

Notre Carte des Cocktails

NOS COCKTAILS SIGNATURE 18.00 €

Bonaparte

Liqueur St Germain, Mandarine Napoléon, jus de citron, menthe fraîche, eau gazeuse

Apple Sweet

Liqueur Manzana Verde, Calvados, jus de pomme, jus de citron, sirop de vanille

Clementine Leaf

Vodka 42 Below, Liqueur St Germain, quartiers de clémentines, basilic frais, eau gazeuse

2000

Gin Bombay Sapphire, liqueur de verveine, menthe fraîche, oranges fraîches, Schweppes Tonic Original

Salsa

Mezcal Del Maguey, thym frais, sirop de piment maison, jus de pamplemousse, Schweppes Pomelo

Red 'N Roses

Vodka 42 Below, Soho, purée de framboises, sirop de rose, jus de cranberry

Taj I Bramble

Gin Mont Blanc, sirop de myrtilles, jus de citron, liqueur de sapin

Chartreuse de Parme

Chartreuse Jaune, Whiskey Bourbon Bulleit, Sirop de miel d'épices, jus de citron

La Havane

Rhum Havana 3 ans, liqueur Chambord, jus de citron, sirop de vanille

Forêt Noire

Vodka 42 Below, kirsch, liqueur de cacao, sirop de cerises, chantilly

NOS COCKTAILS CREATION 18.00 €

Monkey Alpin

Gin Monkey 47, génépi, liqueur de poivre Timut maison

Ginger Olmeca

Tequila Olmeca Altos, jus d'ananas, sirop de gingembre, jus de citron

Vanilla Goose

Vodka Grey Goose, Liqueur Amaretto, crème de châtaignes, sirop de vanille, chantilly

Orange Mécanique

Cachaça Leblon, jus de citron, jus d'orange, miel, thym frais

Lavender Mah

Lillet Blanc, Liqueur Italicus, lavande fumée, sirop de bergamote, eau gazeuse, jus de citron vert

Cuba in Snow

Rhum Havana 7 ans, sirop de cannelle, quartiers d'orange, Schweppes Ginger Beer

Collins Patron

Tequila Patron Silver, jus de citron, sirop de sucre, eau gazeuse

LES SANS ALCOOL 12.00 €

Spring

Menthe fraîche, purée de myrtilles, jus de citron, soda

Virgin Salsa

Jus de pamplemousse, thym frais, sirop de piment maison, Schweppes Tonic

Sun

Jus de d'ananas, sirop de framboises, jus de citron

Virgin Spritz

Martini Vibrante, limonade

Virgin Mule

Martini Florale, jus de citron, Schweppes Ginger Beer

UNE ENVIE DE BIÈRE ?

A la Pression : La Brasserie du Mont Blanc / Duvel

Cristal du Mont Blanc (Savoie)	5.00 €/25 cl	9.00 €/50 cl
L'IPA du Mont Blanc (Savoie)	8.00 €/25 cl	15.00 €/50 cl
Vedett Blanche (Belgique)	7.00 €/25cl	13.00 €/50cl
Picon Bière	6.00 €/25 cl	

Nos Bières Bouteilles 33cl

La Blonde <i>Brasserie du Mont Blanc</i>	10.00 €
La Furie (Simplicité & caractère) <i>Brasserie La Furieuse</i>	10.00 €
La Chouffe Blonde <i>Brasserie Duvel - Moorgat</i>	10.00 €
La Chouffe Cherry <i>Brasserie Duvel - Moorgat</i>	9.00 €
Duvel <i>Brasserie Duvel - Moorgat</i>	9.00 €
Corona (Mexique)	10.00 €
1664 0° Sans Alcool (France)	8.00 €
Orval (Belgique)	12.00 €
La Mordue Hard Cider	9.00 €

LES APERITIFS

Les anis Pastis 51, Ricard 4cl	5.00 €
Les Vermouths Martini rouge, Martini blanc	6.00 €
Americano	10.00 €
Campari	9.00 €
Porto Rouge « Ruby », Porto blanc 6cl	8.00 €
Suze / Lillet Blanc ou Rosé 6cl	6.00 €
Le kir vin blanc de savoie 12cl	10.00 €
Le kir Royal 12cl	18.00 €
Spritz 12cl	10.00 €
St Germain Spritz 12cl	12.00 €
Coupe de Prosecco 12cl	8.00 €

