



## Les Boissons

### Drinks

#### Eau de Bonneval

##### Bonneval Water

|                          |      |    |
|--------------------------|------|----|
| O de Bonneval plate      | 75cl | 7€ |
| O de Bonneval pétillante | 75cl | 7€ |

#### Softs

##### Soft drinks

|               |    |
|---------------|----|
| Sirop         | 4€ |
| Diabolo       | 6€ |
| Perrier sirop | 8€ |

#### Jus de fruit

##### Fruit juice

|                               |      |    |
|-------------------------------|------|----|
| Jus de fruit Alain Milliat    | 20cl | 8€ |
| Tomate, Pomme, Ananas,        |      |    |
| Orange                        |      |    |
| Nectar de fruit Alain Milliat | 20cl | 8€ |
| Fraise, Framboise, Poire,     |      |    |
| Mangue, Fruit de la passion   |      |    |

#### Sodas

##### Sodas

|                                 |      |    |
|---------------------------------|------|----|
| Coca Cola, Coca Zero            | 33cl | 8€ |
| Ice tea                         | 25cl | 8€ |
| Orangina                        | 25cl | 8€ |
| Ginger beer, Ginger ale         | 20cl | 8€ |
| Tonic Schweppes (Original, Pink | 20cl | 8€ |
| Pepper, Hibiscus)               |      |    |
| Limonade bio Brasseurs          | 33cl | 8€ |
| Savoyards                       |      |    |
| Redbull                         | 20cl | 9€ |

#### Nos Eaux

##### Our Waters

|         |      |    |
|---------|------|----|
| Perrier | 33cl | 6€ |
|---------|------|----|

#### Jus de fruit pressé

##### Pressed fruit juice

|        |    |
|--------|----|
| Orange | 9€ |
| Citron | 9€ |

#### Bières pressions - Brasserie Alpine

##### Draft beers

|                            |      |     |
|----------------------------|------|-----|
| Bière des 3 Vallées Blonde | 25cl | 6€  |
|                            | 50cl | 10€ |
| Kol Blanc                  | 25cl | 6€  |
|                            | 50cl | 10€ |
| Kroop IPA Ambrée           | 25cl | 7€  |
|                            | 50cl | 11€ |
| Picon                      | 25cl | 8€  |
|                            | 50cl | 12€ |
| Monaco, Panaché            | 25cl | 6€  |
|                            | 50cl | 10€ |

#### Bières bouteilles

##### Beer bottles

|                    |      |     |
|--------------------|------|-----|
| Bière Nonne Triple | 33cl | 10€ |
| Bière Blonde       | 33cl | 10€ |
| Bière Sans Alcool  | 33cl | 10€ |



## Formule du Skieur Skier Style

Le midi seulement / Lunch time only 36€

Soupe du jour

Poêlon du jour

Dessert du jour

*Soup of the day + Skillet of the day + Dessert of the day*

## Entrées Starters

Velouté de légumes du jour,  
crème des alpages et croûtons dorés  
*Velouté with vegetables of the day with  
alpine cream and golden croûton*

15€

Oeuf parfait Bio aux champignons juste  
gratinés  
*Parfait organic egg with browned  
mushrooms*

19€

Salade de quinoa gourmand,  
légumes grillés marinés et sauce soja  
*Gourmet quinoa salad, marinated, grilled  
vegetables and soy sauce*

18€

Filet de poulet croustillant,  
œuf en salade César au Beaufort AOP  
*Crispy chicken fillet, egg Caesar salad way  
with Beaufort AOP*

19€

Focaccia toastée, houmous à la  
betterave, carottes rôties vinaigrées au  
cumin  
*Toasted focaccia, beetroot hummus,  
roasted carrots with cumin and vinaiger*

18€

Terrine de foie gras de l'Altapura,  
chutney de myrtilles  
*Altapura's foie gras terrine,  
blueberries chutney*

25€

# 2.MILLE.3



Friendly  
Luxury  
Sport Hotel

## Plats Main courses

Rigatoni Alla Norma, aubergines,  
tomates séchées et ricotta  
*Rigatoni Alla Norma, eggplant, dried  
tomatoes and ricotta*

20€

Crevettes rôties, semoule végétale de  
chou-fleur et bouillon à la citronnelle  
*Roasted shrimps, cauliflower semolina and  
lemongrass broth*

24€

Croque-Monsieur, fromage et pastrami  
Accompagnement au choix \*  
*Croque-Monsieur, cheese and pastrami  
Accompaniment of your choice \**

22€

Entrecôte 300g sauce béarnaise de  
l'Altapura, pommes grenailles au thym  
*Beef Rib Steak Altapura's Béarnaise sauce,  
new potatoes with thyme*

40€

Cheese Burger, confit d'oignons, raclette  
de Savoie IGP et jambon de Savoie  
Accompagnement au choix \*  
*Cheese Burger, sweet onions, IGP Savoie  
raclette cheese and Savoie's ham  
Accompaniment of your choice \**

25€

Poêlon du jour et son accompagnement  
*Skillet and side of the day*

24€

\*Accompagnements  
Burger & Croque-Monsieur  
\*Burger & Croque-Monsieur Sides

Frites de pomme de terre ou patate douce / *Potatoes or sweet potatoes fried*  
Salade mesclun / *Mesclun salad*  
Légumes du moment / *Seasonal vegetables*  
Supplément Garniture / *Extra side* 8€

