

# Les Softs Soft Drinks

## Joséphine – Eau aromatisée pétillante aux extraits botaniques – zéro calorie

Citron & Rose	33cl	5€
Myrtille & Tilleul	33cl	5€
Mirabelle & Cannelle	33cl	5€

## Sodas Sodas

Coca Cola, Coca Cola Zero	33cl	8€
Ice tea	25cl	8€
Orangina	25cl	8€
Ginger beer, Ginger ale Schweppes	20cl	8€
Tonic Schweppes (Original, Pink Pepper, Hibiscus)	20cl	8€
Limonade bio Brasseurs Savoyards	33cl	8€
Red bull	25cl	9€

## Jus de fruit Fruit juice

Jus de fruit Alain Milliat	20cl	8€
Tomate, Pomme, Ananas, Orange		
Nectar de fruit Alain Milliat		
Fraise, Framboise, Poire, Mangue, Fruit de la passion	20cl	8€
Jus de fruits pressés Orange ou Citron	33cl	9€

## Softs Soft drinks

Sirop	33cl	4€
Diabolo	33cl	6€
Perrier sirop	33cl	8€

## Eaux Water

O de Bonneval plate	75cl	7€
O de Bonneval pétillante	75cl	7€
Perrier	33cl	6€

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros, taxes and service include

Liste des allergènes disponible sur demande auprès de nos équipes - Viandes origine U.E

List of allergens available on request from our teams - Meats of EU origin

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Alcohol abuse is dangerous for health

# Les Boissons Chaudes

## Hot Drinks

### Cafétéria Cafeteria

Expresso, Décaféiné, Noisette	6cl	5€
Allongé	12cl	5€
Double Expresso	12cl	8€
Capuccino, Café Crème, Latte	14cl	9€
Chocolat Chaud	24cl	9€
Chocolat Viennois	24cl	10€
Affogato al café vanille ou chocolat	6cl	10€

### Thés & Infusions Teas & Infusions

NOIRS	25cl	8€
• Darjeeling Bio		
• English breakfast		
• Ceylan		
VERTS		
• The Vert Jasmin		
INFUSIONS		
• Menthe poivrée		
• Camomille		
• Verveine		
• Rooibos		

### Au coin du feu By the fireplace

Irish Coffee	25cl	14€
Grogg	25cl	14€
Vin Chaud	25cl	8€

# Les Bières

## Pressions Brasserie Alpine Pressures from Brasserie Alpine

Bières des 3 Vallées - Blonde	25cl	6€
	50cl	10€
Kol Blanc - Blanche	25cl	6€
	50cl	10€
Kroop IPA - Ambrée	25cl	7€
	50cl	11€
Picon	25cl	8€
	50cl	12€
Monaco ou Panaché	25cl	6€
	50cl	10€

## Bouteilles Brasseurs Savoyards Bottles from Brasseurs Savoyards

Bière Nonne Triple	33cl	10€
Bière Blonde	33cl	10€
Bière Sans Alcool	33cl	10€

# Les Vins au verre

## Glasses of wine

### Champagne à la coupe Glass of Champagne

AOC Champagne Gaidoz-Forget Carte d'or Brut	12cl	19€
AOC Champagne Jacques Picard Rosé	12cl	23€

### Vins Rosés Rosé wines

AOC Côtes de Provence, Château Roubine BIO 2022	12cl	12€
AOC Corse Figari, Clos Canarelli 2022	12cl	12€

### Vins Blancs White wines

Côtes du Rhône, Nature, Famille Perrin, Bio 2022	12cl	12€
AOC Vin de Savoie, Chignin Vieilles Vignes Quenard 2021	12cl	12€
DOCG Gavi, La Battistina, SQNPI 2021	12cl	14€
Muscadet Sèvres et Maine, Cuvée classic, Domaine l'Écu	12cl	15€
Montecucco Collemassari, Castello Collemassari 2021	12cl	18€

### Vins Rouges Red wines

Sicile, Nero D'Avola, Castellani 2021	12cl	10€
Vin de France, Origine Nature, Chante Bise 2021	12cl	11€
Fitou, Padulis, Le Clos Padulis 2020	12cl	12€
Vin des Pouilles, Messer del Fauno Negroamora 2020	12cl	14€
AOC Vin de Savoie, Pinot Noir Vieille Vigne, Fleur de Pinot, Domaine Perrier & Fils 2022	12cl	18€

