

Carte des boissons



T O T E M

Friendly Hotel Flaine

ALCOOLS

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51 - 2 cl	6 €
Suze - 4 cl	4.5 €
Aperol, Campari - 4 cl	7 €
Porto blanc ou rouge - 6 cl	7 €
Martini Rosso ou Bianco - 6 cl	8 €
Kir ou Kir Champagne - 12 cl	7.5 € 15 €
Cassis, mûre, framboise, myrtille, pêche <i>Blackcurrant, blackberry, raspberry, blueberry, peach</i>	

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Jupiler - Pils - 5.2%	5 €	9 €
Big Mountain - IPA - 5.2%	5,5 €	10 €
Kwak - Ambrée - 8.4%	6 €	11 €

BIÈRES BOUTEILLE

BRASSERIE ARTISANALE BIO JEAN-LOUIS - 33 cl	7 €
- La blonde Pale Ale - 4.5% rafraîchissante	
- L'IPA - 6% amertume tropicale	
- La blanche US Wheat Ale - 5% désaltérante et houblonnée	
- La rousse Hoppy Amber Ale - 4.6% caramélisée et fruitée	
- La brune Brown Ale - 6.9% chaleureuse et gourmande	
- La blanche framboise - 6% surfruitée	
- La super blonde - 5.5% influence belge	
Big Mountain - Nano IPA (sans gluten) - 0% - 33 cl	6,5 €
Desperados - 5.9% - 33 cl	7 €

CIDRE

Magners Irish Cider - 33 cl	7 €
-----------------------------	-----

Prix nets, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

COCKTAILS

SIGNATURES

16 €

Flaine Spiritz - 18 cl

Prosecco, génépi, liqueur de fleur de sureau, citron, tonic, zeste

L'Alpiniste - 12 cl

Gin, génépi, sirop de romarin, tonic, romarin

The Green Cab - 12 cl

Mezcal, chartreuse verte, jus de pamplemousse, citron, miel, thym

Rosemary Smash - 12 cl

Gin, citron, sirop de romarin, liqueur de fleur de sureau, romarin

Ginger Hearth - 12 cl

Whisky Bourbon, citron, sirop de gingembre, angostura bitter, zeste

Peatchee - 16 cl

Vodka, Soho, sirop de litchi, jus de pêche, citron, prosecco

Apricorgeat - 16 cl

Amaretto, triple sec, jus d'abricot, sirop d'orgeat, angostura bitter, thym

Red'hotel - 25 cl

Vodka, jus de fraise, limonade, sirop de cerise, citron

Dune's treasure - 25 cl

Rhum ambré, jus d'orange, citron, sirop de safran, ginger beer, angostura bitter, zeste d'orange flambé

