

L'ÉPICERIE

3VL **** RESTAURANT HÔTEL



LE BAR
BAR MENU

SNACKING

De 12h à 19h, servi dans nos salons

From 12pm to 7pm, served in the lounge

Service en chambre avec un supplément de 5 €

Service in bedroom with a 5 € supplement

Soupe de Monsieur Michaud (légumes, oignons, butternut/carottes, courgettes) <i>Monsieur Michaud's soup (vegetables, onions, butternut/carrots, zucchini)</i>	18 €
Planche de charcuterie de Savoie, Maison Rullier <i>Savoy cured meat board from Maison Rullier</i>	21 €
Planche de fromages des « Caves d’Affinage de Savoie » <i>Cheese selection from « Les Caves d’Affinage de Savoie »</i>	19 €
Planche de charcuterie et de fromages <i>Cured meat and cheese board</i>	28 €
La terrine savoyarde de Locorti (Génépi ou myrtilles) <i>Savoy pâté of Locorti (Génépi or blueberry)</i>	18 €
Le croque-monsieur à la viande de bœuf séché <i>Croque-monsieur with preserved beef</i>	24 €
Carpaccio de bœuf (vinaigrette citronnée aux capres, parmesan) <i>Beef carpaccio (French dressing with caper & parmesan)</i>	24 €
Pâtisserie du jour <i>Pastry of the day</i>	14 €

Prix net en euros taxes et service compris / Price in euros, tax and service included

Une liste des allergènes est disponible sur demande / A list of allergens is available upon request

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation

APÉRITIFS 4CL

Pastis	8 €
Campari	8 €
Martini rouge, blanc	8 €
Suze	8 €
Porto Rouge (12cl)	12 €
Kir vin blanc cassis, mûre, framboise, pêche	14 €
<i>Kir, white wine (blackcurrant, blackberry, raspberry, peach)</i>	
Kir Royal	21 €

DIGESTIFS 4CL

Bailey's	15 €
Bénédictine	15 €
Cointreau	15 €
Grappa	15 €
Calvados	23 €
Chartreuse verte, jaune	17 €
Eau de vie - Poire, Prune, Mirabelle, Framboise	17 €
<i>Eau de vie – Pear, Plum, Mirabelle plum, Raspberry</i>	
Genépi	14 €
Limoncello	14 €
Get 27, 31	14 €

BRANDY 4CL

Hennessy fine de Cognac	25 €
Remy Martin VSOP	25 €
Armagnac, Duc de Camilhac	25 €

BOISSONS SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

SODAS 25 CL

Coca-Cola	8 €
Coca-Cola Zéro	8 €
Schweppes Indian Tonic	8 €
Orangina	8 €
Limonade bio de la Brasserie Savoyarde	8 €
Limonade myrtille bio de la Brasserie Savoyarde (<i>blueberry limonade</i>)	8 €
Red Bull	10 €

BIÈRES BOUTEILLES (33 CL)

BOTTLED BEER

Bière blonde ou blanche de la Brasserie Savoyarde	10 €
Brasserie des Cimes : Aiguille Blanche	10 €
Mont Blanc Blanche	10 €
Heineken	9 €

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATER

Badoit / Evian / Perrier (33cl)	5 €
Badoit / Evian (1L)	8 €

JUS DE FRUITS BISSARDON (20 CL)

FRUIT JUICE

Pomme-reinette, Framboise, Pomme	9 €
<i>Reinette apple, Raspberry, Apple</i>	
Tomate, Orange, Ananas	
<i>Tomato, Orange, Pineapple</i>	

SIROPS MONIN

MONIN SYRUPS

Grenadine, menthe, citron	4 €
<i>Grenadine, mint, lemon</i>	
Fraise, cassis, orgeat, pêche blanche	
<i>Strawberry, blackcurrant, orgeat syrup, white peach</i>	

BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

Espresso	6 €
Double espresso	10 €
Noisette, <i>hazelnut</i>	7 €
Crème, <i>cream</i>	9 €
Capuccino	12 €
Chocolat, <i>hot chocolate</i>	8 €
Thé Noir ou Thé vert, <i>black tea or green tea</i>	7 €
Infusions, <i>herbal tea</i>	7 €
Grog, <i>hot toddy</i>	10 €
Irish Coffee	17 €
Vin Chaud, <i>mulled wine</i>	12 €

TEQUILAS 4CL

Pisco	14 €
Camino	14 €
San José	14 €

RHUMS 4CL

Bacardi réserve	20 €
Havana 7 ans	22 €
Saint James blanc	14 €
Saint James Ambré	16 €
Cachaça Leblon	15 €

VODKAS 4CL

Grey Goose	20 €
Absolut	14 €
ZuBrowska	14 €

WHISKYS 4CL

Bushmill's – 10 ans	15 €
Marker's Mark	15 €
Jack Daniel's	18 €
Lagavulin 16 ans	24 €
Johnnie Walker Red Label	14 €
Cardhu 12 ans	20 €
Ballantines	14 €

GINS TONICS

Bombay Sapphire – Schweppes Premium Original, citron, coriandre <i>Schweppes Premium Original, lemon, coriander</i>	17 €
Star of Bombay – Schweppes Premium Hibiscus, thym, zeste d'orange <i>Schweppes Premium Hibiscus, thyme, orange zest</i>	19 €
Classic Gin Tonic – Schweppes Premium tonic, Citron, Baie de Genévrier <i>Schweppes Premium tonic, lemon, juniper berry</i>	19 €

COCKTAILS

Old fashioned – American Whiskey, sirop de noix et d'érable, Orange Bitter <i>American whiskey, walnut syrup, maple syrup, orange bitter</i>	17 €
Negroni – Gin, Campari, Sweet Vermouth, Orange Bitter	17 €
Martini – Gin, Dolin Vermouth, Orange Bitter	17 €

COCKTAILS CHAUDS

HOT COCKTAILS

Irish coffee – Whisky, sirop de sucre roux, café, crème fouettée, muscade <i>Whiskey, brown sugar syrup, coffee, whipped cream, nutmeg</i>	17 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

COCKTAILS SANS ALCOOL

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Pêche – thé vert à la menthe, jus de citron, pêche <i>Peach – Mint green tea, lemon juice, peach</i>	10 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------