<b>GENECHOC</b>	Gourmand et sucré	15cl
Génépi, lait, chocolat chaud, liqueur de café, sirop de sucre <i>Genepi liqueur, milk, hot chocolate, coffe liqueursugar syrup - Gourmet and sweet</i>		
<b>CHRISTOPHE NEGRONI</b>	Frais et acidulé	15cl
Rhum, martini rouge, campari, purée de mangue, purée de passion <i>Rhum, red martini, campari, mango puree, passion fruit puree - Fresh and tangy</i>		
<b>STRAWBERRY FIELDS</b>	Raffiné et sucré	17cl
Gin Hendrick's, citron jaune, sirop de vanille, purée de fraise, muscade râpée - <i>Hendrick's Gin, lemon, vanilla syrup, strawberry puree, grated nutmeg - Refined and sweet</i>		
<b>LE VERGER</b>	Frais et fruité	14cl
Gin infusé au fenouil, liqueur d'abricot maison, sirop de poire, citron jaune - <i>Gin infused with fennel, homemade apricot liqueur, pear syrup, lemon - Fresh and fruity</i>		
<b>FROM TULUM</b>	Corsé et pimenté	9cl
Tequila infusée au piment et poivron, liqueur d'orange, liqueur de pêche, citron jaune - <i>Tequila infused with chili and pepper, orange liqueur, peach liqueur, lemon - Full-bodied and spicy</i>		
<b>SUBTLE GINGER</b>	Frais et piquant	14cl
Gin infusé au gingembre, liqueur St Germain, citron jaune <i>Gin infused with ginger, St Germain liqueur, lemon - Fresh and spicy</i>		
<b>A CAMINATA</b>	Rafraichissant et piquant	20cl
Vodka infusée au citron, miel, basilic, limoncello, citron jaune, Ginger beer <i>Vodka infused with lemon, honey, basil, limoncello, lemon, ginger beer - Refreshing and spicy</i>		
<b>SNOWBALL</b>	Délicat, légèrement torréfié	10cl
Rhum infusé au café, sirop d'abricot, crème fouettée, chocolat râpé - <i>Rum infused with coffee, apricot syrup, whipped cream, grated chocolate - Delicate, lightly roasted</i>		
<b>PEACH DELIGHT</b>	Raffiné, fruité, gourmand	10cl
Vodka, crème de pêche, sirop de vanille, citron jaune, crème fouettée - <i>Vodka, peach cream, vanilla syrup, lemon, whipped cream - Refined, fruity, gourmet</i>		
<b>LE GOURMAND</b>	Gourmand et sucré	12cl
Vodka, liqueur d'amande, Baileys, crème fouettée, chocolat râpé <i>Vodka, almond liqueur, Baileys, whipped cream, grated chocolate - Gourmet and sweet</i>		
<b>SAVOIE OLD FASHIONED</b>	Unique	7cl
Bourbon infusé au jambon de Savoie, sucre, bitter de pêche <i>Bourbon infused with Savoy ham, sugar, peach bitters - Unique</i>		
<b>BLOODY MAY DAY</b>	Epicé	25cl
Vodka infusée à la tomate et au céleri, saké, vinaigre de tomate, huile d'olive, jus de tomate, poudre de truffe <i>Tomato and celery infused vodka, sake, tomato vinegar, olive oil, tomato juice, truffle powder - Spicy</i>		

## Les Cocktails Classiques

### Classic Cocktails

19€

Aperol Spritz, Mojito, Cosmopolitan, Moscow Mule, Americano, Bloody Mary, Daiquiri, Negroni, St Germain Spritz, ...