## Desserts Desserts

Sélection de fromages locaux de la  
Maison Boujon  
*Local cheeses selection from la Maison  
Boujon*

14€

Panna Cotta myrtilles et verveine  
*Panna Cotta with blueberries and vervain*

12€

Madeleines vanillées et pot de chocolat  
chaud viennois  
*Vanilla madeleines and Viennese hot  
chocolate*

12€

Tiramisu traditionnel de l'Altapura  
*Traditional Altapura's Tiramisu*

12€

Pommes de Savoie en tarte tatin et  
crème de montagne  
*Tarte Tatin, Apple's Savoie, and mountain  
cream*

12€

Dessert du jour de nos pâtisseries  
*Dessert of the day handmade*

12€

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros, taxes and service include  
Liste des allergènes disponible sur demande auprès de nos équipes - Viandes origine U.E et Hors U.E  
List of allergens available on request from our teams - Meats of EU origin and Outside of E.U  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Alcohol abuse is dangerous for health

## Menu enfant *Kid's menu*

15€

Poulet croustillant (Frites, Pâtes ou Légumes)

*Crispy Chicken (Fries, Pasta or Vegetables)*

ou / or

Le poisson de nos côtes (Frites, Pâtes ou Légumes)

*Fish from France (Fries, Pasta or Vegetables)*

ou / or

L'assiette de pâtes sauce tomate

*Pasta with tomato sauce*

Tiramisu / Salade de Fruit / Glace 2 boules / Panna Cota

*Tiramisu / Fruit Salad / 2 scoops of icecream / Panna Cota*

## Les Boissons Chaudes *Hot drinks*

### Cafeteria *Coffee*

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Expresso, Décaféiné                   | 5€  |
| Allongé, Noisette                     | 5€  |
| Double expresso                       | 8€  |
| Capuccino, Café crème, Latte          | 9€  |
| Chocolat chaud                        | 9€  |
| Chocolat Viennois                     | 10€ |
| Affogato al caffè vanille ou chocolat | 10€ |

### Au coin du feu *Cozy drinks*

|              |     |
|--------------|-----|
| Irish Coffee | 14€ |
| Grogg        | 14€ |
| Vin chaud    | 8€  |

### Thés & Infusions *Teas & Infusions*

|                     |    |
|---------------------|----|
| THÉS NOIRS          | 8€ |
| • Darjeeling        |    |
| • English breakfast |    |
| THÉ VERTS           | 8€ |
| • The vert Jasmin   |    |
| INFUSIONS           | 8€ |
| • Menthe poivrée    |    |
| • Camomille         |    |
| • Verveine          |    |

# 2.MILLE.3



Friendly  
Luxury  
Sport Hotel

## Entrées Starters

Salade de quinoa gourmand,  
légumes grillés marinés et sauce soja  
*Gourmet quinoa salad, marinated, grilled  
vegetables and soy sauce*

Œuf Bio aux champignons juste gratinés  
*Parfait organic egg with browned  
mushrooms*

## Plats Main courses

Rigatoni Alla Norma, aubergines,  
tomates séchées  
*Rigatoni Alla Norma, eggplant, dried  
tomatoes*

Pièce du boucher en Tataki et  
mouseline de patate douce  
*Butcher's piece in Tataki and sweet  
potatoes mousseline*

## Desserts Desserts

Clafoutis aux myrtilles  
*Blueberries clafoutis*

Brownie crème anglaise  
*Brownie and custard sauce*

### BEVANDE

#### Eau de Bonneval Bonneval Water

|                          |      |    |
|--------------------------|------|----|
| O de Bonneval plate      | 75cl | 7€ |
| O de Bonneval pétillante | 75cl | 7€ |

#### Softs Soft drinks

|               |    |
|---------------|----|
| Sirop         | 4€ |
| Diabolo       | 6€ |
| Perrier sirop | 8€ |

#### Jus de fruit Fruit juice

|                               |      |    |
|-------------------------------|------|----|
| Jus de fruit Alain Milliat    | 20cl | 8€ |
| Tomate, Pomme, Ananas,        |      |    |
| Orange                        |      |    |
| Nectar de fruit Alain Milliat | 20cl | 8€ |
| Fraise, Framboise, Poire,     |      |    |
| Mangue, Fruit de la passion   |      |    |

#### Sodas Sodas

|                                 |      |    |
|---------------------------------|------|----|
| Coca Cola, Coca Zero            | 33cl | 8€ |
| Ice tea                         | 25cl | 8€ |
| Orangina                        | 25cl | 8€ |
| Ginger beer, Ginger ale         | 20cl | 8€ |
| Tonic Schweppes (Original, Pink | 20cl | 8€ |
| Pepper, Hibiscus)               |      |    |
| Limonade bio Brasseurs          | 33cl | 8€ |
| Savoyards                       |      |    |
| Redbull                         | 20cl | 9€ |

#### Nos Eaux Our Waters

|         |      |    |
|---------|------|----|
| Perrier | 33cl | 6€ |
|---------|------|----|

#### Jus de fruit pressé Pressed fruit juice

|        |    |
|--------|----|
| Orange | 9€ |
| Citron | 9€ |

#### Bières pressions - Brasserie Alpine Draft beers

|                            |      |     |
|----------------------------|------|-----|
| Bière des 3 Vallées Blonde | 25cl | 6€  |
|                            | 50cl | 10€ |
| Kol Blanc                  | 25cl | 6€  |
|                            | 50cl | 10€ |
| Kroop IPA Ambrée           | 25cl | 7€  |
|                            | 50cl | 11€ |
| Picon                      | 25cl | 8€  |
|                            | 50cl | 12€ |
| Monaco, Panaché            | 25cl | 6€  |
|                            | 50cl | 10€ |

