

Carte du Bar

Cocktails

Chartreusito	15
<i>Chartreuse, Menthe fraîche Citron vert, Cassonade, eau gazeuse</i>	
Saint Gervais	14
<i>Gin, Saint Germain, Citron vert, Ginger Beer.</i>	
White Mount	16
<i>Gin Mont Blanc, Citron vert, Citron jaune, baies de Genièvre, tonic.</i>	
Baroque	15
<i>Génépi, Crème de pêche, Crémant.</i>	
Gin & Joly	15
<i>Gin, Framboise, Citron vert, Eau gazeuse.</i>	
Granit	15
<i>Jack Daniel's, Chambort, Citron vert, Myrtilles.</i>	
Cosmopolitan	15
<i>Vodka, Cramberry, Citron vert, sirop d'airelles.</i>	
Caïpirihna Myrtilles	15
<i>Cachaça, Citron vert, Myrtilles, Cassonade</i>	
Mojito Basilic	14
<i>Rhum, Citron vert, Basilic, Cassonade, Eau gazeuse.</i>	
Joly Spritz	15
<i>Vermouth sec, Proseco, Thym, Crème de framboise.</i>	
La Cancha	15
<i>Rhum, Miel, Citron vert, Eau gazeuse.</i>	

Cocktails Chauds

French Coffee	12
<i>Café, Cognac, miel, Chantilly.</i>	
Hot Suze	12
<i>Suze, Thé Noir, Cannelle, Agrumes.</i>	
Elixior	12
<i>Elixir de la grande Chartreuse, Thé menthe, Miel, Citron vert.</i>	
Jamaican Coffee	12
<i>Rhum, Sucre de canne, café, Chantilly</i>	

Mocktails (sans alcool)

Miage	11
<i>Pomme, Citron vert, Cramberry, Framboise, Eau gazeuse.</i>	
Virgin Mojito	11
<i>Pomme, Menthe, Citron vert, Cassonade, Eau gazeuse.</i>	
Batida	11
<i>Framboise, Myrtilles, Citron vert, limonade</i>	

Apéritifs

Ricard (2cl)	5	Suze (4cl)	8
Kir (12cl)	8	Campari (4cl)	8
Kir Royal (12cl)	16	Americano	12
Martini (4cl)	8	Planteur	12
Porto (4cl)	8		

Bières & Cidres Bouteilles (33cl)

Carlsberg	5
Bacchante de Sallanches (Blonde, Blanche, Ambrée, IPA)	6
Bière du Mont Blanc (Blonde, Rousse ou Blanche)	6
Cidre l'Ecusson Bio (Brut, Rosé)	6

Jus & Softs

Coca Cola/Zéro (33cl)	5	Jus kookabarra (20cl)	6
Orangina (25cl)	5	Clémentine, Framboise, Tomate, Myrtilles, Pomme	
Limonade Elixia Bio (33cl)	5	Citronnade Bella Lula (25cl)	5
Schweppes Tonic (25cl)	4	Diabolo	6
Perrier (33cl)	4	Sirop à l'eau	4
Ginger Beer/Ale (20cl)	5		

Spiriteux

Prix nets en euros / Service compris

Whiskys (4cl)

Dom. des Hautes Glaces	18
<i>Rye, 44.6%, France</i>	
Aberlour 10 ans:	15
<i>Single Malt, 40%, Ecosse</i>	
Oban	16
<i>Single Malt, 43%, Ecosse</i>	
Compass No Name	24

Cocktails

Blended, 40%, Ecosse

Lagavulin 16 ans	16
<i>Single Malt, 43%, Ecosse</i>	
Nikka from the Barrel	15
<i>Blended Malt, 40%, Japon</i>	
Chivas 12 ans	12
<i>Blended Malt, 40%, Ecosse</i>	
Monkey Shoulder	14
<i>Blended Malt, 40%, Ecosse</i>	
Monkey Shoulder Smoky	16
<i>Blended Malt, 40%, Ecosse</i>	

Rhums (4cl)

Karukera Chris. Colomb	25
<i>45%, Guadeloupe.</i>	
Karukera Alligator	16
<i>45%, Guadeloupe</i>	
Karukera R. Spéciale	15
<i>40%, Guadeloupe</i>	
Zacapa 23	15
<i>40%, Guatemala</i>	
Kraken	15
<i>40% Trinidad</i>	

Gins (4cl)

Mont Blanc	15
<i>46.3%, France St Gervais</i>	
Hendrick's	15
<i>41.4%, Ecosse</i>	
Ki No Bi	22
<i>45.7%, Japon</i>	
Tanqueray Ten	15
<i>43.7%, Ecosse</i>	
Mare	16
<i>42.6%, Espagne</i>	
Bulldog	16
<i>40%, Angleterre</i>	
Plymouth	18
<i>43%, Angleterre</i>	

Bourbons (4cl)

Jack Daniel's Sgle Barrel	15
<i>45%</i>	
Jim Beam	12
<i>40%</i>	
Maker's Mark	15
<i>45%</i>	

Vodkas (4cl)

Belvédère	15
<i>40%, Pologne</i>	
Grey Goose	18
<i>40%, France</i>	
Russian Standard	12
<i>40% Russie</i>	

Digestifs (1cl)

Bailey's	10	Amaretto Disaronno	10
Get 27 ou 31	10	Frangelico	12
Calvados XO	12	Génépi	8
Limoncello	10	Manzana	8

Cognacs (1cl)

Courvoisier V.S.O.P	12	Hennessy X.O	45
Leyrat 8 ans	16	Pierre Ferrand 1er Cru	25
Pallin VS	8	Martell Cohiba	75

Bas-Armagnac (1cl)

J.Goudoulin 1970	40
B. Pichon-Longueville X.O	16

Eaux de Vie (1cl)

Williamine Morand	15
Mirabelle Massenez	10
Gentiane	10

Chartreuses (1cl)

Verte	8
Jaune	8
9 ^{ème} centenaire	16
Verte / Jaune VEP	12