



## LES COCKTAILS SIGNATURES

### *Ursa Major*

Vodka vanille, liqueur de pomme, citron jaune, citron lime et émulsifiant

### *Le Polaire*

Chartreuse jaune, concombre, menthe, jus de citron vert et tonic romarin

### *Petzi*

Tequila reposado, citron lime, jus de betterave, jus de cranberry et sirop de pamplemousse

### *Le Bloody Baloo*

Vodka, jus de carotte, jus de tomate, bouillon de boeuf, citron jaune, céleri, pointe de tabasco, soupçon de poivre et sirop de thym

### *Oso de antejos*

Pisco, menthe, citron vert, purée de passion, liqueur citron bergamote et un soupçon de ginger lemon grass

### *Le Grizzly*

Rye Whisky, liqueur de pain d'épices et Porto



### *SAKE O Kuma*

Sake, liqueur de yuzu, jus de poire, sirop de pêche et une touche de limonade méditerranéenne

### *Ti Bear*

Rhum, jus de kiwi & ananas, lime, sirop d'orgeat et potion des alpes

### *Umi*

Gin Hendrick's kumquat, orange sanguine, liqueur citron bergamotte et Limoncello

### *Petit Jean*

Amaretto, Cognac, citron jaune, jus de poire, confiture de kaki et émulsifiant

### *Barmes Spritz*

Chamberizette, crémant de Savoie, myrtilles, fraise et espuma de myrtilles

### *Boucles d'or*

Rhum infusé thé noir et figues séchées, Hydromel, citron et espuma pain d'épices et vanille





## LES COCKTAILS SANS ALCOOLS

15

### *Kenai*

Jus d'ananas, jus de banane, sirop de coco, lait et une pointe de café

### *Barnabé*

Purée de passion, purée d'orange sanguine, San Bitter et poivre du moulin

### *Koda*

Vibrante aperitivo, purée de myrtille, jus de grenade, cannelle et une pointe de blanc d'oeuf

### *Po Ping*

Atopia, jus de Litchi, fleur d'oranger, jus de citron, sirop de vanille

### *Teddy*

Thé Bellevarde express, jus de poire, jus de banane, sirop de noisette et blanc d'oeuf

## LES SOFTS DRINKS ET EAUX MINÉRALES

### *Jus de Fruits Alain Millat 33 cl*

9

Pomme, fraise, tomate, ananas, passion, framboise, mangue, carotte, poire, pêche, abricot, mandarine

### *Jus de Fruits Pressés*

12

Citron, orange, pamplemousse

### *Sodas*

8

25 cl : 7 Up, limonade, iced tea, Orangina

33 cl : Coca-Cola, Coca Zero

20 cl: Tonic, tonic rosemary, bitter lemon, Mediterranean

lemondade, ginger ale, ginger beer (**Swiss Mountain All Natural**)

### *Eaux Minérales*

Vittel 25 cl, Perrier 33 cl

6

Badoit 50 cl, Evian 50 cl

8

Sirop : fraise, menthe, citron, poire, pêche, passion, violette, rose, cassis... +2



## LES APERITIFS

### *Kirs 16 cl*

Vin blanc

12

Royal

21

Cassis, violette, fraise, framboise, pêche, myrtille, griotte, mûre

### *Anisés 5 cl*

Henri Bardouin, Pastis Manguin, Pastis 51, Ricard, Absinthe Pernod

9

Pastis des Alpes

### *Amertume italienne, française et savoyarde 6 cl*

Campari, Apérol, Amaro Ramazottii, Clacquesin, Bonal, Suédois Dolin

9

San Bitter

7

### *Vermouths 8 cl*

Dolin rouge / blanc / dry - AOC Chambéry

9

Chambéryzette - Vermouth à la fraise - Chambéry, France

9

Dubonnet, Byrrh et Lillet Blanc - Français

10

Carpano Antica Formula, Mancino Chinato et Mancino Sakura - Italiens

10

### *Bières Pression - Mont Blanc « World Best Beer 2015 »*

Cristal blonde, blanche ou rousse - 25 cl/50cl

6/12

Picon

+2

### *Bières et cidre bouteilles*

Corona 35 cl

9

Mont Blanc IPA & Mont Blanc blonde supérieure, Duvel 33 cl

9

Cidre Poiré Fournier frères 33 cl

8

### *Portos & Sherry 8 cl*

Taylor's fine white / red

9

Tio Pepe

9

Taylor's LB Vintage 2013

15

Taylor's 20 ans

30

Taylor's Single Harvest 1968

La Bouteille 380



 **NOS SUGGESTIONS AU VERRE****Les Champagnes 16 cl**

Roederer brut Collection	19
Savart Rosé 1er Cru Bulles de Rosé	26
Amour de Deutz 2011	38

**Les Vins 16 cl****Blancs**

Chablis, <i>Domaine de L'Enclos 2019 - Chardonnay</i>	14
Apremont, <i>Jeremy Dupraz 2019 Jacquere</i>	12
IGP Collines Rhodaniennes, <i>M. Chapoutier Viognier</i>	10

