

BAR

APÉRITIFS

G.H MUMM CORDON ROUGE	12cl	15
KIR ROYAL G.H MUMM CORDON ROUGE	12cl	16
RICARD	4cl	5
KIR VIN BLANC	12cl	7
MARTINI ROUGE, BLANC	6cl	6
AMARETTO	4cl	10

BIÈRES

BIÈRE PRESSION CARLSBERG LAGER	33 cl	6
BIÈRE PRESSION CARLSBERG LAGER	50 cl	8
BIÈRE PRESSION BROOKLYN DEFENDER IPA	33 cl	6
BIÈRE PRESSION BROOKLYN DEFENDER IPA	50 cl	9
1664 0° BIÈRE BOUTEILLE	33 cl	6

COCKTAILS

APÉROL SPRITZ	10
ST-GERMAIN SPRITZ	12
ITALICUS SPRITZ	12
MOJITO	13
FRENCH MULE BY GREY GOOSE VODKA	13
PALOMA BY PATRÓN TEQUILA	13
NEGRONI BY BOMBAY SAPPHIRE	14
BASIL SMASH BY BOMBAY SAPPHIRE	15

MOCKTAILS

VIRGIN SUNRISE	11
VIRGIN MOJITO	10

SOFTS

COCA COLA CLASSIC, ZÉRO	33 cl	5
FANTA, SPRITE, FUZE TEA	33 cl	5
RED BULL ENERGY DRINK , SUGAR FREE	25 cl	6
RED BULL RED EDITION	25 cl	6
ORGANIC TONIC WATER, GINGER BEER	25 cl	5
JUS GRANINI	25 cl	5
Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate		
VITTEL, SAN PELLEGRINO	75 cl	6,5

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	2,5
DOUBLE EXPRESSO, DOUBLE DÉCAFÉINÉ, THÉS	4,5
CAPPUCCINO, CAFÉ AU LAIT, CHOCOLAT	5

La consommation excessive d'alcool est dangereuse pour la santé. Veuillez boire avec modération.

Les prix incluent toutes les taxes et le service.

VINS AU VERRE 12 CL

ROSÉ	CUVÉE FOLIE DOUCE	IGP Méditerranée	5
	MINUTY PRESTIGE	AOP Côtes de Provence	7
	MAISON SAINTE MARGUERITE	AOP Côtes de Provence	8

BLANC	CUVÉE FOLIE DOUCE	IGP Pays d'Oc	5
	AOC CHABLIS	Domaine Seguinod Bordet	8
	AOC SANCERRE	Jean-Marc Pastou	8

ROUGE	CUVÉE FOLIE DOUCE	IGP Pays d'Oc	5
	AOP LANGUEDOC	Pic Saint-Loup « Émotion »	7
	AOC CROZES-HERMITAGE	« Les Palais »	8
	AOP SAINT-ÉMILION	Baron Carl	8

VINS EN BOUTEILLE 75 CL

LES VINS ROSÉS

CUVÉE FOLIE DOUCE	IGP Méditerranée	30
MINUTY PRESTIGE	AOP Côtes de Provence	45
MAISON SAINTE MARGUERITE	AOP Côtes de Provence	50
MINUTY ROSE & OR	AOP Côtes de Provence	65

LES VINS BLANCS

LANGUEDOC		
CUVÉE FOLIE DOUCE	IGP Pays d'Oc	30
AOC LANGUEDOC	Château Puech-Haut « Le Givré »	70
LOIRE		
AOC SANCERRE	Jean-Marc Pastou	60
BOURGOGNE		
AOC CHABLIS	Domaine Seguinod Bordet	60
ALSACE		
AOP RIESLING	Cave de Beblenheim	50
SAVOIE		
AOP ROUSSETTE DE SAVOIE	Maison Cavaillé	45
AOP CHIGNIN BERGERON	Maison Cavaillé	70
PROVENCE		
MINUTY PRESTIGE	AOP Côtes de Provence	45
ITALIE		
DOC PINOT GRIGIO	Tenute Arnaces	40