Crimson kiss - 25 cl

Gin, Soho, jus de fraise, jus de cranberry, citron, eau pétillante

CLASSIQUES

14 €

Mojito - 25 cl

Rhum blanc, citron vert, menthe, sirop de rhum, eau pétillante

Mule (Moscow, London ou Jamaican) - 25 cl

Vodka ou Gin ou Rhum, ginger beer, citron vert

Paloma - 25 cl

Tequila, jus de pamplemousse, citron, sirop d'agave, limonade

Spritz (Hugo, Aperol ou Limoncello) - 18 cl

Liqueur, prosecco, eau pétillante

Prix nets, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

COCKTAILS

CLASSIQUES

14 €

Bellini - 16 cl

Prosecco, jus de pêche, citron, sucre de canne

French 75 - 16 cl

Gin, prosecco, citron, sucre de canne

Margarita - 10 cl

Tequila, triple sec, citron, sirop d'agave

Cosmopolitan - 10 cl

Vodka, triple sec, jus de cranberry, citron

Espresso Martini - 10 cl

Vodka, Kalhua, café espresso, sucre de canne

Vesper Martini - 10 cl

Gin, vodka, Lillet blanc

Negroni - 9 cl

Gin, Campari, Martini

MOCKTAILS

10 €

Virgin Mojito - 20 cl

Sirop de rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau pétillante

Virgin Spritz - 20 cl

Jus de pamplemousse, sirop de cerise, citron, eau pétillante

Bitter Bloom - 20 cl

Sirop de safran, jus de pamplemousse, citron, tonic

Velvet Spice - 20 cl

Thé noir, sirop de gingembre, jus de pêche, citron, thym

Warm Winter - 20 cl

Jus d'orange, sirop de cannelle, citron, miel local, limonade

Red'Mocktel - 20 cl

Jus de fraise, sirop de cerise, citron, sirop de violette, tonic floral

Morning Dew - 20 cl

Thé vert, jus de concombre, citron vert, sirop d'agave, menthe fraîche, eau pétillante

Prix nets, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

DIGESTIFS - 4 cl

Génépi	7 €	Eau de vie Williamine	11 €
Limoncello	9 €	Eau de vie Framboise	11 €
Baileys	8 €	Grappa	11 €
Amaretto Disaronno	8 €	Grand Marnier	11 €
Kalhua	8 €	Calvados Avallen*	13 €
Get 27	8 €	Armagnac Duc de Camilhac	14 €
Chartreuse verte	9 €	Cognac Hennessy VS	15 €
Cointreau	9 €	Cognac Hennessy XO	25 €

SPIRITUEUX - 4 cl

Supplément soft - 2 €

RHUM

Bacardi Oro	9 €
Bacardi Carta Blanca	9 €
Kraken	12 €
Ron Zacapa	14 €
Zaka Trinidad*	14 €

GIN

Bombay Sapphire	9 €
Hendrick's	11 €
Citadelle	12 €
4810, Mont Blanc	13 €
Ornabrak*	14 €

TEQUILA

Camino	8 €
Gran Patron Silver	14 €

WHISKY

J&B Rare	9 €
Jack Daniel's	11 €
Johnnie Walker Black 12 ans	12 €
Chivas Regal 12 ans	12 €
Suntory Toki	14 €
4810, Mont Blanc	15 €
Nc'Nean Organic*	15 €
Jack Daniel's Single Barrel	15 €
Bulleit Bourbon	15 €
Nikka from the Barrel	15 €
Talisker Port Ruighe	15 €
Oban 14 ans Lagavulin	15 €

VODKA

Absolut Blue	8 €
Grey Goose Original	10 €

* L'Explorateur du Goût

Prix nets, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

VINS AU VERRE - 14 cl

ROUGES

Persan, Domaine de Méjane, 2023	8 €
Le Paroxysme Bio, Cellier de la Baraterie, 2022	8 €
Luxe Calme & Volupté, Clos des Centenaires, 2021	8 €
Les Champauvins Bio, Alain Jaume, 2023	8 €
Château Fleur Ursuline, Saint Emilion Grand Cru, 2019	9 €
Mercury La Charmée, Domaine Gouffier, 2024	9 €

BLANCS

Petit Bourgeois Sauvignon Blanc, Henri Bourgeois, 2024	8 €
Vioignier, Pays d'Oc, Vignobles Paul Mas, 2024	7 €
Frangin Frangine, Côtes de Gascogne, Laffitte-Teston, 2023	7 €
Saint Véran, Domaine Bourdon, 2024	8 €
Chablis, Jean-Marc Brocard, 2023	9 €
Roussette Monterminod, Domaine G&G Bouvet, 2023	9 €

ROSÉ

Love by Léoube Bio, Côtes de Provence, 2023	8 €
---	-----

BULLES

Prosecco Edoardo Rota Brut - 12 cl.	8.5 €
Champagne Pierre Legras Orior Brut - 12 cl.	14 €

