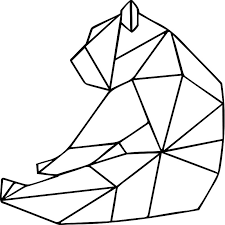
|  |  |
| --- | --- |
| Les Cocktails Signatures 24€  Alioth  *Gin, liqueur de violette, huile essentielle de lavande, jus decitron vert, st germain, soda water*  Barmes Spritz  *Shrub de vin chaud, champagne*  1868  *Cognac, Dubonnet, Cointreau, sirop d’érable*  Kermode  *Rhum ambré, shrub de pomme et épices d’hiver, jus de citron vert, emulsion vanille*  Grizzly  *Mezcal, liqueur de sapin, citron jaune, jus de poire, chartreuse jaune, blanc d’œuf*  Kyushu  *Gin Japonais, sirop de thé sakura maison, purée yuzu, hibiscus seché, liqueur Italicus, Soho, champagne*  Atlas  *Gin infusé au Romarin, Italicus, sirop de fleur de sureau, citron jaune, cardamone, émulsion blanc d’œuf, tonic romarin*    Winnipeg  *Bourbon, fruit de la passion, jus de citron vert, sirop de miel, piment, porto 10 ans*  Mandarine  *Vodka infusée vanille, liqueur de mandarine, liqueur de noisette, émulsion vanillée au Grand Marnier et fleur d’oranger*  Hiberno  *Tequila, liqueur Luxardo Maraschino, jus de citron vert, sirop de ratafia, jus de cranberry, basilic frais, bitter cerise*  Cocktail de la semaine  *Laissez-vous tenter par l’une de nos créations originale* | https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQ4nwjQUOM5U9x-2R0YXtx9wLZq3F9K2D1L8NmkmYlwxC8gI4SgECtCDyisAv3jaPLaDME&usqp=CAU  Les Cocktails sans Alcool 17€  Hartza  *Gingembre frais, baies de batak, eau distillée de citron, jus de citron, jus d’orange pressé, jus de carotte, ginger beer*  Barnabé  *Jus de myrtille, jus de citron, sirop d’érable, menthe fraiche*  Koda  *Jus de pomme, orgeat, poudre de cannelle, purée de yuzu*    Lotso  *Jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop d’agave, baies de batak, hydrolat thym et vanille, émulsion blanc d’oeuf*  Les Softs Drinks  Jus de Fruits Alain Millat 33cl 10€  *Tomate, Carotte, Fraise, Framboise, Myrtille, Pomme, Poire, Pêche,*  *Abricot, Mangue, Ananas, Passion*  Jus de Fruits Pressés – *Orange, Pamplemousse* 13€  Sodas 10€  *20cl : Tonic rosemary, ginger & lemongrass, Méditerranéan lemonade, ginger ale/beer*  *25cl : 7 Up, Limonade, Ice-Tea, Orangina*  *33cl : Coca-Cola, Coca Zéro*  *Bière 0% : Petit Beret Blonde*  *Sirop : Menthe, Citron, Poire, Pêche, Fraise, Cassis, Rose, Violette, Passion* + 2€ |
| Les Apéritifs  Bières Pression – Mont Blanc  *25cl / 50cl* : *Cristal blonde, blanche ou rousse*  7€ /13€  *Picon* + 2€  Bières & Cidres Bouteilles  *33cl : Corona, Mont Blanc Blonde/IPA, Fada blanche, Poiré* 11€  Anisés11€  *5cl : Henri Bardouin, Pastis Manguin, Pastis 51, Pastis des Alpes*  *5cl : Pastis XO 2014 Château des Creissauds*  25€  Amertume Italienne, Française & Savoyarde  *6cl : Campari, Apérol, Amaro Ramazotti, Clacquesin, Bonal, Suédois Dolin* 11€  *6cl : San Bitter* 7€  Kirs 16cl  *Pêche, Fraise, Cassis, Myrtille, Griotte, Framboise, Mûre, Violette*  *Vin blanc* 13€  *Royal* 22€  Vermouths 8cl  *Dolin Rouge/Blanc/Dry - AOC Chambéry* 10€  *Chambéryzette - Vermouth à la fraise - Chambéry, France* 10€  *Dubonnet, Byrrh & Lillet Blanc - Français* 11€  *Carpano Antica Formula, Mancino Chinato & Mancino Sakura* 10€  Portos & Sherry 8cl  *Tio Pepe, Taylor’s fine