes.

Chinese green tea with chestnut notes.

Vive le thé ! bio Thé vert vivifiant aux notes d'agrumes et de gingembre.

Invigorating green tea with citrus and ginger notes.

NOTRE SÉLECTION D'INFUSIONS - PALAIS DES THÉS

6€

OUR INFUSION SELECTION

Rooibos Bourbon bio Rooibos d'Afrique du Sud aux notes gourmandes de vanille.

South African Rooibos with gourmet vanilla notes.

L'Herboriste N°46 bio Infusion aromatique et bienfaisante de camomille, pomme et épices douce. *Aromatic, soothing infusion of chamomile, apple and mild spices.*

Verveine bio Infusion de feuilles de verveine, à la nuance citronnée.

Infusion of verbena leaves, with a hint of lemon.

Camomille bio Infusion de fleurs de camomille, aux vertus apaisantes.

Infusion of chamomile flowers, with soothing properties.