#### Bières bouteilles Beer bottles

|                    |      |     |
|--------------------|------|-----|
| Bière Nonne Triple | 33cl | 10€ |
| Bière Blonde       | 33cl | 10€ |
| Bière Sans Alcool  | 33cl | 10€ |

## ANTIPIASTI

|                                                                                                                                                                                  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Burrata et cappuccino chaud de potimarron aux noisettes du Piémont IGP</b><br><i>Burrata and hot pumpkin cappuccino with Piedmont hazelnuts</i>                               | 21€ |
| <b>Fregola Sarda en taboulé, œuf parfait, salade romaine et légumes marinés</b><br><i>Fregola Sarda couscous salad way, egg parfait, romaine salad with marinated vegetables</i> | 18€ |
| <b>Vitello Tonnato aux câpres et anchois, éclats de Pecorino DOP</b><br><i>Vitello Tonnato, capers and anchovies, Pecorino's chip DOP</i>                                        | 20€ |
| <b>Fritto misto calamar et crevettes, sauce tartare au citron confit</b><br><i>Fritto misto squid and shrimps, confit lemon tartar sauce</i>                                     | 24€ |
| <b>L'artichaut frais en salade et milanaise de cèpes</b><br><i>Fresh artichoke salad and cepe mushroom Milanaise</i>                                                             | 21€ |

## PRIMI

|                                                                                                                                                         |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Fettuccine et truffes fraîches, crème al Tartufo</b><br><i>Fettuccine and fresh truffles, and truffle's cream</i>                                    | 45€ |
| <b>Ravioli ricotta épinard, beurre de sauge et copeaux de Parmesan DOP</b><br><i>Spinach and ricotta ravioli, sage butter and DOP Parmesan shavings</i> | 23€ |
| <b>Risotto Carnaroli safrané et gambas</b><br><i>Risotto Carnaroli with saffron and Gambero Rosso</i>                                                   | 35€ |

## SECONDI

|                                                                                                                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Thon mi-cuit à la pistache, caviar d'aubergine et chips</b><br><i>Semi-cooked tuna with pistachio, eggplant caviar and chips</i>                                      | 35€ |
| <b>Filet de Saint Pierre façon Cacciucco, palourdes, moules et calamar</b><br><i>John Dory fillet Cacciucco way, clams, mussels and squid</i>                            | 40€ |
| <b>Tagliata de bœuf, oignons confits et roquette, gnocchis Valvaraita</b><br><i>Beef tagliata, confit onions and arugula, Valvaraita gnocchi</i>                         | 35€ |
| <b>Saltimbocca de veau et mozzarella au jambon de Parme, Fregola Sarda en risotto</b><br><i>Veal saltimbocca and mozzarella with Parma ham, Fregola Sarda in risotto</i> | 33€ |

## DOLCI

|                                                                                                                                              |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Tiramisu traditionnel au café</b><br><i>Traditional coffee tiramisu</i>                                                                   | 12€ |
| <b>Fondant chocolaté aux noisettes grillées du Piémont IGP</b><br><i>Chocolate fondant cake with grilled Piedmont IGP hazelnuts Piedmont</i> | 12€ |
| <b>Panna cotta à la vanille, minestrone de fruits de saison</b><br><i>Vanilla panna cotta, seasonal fruit minestrone</i>                     | 12€ |
| <b>Soufflé glacé à la pistache et cerises Amarena</b><br><i>Soufflé frozen with pistachio and Amarena cherries</i>                           | 12€ |
| <b>Baba au limoncello, aux clémentines et chantilly mascarpone</b><br><i>Limoncello's baba, tangerines and mascarpone whipped cream</i>      | 12€ |

## BAMBINI

30€

**Pâtes sauce tomate et mozzarella**  
*Pasta with tomato and mozzarella sauce*  
ou / or  
**Pâtes au poisson du jour ou légumes**  
*Pasta with fish of the day or vegetables*  
ou / or  
**Milanaise de volaille, gnocchi au parmesan**  
*Poultry Milanaise, parmesan gnocchi*

**Soufflé glacé à la pistache et cerises Amarena**  
*Soufflé frozen with pistachio and Amarena cherries*  
ou / or  
**Panna cotta vanille aux fruits de saison**  
*Vanilla panna cotta with seasonal fruits*



## BEVANDE CALDE

## CAFETERIA

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Espresso, Décaféiné                   | 5€  |
| Allongé, Noisette                     | 5€  |
| Double espresso                       | 8€  |
| Capuccino, Café crème, Latte          | 9€  |
| Chocolat chaud                        | 9€  |
| Chocolat Viennois                     | 10€ |
| Affogato al caffè vanille ou chocolat | 10€ |

## THÉS &amp; INFUSIONS

|                     |    |
|---------------------|----|
| THÉS NOIRS          | 8€ |
| • Darjeeling BIO    |    |
| • English breakfast |    |
| THÉS VERTS          | 8€ |
| • Thé Vert Jasmin   |    |
| INFUSIONS           |    |
| • Menthe poivrée    | 8€ |
| • Camomille         |    |
| • Verveine          |    |

