

Le Bar

Nectars de Fruits 12 € **Alain Milliat**

Tomate Rouge – Fraise – Framboise
Abricot – Ananas – Pêche Blanche – Poire
Pomme Cox's – Passion – Mangue – Cranberry

Cocktails sans alcool 10 €

Apple Virgin Mojito
Virgin Colada
Virgin Mary Blizz
Trésor du Naï
Coco Mango

Sodas et Bières

Sodas	10 €
Bière Pression Mont Blanc, Mont Blanc I.P.A.	10 €
Chope Mont Blanc, Mont Blanc I.P.A.	14 €
Bière Bouteille Corona, Heineken, Blanche du Mont Blanc La Cristal I.P.A. du Mont Blanc	12 €
Heineken 0 % Alcool Corona 0 % Alcool	10 €
Cidre Magners (33 cl) Cornish (50 cl)	10 € 12 €

Apéritifs

Pastis – Ricard - Pernod	12 €
Campari – Bitter Dolin	10 €
Vermouth Blanc & Rouge Dolin	10 €
Suze	10 €
Porto Blanc Spécial Réserve Andressen	10 €
Porto Rouge	
Spécial Réserve Tawny	10 €
Spécial Sélection 1988	22 €
Kir Vin Blanc	12 €
Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Myrtille	

Les Mix Drinks

GIN LIME TONIC	20 €
Tanqueray (Londres)	
GIN PREMIUM	
Hendrick 41.4° (Ecosse)	22 €
Favignana (Sicile)	24 €
Cotswold's (England)	24 €
Tanqueray's n°10 (Londres)	24 €
Tanqueray Sevilla (England)	24 €
Tohi (Estonie)	24 €
Isle of Raasay (Ecosse)	24 €
Citadelle (France)	24 €
Mare (Espagne)	24 €
Gin 4810 (France – Savoie)	24 €
Gun Powder (Irlande)	24 €
The Botanist (Islay)	24 €
Pink Pepper (France)	24 €
Roku (Japon)	24 €
G. Vine (France)	22 €
Monkay 47 (Allemagne)	28 €
VODKA LIME TONIC	20 €
VODKA PREMIUM	
Belvedere	24 €
Snow Queen	24 €
Grey Goose	24 €
Beluga	24 €
Oli Vodka	24 €

Cocktails

NOS MARTINI

Apple Martini	22 €
Litchi Martini	22 €
Cosmo Blizz	22 €
Heindrick's Cucumber Martini	22 €
Porn Star Martini	22 €
French Martini	22 €
Dry Martini	24 €
Vesper Martini	25 €
Dry Martini Premium	25 €
Dirty Oli Vodka	25 €

NOS CLASSIQUES

London Mule	22 €
Mosco Mule	22 €
Pina Colada	22 €
Bourbon Sour	22 €
Pisco Sour	22 €
Margarita	22 €
Paloma	22 €
Raspberry Daiquiri	22 €
Long Island Ice-Tea	22 €
Bloody Mary	22 €
Caïpirinha	22 €
Mojito	22 €
KLM 5	22 €
Négroni	22 €
Maï Taï	22 €
Mint Julep	22 €
Tiki Blizz	22 €
Dark and Stormy	22 €
Heindrick's Gin Fizz	22 €
Basil Smash	22 €
Old Fashioned	22 €
Sazerac	24 €

NOS COCKTAILS AU CHAMPAGNE

Kir Royal	23 €
Aperol Blizz	24 €
Mojito Champagne	25 €
Bellini	25 €
Rosini	25 €
Fragolini	25 €
Porn Star XL	25 €
Hugo	25 €

Les Champagnes

BRUT

S.A. Roederer, Brut premier	95 €
S.A. Bollinger, Spécial Cuvée	120 €
S.A. Veuve Clicquot Ponsardin, Carte Jaune	110 €
S.A. Ruinart, Blanc de blancs	150 €

BRUT MAGNUM

S.A. Ruinart, Blanc de blancs	340 €
S.A. Bollinger, Spécial Cuvée	220 €
S.A. Roederer Brut premier	195 €
S.A. Veuve Clicquot Ponsardin	240 €

