LE BAR

A PARTAGER
TO SHARE

LES PLANCHES
PLATTERS

- **LA MONTAGNARDE** 26€
Sélection de 5 charcuteries de la maison Père Ruillier
Assortment of 5 delicatessen from Pere Ruillier

- **LA SAVOYARDE** 23€
Sélection de 5 fromages de la ferme Ruillier
Assortment of 5 cheeses from the Ruillier farm

- **LA GOURMANDE** 30€
Sélection de 3 charcuteries et de 3 fromages de la maison et ferme Ruillier
Assortment of 3 delicatessen and 3 cheeses from Ruillier producer

- **LA MAXI BURRATA DE 500GR** 27€
Pickles de légumes, roquette, pesto, fleur de sel et foccacia
Pickles vegetables, rocket, pesto, sea salt and foccacia

APERITIFS 12CL

- APERITIF ALPARENA — 9€
  Crémant de Savoie et crème de myrtille
  Savoy Crémant and blueberry cream
- COUPE DE CHAMPAGNE — 12€
  Glass of Champagne
- COUPE DE PROSECCO — 8€
  Glass of Prosecco
- COUPE DE PROSECCO SANS ALCOOL — 7€
  Glass of Prosecco without alcohol
- KIR VIN BLANC (CASSIS, MURE, MYRTILLE, PECHE) — 7€
  Kir white wine (BLACKCURRANT, BLACKBERRY, BLUEBERRY, PEACH)
- KIR ROYAL AU CHAMPAGNE (CASSIS, MURE, MYRTILLE, PECHE) — 13€
  Royal kir with Champagne (BLACKCURRANT, BLACKBERRY, BLUEBERRY, PEACH)
- RICARD / PASTIS 2CL — 6€
- SUZE 5CL — 6€
- VERMOUTH ROUGE/BLANC 6CL — 6€
  Red or white Vermouth

BIERES PRESSIONS
DRAFT BEERS

	25CL	50CL
◦ CARLSBERG 5.6°	5€	9€
◦ GALIBIER NUAGE 5.4°	6€	12€
◦ GALIBIER AVALANCHE, LA BLANCHE 5°	6€	12€
◦ BIERE DU MOMENT	6€	12€
◦ PANACHE	5€	9€
◦ MONACO	5€	9€
• Supplément Picon *Extra Picon* 2CL	2€	
• Supplément sirop *Extra syrup* 2CL	0.5€	

BIERES LOCALES
LOCAL BEERS

- **BRASSERIE MONT BLANC** 33CL — 7€

- LA BLONDE 5,8% vol.
Riche et fruitée, notes de céréales et de réglisse
Rich and fruity, notes of cereals and liquorice

- LA ROUSSE 6,5% vol.
Savoureuse, notes de malt et de caramel
Tasty, notes of malt and caramel

- LA BLANCHE 4,7% vol.
Rafraîchissante et acidulée, notes d'épices et d'agrumes
Refreshing and zesty, notes of spices and citrus fruits

- LA VERTE 5,9% vol.
Aromatisée au génépi, notes herbacées et acidulées
Flavored with génépi, herbaceous and zesty notes

- LA BLEUE 5,8% vol.
Fine et légère, notes sucrées de myrtille
(blueberry) 5.8% vol. Fine and light, sweet notes of blueberry

- LA VIOLETTE 4,7% vol.
Aromatique, notes florales fruitées et acidulées
Aromatic, fruity and zesty floral notes

- **BIERE SANS ALCOOL** *ALCOHOL FREE* 33CL — 7€

- VANDESTREEK PLAYGROUND IPA 0%
India Pale Ale sans alcool, riche en saveurs et houblonnée
India Pale Ale without alcohol, rich in flavour and hopped.

COCKTAILS

- **LA FONTE DES NEIGES** 13€

Rhum ambré, sirop de vanille maison, jus d'ananas, jus de citron vert, clarifié au lait
Amber rum, homemade vanilla syrup, pineapple juice, green lime juice, clear milk

- **LE JARDIN SECRET** 13€

Gin infusé aux agrumes, basilic, concombre, sirop de baies roses maison,
jus de citron jaune, tonic
Citrus-infused gin, basil, cucumber, homemade pink peppercorn syrup,
lemon juice, tonic

- **LE FRUIT DEFENDU** 12€

Vodka infusée à la vanille, liqueur de passion, sirop de vanille,
jus d'ananas, purée de passion, prosecco
Vanilla-infused vodka, passion fruit liqueur and purée, pineapple juice,
homemade vanilla syrup, prosecco

- **LE GRAIN DE VELOURS** 12€

Vodka infusée à la vanille, sirop de vanille & tonka, liqueur de café, espresso
Vanilla-infused vodka, vanilla & tonka syrup, coffee liqueur, espresso

- **LA ROSEE D'ETE** 13€

Gin, sirop de framboise, liqueur de litchi, jus de citron jaune, blanc d'oeuf, bitter lavande
Gin, raspberry syrup, lychee liqueur, lemon juice, egg white, lavender bitters