## AU COIN DU FEU

|              |     |
|--------------|-----|
| Irish Coffee | 14€ |
| Grogg        | 14€ |
| Vin chaud    | 8€  |



## Les Boissons Drinks

### Eau de Bonneval Bonneval Water

|                          |      |    |
|--------------------------|------|----|
| O de Bonneval plate      | 75cl | 7€ |
| O de Bonneval pétillante | 75cl | 7€ |

### Softs Soft drinks

|               |    |
|---------------|----|
| Sirop         | 4€ |
| Diabolo       | 6€ |
| Perrier sirop | 8€ |

### Jus de fruits Fruit juice

|                               |      |    |
|-------------------------------|------|----|
| Jus de fruit Alain Milliat    | 20cl | 8€ |
| Tomate, Pomme, Ananas,        |      |    |
| Orange                        |      |    |
| Nectar de fruit Alain Milliat | 20cl | 8€ |
| Fraise, Framboise, Poire,     |      |    |
| Mangue, Fruit de la passion   |      |    |

### Sodas Sodas

|                                 |      |    |
|---------------------------------|------|----|
| Coca Cola, Coca Zero            | 33cl | 8€ |
| Ice tea                         | 25cl | 8€ |
| Orangina                        | 25cl | 8€ |
| Ginger beer, Ginger ale         | 20cl | 8€ |
| Tonic Schweppes (Original, Pink | 20cl | 8€ |
| Pepper, Hibiscus)               |      |    |
| Limonade bio Brasseurs          | 33cl | 8€ |
| Redbull                         | 25cl | 9€ |

### Nos Eaux Our Waters

|         |      |    |
|---------|------|----|
| Perrier | 33cl | 6€ |
|---------|------|----|

### Jus de fruit pressé Pressed fruit juice

|        |    |
|--------|----|
| Orange | 9€ |
| Citron | 9€ |

### Bières pressions - Brasserie Alpine Draft beers

|                            |      |     |
|----------------------------|------|-----|
| Bière des 3 Vallées Blonde | 25cl | 6€  |
|                            | 50cl | 10€ |
| Kol Blanc                  | 25cl | 6€  |
|                            | 50cl | 10€ |
| Kroop IPA Ambrée           | 25cl | 7€  |
|                            | 50cl | 11€ |
| Picon                      | 25cl | 8€  |
|                            | 50cl | 12€ |
| Monaco, Panaché            | 25cl | 6€  |
|                            | 50cl | 10€ |

### Bières bouteilles Beer bottles

|                    |      |     |
|--------------------|------|-----|
| Bière Nonne Triple | 33cl | 10€ |
| Bière Blonde       | 33cl | 10€ |
| Bière Sans Alcool  | 33cl | 10€ |



## Formule Gourmande Foodie Style

Entrée + fondue ou raclette + dessert 65€ par personne  
Starter + fondue or raclette + dessert 65€ per person

## Les Entrées Starters 19€

Consommé de bœuf aux champignons des bois  
*Beef with woods mushrooms*

Salade à la truite fumée de nos rivières au Raifort  
*Salad with local smoked trout*

Velouté de potimarron et brisures de châtaigne  
*Pumpkin velouté and chopped chestnuts*

Salade végétale de légumes et chips de légumes  
*Vegan salad and crispys vegetables*

## Les Fondues Cheese fondue 36€

Fondue Suisse  
Vacherin Fribourgeois AOP et Gruyère AOP  
moitié-moitié, vin blanc, viande des Grisons  
*Swiss Fondue*  
Vacherin Fribourgeois AOP and Gruyère AOP half  
and half, white wine, Graubünden beef

Fondue Savoyarde  
Beaufort AOP, vin blanc de Savoie et Kirsch,  
jambon cru de Savoie  
*Cheese fondue*  
Beaufort AOP, Savoie's white wine and Kirsch, ham

Fondue Jurassienne  
Comté AOP, vin blanc et marc, jambon du Sauguet  
*Jura Fondue*  
Comté AOP, white wine and marc, Sauguet ham

## Les Raclettes Cheese raclette 36€

Raclette de Savoie IGP  
Sélection de charcuteries\*, légumes pickles et  
pommes de terre  
*Raclette de Savoie IGP*  
Cold meats selection\*, pickles vegetables and  
potatoes

Raclette à l'ail des ours  
Sélection de charcuteries\*, légumes pickles et  
pommes de terre  
*Wild garlic raclette*  
Delicatessen selection\*, vegetables pickles and  
potatoes

Fondante de lait de chèvre  
Sélection de charcuteries\*, légumes pickles et  
pommes de terre  
*Goat's milk fondant*  
Delicatessen selection\*, vegetables pickles and  
potatoes

\*Jambon cru de Savoie, saucisson sec de Savoie, viande des Grisons, coppa, rosette, jambon du Sauguet  
\*Savoie's ham, dry Savoie's sausage, Graubünden beef, coppa, rosette, Sauguet ham



