



Carte du Bar

Cocktails

Mojito 15€
Rhum, citron vert, menthe, Perrier, sucre Brun

Bloody Mary 15€
Vodka, jus de citron, jus de tomate, tabasco

Aperol Spritz 12€
Apérol, Prosecco, eau gazeuse

Caïpirinha 15€
Citron vert, cassonnade, cachaça

Sex on the Beach 15€
Vodka française, alcool, jus d'orange,
jus d'ananas, parfums, fruit de la passion
papaye, pêche et melon

Pina Colada 15€
Rhum de Guadeloupe, alcool,
jus d'ananas, crème, parfum coco

Swimming Pool 15€
Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas,
parfums curaçao, Pina Colada et rhum Jamaïcain

Bikini 15€
Rhum de Guadeloupe, alcool, jus d'ananas,
parfums pastèque, banane, framboise,
Téquila, Gin et citron

Les Mules 15€
Moscow Mule: Vodka
Jamaïcain Mule: Rhum
Irish Mule: Whisky
London Mule : Gin, citron et Ginger Beer

Cocktails Non Alcoolisés

Virgin Mojito 10€
Menthe fraîche, jus de pomme,
jus de citron, perrier

Rio 10€
Jus d'orange, limonade, sirop de grenade

Virgin Mule 10€
Ginger beer, citron vert

Paradise Dream 10€
Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise,
framboise et pêche blanche

Caribbean Sun 10€
Tourbillon exotique au jus d'orange,
parfums mangue, ananas, kiwi et orange

Coconut King 10€
Délice des îles au jus d'ananas
et à la crème, saveur coco

[A Partager](#)

Planche Mixte

Charcuteries et Fromages 22€
Viande séchée des Alpes, jambon cru ,
Saucisson à la noisette, Reblochon fermier, Abondance AOP,
tomme de Savoie et chèvre demi sec des Gets



Carte du Bar

Apéritifs

Ricard, Pastis, Suze 5cl	6€
Bitter San Pellegrino 10cl	6€
Martini Rouge, Blanc, Rosé 5cl	8€
Campari 5cl	8€
Porto Rouge ou Blanc 8cl	9€
Suze 5cl	8€
Kir 12cl	10€
Kir Royal 12cl	17€

Champagnes à la Coupe 12 cl

Palmer Brut Réserve	15€
Roederer Brut Collection	20€

Vins au Verre

Des vins servis au verre ont été
sélectionnés par notre Maître d'hôtel

Demandez nous l'ardoise dédiée

Bières

Pression Moretti 25cl/50cl	5.50€/10€
Panaché 25cl	6€
Picon Bière 25cl	8€
Blanche du Mont -Blanc 33cl	9€
Verte du Mont -Blanc 33cl	9€
Rousse du Mont -Blanc 33cl	9€
Paix Dieu 25cl	12€
Heineken 00 33cl	7€

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	6€
Orangina , Fuzetea 25cl	6€
Alp'Limonade 33cl	6€
Indian Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer 20cl	6€
Sirop à l'eau	4€

Jus de Fruits 25cl

Tomate, abricot, ACE, ananas, multivitaminé, orange, pamplemousse	6€
---	----

Fruits Pressés

Orange, pamplemousse ou citron	9€
--------------------------------	----

Les Eaux

Evian 33cl / 75cl	4,50€/7€
Badoit 75 cl	7€
Perrier 33 cl	5€



Carte du Bar

Spiritueux & Eaux de Vie 5 cl

Rhum Blanc ou Ambré	11€
Bumbu Xo	18€

Gin

Tanqueray	11€
Hendrick's	14€

Vodka

Absolut	11€
Tequila, Bailey's, Malibu	11€
Cointreau, Disaronno,	12€
Supplément soda	5€

Génépi	11€
Chartreuse jaune ou verte	14€
Limoncello, Get 27 / 31	11€

Cognac

Rémi Martin VSOP	12€
Rémi Martin 1738	24€
Ménard 1 er Cru	18€
Delamain. XO	24€

Bas-Armagnac

Château de Laubade	17€
--------------------	-----

Calvados

Le Compte 5 ans	12€
-----------------	-----

Williamine Morand Valais	14€
prune, framboise, Versinthe	14€
Marc de Corton de Grancey	12€
Grappa	12€

Whiskys & Bourbons 5 cl

Glenfidich 15 ans, single malt, Ecosse	17€
Glenlivet 15 ans, single malt, Ecosse	17€
Jameson, Irlande	12€
Old Paddy, Irlande	12€
Bushmills Black Bush, Irlande	16€
Jack Daniel's, USA	12€

Supplément soda	5€
-----------------	----

Les Boissons Chaudes

Expresso, décaféiné	3€
Café allongé	3,50€
Noisette	4€
Double expresso	4€
Café crème	4,50€
Café au lait	6€
Cappuccino, café viennois	8€
Chocolat chaud	7€
Chocolat viennois	8€