White/Red* 12€  *Taylor’s 10 ans* 18€  *Taylor’s 20 ans*  30€  *Taylor’s 30 ans* 45€  *Taylor’s 40 ans* 70€ *Taylor’s Single Harvest 1968*  58€  https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQ4nwjQUOM5U9x-2R0YXtx9wLZq3F9K2D1L8NmkmYlwxC8gI4SgECtCDyisAv3jaPLaDME&usqp=CAUhttps://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQ4nwjQUOM5U9x-2R0YXtx9wLZq3F9K2D1L8NmkmYlwxC8gI4SgECtCDyisAv3jaPLaDME&usqp=CAU | Les Champagnes  Roederer brut 23€  Savart, *1er cru Bulles de Rosé* 27€  Deutz, *Amour de Deutz 2011* 38€  Les Vins  Vins Blanc :  Savoie – *Apremont, J. Claude Masson 2019* 9€  Rhone – *IGP Ardèche, Domaine du Colombier 2022* 11€  Bourgogne – *Saint-Véran, Domaine des Pierres des Dames 2021* 13€  Vins Rouge :  Savoie – *Mondeuse, Philippe Grisard 2021* 10€  Bourgogne – *Reuilly, Mathieu Mabillot 2022* 11€  Bordeaux – *Lalande de Pomerol, Domaine de la Vieille Forge 2022* 14€  Vins Rosé :  Savoie – *Domaine Delalex 2022* 10€  Vins Liquoreux :  Vin de France *<< Hors du temps >> Philippe Grisard* 14€  *Les coupes de champagne ainsi que les verres de vin sont servis en 16cl*  *Les verres de vin liquoreux en 14cl*  https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQ4nwjQUOM5U9x-2R0YXtx9wLZq3F9K2D1L8NmkmYlwxC8gI4SgECtCDyisAv3jaPLaDME&usqp=CAU |
| Les Whiskies        Japonais, Indiens & Taïwanais  *Kavalan* 22€  *Toki Suntory* 24€  *Chita* 26€  *RampuR Indian single malt* 28€  *Yamazaki* 28€  *Yamazaki 18ans* 105€  *Hibiki 21ans* 120€  Sélection Michel Couvreur  *Candid malt* 34€  *Pale single malt* 36€  *Special Vaitting* 45€  *Blossoming* 50€  *Alba Chapter II* 70€  Rye, Bourbons & Sour Mash  *Jack Daniel’s* 18€  *Eagle Rare 10ans*  24€  *Jack Daniel’s Single Barrel* 26€  *Woodford reserve* 26€  *Angel’s Envy* 28€  *Widow Jane RYE*  32€  Islay  *Laphroaig 10ans* 26€  *Caol Ila 12ans* 26€  *Lagavulin 8ans* 26€  *Lagavulin 16 ans* 36€  Singles Malts – Speyside  *Benromach* 26€  *Glenrothes 2004* 28€  *Mortlach 15ans* 28€  *Glenfarclas 17ans* 34€  *Glenfiddich 18ans* 36€  *Benriach 21ans tawny port finish* 44€  Irlandais, Gallois & Français  *Jameson*  18€  *Glendalough* 24€  *Penderyn* 24€  *RedBreast* 26€  *Maison Benjamin Kuentz* 26€  *« Verre Printanier »*  *Brenne French Single Malt BIO* 28€  *Alfred Giraud Heritage* 38€  Island  *Talisker 10ans* 24€  *Talisker 18ans* 34€  *Highland Park 18ans* 44€  Lowland  *Glenkinchie 12ans* 24€  *Auchentoshan Three Wood* 26€  Scotchs  *J. Walker Black Label 25* 18€  *Shacklenton* 22€  *Chivas Regal 12ans* 24€  *The Epicurean 17* 26€  *Haigclub* 36€  *Ballantine’s21ans* 45€  Highland  *Aberfeldy 12ans* 26€  *Glenmorrangie « Nectar d’Or»* 26€  *Macphail’s*  26€  *Royal Brackla 12ans* 28€  *Glenmorrangie 18ans* 32€  *Aberlour* 32€  *Dalmore Cigar Malt* 45€  *Dalmore 1998* 60€ | https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQ4nwjQUOM5U9x-2R0YXtx9wLZq3F9K2D1L8NmkmYlwxC8gI4SgECtCDyisAv3jaPLaDME&usqp=CAU  Les Terroirs Français  Armagnacs 5cl  *Bas Armagnac Janneau VS* 18€  *Salamens* 24€  *Bas Armagnac Darroze 2005, Domaine de Paguy* 28€  *Bas Armagnac Darroze 1997, Domaine au Martin* 32€  *Armagnac l’Encantada 25ans* 32€  *Bas Armagnac Darroze 