## Les Desserts

### Desserts

12€

**Gâteau de Savoie et émulsion au fromage blanc**  
*Savoie cake and cottage emulsion*

**Tartelette chocolat aux noix caramélisées**  
*Chocolate tartlet with caramelized nuts*

**Parfait glacé au cidre et pommes caramélisées au miel**  
*Cider ice parfait and honey caramelized apples*

**Cheese cake myrtilles et citron**  
*Blueberrys and lemon cheesecake*

## Menu enfant

### Kid's menu

30€

**Raclette de Savoie IGP**

*Sélection de charcuteries, légumes pickles et pommes de terre*  
*ou / or*

**Fondue Savoyarde au Beaufort AOP**

*Vin blanc de Savoie et Kirsh, tranches de jambon cru de Savoie*

**Parfait glacé au cidre et pommes caramélisées au miel**

*Cider ice parfait and honey caramelized apples*  
*ou / or*

**Gâteau de Savoie et émulsion au fromage blanc**

*Savoie cake and cottage cheese emulsion*  
*ou / or*

**Buffet de desserts du 2 MILLE 3**

*desserts buffet*



## Les Boissons Chaudes

### Hot drinks

#### Cafeteria

##### Coffee

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Espresso, Décaféiné                   | 5€  |
| Allongé, Noisette                     | 5€  |
| Double espresso                       | 8€  |
| Capuccino, Café crème, Latte          | 9€  |
| Chocolat chaud                        | 9€  |
| Chocolat Viennois                     | 10€ |
| Affogato al caffè vanille ou chocolat | 10€ |

#### Au coin du feu

##### Cozy drinks

|              |     |
|--------------|-----|
| Irish Coffee | 14€ |
| Grogg        | 14€ |
| Vin chaud    | 8€  |

#### Thés & Infusions

##### Teas & Infusions

|                     |    |
|---------------------|----|
| THÉS NOIRS          | 8€ |
| • Darjeeling BIO    |    |
| • English breakfast |    |
| THÉ VERT            | 8€ |
| • The vert Jasmin   |    |
| INFUSIONS           | 8€ |
| • Menthe poivrée    |    |
| • Camomille         |    |
| • Verveine          |    |

# Les Softs

## Soft Drinks

### Sodas

#### Sodas

|                                                   |      |    |
|---------------------------------------------------|------|----|
| Coca Cola, Coca Cola Zero                         | 33cl | 8€ |
| Ice tea                                           | 25cl | 8€ |
| Orangina                                          | 25cl | 8€ |
| Ginger beer, Ginger ale Schweppes                 | 20cl | 8€ |
| Tonic Schweppes (Original, Pink Pepper, Hibiscus) | 20cl | 8€ |
| Limonade bio Brasseurs Savoyards                  | 33cl | 8€ |
| Red bull                                          | 25cl | 9€ |

### Jus de fruit

#### Fruit juice

|                                                       |      |    |
|-------------------------------------------------------|------|----|
| Jus de fruit Alain Milliat                            | 20cl | 8€ |
| Tomate, Pomme, Ananas, Orange                         |      |    |
| Nectar de fruit Alain Milliat                         |      |    |
| Fraise, Framboise, Poire, Mangue, Fruit de la passion | 20cl | 8€ |
| Jus de fruits pressés Orange ou Citron                | 33cl | 9€ |

### Softs

#### Soft drinks

|               |      |    |
|---------------|------|----|
| Sirop         | 33cl | 4€ |
| Diabolo       | 33cl | 6€ |
| Perrier sirop | 33cl | 8€ |

### Eaux

#### Water

|                          |      |    |
|--------------------------|------|----|
| O de Bonneval plate      | 75cl | 7€ |
| O de Bonneval pétillante | 75cl | 7€ |
| Perrier                  | 33cl | 6€ |

# Les Boissons Chaudes

## Hot Drinks

### Cafétéria Cafeteria

|                                      |      |     |
|--------------------------------------|------|-----|
| Expresso, Décaféiné, Noisette        | 6cl  | 5€  |
| Allongé                              | 12cl | 5€  |
| Double Expresso                      | 12cl | 8€  |
| Capuccino, Café Crème, Latte         | 14cl | 9€  |
| Chocolat Chaud                       | 24cl | 9€  |
| Chocolat Viennois                    | 24cl | 10€ |
| Affogato al café vanille ou chocolat | 6cl  | 10€ |

### Thés & Infusions Teas & Infusions

|                                                                                                                           |      |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| NOIRS                                                                                                                     | 25CL | 8€ |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Darjeeling Bio</li><li>• English breakfast</li><li>• Ceylan</li></ul>             |      |    |
| VERTS                                                                                                                     |      |    |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• The Vert Jasmin</li></ul>                                                         |      |    |
| INFUSIONS                                                                                                                 |      |    |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Menthe poivrée</li><li>• Camomille</li><li>• Verveine</li><li>• Rooibos</li></ul> |      |    |

### Au coin du feu By the fireplace

|              |      |     |
|--------------|------|-----|
| Irish Coffee | 25cl | 14€ |
| Grogg        | 25cl | 14€ |
| Vin Chaud    | 25cl | 8€  |

# Les Bières Beers

## Pressions Brasserie Alpine Pressures from Brasserie Alpine

|                               |      |     |
|-------------------------------|------|-----|
| Bières des 3 Vallées - Blonde | 25cl | 6€  |
|                               | 50cl | 10€ |
| Kol Blanc - Blanche           | 25cl | 6€  |
|                               | 50cl | 10€ |
| Kroop IPA - Ambrée            | 25cl | 7€  |
|                               | 50cl | 11€ |
| Picon                         | 25cl | 8€  |
|                               | 50cl | 12€ |
| Monaco ou Panaché             | 25cl | 6€  |
|                               | 50cl | 10€ |

## Bouteilles Brasseurs Savoyards Bottles from Brasseurs Savoyards

|                    |      |     |
|--------------------|------|-----|
| Bière Nonne Triple | 33cl | 10€ |
| Bière Blonde       | 33cl | 10€ |
| Bière Sans Alcool  | 33cl | 10€ |