**Rouges**

Moulin à vent, <i>Maison Le Nid « Tradition » 2019</i>	11
Bourgogne, <i>Domaine Durand 2018</i>	14
Mondeuse, <i>Jean Perrier « Pure » 2018</i>	12

**Rosé**

Mondeuse, <i>Domaine Dupasquier</i>	9
-------------------------------------	---

**Liquoreux**

Vin de France PH. Grisard « Hors du Temps » 2018	14
--	----

 **BALADE DIGESTIVE****Eaux de vie «Morand, BERTRAND & MANGUIN»**

Williamine, framboise, cerise, mirabelle, abricot, Marc de Savoie, Marc du Bugey, Aquavit Aarlbog et Grappa Ermes Pavese	16
Sake Dassai	24
Vieille Prune « <i>La Fontaine de Coincy</i> »	18

**Liqueurs et Crèmes digestives 5 cl**

Amaretto, Bailey's, Mozart chocolat, Kahlua, Cointreau, Chambord, Get 27, Get 31, Drambuie, Fernet Branca, Branca Menta, Italicus et Suze	14
Yuzu Nigori Yuzushu, Limoncello et Sambucca	16

 **LES SPIRITUEUX****Gins**

Beefeater 24	16	Bimber Kumkuat Gin	18
Botanist gin	16	Citadelle	18
Tanqueray Ten	16	Ki No Bi	18
Dodd's	16	Monkey 47	18
Hendrick's	16	Christian Drouin Small Batch	19
Hendrick's Orbium	16	Gin du Mont Blanc	20
Hendrick's Solstice	16	Christian Drouin Le Gin Calva Cask Finish	26
Hendrick's Lunar	16	Sorgin Yellow Gin	4
Gin Oli	16	Accompagnement	

**Rhums de dégustation**

Havana 7 ans	18	Rivieres Cuvée Speciale	14
Bacardi Ocho	18	Secha & Silva	19
Gosling	18	Rhum Nation Guatemala XO	34
Takamaka Extra Noir	18	J.Bally 2006 Brut de Fût	34
Unicum Riserva	22	Zacapa XO	34
Kirk & Sweeney 18 ans	26	Peatsmoke	36
Clairin Vieux Sajous	28	Havana Cohiba Atmosphere	46
Père Labat 8 ans	30	Hampden Jamaican Rhum	61
Santa Teresa 1796	32		
Appleton 21 ans	32		

**Vodkas**

Ketel One	18	Patron Silver	16
Grey Goose	18	Ocho 2018 Blanco	16
Belvedere Lake Bartezek	18	Patron XO Café	16
Beluga	19	Ocho 2018 Reposado	18
Accompagnement	+4	Mezcal Machu Pisco	18

**Tequilas, Mezcal et Pisco**

Patron Silver	16
Ocho 2018 Blanco	16
Patron XO Café	16
Ocho 2018 Reposado	18
Mezcal Machu Pisco	18
Pisco Machu Pisco	18





## NOTRE SELECTION DE WHISKIES

### *Scotchs*

Shacklenton	18
Chivas Regal 12 ans	18
The Epicurean 17	18
J.Walker Black label 25	26
J.Walker Blue label 40	41
Ballantine's 21 ans 40	41

### *Singles Malts - Speyside*

Glenrothes 2004	20
Mortlach 15 ans	24
Linkwood 2008 SV	26
Tormore 1998 Gordon & Mc Phail	31
Glenfarclas 17 ans	31
Glenfiddich 18 ans	36
Benriach 21 ans tawny port finish	41

### *Highland*

Royal Brackla 12 ans	20
Macallan 12 ans	20
Aberfeldy 12 ans	20
Glenmorangie "nectar d'or"	26
Glendronach peated port wood	26
Glenmorangie 18 ans	36
Macallan 'Lumina'	41
Speymalt from Macallan 1998	41
Dalmore Cigar Malt	41
Dalmore 1998	51

### *Lowland*

Auchentoshan Three Wood	20
Glenkinchie D.E	24



### *Islay*

Caol Ila 12 ans	20
Laphroaig 10 ans	20
Lagavulin DE	24
Bunnahabain 2006	31

### *Island*

Talisker 10 ans	20
Talisker 18 ans	26
Highland Park 18 ans	31

### *Rye, Bourbons & Sour Mash*

Sazerac RYE	18
Jack Daniel's Single Barrel	18
Woodford Reserve	18
Eagle Rare 10ans	18
Widow Jane RYE	18
Blanton's Straight From the Barrel	21

### *Whiskeys Irlandais, Gallois et Français*

Jameson	16
Penderyn	16
Brenne French Single Malt BIO	18
Maison Benjamin Kuentz «Verre Printanier»	18

### *Whiskeys Japonais, Indiens et Taiwanais*

Chita	22
Toki Suntory	22
Rampur Indian single malt	22
Yamazaki 18 ans	56
Hibiki 21 ans	61
Kavalan Vinho Barrique	41