LES VINS ROUGES

LANGUEDOC		
CUVÉE FOLIE DOUCE	IGP Pays d'Oc	30
AOP LANGUEDOC	Pic Saint-Loup « Émotion »	40
BORDEAUX		
AOC SAINT-ÉMILION	Baron Carl	60
AOC PAUILLAC	Baron Nathaniel	70
BOURGOGNE		
AOC HAUTES-CÔTES DE BEAUNE	La Perrière	90
BEAUJOLAIS		
AOP MORGON	Domaine Matray	65
VALLÉE DU RHÔNE		
AOC CROZES-HERMITAGE	« Les Palais »	55
AOP SAINT-JOSEPH	Louis Chèze	115
SAVOIE		
AOP MONDEUSE 1949	Maison Cavaillé	60
PROVENCE		
AOP CÔTES DE PROVENCE	Château Minuty Gabriel	110
ITALIE		
DOC TOSCANE	Chianti	40

LE DÉJEUNER



La recommandation accord met & vin du sommelier

ENTRÉES

🕒 BURRATA	14
pois verts, asperges	
🍷 AOC SANCERRE	8

LA SALADE CÉSAR FOLIE DOUCE	15
🍷 CUVÉE FOLIE DOUCE	5

PLANCHE ANTIPASTI	19
légumes confits, charcuteries et fromages italiens	
🍷 MAISON SAINTE MARGUERITE	8

PLATS

BURGER DE POULET FRIT	24
provolone, tomates séchées, mayo pesto vert	
🍷 CUVÉE FOLIE DOUCE	5

DAURADE	21
fine ratatouille, fregola sarda	
🍷 MAISON SAINTE MARGUERITE ROSÉ	8

🕒 RAVIOLI RICOTTA CITRON	24
crème de parmesan, agrumes	
🍷 AOC SANCERRE	8

🕒 PIZZA MARGHERITA	13
🍷 MINUTY PRESTIGE ROSÉ	7

PIZZA PARMA	15
🍷 MAISON SAINTE MARGUERITE ROSÉ	8

PIZZA PULLED PORK BBQ	16
🍷 CUVÉE FOLIE DOUCE	5

PIZZA TARTUFATA	18
🍷 AOC SANCERRE	8

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE, VANILLE DE MADAGASCAR	11
ENTREMETS CHOCOLAT FOLIE DOUCE	11
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES	12
PARIS-CHAMONIX	12

Menu enfant 13

COQUILLETES TROP RIGOLOTES AU JAMBON

POULET PANÉ, FRITES

POISSON PANÉ, PURÉE DE POMME DE TERRE, LÉGUMES



Consultez notre cahier des allergènes sur demande.

FREE WIFI : LaFolieDouce

Password : welcome74

@FOLIEDOUCHEHOTELSCHAMONIX

La Folie Douce Hotels Chamonix

CHECK
our
events



FOLIE CORNER

PLANCHES À PARTAGER À PARTIR DE 2 PERSONNES

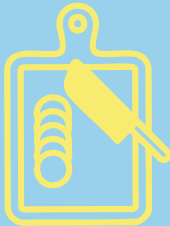


PLANCHE DE FROMAGE 19

BEAUFORT, TOMME DE SAVOIE, REBLOCHON, PETIT CHÈVRE FRAIS
Option XXL disponible avec un supplément de 10 euros

PLANCHE DE CHARCUTERIES, SÉLECTION MAISON BAUD 20

JAMBON BLANC À LA TRUFFE, JAMBON SEC FUMÉ, COPPA,
SAUCISSON SEC GÉANT FUMÉ AUX BAIES DE GENIÈVRE
Option XXL disponible avec un supplément de 10 euros

PLANCHE MIXTE 21

BEAUFORT, TOMME DE SAVOIE, REBLOCHON, JAMBON BLANC À LA TRUFFE
JAMBON SEC FUMÉ, COPPA
Option XXL disponible avec un supplément de 10 euros

ADULTS ONLY

GRANDS FLACONS DE VINS 150 CL

ROSÉ	MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	110
	MAISON SAINTE MARGUERITE AOP Côtes de Provence	140
BLANC	MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	110
	AOC LANGUEDOC Château Puech-Haut «Le Givré»	150
ROUGE	AOC PAUILLAC Baron Nathaniel	150
	AOP SAINT-JOSEPH Louis Chèze	200

DIGESTIFS 4 CL

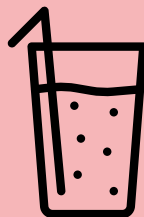
LIMONCELLO	6
GÉNÉPI	8
AMARETTO	10
BAILEYS	10
GET 27, GET 31	10
CHARTREUSE JAUNE, VERTE	12

Consultez notre cahier des allergènes sur demande.