# Les Vins au verre

## *Glasses of wine*

### Champagne à la coupe *Glass of Champagne*

|                                             |      |     |
|---------------------------------------------|------|-----|
| AOC Champagne Gaidoz-Forget Carte d'or Brut | 12cl | 19€ |
| AOC Champagne Jacques Picard Rosé           | 12cl | 23€ |

### Vins Rosés *Rosé wines*

|                                            |      |     |
|--------------------------------------------|------|-----|
| AOC Côtes de Provence, Château Roubine BIO | 15cl | 12€ |
|--------------------------------------------|------|-----|

### Vins Blancs *White wines*

|                                                         |      |     |
|---------------------------------------------------------|------|-----|
| Doc Sicilia, Tre Venti, Cantine Birgi 2021              | 15cl | 11€ |
| AOC Roussette de Savoie, Domaine du Colombier 2021      | 15cl | 12€ |
| AOC Vin de Savoie, Chignin Vieilles Vignes Quenard 2021 | 15cl | 12€ |
| DOCG Gavi, La Battistina 2021                           | 15cl | 14€ |
| Muscadet Sèvres et Maine, Cuvée classic, Domaine l'Ecu  | 15cl | 15€ |
| Montecucco Collemassari, Castello Colemassari 2021      | 15cl | 18€ |

### Vins Rouges *Red wines*

|                                                    |      |     |
|----------------------------------------------------|------|-----|
| Vin de France, Origine Nature, Chante Bise 2021    | 15cl | 11€ |
| Vin des Pouilles, Messer del Fauno Negroamora 2020 | 15cl | 14€ |
| Ladoix, Domaine Gaston et Pierre Ravaut 2021       | 15cl | 16€ |
| Sicile, Nero D'Avola, Castellani 2021              | 15cl | 10€ |
| Fitou, Padulis, Le Clos Padulis 2020               | 15cl | 12€ |

|                                                                                                                                                                                                                                   |                              |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------|
| <b>STRAWBERRY FIELDS</b>                                                                                                                                                                                                          | Raffiné et sucré             | 17cl |
| Gin Hendrick's, citron jaune, sirop de vanille, purée de fraise, muscade râpée -<br><i>Hendrick's Gin, lemon, vanilla syrup, strawberry puree, grated nutmeg - Refined and sweet</i>                                              |                              |      |
| <b>LE VERGER</b>                                                                                                                                                                                                                  | Frais et fruité              | 14cl |
| Gin infusé au fenouil, liqueur d'abricot maison, sirop de poire, citron jaune -<br><i>Gin infused with fennel, homemade apricot liqueur, pear syrup, lemon - Fresh and fruity</i>                                                 |                              |      |
| <b>FROM TULUM</b>                                                                                                                                                                                                                 | Corsé et pimenté             | 9cl  |
| Tequila infusée au piment et poivron, liqueur d'orange, liqueur de pêche, citron jaune -<br><i>Tequila infused with chili and pepper, orange liqueur, peach liqueur, lemon - Full-bodied and spicy</i>                            |                              |      |
| <b>SUBTLE GINGER</b>                                                                                                                                                                                                              | Frais et piquant             | 14cl |
| Gin infusé au gingembre, liqueur de rhubarbe, citron jaune<br><i>Gin infused with ginger, rhubarb liqueur, lemon - Fresh and spicy</i>                                                                                            |                              |      |
| <b>A CAMINATA</b>                                                                                                                                                                                                                 | Rafrachisant et piquant      | 20cl |
| Vodka infusée au citron, miel, basilic, limoncello, citron jaune, Ginger beer<br><i>Vodka infused with lemon, honey, basil, limoncello, lemon, ginger beer - Refreshing and spicy</i>                                             |                              |      |
| <b>SNOWBALL</b>                                                                                                                                                                                                                   | Délicat, légèrement torréfié | 10cl |
| Rhum infusé au café, sirop d'abricot, crème fouettée, chocolat râpé -<br><i>Rum infused with coffee, apricot syrup, whipped cream, grated chocolate - Delicate, lightly roasted</i>                                               |                              |      |
| <b>PEACH DELIGHT</b>                                                                                                                                                                                                              | Raffiné, fruité, gourmand    | 10cl |
| Vodka, crème de pêche, sirop de vanille, citron jaune, crème fouettée -<br><i>Vodka, peach cream, vanilla syrup, lemon, whipped cream - Refined, fruity, gourmet</i>                                                              |                              |      |
| <b>LE GOURMAND</b>                                                                                                                                                                                                                | Gourmand et sucré            | 12cl |
| Vodka, liqueur d'amande, Baileys, crème fouettée, amande râpée<br><i>Vodka, almond liqueur, Baileys, whipped cream, grated almond - Gourmet and sweet</i>                                                                         |                              |      |
| <b>SAVOIE OLD FASHIONED</b>                                                                                                                                                                                                       | Unique                       | 7cl  |
| Bourbon infusé au jambon de Savoie, sucre, bitter de pêche<br><i>Bourbon infused with Savoy ham, sugar, peach bitters - Unique</i>                                                                                                |                              |      |
| <b>BLOODY MAY DAY</b>                                                                                                                                                                                                             | Epicé                        | 25cl |
| Vodka infusée à la tomate et au céleri, saké, vinaigre de tomate, huile d'olive, jus de tomate, poudre de truffe<br><i>Tomato and celery infused vodka, sake, tomato vinegar, olive oil, tomato juice, truffle powder - Spicy</i> |                              |      |

## Les Cocktails Classiques

### Classic Cocktails

19€

Aperol Spritz, Mojito, Cosmopolitan, Moscow Mule, Americano, Bloody Mary, Daiquiri, Negroni...

