

## SNACKING AU BAR :

De 12h00 à 22h00 – from noon to 10:00pm

Soupe de légumes d'hiver - *Winter vegetable soup* 16 €

Truite fumée à la crème double AOP et caramel d'agrumes 22 €  
*Smoked trout with cream and citrus fruit*

### La Planche

Fromages de « La Cave d’Affinage de Savoie » 16 €

*Cheese board from « La Cave d’Affinage de Savoie »*

Charcuteries de Savoie, Maison Rullier 19 €

*Charcuterie board from Savoie, Maison Rullier*

### Le Bocal

Terrine de campagne et pickles - *Country terrine and pickles glass jar* 18 €

Foie gras et pickles - *Foie gras and pickles glass jar* 25 €

Croque-monsieur de bœuf séché au pain de campagne et noix de muscade 23 €  
*Croque-monsieur beef jerky with country bread and nutmeg*

### Le Bun'n roll

Poulet-bacon, pommes paille - *Chicken-bacon, potato wafer* 23 €

Truite fumée, pommes paille - *Smoked trout, potato wafer* 26 €

Veggie à la betterave et chèvre frais, pommes paille 20 €

*Veggie, with beetroot and fresh goat cheese, potato wafer*

La verrine sucrée du moment - *Suggestion of verrine* 10 €

La tarte du moment - *Suggestion of tart* 12 €

### Carabombe by « La Fabrique Givrée »

Cornet à la farine de châtaigne, praliné croustillant, glace chocolat au lait et caramel, 9 €

caramel coulant, enrobage chocolat Dulcey.

*Chestnut flour cone, crunchy praline, milk chocolate ice cream, melted caramel, caramel and flower salt ice cream and Dulcey chocolate sheathing.*

### Fraise Atomique by « La Fabrique Givrée »

Cornet à la farine de châtaigne, confiture de framboise, sorbet fraise Mara des bois, 9 €

glace vanille, fève de tonka et enrobage chocolat fruits rouges.

*Chestnut flour cone, raspberry jam, strawberry sorbet, vanilla/tonka bean ice cream, and chocolate berries sheathing.*

### Glaces et sorbets artisanaux by « La Fabrique Givrée »

4 € /boule

Fleur d'oranger de Vallauris, Marron AOP, Vanille/fève de Tonka,

Chocolat Grand cru, Yaourt Ardéchois, Café infusé à froid, Caramel et fleur de sel

Jus de pommes Bio, Poire Williams, Citron hibiscus, Clémentine Corse IGP.

*Variety of artisanal ice cream and sorbet*

4 € /scoop

*Orange blossom, Chestnut, Vanilla/Tonka beans, Grand cru Chocolate, Yogurt, Coffee,*

*Salted butter Caramel and salt flower, Apple juice, Williams Pear, Hibiscus lemon, Clémentine from Corsica.*



BOISSONS & SNACKS

DRINKS & SNACKS

## CHAMPAGNES

### À LA FLÛTE (15CL) / BY THE GLASS (15CL)

Louis Roederer Brut Premier	23 €
Louis Roederer Rosé	25 €

### BRUTS & EXTRA BRUTS

75 cl Bouteille      150 cl Magnum

Louis Roederer Brut Premier	115 €	225 €
« R » de Ruinart Brut	155 €	
Vouette & Sorbée – Fidèle – Bio		210 €

### ROSÉS

Louis Roederer Rosé	135 €
---------------------	-------

### MILLESIMÉS

Cristal Roederer	480 €	920 €
Krug – Grand Cuvée	390 €	
Dom Perignon Vintage 2008	417 €	

### BLANC DE BLANCS

Ruinart – Blanc de Blancs	210 €	400 €
Vouette & Sorbée – Blanc d'Argile – Bio		280 €

## BOISSONS CHAUDES

### HOT BEVERAGES

#### CAFETERIE - CAFETERIA

Café, Espresso, décaféiné – <i>Coffee, espresso, decaffeinated</i>	5 €
Café crème, café latte – <i>Coffee with cream, latte</i>	8 €
Double espresso, cappuccino – <i>Double coffee, Cappuccino</i>	8 €
Chocolat chaud – <i>Hot chocolate</i>	8 €
Chocolat Viennois – <i>Coffee and whipped cream</i>	10 €

#### THÉS - TEA

Thé noir, Grand Earl Grey, Breakfast, Darjeeling – <i>Black tea</i>	8 €
Thé vert, Sencha, menthe, Jasmin – <i>Green Tea</i>	

#### INFUSIONS - INFUSIONS

Verveine citronnée Bio – <i>Lemon verbain</i>	8 €
Camomille Bio – <i>Chamomile Citron</i>	
Mélange Rooibos aux baies roses et fleurs	
<i>Rooibos herb blend with sweet berries and blossoms</i>	

## COCKTAILS CHAUDS

### HOT COCKTAILS

#### Jus de Pommes chaud aux épices – Mulled Apple Juice

Jus de pommes, clous de girofle, sirop de zestes de citrons, orange et cannelle	8 €
<i>Apple, cloves, citrus syrup and cinnamon</i>	