DES BULLES ET DU VIN / SOME BUBBLES AND WINE

Nos champagnes

Taittinger « Brut Réserve »	17.00 € / Coupe 90.00 € / 75cl
Veuve Clicquot Ponsardin « Vintage 2015 »	20.00 € / Coupe 100.00 € / 75cl

Les vins Blancs (15 cl) - White wine

Chablis « La Sereine » 2020 La Chablisienne (Bourgogne)	
Le Verre	12.00 €
La Bouteille	50.00 €
Pouilly – Fuissé « Vieilles Vignes » 2022 Château Vitallis (Bourgogne)	
Le Verre	15.00 €
La Bouteille	60.00 €
Sancerre 2023 Domaine Laloue (Vin Bio) (Loire - Sauvignon)	
Le Verre	12.00 €
La Bouteille	55.00 €
Chardonnay Bugey Domaine Stenger & Carrel (Savoie)	
Le Verre	9.00 €
La Bouteille	36.00 €
Viognier « Puits des Mejeans » 2023 Domaine Vendome (Rhône)	
Le Verre	9.00 €
La Bouteille	36.00 €
Château Hostens – Picant « Charlotte » 2020 (Bordeaux)	
Le Verre	10.00 €
La Bouteille	43.00 €
Jurançon « Bolero » (Sud - Ouest) 2020 Domaine Cauhapé	
Le Verre	12.00 €
La Bouteille	51.00 €

Les vins Rouges & Rosés (15 cl) - Red & Rosé wine

Château Laborde 2020 Lalande de Pomerol (Bordeaux)	
<i>Le Verre</i>	11.00 €
<i>La Bouteille</i>	45.00 €
Saint – Joseph « Côte de Granits » 2022	
Domaine Grangier (Vallée du Rhône)	
<i>Le Verre</i>	12.00 €
<i>La Bouteille</i>	52.00 €
« Les Creisses » IGP Pays d’Oc 2022	
<i>Le Verre</i>	13.00 €
<i>La Bouteille</i>	58.00 €
Savigny Les Beaune « Grands Picotins » 2022 Domaine Du Prieure (Bourgogne)	
<i>Le Verre</i>	14.00 €
<i>La Bouteille</i>	60.00 €
« Symphonie » 2023 – Côtes de Provence Château Ste Marguerite	
<i>Le Verre</i>	11.00 €
<i>La Bouteille</i>	47.00 €

SPIRITUEUX / SPIRITS

Les Gins 4cl

Tanqueray (G.B)	10.00 €
Bombay Sapphire (G.B)	10.00 €
Bombay Bramble (G.B)	12.00 €
Bombay Citron Pressé (G.B)	12.00 €
Bombay Premier Cru (G.B)	14.00 €
Gin Number 3 (G.B)	20.00 €
Hendrick’s (Ecosse)	13.00 €
Gin Mare (Espagne)	13.00 €
Ki No Bi (Japon)	20.00 €
Gin Ceder’s sans alcool (Japon)	10.00 €
Gin Monkey 47 (Allemagne)	20.00 €
Gin Malfy Original (Espagne)	12.00 €
Gin Mont Blanc (France)	13.00 €
Gin Anaë (France)	10.00 €
Gin Citadelle (France)	12.00 €

Les Vodkas 4cl

Absolut Blue (Suède)	10.00 €
Absolut Lime (Suède)	11.00 €
Zubrowka (Pologne)	10.00 €
Belvédère « Pure » (Pologne)	14.00 €
Grey Goose “Original” (France)	15.00 €
42 Below (Nouvelle - Zélande)	10.00 €