## Les Mocktails

### Mocktails

14€

#### FRUIT PASSION

Purée de passion, purée de mangue, sirop de vanille, Ginger ale - 20cl  
*Passion fruit puree, mango puree, vanilla syrup, ginger ale - 20cl*

#### LA FRAICHEUR

Purée de fraise, purée de framboise, citron jaune, Ginger beer - 20cl  
*Strawberry puree, raspberry puree, lemon, ginger beer - 20cl*

#### GIMBER

Gimber, sirop de vanille, citron jaune, eau pétillante - 20cl  
*Gimber, vanilla syrup, lemon, sparkling water - 20cl*

#### LE PARFUM

Sirop citrus, basilic, Ginger ale - 20cl  
*Citrus syrup, basil, ginger ale - 20cl*

#### GOUT D'ENFANCE

Jus d'ananas, purée de coco, sirop d' épices d'hiver - 20cl  
*Pineapple juice, coconut puree, winter spice syrup - 20cl*

## Les Apéritifs - 6cl Appetizers

Cachaça	9€
Aperol	9€
Saint Germain	9€
Campari	9€
Ricard	8€
Pastis	8€
Picon	7€
Martini blanc, rouge, dry	9€
Dolin dry, blanc	9€
Noilly Prat	7€
Fernet Branca	8€
Cointreau	8€
Grand Marnier	9€
Suze	9€
Porto Tawny	8€
Porto Sandeman Fine White	11€
Porto Quinta Do Noval Tawny White	11€
Porto Quinta Do Noval Tawny 10 ans	24€
Porto Quinta Do Noval Tawny 20 ans	39€
Disaronno	11€

## Les Spiritueux Spirits

### ABSINTHE - 4cl

La Fee Parisienne	13€
L'esprit d'Edouard	22€
La Pontissalienne	20€

### CALVADOS - 4cl

Dupont	10€
Christian Drouin VSOP	12€
Christian Drouin EDV	12€
cidre	

# Les Spiritueux Spirits

## GIN - 4cl

Bombay Sapphire	11€
Tanqueray	12€
Citadelle	12€
Nikka	12€
Aviation	12€
Bulldog	14€
Farmers Clean Spirit	14€
Bear Brothers	14€
Hendrick's	14€
Mare	14€
Malouin's	14€
Scapegrace	15€
Saint Laurent	15€
Brockmans	15€
Silent pool	15€
Bordiga Rosa Premium	15€
Balthazar	15€
Altitude Artisanal	15€
Sothis	16€
Mont Blanc	16€
Elephant	16€
Del Proffesore Crocodile	16€
Lind & Lime	16€
Monkey 47	16€
Romeo's	16€

## VODKA - 4cl

Zubrowka	11€
Cîroc Blue	14€
Grey Goose	18€
Belvedere	20€
Beluga	25€

## RHUM - 4cl

Bacardi Carta Blanca	12€
Matusalem	13€
Kraken	13€
Pacto navio	14€
Exquisito	15€
Diplomatico	15€
Eximo	15€
Hampden 4 ans	15€
Bacardi 4 ans	16€
Clément 2020	16€
Zacapa 23	22€
Bumbu	22€
Santa Teresa 1796	26€
Eminente 7 ans	28€
Eminente 10 ans	43€
Facundo Paraiso	45€

Supplement Soft 20 cl  
Schweppes Original / Pinkpeper / Hibiscus

# Les Spiritueux Spirits

## TEQUILA, CAHACA, MEZCAL, PISCO - 4cl

Celosa rose	20€
Milagro Silver	19€
Patron Silver / Coffee	15€
Patron Reposado	20€
Cazadores Reposado	15€
Camino Real	15€
Cazadores Blanco	14€
Komos Anejo Cristalino	35€
Leblon	15€
Alipus San Baltazar	14€
Alipus San Juan del Rio	13€
Bozal Pechuga	28€
Bruxo	12€
Los Danzantes Joven	16€
Macchu Pisco The Spirit of the Andes	12€
Fortaleza blanco	37€
Fortaleza Reposado	36€
Casamigos	20€
Coracho (rosa)	35€
Don Julio 1942	59€
Komos Extra Anejo	70€

## DIGESTIFS ET LIQUEURS - 4cl

Chartreuse verte	14€
Chartreuse jaune	14€
Elixir Chartreuse	16€
Chartreuse 9 eme centenaire	18€
Chartreuse verte VOP	30€
Limoncello	8€
Get 27	10€
Get 31	10€
Poire Williams, Framboise, Kirsch,	
Abricotine	12€
Genepi	10€
Baileys	12€
Grappa	10€
Menthe Poivrée	10€
Jacoulot	

## LIQUEURS - 4cl De la Maison M

Myrtille  
Merise  
Thym  
Noix

9€  
9€  
9€  
9€



## DIGESTIFS - 4cl De la Maison M

Sapinette	10€
Reine des Prés	11€
Genepi 40	12€
Elixir 45	13€

Supplement Soft 20 cl

6€

Schweppes Original / Pinkpeper / Hibiscus

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros, taxes and service include  
Liste des allergènes disponible sur demande auprès de nos équipes - Viandes origine U.E.