Irish Coffee	17€
Bailey's Coffee	17€
Vin Chaud à la cannelle	10€
Grog	14€

Thés & infusions	7€
------------------	----



Les Entrées

L' Œuf Parfait, Légumes du Soleil

15€

Soft poached eggs with vegetables

L'Ombre Chevalier façon Gravlax, Baie rose, Gin

18€

Gravlax style char, berries and gin

Le Gaspacho de Melon, Mousse légère infusée au Lard

15€

Melon gazpacho with bacon mousse

La Bruschetta Italienne

17€

Ail, tomates confites, jambon d'Italie (San Daniele),
olives taggiasche et câprons

La Burrata

18€

Tomates anciennes, Burrata (100g), pesto et basilic

La Salade Caesar

En entrée 12€ / En plat principal: 20€

Salade romaine, copeaux de parmesan, filet de poulet,
croûtons, œuf dur, tomates confites, sauce Caesar faite Maison



Les Plats

Le Pavé de Truite, Petits Légumes

29€

Purée de Carottes, Sauce Vierge

Thick trout steak in olive oil sauce with vegetables and mashed carrot

Les Filets de Perches Meunière

32€

Accompagnés de pommes frites et salade verte sur demande

Sautéed fillets of perchs in brown butter, french frites (green salad on request)

Le Burger

24€

Buns Maison, steak haché, salade verte, tomates,

poitrine fumée, fromage à raclette, pommes frites, salade verte

Le Burger Végétarien

24€

La Noix de Veau Rôtie, Jus au Romarin,

32€

Pommes Darphin et Légumes de Saison

Tenderloin of veal, rosemary juice with potatoes Darphin and vegetables

Le Pokebowl

Riz, chou rouge, concombre, avocat, edamame,

radis, tomates et pousses de coriandre, sauce soja au sésame

Végétarien: 18€

Vegetarian

A la Truite: 22€

Trout

Au Bœuf: 22€

Beef



Les Clubs Sandwichs

Le Classique

19€

Pain de mie toasté, chiffonnade, tomates,
filet de poulet, œuf dur, poitrine fumée, pommes frites, salade verte
chicken, egg, ham, tomatoes, french fries, green salad

Le Nordique

19€

Pain nordique, saumon fumé, salade croquante,
crème citronnée, aneth, tomates, pommes frites, salade verte
smoked salmon, lemon sauce, tomatoes, french fries, green salad

Menu Enfant: 16€ jusqu'à 12 ans

Filet de Poulet Pané ou Steak Haché

Pommes Frites, Poêlée de Légumes

2 Boules de Glace au Choix

*Fillet of Chicken or Beef
Various Vegetable, French Fries
Ice Cream, 2 scoops*

Till 12 years old



Les Spécialités

*La Pierrade aux 3 Sauces Maison 32€

Viandes de boeuf, volaille, veau (225 g par personne)

avec pommes frites et salade verte, ratatouille

Sauces au poivre, gribiche et cocktail

Slices of beef, chicken and veal (225 g per person) on the Hot Stone

served with french frites, vegetables, green salad and 3 homemade sauces

Supplément viandes 100g 15€

*La Fondue & Salade Verte 27€

Cheese fondue, green salad

**Served for minimum 2 personnes, prix par personne*

**Served for 2 people minimum, price per person*

L'Assiette de Charcuteries 12€

Jambon d'Italie (San Daniele), Jambon Blanc, Saucissons (fumé & nature),

Viande Séchée des Alpes et Coppa

Assortment of cold, cooked or cured meats

Nos Nouveautés

Linguine Flambées à la Grappa dans une Meule de Parmesan:

Linguine in Parmesan cheese wheel, Grappa

Nature: 19€

Jambon San Daniele: 23€

Gambas: 26€



Les Douceurs

La Tropézienne aux Myrtilles, un classique revisité par Nicolas Thibon	10€
Tarte du moment, accompagnée d'une boule de glace	10€
Salade de Fruits Frais	8€
Les Profiteroles au Chocolat	11€

Les Glaces

Parfums de Glaces

Pistache - Vanille - Café - Menthe Chocolat - Chocolat Valrhona -
Caramel Beurre Salé

Les Sorbets

Myrtille - Fraise - Framboise - Citron - Poire -
Coupe 2 boules: 6€ Coupe 3 boules 8€



Les Coupes Glacées

Dame Blanche

10€

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Chocolat Liégeois

10€

Glaces vanille et chocolat, sauce chocolat, chantilly

Caramel Liégeois

10€

Glaces caramel beurre salé et vanille, sauce caramel, chantilly

Tutti Frutti

12€

Sorbets citron, poire, framboise, fruits frais, coulis de fruits rouges, chantilly

Fraise Melba

12€

Glaces vanille et fraise, coulis de fruits rouges, chantilly

Les Coupes Glacées Alcoolisées

Le Colonel

12€

Sorbet citron, Vodka

L'After Eight

12€

Glace menthe chocolat, Get 27

La Williamine

12€

Sorbet poire, alcool de poire

La Framboisine

12€

Sorbet framboise, eau de vie de framboise