

COCKTAIL

SPRITZ: APÉROL, CAMPARI

EL SICILIANO

MOOSE Pêche, jus de citron jaune, limonade, prosecco

les signatures - à partir de 15h

BRAMBLE REVISITÉ

Gin, MOOSE myrtille, citron vert, sucre de canne

CHILLI DAIQUIRI

MOOSE Classic, citron vert, Tequila fumée, tabasco, ananas

MISSISSIPI RIVER

Rhum ambré, jus de cramberry, menthe fraîche, citron vert et ginger ale

CHILANGO

Tequila, ananas, citron vert et grenade, sureau, cranberry

PASSION MULE

Vodka, citron vert, purée de fruit de la passion, ginger beer

MAI TAI

Rhum brun, rhum blond, triple sec, orgeat, citron vert

LA PETITE ROBE ROSE

Limoncello, vodka citron et jus de framboise

MOCKTAIL

CARAIBES

Jus d'orange, jus de passion, sirop de vanille

BORA BORA

Jus d'ananas, jus d'orange, citron et grenadine

FRUITY

Jus de framboise, passion, menthe, eau pétillante

BIÈRE



pression

25cl 50cl

IPA LAGUNITAS HAZY WONDER

4.5 8

BLANCHE LAMBIC MORT SUBITE

4.5 8

BLONDE BIRRA MORETTI

4.5 8

HEINEKEN 0.0 (SANS ALCOOL)

4 7

SUPPLEMENT : PICON OU GÉNÉPI

0.5

SUPPLEMENT : SIROP

0.3

bouteille

33cl

BIG MOUNTAIN BREWERY CHAMONIX

6.5

Tropical Ipa, Double Ipa, New England Ipa, Session IPA

BRASSERIE ARTISANALE VEYRAT

6.5

Blonde, Blanche, Stout, Rouse, Ipa

DRINKS

LA CAVE

vin rouge

12cl 75cl

CHÂTEAU DE MONTRIN

6 23

AOP Côtes du Rhône BIO 2020

DOMAINE BUISSIONNIER

7 32

AOP Bourgogne Côte Chalonnaise, Pinot Noir 2019

LES EMBRUSQUES

7 30

AOP Languedoc Pic St Loup, Mas de Farjou 2019

CHÂTEAU CISSAC

8 36

AOP Haut Médoc, Bordeaux 2017

DOMAINE DE L'IDYLLE

26

AOP vin de savoie arbin, mondeuse 2019

MANOIR DU CARRA

25

AOP fleurie, baujolais, gamay 2019

MICHELAS - ST JEMMS SIGNATURE

42

AOP Crozes - Hermitage, Rhône 2020

DOMAINE NOVIS CUVÉE DU PRIEUR

44

AOP Saint Joseph, Rhône 2019

HAUTES CÔTES DE BEAUNE

54

AOP Bourgogne, Nuiton Beaunoy 2018

LES BAIES DE BERNATEAU ST EMILION

65

AOP Saint Emilion, BIO, Bordeaux 2018

vin blanc

12cl 75cl

LA VOLUTA GRANDE

5

IGT Delle Venezie, Pinot Grigio, Italie 2020

APREMONT MARECHAL

6 24

AOP Vin de Savoie, Apremont, Jacquère 2018

TERRES DE L'AUMONIER

7 27

AOP Touraine, Sauvignon Blanc BIO 2019

LES PLANTÉS

8 42

AOP SAINT-VÉRAN, BOURGOGNE 2020

DOMAINE DE L'IDYLLE

28

AOP Roussette de Savoie, Altesse 2020

DOMAINE NOVIS - LA MUTINE

48

AOP Saint-Joseph, Rhône 2020

MAISON QUENARD CHIGNIN BERGERON

39

AOP Vin de Savoie, Roussane 2019

DOMAINE DES DEUX ROCHES

56

AOP Pouilly- Fuisse, Bourgogne, Chardonnay, 2018

vin rosé

12cl 75cl

DOMAINE DE L'OLIVIER

6 24

IGP Méditerranée

CHÂTEAU TOUR SAINT HONORÉ

7 29

AOP Côtes de Provence, BIO, 2020

CHAMPAGNE

TAITTINGER BRUT

12 85

PROSECCO BRUT

6 25

AOP Prosecco, Naonis

RHUM

HAVANA ESPECIAL	8
KRAKEN BLACK SPICED	9
SAILOR JERRY	9
DIPLOMATICO PLANAS	10
DIPLOMATICO RESERVA	12
PACTO NAVIO	12
BUMBU	13
DON PAPA	13
DOORLY'S	14
ZACAPA	14
SANTA TERESA	16