Les Rhums 4cl

Bacardi carta Oro (Porto Rico)	10.00 €
Bacardi “Cuatro Anos” (Porto Rico)	10.00 €
Bacardi “Carta Blanca” (Porto Rico)	10.00 €
Bacardi Santa Teresa 1796 (Porto Rico)	18.00 €
Havana Club « Anejo 3 ans » (Cuba)	10.00 €
Havana Club « Anejo 7 ans » (Cuba)	13.00 €
Rhum Bumbu “Original” (Les Barbades)	14.00 €
Captain Morgan “Spiced”	10.00 €
Matusalem 15 ans (République Dominicaine)	15.00 €
Eminente “Reserva” (Cuba)	18.00 €
Pyrat « X.O » (G.B)	20.00 €
Ron Zacapa «23 ans » (Guatemala)	22.00 €
Ron Zacapa «X.O» (Guatemala)	35.00 €

<i>Supplément Jus de fruits et sodas (Redbull +5€)</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Extra charge for fruit juice and soda (Redbull +5€)</i>	

Les Tequilas, Mezcal & Cachaça 4cl

José Cuervo	10.00 €
Patron "Silver"	21.00 €
Patron "XO Café"	15.00 €
Patron "Anejo"	26.00 €
Olmecca "Altos Blanco"	12.00 €
Mezcal Del Maguey	14.00 €
Cachaça Leblon	14.00 €

Les Whiskies & Les Bourbons 4cl

Scotch Blended Johnny Walker Black Label 12 ans (Ecosse)	12.00 €
Scotch Blended Johnny Walker Red Label 12 ans (Ecosse)	10.00 €
Scotch Blended Chivas "Regal" 12 ans (Ecosse)	14.00 €
Scotch Blended Chivas "Regal" 18 ans (Ecosse)	23.00 €
Single Malt Caol Ila 12 ans (Ecosse-Iley)	20.00 €
Single Malt Lagavulin 16 ans (Ecosse-Islay)	25.00 €
Single Grain Haig Club "Clubman" (Ecosse)	10.00 €
Single Malt Aberlour 10 ans "Forest" (Ecosse)	13.00 €
Single Malt Aberlour 12 ans (Ecosse)	16.00 €
Single Malt Glenfiddich 12 ans (Ecosse)	14.00 €
Irish Whiskey Jameson (Ireland)	10.00 €
Whiskey Jack Daniel's N°7 (USA)	10.00 €
Whiskey Bulleit Bourbon (USA)	12.00 €
Whisky Nikka « Coffey Grain » (Japon)	18.00 €
Whisky Bellevoye "Noir" (France)	18.00 €

LES DIGESTIFS / DIGESTIVES**Les Eaux de Vie 4cl**

Poire Williams / Pear	10.00 €
Mirabelle/ Plum	10.00 €
Kirsch / Cherry	10.00 €

Les Liqueurs 4cl

Get 27, Get 31, Manzana Verde, Grappa	9.00 €
Cointreau, Grand Marnier, Amaretto Disaronno	10.00 €
Mandarine Imperiale, Fernet Branca	10.00 €
Jagermeister (Allemagne), Limoncello (Italie)	9.00 €
Bailey's Irish Cream (Whiskey Irlandais et crème)	9.00 €

Les Alcools Régionaux 4cl

Génépi Liquoristerie de La Vanoise	8.00 €
Liqueur de Verveine Liquoristerie de La Vanoise	8.00 €
Liqueur La Vulnéraire Liquoristerie de La Vanoise	8.00 €
Marc de Savoie	9.00 €
Chartreuse Jaune ou Verte	13.00 €
Chartreuse « Liqueur d'Elixir 1605 »	15.00 €
Chartreuse Verte « VEP »	28.00 €
Chartreuse « Cuvée du 9° Centenaire »	19.00 €
Chartreuse « M.O.F »	14.00 €

Les Spiritueux 4cl

Calvados « Fine » Maison Dupont	12.00 €
Calvados « XO » Maison Drouin	28.00 €
Armagnac « Long 12 ans » Domaine Uby	18.00 €
Armagnac « Oak » Domaine Uby	12.00 €
Cognac Hennessy « VS »	15.00 €
Cognac Delamain "Pale & Dry XO"	33.00 €
Cognac Hennessy « XO »	40.00 €