#### Cidre de Poires chaud aux épices - Pear Cider

Cidre de poires bio, clous de girofle, sirop de zestes de citrons, orange et cannelle	9 €
<i>Apple, cloves, citrus syrup and cinnamon</i>	


#### Vin Chaud – Mulled Wine

Vin rouge, vermouth rouge, Rhum Blanc, Cointreau, épices, fruits	9 €
<i>Hot red wine, red vermouth, spices and fruits</i>	

#### French Coffee

Cognac Otard V .S, sirop de sucre, café, crème fouettée	18 €
<i>Cognac Otard V .S, sugar syrup, coffee, whipped cream</i>	

## SOFTS – SOFT DRINKS

Thé Glacé Maison (27 cl) – <i>Homemade Iced Tea</i>	9 €
 Limonade Bio nature ou à la Myrtille – Brasseurs Savoyards (33 cl) - <i>Bio limonade plain or blueberry</i>	8 €

<b>JUS DE FRUITS</b> Jean-Louis Bissardon (25CL) – <i>Fruit juices</i>	9 €
Ananas, Pomme/Coing, Carotte, Tomate, Nectar de Mangue, Fraise des bois, Pêche de vigne, Myrtille <i>Pineapple, Apple /Quince, Carrots, Tomato, Mango Nectar, Wild strawberries, Peach, Blueberries</i>	

<b>JUS DE FRUITS FRAIS 20CL</b> - <i>freshly squeezed juices</i>	12 €
Orange, pamplemousse ou citron jaune <i>Orange, Grapefruit or Lemon</i>	

<b>SODAS</b>	8 €
Coca-Cola, Coca Zéro (33 cl) Orangina (25 cl) Schweppes Premium (20 cl) : Original, Ginger Beer, Ginger Ale Original, Pink Pepper, Hibiscus, Matcha RedBull (25 cl)	9 €

<b>EAUX MINERALES</b> - <i>Mineral water</i>	
Perrier, Evian, Badoit verte (33 cl)	6 €
Badoit, Evian (75 cl)	8 €

## COCKTAILS SANS ALCOOL – VIRGIN COCKTAILS

<b>Diet' Mule</b>	14 €
Jus de carotte, cordial de gingembre au citron et schweppes pink pepper <i>Carrot juice, ginger liquor and schweppes pink pepper</i>	

<b>Blueberries</b>	
Jus de Myrtille, jus de pomme, sirop d'érable et jus de citron vert <i>Blueberry juice, apple juice, maple syrup and lime</i>	

<b>Detox-Me</b>	
Jus de tomate, jus de carotte, jus d'orange, citron jaune, betterave et coriandre <i>Tomato juice, carrot juice, orange juice, lemon, beetroot and coriander</i>	

<b>Coucher de soleil</b>	
Jus d'ananas, Nectar de mangue, purée de fruit de la passion et jus de citron vert <i>Pineapple, mango, passion fruit purée, lime</i>	


## AU VERRE (15CL) – BY THE GLASS

VINS BLANCS – <i>White wines</i>	Verre	Bouteille
Savoie - Domaine Dominique Lucas 2017 – Un p'tit coin de paradis – Bio	15 €	52 €
Savoie - Mondeuse Blanche 2017- Domaine Philippe Grisard	15 €	58 €
Bourgogne - Chablis 2018 – Domaine Nathalie et Gilles Fèvre	16 €	60 €
Bordeaux - Sauternes 2011- Château des Gravas	16 €	70 €


VINS ROUGES – <i>Red wines</i>		
Savoie - Mondeuse Les Caillasses, Domaine Bouvet, 2017	12 €	36 €
Savoie - Mondeuse 2017- Domaine Grisard – Cuvée Constance	12 €	44 €
Bourgogne - Saint Romain – 2018- Domaine Prunier- La Combe Bazin	18 €	65 €
Vallée du Rhône - Crozes Hermitage - 2017- La Matinière - Ferraton	14 €	55 €
Bordeaux – Saint Emilion Grand Cru – 2015 – La Tour du Cauze	18 €	78 €
Bordeaux – Margaux – 2012 – La Bessane	20 €	90 €

VINS ROSÉS – <i>Rosé wines</i>		
Savoie - Domaine Bouvet – Les Pierres Roses 2018	10 €	39 €
Côtes de Provence – Villa Pereire 2018	11 €	50 €
	Ou en version Magnum 90 €	

## BIÈRES - BEERS

 <b>BRASSEURS SAVOYARDS</b>	
Blonde bio ou Blanche bio (33 cl)	9 €
Nonne Triple A.P.A bio (33cl)	11 €
Corona (33 cl)	10 €
<b>PRESSION</b>	
1664 (25 cl)	7 €
1664 (50 cl)	11 €
1664 Picon Bière	8 €
Grimbergen, Picon Bière (25 cl)	8 €
Grimbergen, Picon Bière (50 cl)	12 €