WHISKY

JACK DANIELS	9
BULLEIT BOURBON WHISKY	10
BULLEIT RYE WHISKY	11
BUSHMILL 10 ANS	11
MAKER'S MARK	11
BELLEVOYE BLANC	12
OBAN 14 ANS	14
AKASHI	14
PORT CHARLOTTE	16
TOKI	12
HAUTES GLACES FLAVIS	18

DIGESTIFS

GÉNÉPI	3.5
EAU DE VIE DE POIRE	5
LIMONCELLO	5
GET 27 / GET 31	5
AMARETTO	6
FRANGELICO	6
BAILEYS	5
CHARTREUSE JAUNE	7
CHARTREUSE VERTE	8
COGNAC	9
ARMAGNAC / BAS ARMAGNAC	9
SUPPLEMENT SODA	2

APÉRITIFS

RICARD / PASTIS	3.7
SUZE	4.8
MANCINO ROSSO / MANCINO BIANCO	4.8
CINZANO, CAMPARI, PORTO	4.8

TEQUILA & MEZCAL

EL JIMADOR	8
OLMECA	8
CASAMIGOS ANEJO	11
MEZCAL SIETE MISTERIOS	12

VODKA

ZUBROWKA BIALA	7
BELVÈDÈRE	11
CIROC	12

GIN

BEEFEATER	8
CITADELLE	9
GENEROUS	11
ALTITUDE	11
HENDRICKS	11
AKORI	12
MISTRAL ROSE GIN	11
THE BOTANIST	12
ADAMUS	13
MONKEY 47	15

Demandez conseil à notre barman pour associer votre gin	3.9
TONIC FRANKLIN	
PAMPLEMOUSSE ET BERGAMOTE	
CLASSIC INDIAN TONIC	
FLEUR DE SUREAU ET CONCOMBRE	
RHUBARBE ET HIBISCUS	

Follow us!



@planbchamonix

soft drinks

MOCKTAIL

CARAIBES	8
JUS D'ORANGE, JUS DE PASSION , SIROP DE VANILLE	
BORA BORA	8
JUS D'ANANAS , JUS D'ORANGE, CITRON ET GRENADINE	
FRUITY	8
JUS DE FRAMBOISE, PASSION, MENTHE, EAU PÉTILLANTE	

SOFT

COCA-COLA ou COCA-COLA ZERO	4
ORANGINA	4
ICE-TEA	4
SCHWEPES TONIC ou AGRUMES	3.8
LIMONADE PHÉNIX	4
GINGER BEER FEVER TREE	4.3
RED BULL	3.5
SIROP À L'EAU	2.5
DIABOLO	3.5
TONIC FRANKLIN	3.9
PAMPLEMOUSSE, FLEUR DE SUREAU, RHUBARBE	
JUS DE FRUITS ARTISANAUX PAPILLON	4.5
POMME, ORANGE, FRAMBOISE, ABRICOT, TOMATE	

EAU

BADOIT ROUGE 33cl	3.8
BADOIT VERTE 50cl	4.5
BADOIT VERTE 100cl	6
EVIAN 50cl	4.5
EVIAN 100 cl	6

hot drinks

CAFÉ & CHOCOLAT

EXPRESSO / DÉCA / ALLONGÉ	2
RISTRETTO	2
DOUBLE EXPRESSO	3.7
CAPPUCCINO	4
LATTE	4
CHOCOLAT CHAUD	4.5
CHOCOLAT CHAUD & SA CHANTILLY	5
LAIT VÉGÉTAL (SOJA / AMANDE / AVOINE)	+ 0.5
SIROP (VANILLE / CAMEL / NOISETTE)	+ 0.4

THÉ & INFUSION

4.5

THÉ VERT YUNNAN (CHINE) : Notes vertes et fruitées

THÉ ENGLISH BREAKFAST

THÉ CHAÏ : Cannelle, cardamome, thé noir

MÉLÉE DE FRUITS : Cassis, framboise, airelle

THÉ VERT À LA MENTHE

INFUSION : Tilleul, menthe, verveine

INFUSION : Camomille

Follow us!



@planbchamonix