## LE TERROIR FRANCAIS

### *Armagnacs 5 cl*

Bas-Armagnac 2005, <i>Domaine de Paguy</i>	20
Bas-Armagnac 1997, <i>Domaine au Martin</i>	26
Bas Armagnac 1967, <i>Domaine de Bellair</i>	56
Bas-Armagnac Darroze 50 ans, <i>Les Grands Assemblages</i>	55
Armagnac L'Encantada 25 ans	39
Armagnac L'Encantada 1988, <i>Domaine Del Cassou</i>	43

### *Cognacs 5 cl*

Château de Montifaud VSOP19	24
Tesseron Lot N°90 - 10/15 ans	26
Delamain Pale & Dry	26
Tesseron Lot N°76 - 25/30 ans	26
Brard Blanchard XO	33
Château de Montifaud millésime 1978 « Fine grande Champagne »	36
Hennessy XO	46
Tesseron Lot N° 53 - 55 ans	51
Hennessy « Cuvée Richard »	151
Tesseron Lot N°29 - 100 ans	151
Rémy Martin « Cuvée Louis XIII » 4cl	211

### *Calvados*

Groult Age d'Or	16
Groult Vénérable (+18 ans), Christian Drouin 2001 et Christian Drouin Long Pond	21
Groult Doyen d'âge (assemblage des plus vieilles cuvées)	31

### *Liqueurs de nos montagnes 5 cl*

Génépi	14
Chartreuse Jaune	19
Chartreuse Jaune MOF	23
Chartreuse Reine	35
Chartreuse Santa Tecla Tarragona Verte	21
Chartreuse Verte	21
Chartreuse Verte 9ème centenaire	30
Chartreuse Verte UNE	160
Chartreuse Verte VEP	



*La Bouteille Jeroboam 2500*



## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné, café américain	6
Double expresso, café au lait, cappuccino, chocolat chaud	9
Irish coffee, chocolat des Barmes « Cognac Vanille »	15
Vin chaud rouge, Grog, chocolat Viennois	13

### *Thés et Infusion en Vrac « Palais des Thés »*

<i>Gunpowder Bio</i>	Thé vert bio naturel chinois	9
<i>Darjeeling Grand Himalaya</i>	Thé noir d'Inde, meilleurs crus du printemps	
<i>Assam Hajua</i>	Thé noir parsemé de bourgeons, notes fleuries	
<i>Bai Mu Dan</i>	Thé blanc célèbre de Chine, notes noisettes et châtaignes	
<i>Gu Zhang Mao Jian Bio</i>	Thé vert bio, parfum de terre mouillée après l'orage	
<i>Thé du Tigre</i>	Thé noir de Taïwan, fumé	
<i>Sencha Supérieur Bio</i>	Thé vert bio, tonique et puissant	
<i>Russe Impérial</i>	Thé noir aux parfums de mandarine, orange douce et sanguine	
<i>Earl Grey Fleurs Bleues</i>	Thé noir emblématique	
<i>Herboriste n°95</i>	Mélange de citronnelle, gingembre et carotte bio	
<i>Herboriste n°119</i>	Mélange de curcuma, réglisse et verveine bio	

### *Composition des Barmes*

<i>Bellevarde Express</i>	verveine, citronnelle, pomme, goji, hibiscus, gingembre	10
<i>Flocon des Barmes</i>	fenouil, badiane, orange, cannelle, romarin, marjolaine	



## À DEGUSTER AU BAR

service ce 14h30 à 17h30



Caviar Petrossian Schrenckii 30 gr et sa garniture	150
Velouté de potirons, crème de Bresse et croûtons	20
Soupe à l'oignon	22
Saumon fumé de chez Mattonsen, blinis et crème citronnée	26
Salade César : romaine, poulet, parmesan et sauce césar	24
Pâtes Penne ou Linguine, sauce au choix <i>pesto, bolognaise, carbonara ou pomodoro</i>	32
Club Sandwich: tomate, oeuf, salade romaine, poulet et bacon	38
Burger 180gr et frites	38
Cheeseburger 180gr et frites	38
<i>Bacon</i>	6
Tiramisu traditionnel	14
Crème brûlée à la vanille Bourbon	15
Assiette de fruits rouges et Chantilly	16
Chariot de pâtisseries	12
Sorbets et glaces	1 boule   2 boules   3 boules
<i>Vanille, chocolat, fraise, citron, mangue ou pistache</i>	6      8      10

## L'INSTANT PARTAGE

de 19h00 à 22h00



Beignet du Moment / 6 pièces	12
Foie Gras réalisé par nos soins, chutney myrtilles au vin chaud	24
Truite locale façon gravelax avec sa crème citronnée	24
Assiette de Pata Negra	32
Assiette de Jambon Kintoa	32
Pizza aux pestos, jambon de Savoie et truffe Mélanosporum	45
Caviar Petrossian 30 gr et sa garniture	150

