

L'ÉPICERIE

3VL **** RESTAURANT HÔTEL

COCKTAILS

Old Fashioned – American Whisky, sirop de noix et d'érable, orange bitters	15 €
Bijou – Gin, Chartreuse Verte, Dolin Rouge	15 €
Martini – Gin, Dolin Vermouth, orange bitters	15 €
Espresso Martini – Vodka, espresso, café, réglisse	15 €
20th century – Gin, crème de cacao, Lillet blanc, citrus	15 €
Le Kir du Pigalle – Abricot, orange oil, liqueur de café, Champagne, Perrier	17 €
Pétillant à la pêche – St Germain, pêche, Champagne, Perrier	17 €
Calvados et Poire – Calvados, Angostura Bitters, poire, thym	17 €
Moulin – St Germain, Dolin Rouge, suze, pamplemousse	17 €
Chartreuse Normandie – Calvados, crème de poire, cidre	17 €
Madame Mule – Cognac, crème de fruits rouges, citron vert, Ginger Beer	17 €
French Coffee – Brandy, sucre demerara, coffee, crème fouettée, muscade	17 €
Irish Coffee – Whisky, sucre demerara, coffee, crème fouettée, muscade	17 €
Hot whisky Toddy – Whisky, citrus, miel, eau de vie de poire, eau chaude, muscade	17 €
Vin Chaud – Vin rouge, Grand Marnier, épices, fruit, miel	9 €

SANS ALCOOL

Fruits Rouges – Framboises, myrtilles, lychees et citrus	10 €
Lavender – Lavande, fleurs de sureau, agrumes, ginger ale	10 €

SNACKING

De 14h à 19h

Tomme des Alpes au foin, pomme fraîche <i>Tomme des Alpes cheese with hay and apple</i>	18 €
La truite fumée, crème crue, pickles de baies de genièvre <i>Smoked trout, unpasteurised cream, juniper berry pickles</i>	20 €
La terrine de campagne de Rodolphe Paquin, pickles maison <i>Rodolphe Paquin's country pâté, homemade pickles</i>	28 €
Les gaufres <i>Waffles</i>	6 €
Pain au lait et chocolat <i>Sweet bun and chocolate</i>	5 €

