

Prix Nets en Euros, Taxes & Service Compris L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,

A consommer avec modération

### COCKTAILS

### - COCKTAILS REVISITES -

Flower Spritz Liqueur de Sureau, Italicus, Jus de Mangue, Prosecco, Romarin	17
<b>Red Mule</b> Vodka, Purée de fraise, Ginger Beer, Citron Vert, Piment	17
Barbados Rhum Ambré, Jus de Maracuja, Vanille, Ginger Beer	17
Cottage Fizz Gin, Rhubarbe, Citron Vert, Concombre, Tonic	17

### - COCKTAILS SIGNATURES -

Mexican Way of Life Champagne, Tequila, Jus de Mangue, Purée de Fraise, Menthe	17
<b>Le Parfum</b> Amaretto, Purée de Fraise, Crème de Myrtille, Jus de Citron Vert	17
Savoy Warmer Apérol, Mezcal, Chartreuse Jaune, Jus de Citron Vert	17
Strawberry Sour	17
Gin, Blanc d'œuf, Purée de Fraise, Sirop de Basilic	

# **BIERES**

### - PRESSION -

Blonde (5°) - Brasserie du Mont Blanc - 25 cl	6
Blonde (5°) - Brasserie du Mont Blanc - 50 cl	9
Panaché / Monaco – 25 cl	6
- BOUTEILLES -	
Cristal IPA (4.7°, Sans Gluten) - Brasserie du Mont Blanc - 33 cl Rousse (6,5°, Sans Gluten) - Brasserie du Mont Blanc - 33 cl Blanche (4°) - Brasserie du Mont Blanc - 33 cl Duvel (8,5°) - 33 cl	7 7 7 8
APERITIFS	
<b>Apérol Spritz</b> – 12 cl Apérol, Eau Pétillante, Prosecco	12
Hugo Spritz – 12 cl Liqueur de Sureau, Eau Pétillante, Prosecco, Menthe Fraiche	12
Kir - 12 cl Kir Royal - 12 cl	10 16
Crèmes : Cassis, Myrtille, Pêche, Fraise des Bois ou Framboise	
Martini Rouge / Blanc - 6 cl	8
Suze / Campari - 6 cl	8
Pastis 51 / Ricard - 3 cl	8
Porto Sandeman Rouge / Blanc – 8 cl	10

## VINS & CHAMPAGNES

#### 12 cl

### - LES BULLES -

Deutz Brut	16
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	18
Deutz Rosé	18
Moscato d'Asti Domaine Ca' D' Gal Lumine 2022	10
- VINS BLANCS -	
Chignin-Bergeron « Les Terrasses » – A. & M. Quénard	10
Bourgogne Côte-Chalonnaise – Les Champs de Thémis	10
Chablis ler Cru « Fourchaume » – La Chablisienne	12
- VINS ROSES -	
Côtes-de-Provence «Les Trois Frères» - D. des Aspras	10
- VINS ROUGES -	
Chignin Gamay – André & Michel Quenard	8
Auxey-Duresses - Domaine Taupenot Merme	14
Saint-Joseph « Silice » – Pierre & Jerôme Coursondon	12
Pic-Saint-Loup « Bergerie » - Domaine de l'Hortus	12

# LES SANS ALCOOL

### - MOCKTAILS -

25 cl

<b>Pirate</b> Jus de Passion, Sirop Vanille, Ginger Beer, Jus de Citron Vert	12
<b>Tropical</b> Sirop de Pèche, Jus de Passion, Limonade	12
Amber Jus de Mangue, Sirop de Sureau, Citron Vert, Eau Pétillante	12
- FRAICHEURS MAISON -	
25 cl	
Thé Glacé à la Pêche Thé Noir English Breakfast, Infusion de Pêche, Sucre de Canne	8
Citronnade Exotique Jus de Citron Vert, Fruit de la Passion, Vanille	8
Citronnade Verte Jus de Citron Vert, Sirop de Basilic, Romarin	8
- JUS DE FRUITS-	
Jus de Fruits Frais - <i>Orange ou Citron</i> - 25 cl	9
Jus de Fruits Bio - L'Arbre à Jus - 25 cl Ananas, Pêche de Vigne, Pomme, Poire Williams, Abricot	6
- SODAS -	
Schweppes Agrumes 33 cl / Lipton Ice Tea 25 cl	6
Coca Cola / Coca Cola Zéro – 33 cl	6
Limonade / Diabolo – 33 cl / Tonic Franklin 20 cl	6
Sirop à l'eau - 25 cl	3

### **GINS**

4 cl	
Gin Bombay - Ecosse	12
Gin Hendrick's – Ecosse	14
Gin Ferdinand – Allemagne	14
Gin Mistral - France	16
Gin Nouaison – France	16
Gin Roku – Japon	16
VODKAS	
4 cl	
Vodka Absolut - Suède	12
Vodka Belvedere - Pologne	15
Vodka Ciroc - France	15
RHUMS	
4 cl	
Havana Especial - Cuba	12
Kraken – Trinite & Tobago	14
Ron Millonario 15 ans – Pérou	16
Zacapa 23 ans - Guatemala	25
TEQUILA & MEZCAL	
4 cl	
Patron Silver	14
Casamigos Reposado	16

