

Le Cocktail Maison

Le James Bond 15€

Vodka Martini

« Shaken, not stirred »

Cocktails 15€

Swimming Pool

Rhums, curacao, jus d'ananas

Bikini

Rhum, ananas, parfum pastèque, banane, framboise

-Caipirinha

Cachaça, citron vert, cassonade

-Mojito

Rhum havana, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, cassonade

Les Mules

Alcool, citron pressé, Ginger beer

Moscow : vodka / Irish : whisky / London : gin

Sex on the beach

Vodka, jus d'orange, pêche, melon

Pina colada

Rhum jus d'ananas, lait, coco

Les Spritzs

Apérol Spritz 15€

Sarti Rosa Spritz 15€

Orange, mangue, Prosecco, eau gazeuse

Hugo Spritz 15€

Fleur de Sureau, Prosecco, eau gazeuse

Italicus Spritz 15€

Bergamote, Prosecco, eau gazeuse

Les Mocktails 10€

Virgin Spritz

Préparation a base d'orange, eau gazeuse

Paradise Dream

jus ananas, fruits rouge, pêche

Caribbean Sun

Jus d'orange, parfum mangue, ananas

Coconut King

Jus d'ananas, saveur coco, lait

Rio

Limonade, grenadine, jus d'orange

Virgin Mojito

Menthe, citron, limonade, sucre

Les Vins au Verre ^{12 cl}

Les verres de vins précédés d'une *
sont inclus dans les formules

Vins Effervescents

AOP Savoie Cremant de Savoie 12€

Vins Doux

*IGP Côtes de Gascogne

La Demoiselle de Laballe 2023 9€

Vins Blancs

*Savoie. Apremont 2024 9€

*Viognier 12€

Vins Rosés

*Péché Coquin 0% alcool. 7€

La Provenquiere

*Savoie. Rosé. Dom. Bouvet 9€

*Notre rosé « du moment » 9€

Provence. Château Minuty 12€

Vins Rouges

*Savoie. Gamay. Cave Mercier 9€

*Côtes du Rhône, Mas du Libian   9€

Domaine THIBON

Saint-Emilion Grand Cru,

Château La Chapelle aux Moines 12€

**Tous nos vins au verre sont
En Appellation d'Origine
Protégée sauf notification**

**Citronnade Maison*
 bien fraîche !
 33 cl
 5 €



Les Frappés

Le café	5€
L'americano	7€
Le Latte	8€

Aromatisé au choix :
 noisette, vanille, caramel

Nos Griquotages à partager...

À toute heure ou presque!!

Planche de Charcuteries	18€
<i>Viande des grisons, Coppa, Rosette de Savoie Jambon cru de Pays, saucisson, condiments</i>	
Planche de Fromages Savoyards	18€
<i>Reblochon fermier, Abondance AOP, Tomme de Savoie et Beaufort</i>	
Planche Charcuteries et Fromages	25€
<i>Viande des Grisons, jambon cru de pays, Coppa, Rosette de Savoie, Reblochon fermier, Abondance AOP, Tomme de Savoie et Beaufort</i>	

Champagne à la Coupe

12 cl

Palmer Brut 17€

Apéritifs

Ricard, Pastis 5cl	7€
Bitter SanPellegrino 10cl	7€
Martini Rouge, Blanc, Rosé 5cl	8€
Campari 5cl	8€
Porto Rouge ou Blanc 8cl	9€
Suze 5cl	8€
Kir 12cl	10€

Prix nets. Service compris

BIÈRES

A la Pression	25cl	50 cl
Birra Moretti	*6€	10€
*Panaché 25cl		7€
Picon Bière 25cl		9€

Bouteille
 De 33 cl



La blanche, la rousse, la verte 9€



IPA Big Montain 10€

Heineken 00 (sans alcool) 33 cl 7€

Paix Dieu 25cl 12€

Bière Belge. Triple Fermentation

SODAS

*Coca-Cola, Coca-Cola sans Sucres 33cl	7€
*Orangina 25cl	7€
*Fuztea 25cl	7€
*Alp'Limonade 33cl	7€
*Diabolo 33cl	7€
*Sweppes Agrum 25cl	7€



20 cl **FEVER-TREE**

*Indian Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer 7€

JUS DE FRUITS BIO

25cl

*Tomate, abricot, ananas, pomme,	
*Multivitaminé, orange, pamplemousse	7€

FRUITS PRESSES

Orange, Pamplemousse, Citron 10€

EAUX

*Sirop à l'Eau	4.5€
(Menthe, citron, grenadine, pêche, fraise, framboise, orgeat)	
*Evian 33cl	5€
*Badoit Rouge 33cl	5€
Evian, Badoit . 50cl/100 cl	5/7€

WHISKYS & BOURBONS

5 cl

Old Paddy, Irlande	12€
Glenlivet single malt., Ecosse	14€
Glenfidich 12 ans, single malt, Ecosse	17€
Lagavulin 16 ans Single malt. Ecosse	18€
Jack Daniel's, USA	12€
Woodford Réserve Bourbon	14€
<u>Supplément Soda</u>	5€