BOISSONS FRAICHES

SODAS

Coca-Cola - 33 cl	4,5 €
Coca-Cola zero - 33 cl	4,5 €
Orangina - 25 cl	4 €
Fine thé pêche - 33 cl	5,5 €
Fine limonade Bio - 33 cl	5,5 €
Schweppes agrumes - 25 cl	5 €
Schweppes ginger beer & chili - 20 cl	5 €

JUS DE FRUITS

Les jus de rêve - Bio - 25 cl	6 €
Pomme, pêche, tomate ou orange-carotte-citron <i>Apple, peach, tomato or orange-carrot-lemon juice</i>	
Fruits pressés - 25 cl	8 €
Orange, pamplemousse <i>Orange, grapefruit</i>	

SIROPS

Sirop à l'eau filtrée	3,5 €
Diabolo (sirop + limonade)	4,5 €
Grenadine, fraise, menthe, pêche, citron, kiwi, ananas, mangue <i>Grenadine, strawberry, mint, peach, lemon, pineapple, mango</i>	

EAUX

Eau filtrée plate ou pétillante - 1l <i>Still or sparkling filtered water - 1l</i>	3 €
Vittel - 1l <i>Vittel mineral water - 1l</i>	6 €
Perrier fines bulles - 33 cl ou 1l <i>Perrier sparkling water - 33 cl or 1l</i>	4,5 € 6 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ & THÉ

Ristretto, Espresso, Décafeiné	2.5 €
Noisette	3 €
Café allongé	3 €
Double espresso	4.5 €
Grand crème	4.5 €
Latte macchiato	5.5 €
Cappuccino	5.5 €
Café viennois <i>Coffee with whipped cream</i>	4.5 €
Thé ou infusion 2 Marmottes	4.5 €

CHOCOLAT

Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	5 €
Chocolat viennois <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	6 €

ALCOOLISÉE

Vin chaud <i>Mulled wine</i>	6 €
Irish Coffee - 20 cl	12 €
The Alpine Cure - 20 cl	12 €
Rhum ambré, citron, miel, sirop de gingembre, eau chaude, thym	
Hot Toddy - 20 cl	12 €
Thé noir, whisky, citron, miel, clou de girofle, cannelle	

CRÉATION

Marmot Hug - 20 cl	8 €
Jus d'orange, sirop de romarin, miel, thé aux agrumes	
The Tastea - 20 cl	8 €
Thé noir, zeste d'orange, clou de girofle, sirop de cannelle, romarin	

Prix nets, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

FRIENDLY FOOD

12h - 21h

TAPAS

Saucisson de Savoie <i>Savoy sausage</i>	10 €
Planchette de fromages <i>Cheese platter</i>	19 €
Planchette de charcuteries <i>Charcuterie platter</i>	21 €
Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	10 €
Bol de frites classiques <i>Bowl of french fries</i>	6 €
Bol de frites au parmesan et mayonnaise à la truffe <i>Bowl of french fries with parmesan and truffle mayo</i>	8 €
Salade mixte <i>Mixed salad</i>	6 €
Crèmeux de topinambour, chips et noisettes torréfiées <i>Jerusalem artichoke cream, crisps and roasted hazelnuts</i>	12 €
Oeuf bio parfait, houmous, yaourt grec, beurre de paprika fumé, oignons frits <i>Organic perfect egg, hummus, Greek yoghurt, smoked paprika butter, fried onions</i>	14 €
Tartine d'oignons et lardons, gratinée au Beaufort AOP <i>Onion and bacon tartine, gratinated with Beaufort AOP</i>	14 €
Poulet karaage (poulet croustillant, mariné gingembre-soja) <i>Karaage chicken (crispy ginger and soy marinated chicken)</i>	16 €
Rillettes de poisson avec pain grillé <i>Fish rillettes with toasted bread</i>	12 €
Chou rôti, sauce césar, anchois, câpres, croutons <i>Roasted cabbage, caesar sauce, anchovies, capers, croutons</i>	12 €

Prix nets, service compris