SODAS & EAUX / SOFT DRINK & WATER

Les Eaux Minérales

Evian / San Pellegrino 100 cl	6.00 €
Perrier 33cl	6.00 €

Jus de fruits Pago 20 Cl 6.00 €

*Ananas, abricot, pomme, mangue, tomate, fraise, orange, banane
pineapple, apricot, apple, mango, tomato grapefruit, strawberry,
passion*

Les Pétillants fruités Pago Pop 25 cl 8.00 €

Mangue Ginger, Fraise Menthe

Sirops à l'eau 4.00 €

*Fraise, Grenadine, Citron doux, Orgeat, Menthe, Myrtille, Cerise
Strawberry, Grenadine, Lemon, Peach, Orgeat, Mint, Blueberry*

Les Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 cl	6.00 €
Orangina, Sprite 25 cl	6.00 €
Fanta, Coca Sherry 33 cl	6.00 €
Fuzetea 25 cl	6.00 €
Schweppes Tonic / Agrumes 25 cl	6.00 €
Limonade "Mont Blanc » BIO 33 cl	6.00 €
Red Bull 25 cl / Schweppes Ginger Ale 25cl	8.00 €

Fruits Pressés

Orange / Citron / Pamplemousse	9.00 €
--------------------------------	--------

LE COIN CAFÉ / COFFEE CORNER

Ristretto, Espresso, Décaféiné, Noisette	4.50 €
Double espresso, Café au lait	5.50 €
Cafés Latte, Vin chaud	6.00 €
Chocolat chaud	6.00 €
Café Viennois / Chocolat Viennois	7.00 €
Irish Coffee	11.00 €
Découvrez notre sélection de Thés & Infusions	6.00 €

Snack

12h à 18h / From 12 to 18 pm

Planche d'hiver / Winter board	29.00 €
Assortiment de charcuteries, fromages affinés <i>Savoy cheeses, cold cuts board and home</i>	
Salade de saumon fumé / Smoked salmon salad	28.00 €
Soupe du jour aux légumes de saison / Soup of the day	12.00 €
Burger Montagnard / Mountain Burger	27.00 €
Steak haché Angus 180grs, fromage à raclette, oignons caramélisés, bacon, sauce Barbecue, frites fraîches <i>Ground Angus beef patty, raclette cheese, caramelized onions, bacon, chips</i>	
Burger végétarien / Vegetarian burger	23.00 €
Steak végétarien à base de pois chiches, légumes croquants, frites <i>Chickpea patty, crunchy vegetables, french fries</i>	
Salade Caesar de volaille / Caesar Salad	29.00 €
Poulet, câpres, anchois, croutons, parmesan et sauce César <i>Chicken, salad, capers, anchovis, parmesan and Caesar sauce</i>	
Lasagne bolognaise, salade verte	27.00 €
<i>Bolognese lasagna, fresh green salad</i>	
Croque-Monsieur traditionnel, frites et salade verte	22.00 €
<i>Traditional Croque-Monsieur, French fries and green salad</i>	
Tartine végétarienne – Vegetarian tartine	13.00 €
Légumes confits, caviar d'aubergines, concassée de tomates <i>Preserved vegetables, eggplant mousse, tomato sauce</i>	

DESSERTS

Churros au sucre et sauce chocolat	10.00 €
Crème brûlée	10.00 €
Panna Cotta aux fruits rouges	10.00 €
Brownies chocolat, chantilly et glace caramel beurre salé	10.00 €
Salade de fruits – <i>Fresh fruit salad</i>	8.00 €

18h à 23h / From 6 to 11 pm

Terrine aux herbes de montagne – 180grs, pain toasté <i>Mountain herb terrine, toasted bread</i>	20.00 €
Terrine au Beaufort – 180grs, pain toast <i>Beaufort terrine, toasted bread</i>	20.00 €
Rillettes aux myrtilles – 200grs, pain toasté <i>Blueberry Rillettes, toasted bread</i>	20.00 €
Biscuits Tomme et Ail des Ours 120grs <i>Beaufort cheese and cumin Gressins</i>	12.00 €
Saucisson entier à partager <i>Selection of sausage to cut</i>	10.00 € / pièce