1967, Domaine de Bellair* 56€  *Bas Armagnac Darroze 50ans, Les Grands Assemblages* 58€  Cognacs 5cl  *Delamain Pale & Dry* 34€  *Brard Blanchard XO Vielle Réserve* 32€  *Tesseron Lot n°90 – 10/15ans* 34€  *Tesseron Lot n°76 – 25/30ans* 36€  *Tesseron Lot n°53 – 55ans* 70€  *Tesseron Lot n°29 – 100ans* 105€  *Gautier XO, Gauthier Extra* 42€  *Gautier Pinar Del Rio* 44€  *Gautier extra 1755* 50€  *Gautier Tradition Rare* 85€  *Martell Cordon Bleu* 45€  *Martell Cohiba* 95€ *Remy Martin VSOP* 28€ *Rémy Martin « Cuvée Louis XIII »* 5cl 260€ *Hennessy « Cuvée Richard »* 410€  Calvados 5cl  *Groult Vénérable (18ans),* 28€  *Groult Age d’Or* 36€  *Groult Doyen d’Age (Assemblage des plus vielles cuvées)* 38€  *Christian Drouin Expérimental* 38€  *Christian Drouin 2001 & Christian Drouin Long Pond* 45€ |
| Les Spiritueux    Gins  *Bombay Sapphire Dry* 18€*Bombay Sapphire* 20€  *Citadelle* 20€  *Roku* 20€  *Gin du Mont Blanc* 24€  *Christian Drouin Small Batch* 24€  *Monkey 47* 24€  *Likoristes* 24€  *Bimber Kumkuat Gin*  24€  *Hendrick’s* 24€  *Malfy gin Arrancia* 24€  *Hendrick’s Orbium* 26€  *Hendrick’s Neptunia* 26€  *Hendrick’s Flora* 26€  *Tanqueray Ten* 26€  *Botanist gin*  26€  *Christian Drouin Le Gin* 26€  *Sorgin Yellow Gin* 26€  *Tagliasco* 26€  *Gin Oli* 28€  *Ki No Bi*  32€  *Accompagnement*  4€  Rhums de dégustation  *Trois* *Rivières Cuvée Spéciale* 14€  *Bacardi Ocho* 20€  *Secha & Silva* 24€  *Havana 7ans*  24€  *Cara xares* 26€  *Kirk & Sweeney 18ans* 28€  *Clairin Vieux Sajous* 28€  *Santa Teresa 1796* 28€  *Zacapa 25ans* 32€  *Takamaka Extra Noir* 32€  *Zacapa XO* 38€  *Appleton 21ans* 38€  *Hampden* 45€  *Père Labat 8ans* 45€  *J.Bally 2006 Brut de Fût* 50€  Tequilas, Mezcal & Pisco  *Patron Silver* 16€  *Dom Julio Reposado* 18€  *Pisco Gobernator* 21€  Patron Reposado 32€  Patron Anejo 34€  Patron El Cielo 45€  Vodkas  Zubrowska 18€  *Bistro (Française)* 20€  *Belvedere Lake Bartezek* 24€  *Beluga* 26€  *Grey Goose*  26€  *livodka* 28€  *Accompagnement 4*€ | .  Les Boissons chaudes  Caféterie  *Expresso, Décaféiné, Café américain* 8€  *Double Expresso, Café au lait, Cappuccino, Chocolat chaud*  11€  *Vin chaud, Grog, Chocolat Viennois* 15€  *Irish coffee, Chocolat des Barmes « cognac Vanille »* 18€  Infusions 11€  Verveine  Camomille  Tilleul  Menthe fraiche  Thés 11€  Darjeeling Himalaya *Ce jardin niché à 2360m d’altitude donne à ces feuilles une infusion éclatante et savoureuse, parfumée et onctueuse rappelant le muscat.*  Ceylan Orange Pekoe *Feuilles courtes donnant une liqueur soutenue, goût délicat et doux.*  Marco Polo *Mythique thé noir aux notes fruitées envoûtantes*  Sakura, Sakura ! *Une composition parfumée qui associe la fraîcheur d’un beau thé vert aux saveurs sensuelles et fruitées des fleurs de cerisier du Japon.*  Fuji-Yama *Thé vert cultivé dans les plus beaux jardins de thé du Japon*  Jasmin Mandarin *Thé vert suave de Chine au parfum de précieuses fleurs de jasmin, parfumé selon un savoir-faire ancestral.*  Milky Blue Absolue *Confectionné dans le plus grand respect des méthodes traditionnelles, les plus jeunes feuilles de ce thé bleu sont cueillies tôt le matin, quand les senteurs de la plantation commencent à se mêler aux couleurs de l'aurore, puis travaillées une à une et roulées.*  Rouge Bourbon *Rooibos rouge sans théine au goût moelleux vanillé* |