- **LE PASSIONNE** 13€

Rhum ambré, sirop d'épices, jus de citron vert, purée de passion, liqueur de noisette
Amber rum, spiced syrup, lime juice, passion fruit purée, hazelnut liqueur

- **L'IRIS** 13€

Gin Bombay Sapphire, Italicus, Saint Germain, sirop de violette & cassis,
jus de citron jaune, thé vert jasmin
Bombay Sapphire gin, Italicus, Saint Germain, violet & blackcurrant syrup,
lemon juice, jasmine green tea

MOCKTAILS

- **LA PISTE ROUGE** 8€
Thé Earl Grey, infusion de fleurs d'hibiscus, purée de fruits rouges
Earl Grey tea, hibiscus flower infusion, red fruit purée

- **LE FARNIENTE SWIZZLE** 8€
Fraises et concombre frais, jus de citron, jus d'ananas, sirop de vanille, eau pétillante
Fresh strawberries and cucumber, lemon juice, pineapple juice, vanilla syrup, sparkling water

- **LE MANGORA** 8€
Jus d'orange, jus de mangue, sirop de miel pimenté
Orange juice, mango juice, spicy honey syrup

- **LA MADELEINE** 8€
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de vanille, sirop d'orgeat
Orange juice, pineapple juice, vanilla syrup, orgeat syrup

- **LE VIRGIN HUGO** 8€
Sirop de fleur de sureau, prosecco sans alcool, eau pétillante
Elderflower syrup, non-alcoholic prosecco, sparkling water

Pour toute création personnalisée, n'hésitez pas à solliciter nos Bartenders.
For any customised cocktail, don't hesitate to ask our Bartenders.

LES CLASSIQUES
CLASSICS

- **LE SPRITZ** 10€
Aperol, Prosecco, eau pétillante
Aperol, Prosecco, sparkling water

- **LA CHARTREUSE MULE** 12€
Chartreuse verte, ginger beer, citron vert
Green Chartreuse, ginger beer, lime

- **LE CITRON** 10€
Limoncello, Prosecco, eau pétillante
Limoncello, Prosecco, sparkling water

- **LE HUGO SPRITZ** 10€
Liqueur de fleur de sureau, prosecco, menthe, eau pétillante
Elderflower liqueur, prosecco, mint, sparkling water

- **LE NEGRONI** 11€
Gin, martini rouge, campari
Gin, red martini, Campari

- **LE MOJITO** 10€
Rhum Havana 3 ans, citron vert, eau pétillante, menthe fraîche, sucre de canne
Havana 3-year rum, lime, sparkling water, fresh mint, cane sugar

SOFTS

COCA COLA 33CL	5€
COCA COLA ZERO 33CL	5€
FANTA 25CL	5€
SPRITE 25CL	5€
FUZE TEA 25CL	5€
SCHWEPPES TONIC 25CL	5€
SCHWEPPES AGRUMES 25CL	5€
LIMONADE BIO *BIO Lemonade* 33CL	5€
CRODINO BITTER 25CL	5€
DIABOLO* *Lemonade with syrup* 25CL	5.3€
SIROP A L'EAU* *Water with syrup* 25CL	3€

* Grenadine, cassis, menthe, kiwi, pêche, citron, orgeat, fraise, cerise, sureau, framboise
Grenadine, blackcurrant, mint, kiwi, peach, lemon, orgeat, strawberry, cherry, elderflower, raspberry

JUS DE FRUITS 20CL
JUICES

ORANGE	5€
POMME *Apple*	5€
ANANAS *Pineapple*	5€
POIRE *Pear*	5€
FRAISE *Strawberry*	5€
TOMATE *Tomato*	5€

EAUX

EAUX MINERALES PLATES STILL WATER

- VITTEL 50CL 4.5€
- VITTEL 1L 7€

EAUX MINERALES GAZEUSES SPARKLING WATER

- SAN PELLEGRINO 50CL 6€
- SAN PELLEGRINO 1L 7€
- BONNEVAL 33CL 5€

BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

ESPRESSO	2.7€
DOUBLE ESPRESSO	5.4€
DECA	2.9€
CAFE ALLONGE *Americano*	3.5€
NOISETTE *Coffee with milk*	3€
GRAND CREME | CAFE LATTE	5.7€
CAPPUCCINO	6€
CHOCOLAT CHAUD *Hot chocolate*	6€
THE | INFUSIONS *Tea | Infusions*	4.5€
CAFE ET CHOCOLAT VIENNOIS *Viennese coffee or chocolate*	6.5€
BOMBARDINO	8€
GROG MAISON *Homemade Grog*	10€
POMME CHAUDE *Hot apple juice*	5€
VIN CHAUD *Mulled wine*	6€

CAFES DIGESTIFS
COFFEE WITH ALCOHOL

IRISH COFFEE (Whisky 2cl)	11€
FRENCH COFFEE (Cognac 2cl)	11€
MOUNTAIN COFFEE (Genepi ou Chartreuse verte 2cl)	11€
ITALIAN COFFEE (Amaretto 2cl)	11€

ALPAGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE

LA ROSIERE 1850