## APÉRITIFS

 Vermouth des Alpes Routin blanc, rouge (6 cl), Pastis des Alpes (3 cl)	7 €
Porto rouge, blanc (10 cl)	10 €
Martini Prosecco (15 cl)	12 €
Kir Maison (15 cl)	16 €
Kir Royal (15cl)	22 €
Campari, Lillet rouge, blanc, rosé (6 cl)	8 €
Suze, Absinthe Pernod (4 cl)	9 €


## GINS TONICS

<b>Tanqueray Ten</b>	20 €
<i>Schweppes Premium Pink Pepper, pamplemousse, romarin</i>	
<b>Star of Bombay</b>	18 €
<i>Schweppes Premium Hibiscus, orange, thym</i>	
<b>Hendricks</b>	18 €
<i>Schweppes Premium Matcha, concombre, Bitter Cardamome</i>	
<b>Gin Mare</b>	18 €
<i>Schweppes Premium Original, basilic, romarin, Bitter Cardamome</i>	

## COCKTAILS SIGNATURE

<b>White Negroni FZR</b>	20 €
<i>Gin Bombay Saphire infuse au thym, Suze, Lillet Blanc, Génépi</i>	
<b>Old Fashioned FZR</b>	
<i>American whiskey, sirop de noix et d'érable, Orange Bitter, orange twist</i>	
<b>Monsieur le Président FZR</b>	
<i>Rhum Bacardi 4ans, Vermouth rouge des Alpes, Maraschino, Cherry Bitter</i>	

## COCKTAILS CREATION

<b>Fitz and Famous</b>	18 €
<i>Grey Goose Poire, Aperol, Chartreuse verte, Absinthe, Jus de citron</i>	
<b>Black Pist</b>	
<i>Black Génépi, Sirop de Charbon Naturel Maison, Liqueur de cerise, Jus de Myrtille, citron vert</i>	
<b>Winter Daiquiri</b>	
<i>Bacardi 8ans infusé à la cannelle, purée de pommes caramélisées, Winter syrup, jus de citron</i>	
<b>Mountain Mule</b>	
<i>Chartreuse verte, vodka Grey goose, jus de citron vert, Sirop de serpolet Maison, Gingembre, Ginger beer</i>	
<b>Amandine Sour</b>	
<i>Liqueur d'amande, jus de poire, sirop de sucre de canne, jus de citron jaune, blanc d'œuf</i>	
<b>Fumée du Soir</b>	
<i>Mescal Del Maguey Vida, Sirop D'Agave, Purée de fruit de la passion, Jus de citron vert et pamplemousse</i>	
<b>Petit Déjeuner</b>	
<i>Bullet Bourbon, Confiture d'abricot, Liqueur St germain, jus de citron jaune, Blanc d'œuf</i>	
 <b>Spritz De Savoie</b>	
<i>Vermouth Dry, purée de Pommes de Savoie caramélisées, Prosecco</i>	

## ALCOOLS & DIGESTIFS (5 CL)

### RHUMS

Diplomatiquo Reserva Vénézuéla	22 €
Santa Teresa 1796 - Vénézuéla	24 €
Botran 15 ans - Guatemala	24 €
Botran 1893 - Guatemala	27 €
Zacapa 23 ans - Guatemala	30 €
Clairin Sajous - Haïti	23 €
Facundo Neo - Porto Rico	22 €
Plantation XO 20 <sup>th</sup> - Barbade	26 €

### WHISK(E)YS

Jameson Black Barrel – Irlande	19 €
The Balvenie 12 ans - Écosse	20 €
Big Peat – Ecosse	22 €
The Balvenie 17 ans - Écosse	39 €
Glenfiddich Projet XX - Ecosse	25 €
Fin de partie - France	28 €
(D'un) verre printanier - France	24 €
Aux Particules Vines - France	32 €
Bulleit Rye - USA	16 €
Blanton's original Bourbon – USA	25 €
Nikka from the Barrel - Japon	22 €
Nikka Coffey Grain - Japon	28 €

### BRANDIES

Cognac Hennessy XO	35 €
Rémy Martin V.S.O.P	20 €

Calvados Busnel V.S.O.P	15 €
Armagnac	18 €

### VODKAS

Stolichnaya - Russie	17 €
Beluga Noble - Russie	20 €
Grey Goose Original, France	18 €
Fair Quinoa - France	20 €

### TEQUILAS, MEZCALES, PISCOS, CACHACAS

Patron XO Café	19 €
Patron Silver	21 €
Patron Anejo	28 €
Mezcal Del Maguey Chichicapa	27 €
Pisco Tabernero Mosto Verde	25 €
Cachaça Leblon	14 €

### LIQUEURS & EAUX DE VIE

Génépi à l'ancienne	10 €
Chartreuse verte, jaune	16 €
Amaretto Disaronno, Bailey's	10 €
Grand Marnier Cordon rouge	13 €
Bénédictine	13 €
Cointreau, Manzana	10 €
Get 27, Get 31	10 €
Poire Williams	16 €
Eau de vie de framboise	16 €
Eau de vie de mirabelle	16 €