| À une centaine de kilomètres « à vol d’oiseau » de Val-d’Isère, nous vous proposons de plonger dans le massif de la Chartreuse où l’on découvre le premier [monastère](https://fr.wikipedia.org/wiki/Monast%C3%A8re) des moines-ermites de l'[ordre des Chartreux](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ordre_des_Chartreux).  **L’Histoire de la célèbre liqueur remonte au début du 17e siècle**, en 1605, lorsque les moines parisiens de la Chartreuse de Vauvert reçoivent des mains du duc d’Estrées un manuscrit révélant la recette d’un mystérieux élixir, composé d’une immense partie des plantes médicinales alors connues des apothicaires.  La formule étant très complexe, elle ne fut étudiée qu’à partir de 1737, par le moine apothicaire de la Grande-Chartreuse près de Grenoble.  **Trente années d’études et d’essais furent nécessaires pour fixer la recette de ce qui devint « l’élixir végétal de la Grande-Chartreuse ».**  La liqueur, tirée de plus de 130 plantes différentes, titre alors 70° d’alcool. La Chartreuse verte, moins forte avec ses 55°, sera mise au point en 1840. La chartreuse jaune, plus douce encore, titre 43° d’alcool.  L’histoire de la production et de la commercialisation de la Chartreuse connait des épisodes mouvementés : la Révolution française, l’exil des Chartreux en Espagne au début du 20e siècle, ou encore la destruction de la distillerie des moines dans un éboulement de terrain en 1935.  https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQ4nwjQUOM5U9x-2R0YXtx9wLZq3F9K2D1L8NmkmYlwxC8gI4SgECtCDyisAv3jaPLaDME&usqp=CAULa recette est toujours tenue secrète mais la Table de l’Ours vous propose de découvrir sa sélection et de vous en conté les histoires. | https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQ4nwjQUOM5U9x-2R0YXtx9wLZq3F9K2D1L8NmkmYlwxC8gI4SgECtCDyisAv3jaPLaDME&usqp=CAUUne image contenant neige, nature  Description générée automatiquement  Les Liqueurs de nos Montagnes  Génépi des Pères Chartreux 16€    Chartreuses 4cl  *Chartreuse Jaune* 21€  *Chartreuse Verte* 23€  *Chartreuse MOF* 26€  *Chartreuse 9ème Centenaire* 28€  *Chartreuse Elixir* 32€  *Chartreuse VEP Verte/Jaune* 42€  *Chartreuse UNE Verte/Jaune* 180€ |



*DEJEUNER Au bar… de 12h à 18h00*

|  |  |
| --- | --- |
| Velouté de potirons, châtaigne | 24 € |
| Gravlax par nos soins, blinis & crème aux herbes | 28 € |
| Salade César: romaine, poulet, parmesan, bacon, sauce et césar | 28 € |
| Pâtes Penne/Linguine, sauce au choix  (Pesto, bolognaise, carbonara, tomate) | 32 € |
| Club sandwich : œuf, salade romaine, poulet & pastrami de  bœuf et frites | 38 € |
| Burger – Cheeseburger 180 gr, frites | 38 € |
| Caviar Petrossian Schrenkri 30 gr & sa garniture | 150 € |
| Tiramisu traditionnel | 14 € |
| Crème brûlée à la vanille Bourbon | 15 € |
| Assiette de fruits frais & Chantilly | 15 € |
| Sorbet et glaces : Vanille, chocolat, fraise, citron, mangue, pistache  1 boule 6€ 2 boules 8€ 3 boules 10€  Prix en euros, service et taxes inclus |  |