## Les Mocktails

### Mocktails

14€

#### FRUIT PASSION

Purée de passion, purée de mangue, sirop de vanille, Ginger ale - 20cl  
*Passion fruit puree, mango puree, vanilla syrup, ginger ale - 20cl*

#### LA FRAICHEUR

Purée de fraise, purée de framboise, citron jaune, Ginger beer - 20cl  
*Strawberry puree, raspberry puree, lemon, ginger beer - 20cl*

#### GIMBER

Gimber, sirop de vanille, citron jaune, eau pétillante - 20cl  
*Gimber, vanilla syrup, lemon, sparkling water - 20cl*

#### LE PARFUM

Sirop citrus, basilic, Ginger ale - 20cl  
*Citrus syrup, basil, ginger ale - 20cl*

#### GOUT D'ENFANCE

Jus d'ananas, purée de coco, sirop d'épices d'hiver - 20cl  
*Pineapple juice, coconut puree, winter spice syrup - 20cl*

## Les Apéritifs – 6cl

### ***Appetizers***

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Cachaça                   | 9€  |
| Aperol                    | 9€  |
| Saint Germain             | 9€  |
| Campari                   | 9€  |
| Ricard                    | 8€  |
| Pastis                    | 8€  |
| Pimm's                    | 8€  |
| Picon                     | 7€  |
| Martini blanc, rouge, dry | 9€  |
| Dolin dry, blanc          | 9€  |
| Noilly Prat               | 7€  |
| Fernet Branca             | 8€  |
| Cointreau                 | 8€  |
| Grand Marnier             | 9€  |
| Suze                      | 9€  |
| Porto Sao Pedro Blanc     | 8€  |
| Porto Tawny               | 8€  |
| Porto Sandeman            | 11€ |
| Porto Graham 10 ans       | 11€ |
| Disaronno                 | 11€ |

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros, taxes and service include

Liste des allergènes disponible sur demande auprès de nos équipes - Viandes origine U.E

List of allergens available on request from our teams - Meats of EU origin

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Alcohol abuse is dangerous for health

# Les Spiritueux Spirits

## DIGESTIFS ET LIQUEURS - 4cl

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| Chartreuse jaune                       | 14€ |
| Chartreuse verte                       | 14€ |
| Elixir Chartreuse                      | 16€ |
| Chartreuse 9 <sup>eme</sup> centenaire | 18€ |
| Limoncello                             | 8€  |
| Get 27 / Get 31                        | 10€ |
| Poire Williams,                        | 12€ |
| Framboise, Kirsch,                     |     |
| Abricotine                             | 12€ |
| Genepi                                 | 10€ |
| Baileys                                | 12€ |
| Grappa                                 | 10€ |
| Menthe Jacoulot                        | 10€ |

## RHUM - 4cl

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Clément 2020         | 16€ |
| Exquisito            | 26€ |
| Kraken               | 13€ |
| Diplomatico          | 15€ |
| Santa Teresa 1796    | 15€ |
| Eximo                | 16€ |
| Bacardi 4 ans        | 15€ |
| Zacapa 23            | 22€ |
| Bumbu                | 22€ |
| Matusalem            | 13€ |
| Bacardi Carta Blanca | 12€ |
| Pacto navio          | 14€ |
| Hampden 4 ans        | 15€ |
| Facundo Paraiso      | 45€ |

## VODKA - 4cl

|            |     |
|------------|-----|
| Cîroc Blue | 14€ |
| Grey Goose | 18€ |
| Belvedere  | 20€ |
| Zubrowka   | 11€ |
| Beluga     | 25€ |

## GIN - 4cl

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Tanqueray                | 12€ |
| Bombay Sapphire          | 11€ |
| Citadelle                | 12€ |
| Nikka                    | 12€ |
| Bulldog                  | 14€ |
| Hendrick's               | 14€ |
| Saint Laurent            | 15€ |
| Brockmans                | 15€ |
| Elephant                 | 16€ |
| Del Proffesore Crocodile | 16€ |
| Lind & Lime              | 16€ |
| Monkey 47                | 16€ |
| Romeo's                  | 16€ |
| Aviation                 | 12€ |
| Silent pool              | 15€ |
| Mare                     | 14€ |
| Bordiga Rosa Premium     | 15€ |
| Malouin's                | 14€ |
| Balthazar                | 15€ |
| Altitude Artisanal       | 15€ |
| Mont Blanc               | 16€ |

Supplement Soft 20 cl

6€

Schweppes Original / Pinkpeper / Hibiscus

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros, taxes and service include  
Liste des allergènes disponible sur demande auprès de nos équipes - Viandes origine U.E.  
List of allergens available on request from our teams - Meats of EU origin  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Alcohol abuse is dangerous for health