GRANDE CUVÉE

S.A. Krug, Grande Cuvée	550 €
2012 Veuve Clicquot Ponsardin, La Grande Dame	480 €
N.C. Ruinart, Dom Ruinart	340 €
2005 Bollinger, La Grande Année	340 €
2013 Roederer, Cristal	390 €
2013 Dom Pérignon	380 €

GRANDE CUVÉE MAGNUM

S.A. Krug, Grande Cuvée	1 200 €
2005 Bollinger, La Grande Année	540 €
2009 Cristal, Roederer	860 €
2009 Dom Pérignon	980 €

ROSÉ

S.A. Billecart Salmon	130 €
S.A. Ruinart	150 €
2010 Roederer	110 €
S.A. Veuve Clicquot Ponsardin	130 €
S.A. Bollinger	145 €
2008 Dom Pérignon	680 €

ROSÉ MAGNUM

S.A. Billecart Salmon	290 €
S.A. Ruinart	340 €

À LA COUPE

La Coupe Brut	22 €
La Coupe Rosé	25 €
Ruinart, Blanc de Blanc	30 €

Cognacs

Hine / Rémy Martin V.S.O.P.	24 €
Hine / Hennessy X.O.	38 €
Hennessy Paradis (4cl)	180 €

Armagnacs

Bas Armagnac, <i>Château de Ravignan 1993</i>	26 €
---	------

Calvados

Drouin V.S.O.P.	22 €
Drouin X.O.	30 €
Drouin 15 ans	34 €
Drouin Millésime	36 €

Rhums Vieux

Ron Centenario (Peru)	24 €
Havana 7 ans (Cuba)	20 €
Diplomatico Reserve Exclusiva (Venezuela)	20 €
Hampien 8 ans (Jamaica)	24 €
Don Papa (Manila)	20 €
Peruano (Perou)	24 €
Ron Zacapa 23 (Guatemala)	24 €
Rhum Nation Demerara (Guyana)	24 €
Plantation 2004 (Panama)	24 €
Plantation Pineapple (Caraïbes)	20 €
Eximo 10 ans (Porto Rico)	24 €
Abuelos 12 ans (Panama)	24 €
Angusturoa 1824 (Trinidad)	24 €
La Maison du Rhum (Peru)	24 €
Plantation Rhum XO (Barbades)	26 €
Ron Zacapa XO (Peru)	30 €
Ron Centenario (Peru)	24 €

Téquilas

Don Julio	22 €
Don Julio Reposado	25 €
Don Julio 1942	80 €
Clase Azul Reposado	70 €

Digestifs

Fernet Branca / Branca Menta	16 €
Jaegermeister	16 €
Génépi	14 €
Absinthe	18 €
Grappa Reserva Nardini	18 €
Aqua de Cédrat	18 €

Nos Chartreuses

Chartreuse Verte / Jaune	17 €
Chartreuse VEP / Verte – Jaune	34 €
Chartreuse MOF (Meilleur Ouvrier de FR)	22 €
Chartreuse du 9ème Centenaire	26 €
Chartreuse La Reine des Reines	24 €

Eaux de Vie Etter (Suisse) 27 €

Framboise, Vieille Prune, Mirabelle Nusbaumer,
Poire William, Kirsh

Liqueurs 16 €

Bailey's, Cointreau, Grand Marnier, Khalua,
Get 27, Get 31, Drambuie,
Southern Comfort, Limoncello,
Amaretto, Sambuca, Soho,
Chambord, Manzana

Cocktails after diner

Amaretto Sour	20 €
Black Russian	20 €
White Russian	20 €
Grasshopper	20 €
Irish Coffee	20 €
Golden Cadillac	20 €
Coffee Martini	20 €
Stinger Blizz	20 €
Chocolat Martini	20 €

Whisky

SPEYSIDE 24 €

Cragganmore 12 ans
Knockando (sherry cask) 18 ans,
Glenlivet 12 ans
Glenfiddich 12 ans

HIGHLANDS 24 €

Oban 14 ans
Dalmore 12 ans
Glenmorangie 10 ans

ISLAY 24 €

Bowmore 12 ans
Ardbeg 10 ans
Laphoaig 10 ans
Caol Ila 12 ans
Lagavulin 16 ans
Isle of Raasay
Bruichladdich 10 ans Laddie
Bruichladdich « Octomore » 30 €