SPIRITUEUX & EAUX DE VIE

5 cl

Rhum Blanc ou Ambré St James	12€
BumBu XO	18€
Roble 8 ans Extra Anejo	18€

Gin

Tanqueray	11€
Hendrick's	14€
Monkey 47°	16€

<u>Supplément Soda</u>	5€
------------------------	----

Vodka Absolut	12€
Tequila, Bailey's, Malibu	12€
Cointreau, Disaronno, Marie-Brizard	12€
Génépi,	12€
Chartreuse Jaune ou Verte	14€
Limoncello, Get 27 / 31	12€

Cognac

VSOP	12€
Delamain. XO	24€

Bas-Armagnac

Château de Laballe 21 ans	18€
---------------------------	-----

Calvados

Père Jules 10 ans	14€
-------------------	-----

Eaux de Vie

Poire William	14€
Framboises, Abricot, Versinthe	14€
Marc de Corton de Grancey	14€
Grappa	11€

Les Boissons Chaudes

Expresso	3€
Décaféiné	3€
Café Allongé	3,50€
Double Espresso	4€
Noisette	3,50€
Café Crème	4€
Café au Lait	6€
Cappuccino	6€
Café Viennois	8€

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

Chocolat Chaud	7€
Chocolat Viennois	9€

Thés & Infusions	7€
------------------	----



LUPICIA

LES THES

Thé noir nature SRI LANKA
Thé noir parfumé EARL GREY
Thé noir aux CASSIS et MYRTILLES
Thé vert nature SENCHA «TAKACHIHO»
Thé ORANGE GINGEMBRE
Thé vert parfumé HOJI-GENMAÏACHA «KIRISHIMA»
Thé Oolong parfumé PÊCHE BLANCHE

LES INFUSIONS

Gingembre et Myrte Citronnée
Paysage de Provence

Carte Restauration Déjeuner

Tous les jours sauf les dimanches de brunch.

Service à partir de 12h

Au restaurant et en terrasse

Entrée piscine avec 1 boisson*

45€

*(Soda, jus de fruits, bière pression ou verre de vin)

Formule « Bien-être et Gourmandise »

55€

Accès piscine et 1 plat salé ou sucré + 1 boisson*

*Plats inclus dans la formule

*** L'Ardoise de Charcuteries et Fromages 25€**

Viande des Grisons, jambon cru de pays, saucisson, coppa, Reblochon, abondance AOP, tomme de Savoie et Beaufort

Les Salades

*** La Burrata 19€**

Tomates anciennes, burrata, pesto et basilic, gressin

*** La Salade Caesar 22€**

Salade romaine, copeaux de parmesan, filet de poulet, croûtons, tomates confites, sauce Caesar

***La Vегgie 16€**

Salade romaine, copeaux de parmesan, concombre croûtons, tomates confites, sauce Caesar

*** Le Pokebowl 19€**

riz, mangue, chou rouge, avocat, radis, tomates cerise, Concombre, edamame, grenade, sauce soja

Thon : 24€ Bœuf : 24€

Les Clubs Sandwichs

*** Le Classique 19€**

Pain de mie toasté, chiffonade, tomates, filet de poulet, Œuf dur, pommes frites maison, salade verte

*** Du moment 19€**

Elaboré en fonction des produits du marché
Et de l'inspiration du chef

Les Plats

Accompagnés de Frites maison, salade

***Le Carpaccio de Bœuf 24€**

Pesto, caprons, parmesan

***L'Alpine Burger 26€**

Buns, bœuf, tomates, oignons, mesclun, reblochon, Rémoulade, Bacon

Les Filets de Perches Meunier 34€

Supplément pour les formules : 9€

La Portion de Frites Maison 7€

Les Douceurs

Au restaurant ou en terrasse

*Plats inclus dans la formule

Formule « Bien-être et Gourmandise »

* La Tropicane 11€

* La Tarte aux Myrtilles et sa Boule de Glace 11€

* Le Nougat Glacé et Coulis de Fruits Rouges 11€

* Le Moelleux au Chocolat, Glace Vanille 11€

* La Suggestion du Jour 10€

Le Cookie au Coeur moelleux 6.5€

de la pure gourmandise....

Coupes Glacées

* Dame Blanche 11€

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

* Caramel Liégeois 11€

Glace caramel beurre salé et vanille, sauce caramel, chantilly

* Tutti Frutti 11€

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

* Affogato 9€

Glaces vanille et espresso

Coupes Glacées Alcoolisées

*Colonel 14€

2 boules de sorbet citron, vodka

*After Eight 14€

2 boules de glace menthe/chocolat, Get 27

*Framboisine 14€

2 boules de sorbet framboise, eau de vie de framboise

* Poire Williams 14€

2 boules de sorbet poire, eau de vie de poire

Nos Parfums

Crème fouettée à la vanille sur demande

*Glaces

Café, pistache, vanille, chocolat, caramel beurre salé, menthe-chocolat, fraise

*Sorbets

Citron, framboise, myrtille, poire

1 boule : 5€ 2 boules : 7€ 3 boules : 9€