

COCKTAIL

SPRITZ	9 €
Apérol ou Campari ou liqueur de sureau	
PASSION MULE	11 €
Vodka, citron vert, purée de fruit de la passion, ginger beer	
MAI TAI	12 €
Rhum brun, rhum blond, triple sec, sirop d'orgeat, citron vert	

les signatures

TANGERINO	13 €
Vodka, liqueur Napoléon Mandarine, sirop de gingembre, miel, citron vert, soda	
J&G	13 €
Rhum Sailor Jerry, liqueur Saint-Germain, citron et fraise	
SUNNY DAY	13 €
Chartreuse jaune, menthe fraîche, citron et sucre de canne	
MISSISSIPPI RIVER	12 €
Rhum Sailor Jerry, jus de cranberries, menthe fraîche, citron frais, ginger ale	
NEGRONI	12 €
Gin Citadelle, Campari et Vermouth rouge	
PETIT DESSERT	13 €
Rhum, Frangelico, ristretto et bitter chocolat	

MOCKTAIL

TROPICAL	8 €
Jus d'orange, jus de passion, sirop de fraise	
RASBERRY COLADA	8 €
Jus d'ananas, crème de coco, sirop de framboise	
SUNRISE	8 €
Jus d'orange, jus de fraise, sirop de vanille	
SPICY FIZZ	8 €
Jus citron vert, sirop de gingembre, limonade	

BIERE

<i>pression</i>	25cl	50cl
IPA LAGUNITAS HAZY WONDER	4.50 €	8 €
BLANCHE LAMBIC MORT SUBITE	4.50 €	7.80 €
BLONDE BIRRA MORETTI	4.30 €	7.60 €

<i>bouteille</i>	33cl
BIG MOUNTAIN BREWERY CHAMONIX	6.50 €
Tropical Ipa, Double Ipa, New England Ipa, Ipa	
BRASSERIE ARTISANALE VEYRAT	6.50 €
Blonde, Blanche, Stout, Rousse, Ipa	
HEINEKEN 0.0	5 €
Sans alcool	

drinks

CAVE À VIN

<i>vin rouge</i>	12cl	75cl
CHÂTEAU DE MONTFRIN	6 €	23 €
AOP Côtes du Rhône BIO 2020		
DOMAINE D'AVANTURE	6.50 €	26 €
AOP Bourgogne Côte Chalonaise, Pinot Noir 2017		
DOMAINE DE L'IDYLLE		24 €
AOP Vin de Savoie Arbin, Mondeuse 2019		
MANOIR DU CARRA		24 €
AOP Fleurie, Beaujolais, Gamay 2019		
LES EMBRUSQUES	7 €	28 €
AOP Languedoc Pic St Loup, Mas de Farjou 2019		
CHÂTEAU CISSAC	8 €	36 €
AOP Haut Médoc, Bordeaux 2017		
MICHELAS - ST JEMMS SIGNATURE		38 €
AOP Crozes - Hermitage, Rhône 2020		
DOMAINE NOVIS CUVÉE DU PRIEUR		44 €
AOP Saint Joseph, Rhône 2019		
LES BAIES DE BERNATEAU ST EMILION		52 €
AOP Saint Emilion, BIO, Bordeaux 2018		

<i>vin blanc</i>	12cl	75cl
LA VOLUTA GRANDE	5 €	
IGT Delle Venezie, Pinot Grigio, Italie 2020		
APREMONT MARECHAL	6 €	22 €
AOP Vin de Savoie, Apremont, Jacquère 2018		
TERRES DE L'AUMONIER	7 €	24 €
AOP Touraine, Sauvignon Blanc BIO 2019		
DOMAINE DE L'IDYLLE		28 €
AOP Rousette de Savoie, Altesse 2020		
LES PLANTÉS	8 €	36 €
AOP Saint-Véran, Bourgogne 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		42 €
AOP Pouilly-Fuissé, Bourgogne, Chardonnay, 2018		

<i>vin rosé</i>	12cl	75cl
DOMAINE DE LA FORÊT	5 €	21 €
IGP Méditerranée		
CHÂTEAU TOUR SAINT HONORÉ	7 €	24 €
AOP Côtes de Provence, BIO, 2020		

CHAMPAGNE & PÉTILLANT

	12cl	75cl
TAITTINGER BRUT	9 €	75 €
PROSECCO BRUT	6 €	23 €
AOP Prosecco, Naonis		

RHUM

HAVANA ESPECIAL	8 €
KRAKEN BLACK SPICED	9 €
SAILOR JERRY	9 €
DIPLOMATICO PLANAS	9 €
DIPLOMATICO RESERVA	11 €
PACTO NAVIO	11 €
BUMBU	12 €
DOORLY'S	12 €
SANTA TERESA	14 €

WHISKY

JACK DANIELS	8 €
BULLEIT BOURBON WHISKY	9 €
BULLEIT RYE WHISKY	10 €
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 €

