CŒUR DE MEGÈVE

RUE CHARLES FEIGE

Alpes

Carte

ROOM SERVICE

CŒUR DE MEGÈVE
RUE CHARLES FEIGE
Alpes

Savourez une sélection de plats signés
Le Bistrot directement dans l'intimité de votre chambre.
Pour plus d'informations ou pour passer commande,
composez le 9 depuis votre téléphone.

LES PLANCHES

Planche de charcuterie	29
Planche de fromages	18

SPRITZERS · 17

Apérol Spritz

Edelflower Spritz

Limoncello Spritz

Pomme de cimes

Dollin Spritz

Éclat de violette

MOCKTAILS · 14

Dolce Pesca

Virgin spritz

POUR TOUTE COMMANDE ROOM SERVICE, MERCI DE COMPTER UNE MAJORATION DE 15% DES PRIX AFFICHÉS À LA CARTE
Prix en euros taxes et service compris. Liste des allergènes disponible sur demande

CŒUR DE MEGÈVE

RUE CHARLES FÉLIX

Alpes

CARTE DES *Boissons*



VINS AU VERRE

12 CL

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier Brut	24
Laurent-Perrier Rosé	29
Laurent-Perrier Blanc de Blanc	33

BLANC

Apremont « Le Clos Saint André » P. Ravier, 2022 *Savoie*	11
Chardonnay, Domaine Pommier, 2022 *Bourgogne AOC*	14
Les Cassagne de la Nerthe, 2023 *Côte du Rhône AOP*	16

ROUGE

Mondeuse « Face au Fort » Phillipe & Sylvain Ravier, 2020 *Savoie*	15
Domaine Rabasse Charavin, 2021 *Côtes-du-Rhône*	16
La salle du Château Poujeaux, 2015 *Bordeaux*	18

ROSÉ

Minuty Prestige, 2024 *Côtes-de-Provence*	15
Château Grand Boisé, 2024 *Côtes-de-Provence*	14

BIÈRES

BIÈRES BOUTEILLE, 33cl

Marmotte Pale Ale	9
Marmotte Blanche	9
Marmotte Ambrée	9
Marmotte IPA	9

BIÈRES PRESSION

	25cl | 50cl
IPA ou Blanche (Les Marmottes Beer)	7 | 11
Blonde (Brasseurs Savoyards)	7 | 11

POUR TOUTE COMMANDE ROOM SERVICE, MERCI DE COMPTER UNE MAJORATION DE 15% DES PRIX AFFICHÉS À LA CARTE

Prix en euros taxes et service compris. Liste des allergènes disponible sur demande

SPIRITUEUX

APÉRITIFS

Pastis, Ricard 2cl	8
Kir, *Cassis, cerise* 15cl	15
Kir Royal, *Cassis, cerise* 15cl	22
Suze 6cl	10
Campari 6cl	10
Porto Sandeman, *Blanc ou Ruby* 6cl	10
Dolin, *Blanc ou Rouge* 6cl	12

LIQUEURS *4cl*

Fair Kumquat	12
Adriatico	14
Cointreau	10
Adriatico Velvet	14
Grand Marnier	10
Five Farm's	13
Limoncello di Capri	10
Minty Pegasus	14
Fair Sureau	12
Jägermeister	10
Fair café	12
Get 27	12
Bénédictine D.O.M	12
Luxardo Maraschino	10
Absinthe Grande Absente	13
Génépi des Pères Chartreux	12

LES CHARTREUSES

Chartreuse Verte	14
Chartreuse Jaune	14
Chartreuse 9e Centenaire	18
Chartreuse MOF	16
Chartreuse VEP Verte	40

GINS *4cl*

Tohi Admiral's Reserve Navy Strenght Gin	19
Cap Gin France	20
Pegasus Orion France	18
Fair Gin France	18
Hendrick's Ecosse	20
Isle of Harris Gin Ecosse	19
Yuzugin Japon	25

TEQUILAS *4cl*

Tobien	18
Clase Azul Extra Anejo	70
Clase Azul Reposado	45
Don Julio 1942	39
Los Siete Misterios millésimé 2024	15

VODKAS *4cl*

Fair Vodka France	16
Belvedere Pologne	19
Guillotine France	17
Guillotine Heritage France	20
Guillotine Petrossian France	38

POUR TOUTE COMMANDE ROOM SERVICE, MERCI DE COMPTER UNE MAJORATION DE 15% DES PRIX AFFICHÉS À LA CARTE

Prix en euros taxes et service compris. Liste des allergènes disponible sur demande

SPIRITUEUX

WHISKYS *4cl*

Benromach 15 ans Ecosse, Speyside	34
Woodford Reserve USA	18
Port Charlotte 10 ans USA	18
Miyagikyo Sinle Malt Japon	28
Yoichi Single Malt Japon	26
Glenfiddich 23 ans Grand Cru Ecosse	70

RHUMS *4cl*

Appleton 21 ans Jamaïque	46
Dillon Vieux Millésime 2004 Martinique	48
Planteray 2004 Fondations Barbade	47
Planteray 2000 Itinéraires Trinidad	55
Brugal 1888 République Dominicaine	20
Ezili République Dominicaine	16
Zacapa XO Guatemala	38
Bally Art Déco 2003 Martinique	46