# Les Spiritueux Spirits

## TEQUILA, CAHACA, MEZCAL, PISCO - 4cl

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Celosa rose                             | 20€ |
| Milagro Silver                          | 19€ |
| Patron Silver / Coffee                  | 15€ |
| Patron Reposado                         | 20€ |
| Cazadores Reposado                      | 15€ |
| Camino Real                             | 15€ |
| Cazadores Blanco                        | 14€ |
| Komos Anejo Cristalino                  | 35€ |
| Leblon                                  | 15€ |
| Alipus San Baltazar                     | 14€ |
| Alipus San Juan del Rio                 | 13€ |
| Bozal Pechuga                           | 28€ |
| Bruxo                                   | 12€ |
| Los Danzantes Joven                     | 16€ |
| Macchu Pisco The Spirit<br>of the Andes | 12€ |
| Casamigos                               | 20€ |
| Komos Extra Anejo                       | 70€ |

## BRANDIE'S - 4cl

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Courvoisier        | 12€ |
| Hennessy vs cognac | 14€ |
| Hennessy XO        | 27€ |
| Camus Ile de Ré    | 14€ |
| Samalens 3 ans     | 10€ |
| Uby long 3 ans     | 11€ |
| Laubade intemporel | 14€ |
| Laubade vsop       | 12€ |
| Laubade XO         | 27€ |
| Gautier VS         | 12€ |

## WHISKY - 4cl

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| Jameson                             | 10€     |
| J.W Red/Black Label                 | 11€/13€ |
| Nikka from barrel                   | 14€     |
| CraigellaChie                       | 16€     |
| Jack Daniels Honey                  | 10€     |
| Lot 40                              | 12€     |
| Aultmore                            | 24€     |
| Macallan 12 ans                     | 22€     |
| Macallan 15 ans                     | 29€     |
| Aberlour 10 ans                     | 12€     |
| Glenffidich 12 ans                  | 12€     |
| Glenffidich 15 ans                  | 14€     |
| Lagavulin 16 ans                    | 16€     |
| Oban                                | 16€     |
| Nikka Coffey Grain                  | 16€     |
| Nikka Yoichi                        | 20€     |
| Widow Jane 10 ans                   | 24€     |
| Talisker                            | 16€     |
| Bache Gabrielsen                    | 13€     |
| Domaine des Hautes<br>Glaces Tekton | 30€     |

## ABSINTHE - 4cl

|                    |     |
|--------------------|-----|
| La Fee Parisienne  | 13€ |
| L'esprit d'Edouard | 22€ |
| La Pontissalienne  | 20€ |

## CALVADOS - 4cl

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Dupont                     | 10€ |
| Christian Drouin VSOP      | 12€ |
| Christian Drouin EDV cidre | 12€ |

Supplement Soft 20 cl

6€

Coca cola, Limonade, Jus d'orange, Tonic

Prix nets TTC en Euros, taxes et service compris / Net prices including VAT in Euros, taxes and service include

Liste des allergènes disponible sur demande auprès de nos équipes - Viandes origine U.E.

List of allergens available on request from our teams - Meats of EU origin

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé / Alcohol abuse is dangerous for health

## ACCOMPAGNEMENT SALÉS 18H00-22H00

### The appetizer 6 p.m.-10 p.m.

|                                                            |     |
|------------------------------------------------------------|-----|
| Planche mixte de fromages et charcuteries de Savoie        | 22€ |
| Planche de légumes marinés, tapenade et gressins           | 18€ |
| Pinsa Romana, pastrani et mozzarella fondue                | 22€ |
| Pinsa aubergines grillées et artichauts, pesto de pistache | 22€ |
| Frites sauce tartare                                       | 10€ |

## A GRIGNOTER 12H30-21H30

### Snacks 12:30 p.m.-9:30 p.m.

#### ENTREES

|                                                                         |     |
|-------------------------------------------------------------------------|-----|
| Terrine de foie gras de l'Altapura, chutney de myrtilles                | 25€ |
| <i>Altapura foie gras terrine, blueberries chutney</i>                  |     |
| Filet de poulet croustillant, œuf en salade César au beaufort AOP       | 19€ |
| <i>Crispy chicken fillet, egg in Caesar salad with Beaufort AOP</i>     |     |
| Salade de quinoa gourmand, légumes grillés marinés et sauce soja        | 18€ |
| <i>Gourmet quinoa salad, marinated grilled vegetables and soy sauce</i> |     |
| Velouté de légumes du jour, crème des alpages et croutons dorés         | 15€ |
| <i>Vegetable soup of the day, alpine cream and golden croutons</i>      |     |

#### PLATS

|                                                                           |     |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|
| Rigatoni Alla Norma, aubergines, tomates séchées et Ricotta               | 20€ |
| <i>Rigatoni Alla Norma, eggplant, dried tomatoes and Ricotta</i>          |     |
| Croque-Monsieur, fromage et pastrami de la Maison Baud *                  | 22€ |
| <i>Croque-Monsieur, cheese and pastrami from Maison Baud *</i>            |     |
| Cheese Burger confit d'oignons, raclette Savoie IGP, jambon de Savoie *   | 24€ |
| <i>Cheese Burger with onion confit, IGP Savoie raclette, Savoie ham *</i> |     |
| Crevettes rôties, semoule de chou-fleur, bouillon à la citronnelle        | 24€ |
| <i>Roasted shrimp, cauliflower semolina, lemongrass broth</i>             |     |

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Supplement garniture / Extra side | 8€ |
|-----------------------------------|----|

\*Accompagnements burger et croque-monsieur

Frites (pomme de terre ou patate douce) / salade mesclun / légumes du moment

*French fries (potato or sweet potato) / mesclun salad / vegetables of the moment*