Whiskey

ISLANDS 24 €

Scapa (île d'Orkney) 16 ans
The Arran (île d'Arran) 10 ans
Talisker (île de Skye) 10 ans
Highland Park (Ile d'Orkrey) 12 ans

JAPONAIS

Nikka "from the barrel" 10 ans 22 €
Hakushu 12 ans Single grain 30 €
Nikka Yoichi Single grain 25 €
Nikka (12 ans) 30 €
Hibiki Harmony (Suntory Whisky) 45 €
Yamazaki 12 ans (Suntory Whisky) 55 €
Yamazaki 21 ans (Suntory Whisky) 240 €

AMERICAN RYES

Bulleit Rye 20 €
Whistlepig 10 ans 22 €

BOURBONS

Bulleit Bourbon 20 €
Wild Turkey 20 €
Larceny 92 Proof 25 €
Blanton's 28 €

IRISH WHISKEY

Jameson 20 €
Red Breast 26 €

BLENDS

Johnnie Walker "Double Black" 22 €
(Scotland Blend Whisky)
Chivas Regal 12 ans 22 €

Les Thés

MARIAGE FRERES

10 €

- French Breakfast
(Thé noir, mélange riche pour le matin)
- Earl Grey Impérial
(Darjeeling parfumé à la bergamote)
- Ceylan
(Thé noir orange pekoe)
- Darjeeling Himalaya
(Roi des thés noirs indiens)
- Marco Polo
(Thé fruité et fleuri)
- Thé vert Fuji-Yama
(Thé vert japonais cultivé sur les pentes du Fuji-Yama)
- Casablanca
(Thé vert à la menthe marocaine Et bergamote)
- Sultane
(Thé noir corsé)
- Rouge Métis
(Rooibos fleuri fruits rouges)
- Rouge Bourbon
(Rooibos vanillé)
- Jasmin Mandarin
(Thé vert de Chine aux fleurs de Jasmin)
- Empereur Chen Nung
(Thé noir fumé, doux et équilibré)

KUSMI

10 €

- Détox
(Mélange de Maté, thé vert et citronnelle)
- Blue Détox
(Mélange de Maté, thé vert et ananas)
- Be Cool
(Mélange de plantes, réglisse et menthe poivrée)
- Thé English Breakfast
(Mélange entre deux thés noirs d'Inde : Ceylan et d'Assam)
- Anastasia
(Thé noir à la bergamote et au citron, fleur d'oranger)
- St Pétersbourg
(Thé noir à la Bergamote, fruits rouges et caramel)
- Thé Vert Gingembre Citron
- Thé Vert Amande

Les Tisanes

Bejman & Barton

Verveine	10 €
Menthe	10 €
Tilleul	10 €
Camomille	10 €
Citronnelle	10 €
Fleur d'Oranger	10 €
Bouquet de Manon (Régliasse, Menthe douce et citron)	10 €
Tisane du Berger (Tilleul, Verveine, Menthe, Fleur d'Oranger et citronnelle)	10 €

Les Eaux

Evian, Badoit, San Pellegrino (75 cl)	9,50 €
Orezza (50 cl)	6,50 €

Les Cafés

Café Espresso	5 €
Double Espresso	8 €
Cappuccino	8 €

Le Goûter

Le Brownie au Chocolat	10 €
Le Cake du Jour	10 €
La Tarte du jour	10 €
La Brioche toastée, Beurre et confitures	10 €
Notre Chocolat chaud Maison	12 €
Notre Thé Glacé Maison	10 €

Nos Planches & Ardoises (pour 2 personnes)

La Planche Ibérique 24 €
Jabugo, Chorizo, Lomo, Lomito

Spanish cured Meat Board

La Planche des Fromages 22 €
Affinés de nos Montagnes

Matured Cheese Board

L'Ardoise Italienne 26 €
Speck, Coppa, Pancetta,
Mortadelle Truffée

*Italian Slate
Speck, Coppa, Pancetta, Truffled Mortadella*

L'Ardoise Saumon 28 €
Saumon fumé d'Irlande Bio,
Blinis & Œufs de Saumon Pétrossian

*Salmon Slate
Organic smoked Salmon,
Blinis & Salmon Eggs Pétrossian*

L'Ardoise Sucrée 22 €
Variation de Plaisirs Gourmands

*Sweet Slate,
Gourmet desserts variation*