+2€

Accompagnement Soda

## WHISKY

### 4cl

Bulleit 95 Rye (saveurs sucrées d'érable et de chêne)	12
Chivas (Fruits du Verger, Bruyère Sauvage, Miel)	12
Dimple (Malt, épices, Moka)	12
Glenfiddich 12 Ans (Pomme, Céréales, Sec)	12
Glenmorangie 10 Ans (Vanille, fruits fleurie, Orange)	12
Talisker 10 ans (Epicé, lodé, Tourbé)	12
Aberlour 12 Ans (Prune, Chocolat, Cannelle)	14
Caol Ila 12 Ans (huileux, fumé, fruits secs)	14
Knokando (Agrumes, Céréales, Amande Douce, Noisette)	14
Glenlivet Founders Reserve (Crémeux, Orange, Poire)	14
Dalwhinnie Double Matured (Boisé, Végétal, Vanille)	16
Talisker Port Ruighe (fruits noirs, tourbe, epices)	18
Lagavulin 16 Ans (Tourbé, Orge Malté, Fruits Secs)	18
Glenlivet 18 ans (Pomme, Orange Confite, Vanille)	18
Glenmorangie 18 Ans (Agrumes, Miel, Noix)	20
Talisker north 57° (intense, fumée, suave)	20
Glenmorangie Signet (Datte, Encens, Lys)	45

# DIGESTIFS

### 4 cl

### - EAUX DE VIE -

12
10
12
14
27
29
12
18
30
70
10
10

### **CHARTREUSE**

### Chartreuse Verte 14

Liqueur créée en 1792 par les moines chartreux avec plus de 130 plantes des Alpes. Arômes floral, franche en bouche et très gourmande.

#### Chartreuse Jaune

14

Variante de la Verte avec les mêmes plantes, mais dans des proportions différentes; elle est moins florale mais plus moelleuse.

#### Chartreuse M.O.F.

18

Issue d'une collaboration en 2007 par les "Meilleurs Ouvriers de France" sommeliers. C'est une version retravaillée de la Chartreuse Jaune aux arômes mielleux et note de réglisse.

### Chartreuse 9ème Centenaire

20

Élaborée en 1984 à l'occasion des 900 ans de la maison. Assemblage de plusieurs vieilles chartreuses pour un goût herbacé et harmonieux.

### Chartreuse Liqueur d'Elixir

20

Créée en 2005 pour commémorer les 400 ans de la remise du manuscrit de l'Elixir de longue vie par le Duc d'Estrées, recette authentique, puissante et racée.

#### Chartreuse Verte VEP

25

Chartreuse Verte vieillie en foudre de chêne lui donnant une finesse et une longueur en bouche incomparable.

#### Chartreuse Jaune VEP

25

Chartreuse Jaune vieillie en demi-muids lui donnant des arômes d'une grande complexité et d'une longue persistance.

# CAFETERIE

### - CAFES -

Caté Expresso, Décatéiné	3
Double Expresso, Café Allongé	5
Cappuccino, Café au Lait	5
Chocolat Chaud	5
- CAFES LATTES -	
Latté Classique	6
Latté Caramel Beurre Salé	8
Latté Cookie Chocolat	8
Latté Glacée Vanille	8
- THES & INUSIONS -	
Earl Grey, Darjeeling, Ceylan	5
Thé Vert à la Menthe, Thé Vert Sencha	5
Tilleul, Tilleul-Menthe	5
Verveine, Verveine-Menthe, Camomille	5
Infusion Digestive, Infusion des Montagnes	5
EAUX MINERALES	
Evian 50 cl	6
San Pellegrino 50 cl	6
Perrier - 33 cl	6

# NOS TAPAS

## - Servis au Bar uniquement -

Sardines Confites à l'Huile d'Olive Sardines Comfited in Olive Oil	10
Tapenade aux Anchois  A Provencal spread made of mashed black olives, capers, of anchovies.	10 and
Rillettes de Crabe et de Saumon Fumé Rillettes of Crab & Smoked Salmon	19
Houmous Citron Cumin - Lemon and Cumin Hummus	11
Terrine Maison de Canard & Champignons  Homemade "Terrine" of Duck & Mushrooms	17
Le « Pot Parfait » de Foie Gras Homemade "Foie Gras"	27
Le Demi-Saucisson sec Bridé Main de la Maison Baud Nature ou Fumé ou Noisette ou Beaufort Local Dry Sausage Delicatessen made by "Maison Baud" Nature or Smoked or Hazelnuts or Beaufort (Local Chees	10
Légumes Grillés à l'Huile d'Olive de la Maison Dadalia Courgettes ou Poivrons	16
Grilled and Comfited Vegetables made by "Maison Dadalia" Zucchini or Sweat Pepper	
Buche de Chèvre Frais aux Fleurs ou Saint Marcelin Fresh Goat Cheese with Flowers or Saint Marcelin	10











### NOTRE SPA EST OUVERT AUX CLIENTS EXTERIEURS A L'HOTEL Tous les Jours de 10h à 19h

### Soins Visage / Facial Cares

65 € / 100 €

Soin Expert Anti-Age à la Vitamine C - Anti aging with vitamin treatment Soin Eclat Anti-Tâches - Glow and no blotches treatment Soin Hydratant à l'Acide Hyaluronique - Hydration with hyaluronic acid Soin Détox Purifiant - Purifying detox treatment Soin Suprême anti-âge - Supreme Anti-aging treatment

#### Soins Corps / Body Cares

Massage relaxant – 30mn/1h	65 € / 95 €
Relaxing Massage	
Massage Sportif – 50mn	110 €
Sports Massage	
Soin Jambes Légères – 45mn	70 €
Light Legs treatment	
Balade Omnisens - Gommage & Massage - 1h30	145 €
« Balade Omnisens » - Exfoliation & Massage	
Rituel Bien-Être – Gommage, enveloppement & massage – 2	2h <i>185</i> €
Well-Being Ritual – Scrub, Wrap, massage – 2h	