List of allergens available on request from our teams - Meats of EU origin  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Alcohol abuse is dangerous for health



# Les Spiritueux Spirits

## WHISKY - 4cl

Jameson	10€
J.W Red/Black Label	13€
Nikka from barrel	14€
CraigellaChie	16€
Jack Daniels/ JD Honey	10€
Lot 40	12€
Aultmore	24€
Macallan 12 ans	22€
Macallan 15 ans	29€
Aberlour 10 ans	12€
Glenffidich 12 ans	12€
Glenffidich 15 ans	14€
Lagavulin 16 ans	16€
Oban	16€
Nikka Coffey Grain	16€
Nikka Yoichi	20€
Widow Jane 10 ans	24€
Talisker	16€
Bache Gabrielsen	13€
Domaine des Hautes	30€
Glaces Tekton	
Domaine des Hautes	39€
Glaces Epistémè R18P23	

## BRANDIE'S - 4cl

Hennessy vs cognac	14€
Hennessy XO	27€
Camus Ile de Ré	14€
Samalens 3 ans	10€
Uby long 3 ans	11€
Laubade intemporel	14€
Laubade XO	27€
Gautier VS	12€
Château Bordeneuve :	
Bas Armagnac VSOP	23€
Bas Armagnac 1999	23€
Bas Armagnac 1993	45€

Supplement Soft 20 cl  
Coca cola, Limonade, Jus d'orange, Tonic

6€

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros, taxes and service include  
 Liste des allergènes disponible sur demande auprès de nos équipes - Menus origine U.E.  
 List of allergens available on request from our teams - Menus of EU origin  
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Alcohol abuse is dangerous for health

## ACCOMPAGNEMENT SALÉS 18H00-22H00

### The appetizer 6 p.m.-10 p.m.

Planche mixte de fromages et charcuteries de Savoie	22€
Planche de légumes marinés, tapenade et gressins	18€
Pinsa Romana, pastrani et mozzarella fondue	22€
Pinsa aubergines grillées et artichauts, pesto de pistache	22€
Frites sauce tartare	10€

## A GRIGNOTER 12H30-21H30

### Snacks 12:30 p.m.-9:30 p.m.

#### ENTREES

Terrine de foie gras de l'Altapura, chutney de myrtilles <i>Altapura foie gras terrine, blueberries chutney</i>	25€
Filet de poulet croustillant, œuf en salade César au beaufort AOP <i>Crispy chicken fillet, egg in Caesar salad with Beaufort AOP</i>	24€
Salade printanière, oeuf parfait et tataki de thon frais aux sésames <i>Spring salad, 62°C egg and fresh tuna tataki with sesame</i>	22€
Velouté de légumes du jour, crème des alpages et croustons dorés <i>Vegetable soup of the day, alpine cream and golden croutons</i>	15€

#### PLATS

Rigatoni aux artichauts confits, tomates séchées et copeaux de parmesan <i>Rigatoni with candied artichokes, dried tomatoes and parmesan shavings</i>	23€
Croque-Monsieur, fromage et pastrami de la Maison Baud * <i>Croque-Monsieur, cheese and pastrami from Maison Baud *</i>	25€
Cheese Burger confit d'oignons, raclette Savoie IGP, jambon de Savoie * <i>Cheese Burger with onion confit, IGP Savoie raclette, Savoie ham *</i>	29€

Supplement garniture / **Extra side** 8€

\*Accompagnements burger et croque-monsieur

Frites (pomme de terre ou patate douce) / salade mesclun / légumes du moment

*French fries (potato or sweet potato) / mesclun salad / vegetables of the moment*