DIGESTIF

GÉNÉPI	3.50 €
EAU DE VIE DE POIRE	5 €
LIMONCELLO	5 €
GET 27 / GET 31	6 €
AMARETTO	6 €
FRANGELICO	6 €
BAILEYS	6 €
CHARTREUSE JAUNE	7 €
CHARTREUSE VERTE	8 €
COGNAC	9 €
ARMAGNAC / BAS ARMAGNAC	10 €

LIQUEUR & APERITIF

RICARD / PASTIS	3.40 €
SUZE	3.80 €
MANCINO ROSSO / MANCINO BIANCO	4.80 €
CINZANO, CAMPARI, PORTO	4.80 €

TEQUILA & MEZCAL

CAMINO REAL	7 €
BLACK FIRE	8 €
CASAMIGOS ANEJO	11 €
PATRON XO	12 €
MEZCAL SIETE MISTERIOS	12 €

VODKA

ZUBROWKA BIALA	7 €
BELVÉDÈRE	11 €
CIROC	12 €

GIN

BEEFEATER	8 €
CITADELLE	8 €
GENEROUS	9 €
ALTITUDE	11 €
HENDRICKS	11 €
AKORI	12 €
MISTRAL ROSE GIN	10 €
THE BOTANIST	12 €
ADAMUS	13 €
MONKEY 47	15 €

Demandez conseil à notre barman pour associer votre gin	3.90 €
TONIC FRANKLIN	
PAMPLEMOUSSE ET BERGAMOTE	
CLASSIC INDIAN TONIC	
FLEUR DE SUREAU ET CONCOMBRE	
RHUBARBE ET HIBISCUS	

Follow us!



soft drinks

MOCKTAIL

TROPICAL	8 €
Jus d'orange, jus de passion , sirop de fraise	
RASBERRY COLADA	8 €
Jus d'ananas, crème de coco, sirop de framboise	
SUNRISE	8 €
Jus d'orange, jus de fraise, sirop de vanille	
SPICY FIZZ	8 €
Jus citron vert, sirop de gingembre, limonade	

SOFT

COCA COLA	4 €
ORIGINA	4 €
ICE TEA	4 €
SCHWEPES TONIC / AGRUMES 25cl	3.70 €
LIMONADE DU MONT BLANC	4 €
FRENCH GINGER BEER BIO	4.30 €
SIROP À L'EAU	2 €
DIABOLO	3.20 €
TONIC FRANKLIN	3.90 €
classic, pamplemousse, fleur de sureau, rhubarbe	
JUS DE FRUITS ARTISANAUX PAPILLON	4.50 €
pomme, orange, framboise, abricot, tomate	

EAU

PERRIER 33cl	3.50 €
SAN PELLEGRINO 50cl	3.80 €
SAN PELLEGRINO 100cl	5.50 €
VITTEL 50cl	3.80 €
VITTEL 100 cl	5.50 €

hot drinks

CAFÉ

EXPRESSO / DÉCA / ALLONGÉ	1.90 €
RISTRETTO	1.90 €
DOUBLE	3.20 €
CAPPUCCINO	4 €
LATTE	4 €
CHOCOLAT CHAUD	4.50 €
CHOCOLAT CHAUD & SA CHANTILLY	5 €
LE FLUFFY CHOCO AU MARSHMALLOW	6 €
LAIT VÉGÉTAL	+ 0.50 €
SIROP (VANILLE OU CAMEL)	+ 0.40 €

THÉ

4.50 €

- **L'AFRICAIN** : rooibos, coco, ananas, banane
- **THÉ DES SAMOURAÏS** : thé vert, gingembre, verveine
- **FRUITS DÉFENDUS** : thé vert, pomme et poire
- **DÉLICES DES FÉES** : thé noir, fraise et vanille, camomille
- **TISANE DE MAMY** : menthe poivrée

AFTER SKI

SNACK

3 PM TO 6:30 PM

SOUP OF THE DAY

8 €

Loaded with fresh vegetables and rich flavors.

BLT WITH FRIES

10 €

Bacon, lettuce, tomatoes white bread & fries.

CHEESE AND MEAT PLATTER

POUR 2 - 14 €

POUR 4 - 23 €

Truffle ham, dry aged beef, cured meats assortment, Tomme de Savoie, Abondance cheeses, pickles and butter.

THE PLAN'BURGER

19 €

Artisanal bun, Angus beef, cheese, bacon, onions, tomatoes, salad, barbecue sauce & fries.

THE GREEN BURGER

19 €

Artisanal bun, vegetarian steak, cheese, onions, tomato, salad, avocado & fries.
Vegan option on request.

KIDS CHEESE BURGER

8 €

Artisanal bun, Angus beef, cheese, barbecue sauce & fries.

PASTRY OF THE DAY

4 €

PLAN B