ALCOOLS BRUNS *4cl*

Cognac Ferrand Sélection des Anges	40
Calvados Dupont Fine	14
L'Encantada 1982, Domaine Del Cassou	35
Cognac Ferrand 10 générations	16

EAUX-DE-VIE *4cl*

Framboise Joseph Cartron	14
Poire Joseph Cartron	15
Grappa Borgo Antico	14
Mirabelle	14

BOISSONS

SODAS & EAUX

Evian / Badoit 33cl	6
Sirop à l'eau 33cl	3,5
Coca-Cola / Zero 33cl	7
Limonade 33cl	7
Fever Tree Tonic	7
Fever Tree Ginger ale	7
Fever Tree Ginger Beer	7
Thé glacé maison	7

JUS DE FRUITS

Alain Milliat, 25cl 8
Ananas, pomme, pêche de vigne, tomate, poire

CAFÉS

Café, Déca, Allongé	3
Noisette	3,5
Double café	6
Cappuccino, Latte	6,5

THÉ & INFUSIONS

MANUFACTURE SHOUKÂ

Thés 6
Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Ceylan, Thé vert, Sencha, Jasmin

Matcha Latte 7

Infusions 6
Menthe Verveine, Gingembre, Camomille

BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud traditionnel	8
Café ou Chocolat Viennois	8

POUR TOUTE COMMANDE ROOM SERVICE, MERCI DE COMPTER UNE MAJORATION DE 15% DES PRIX AFFICHÉS À LA CARTE

Prix en euros taxes et service compris. Liste des allergènes disponible sur demande

LE PETIT-DÉJEUNER DU CŒUR

De 7h30 à 10h30 - *From 7:30 AM to 10:30 AM*

25€ par pers. ou inclus dans le tarif de votre chambre
€25 per person or included in the price of your room

BUFFET DE SAISON & PRODUITS D'ARTISAN

Du pays du Mont Blanc et d'ailleurs

Saumon fumé

Charcuterie de fabrication artisanale Savoyarde

Fromages d'alpages : Beaufort, Tomme, chèvre d'ici...

Confitures de Passy

Yahourt nature et aux fruits du Val d'Arly

Beurre demi-sel et nature

Céréales bio de chez Kluger

Pain & viennoiseries

Pâtisseries maison

LES ŒUFS

Coque, au plat, brouillés, omelette

Choix de garniture (supplément de 5€ pour la troisième) : Fines herbes, champignons, tomates, bacon

BOISSONS

Jus de fruits de saison

Jus d'orange ou jus de pamplemousse

Thés & infusions

Cafés

SEASONAL BUFFET & ARTISAN PRODUCTS

From the Mont Blanc region and beyond

Smoked salmon

Artisan-crafted charcuterie from Savoie

Alpine cheeses: Beaufort, Tomme, local goat cheese...

Jams from Passy

Natural and fruit yogurts from Val d'Arly

Salted and unsalted butter

Organic cereals from Kluger

Bread & pastries

Homemade pastries

EGGS

Soft-boiled, fried, scrambled, or omelette

Choice of toppings, additional €5 for a third topping : Fine herbs, mushrooms, tomatoes, bacon

BOISSONS

Seasonal fruit juices

Orange juice or grapefruit juice

Teas & infusions

Coffees

Prix en euros taxes et service compris. Liste des allergènes disponible sur demande.
Prices in euros, taxes and service included. A list of allergens is available upon request.

À LA CARTE

NOTRE BOULANGERIE DU MATIN

Croissant	3
Pain au chocolat	3
Le cake du jour de notre pâtissier	4
Tartines, beurre et confitures	8

LES ŒUFS

Coque, au plat, brouillés, omelette	8

Deux choix de garnitures (supplément de 5€ pour la troisième) : Fines herbes, champignons, tomates, bacon

FRUITS & LAITAGES

Salade de fruits de saison	9
Yaourt (nature, aux fruits)	4

JUS DE FRUITS 8

Alain Milliat, 25cl
Pomme, pêche de vigne, abricot, tomate, poire, framboise

JUS DE FRUITS PRESSÉS 8

Orange / pamplemousse / citron

CAFÉS

Café, Déca, Allongé	3
Noisette	3,5
Double café	6
Cappuccino, Latte	6

THÉ & INFUSIONS 6

MANUFACTURE SHOUKÂ

Thés : Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Ceylan, Thé vert (Sencha, Jasmin), Menthe, Gingembre

Infusions : Verveine, Camomille

OUR MORNING BAKERY

Croissant	*3*
Pain au chocolat	*3*
Pastry chef's cake of the day	*4*
Toast, butter, and jams	*8*

EGGS

Soft-boiled, fried, scrambled, or omelette	*8*

Two topping choices (additional €5 for a third): Fine herbs, mushrooms, tomatoes, bacon

FRUITS & DAIRY

Seasonal fruit salad	*9*
Yogurt (plain, fruit)	*4*

FRUIT JUICES 8

Alain Milliat, 25cl
Apple, vineyard peach, apricot, tomato, pear, raspberry

FRESHLY SQUEEZED JUICES 8

Orange / grapefruit / lemon

COFFEES

Coffee, Decaf, Americano	*3*
Macchiato	*3,5*
Double coffee	*6*
Cappuccino, Latte	*6*

TEAS & INFUSIONS 6

MANUFACTURE SHOUKÂ

Teas : *Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Ceylon, Green tea (Sencha, Jasmine) Mint, Ginger*

Infusions : *Verbena, Chamomile*