APÉRITIFS

G.H MUMM CORDON ROUGE	12cl	15
KIR ROYAL G.H MUMM CORDON ROUGE	12cl	16
RICARD	4cl	5
KIR VIN BLANC	12cl	7
MARTINI ROUGE, BLANC	6cl	6
AMARETTO	4cl	10



BIÈRES

BIÈRE PRESSION CARLSBERG LAGER	33 cl	6
BIÈRE PRESSION CARLSBERG LAGER	50 cl	8
BIÈRE PRESSION BROOKLYN DEFENDER IPA	33 cl	6
BIÈRE PRESSION BROOKLYN DEFENDER IPA	50 cl	9
1664 0° BIÈRE BOUTEILLE	33 cl	6

COCKTAILS

APÉROL SPRITZ	10
ST-GERMAIN SPRITZ	12
ITALICUS SPRITZ	12
MOJITO	13
FRENCH MULE BY GREY GOOSE VODKA	13
PALOMA BY PATRÓN TEQUILA	13
NEGRONI BY BOMBAY SAPPHIRE	14
BASIL SMASH BY BOMBAY SAPPHIRE	15

MOCKTAILS

VIRGIN SUNRISE	11
VIRGIN MOJITO	10

SOFTS

COCA COLA CLASSIC, COCA COLA ZÉRO	33 cl	5
FANTA, SPRITE, FUZE TEA	33 cl	5
RED BULL ENERGY DRINK, SUGAR FREE	25 cl	6
RED BULL RED EDITION	25 cl	6
ORGANIC TONIC WATER, GINGER BEER	25 cl	5
JUS GRANINI	25 cl	5
<i>Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate</i>		
VITTEL, SAN PELLEGRINO	75 cl	6,5

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	2,5
DOUBLE EXPRESSO, DOUBLE DÉCAFÉINÉ, THÉS	4,5
CAPPUCCINO, CAFÉ AU LAIT, CHOCOLAT	5

BOISSONS

VINS AU VERRE 12 CL

ROSÉ	CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Méditerranée	5
	MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	7
	MAISON SAINTE MARGUERITE AOP Côtes de Provence	8

BLANC	CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d'Oc	5
	AOC CHABLIS Domaine Seguinod Bordet	8
	AOC SANCERRE Jean-Marc Pastou	8

ROUGE	CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d'Oc	5
	AOP LANGUEDOC Pic Saint-Loup « Émotion »	7
	AOC CROZES-HERMITAGE « Les Palais »	8
	AOP SAINT-ÉMILION Baron Carl	8

VINS EN BOUTEILLE 75 CL

LES VINS ROSÉS

CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Méditerranée	30
MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	45
MAISON SAINTE MARGUERITE AOP Côtes de Provence	50
MINUTY ROSE & OR AOP Côtes de Provence	65

LES VINS BLANCS

LANGUEDOC	
CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d'Oc	30
AOC LANGUEDOC Château Puech-Haut « Le Givré »	70

LOIRE	
AOC SANCERRE Jean-Marc Pastou	60

BOURGOGNE	
AOC CHABLIS Domaine Seguinod Bordet	60

ALSACE	
AOP RIESLING Cave de Beblenheim	50

SAVOIE	
AOP ROUSSETTE DE SAVOIE Maison Cavaillé	45
AOP CHIGNIN BERGERON Maison Cavaillé	70

PROVENCE	
MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	45

ITALIE	
DOC PINOT GRIGIO Tenute Arnaces	40

LES VINS ROUGES

LANGUEDOC	
CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d'Oc	30
AOP LANGUEDOC Pic Saint-Loup « Émotion »	40

BORDEAUX	
AOC SAINT-ÉMILION Baron Carl	60
AOC PAUILLAC Baron Nathaniel	70

BOURGOGNE	
AOC HAUTES-CÔTES DE BEAUNE La Perrière	90

BEAUJOLAIS	
AOP MORGON Domaine Matray	65

VALLÉE DU RHÔNE	
AOC CROZES-HERMITAGE « Les Palais »	55
AOP SAINT-JOSEPH Louis Chèze	115

SAVOIE	
AOP MONDEUSE 1949 Maison Cavaillé	60

PROVENCE	
AOP CÔTES DE PROVENCE Château Minuty Gabriel	110

ITALIE	
DOC TOSCANE Chianti	40

La consommation excessive d'alcool est dangereuse pour la santé. Veuillez boire avec modération.
Les prix incluent toutes les taxes et le service.



LES VINS

ENTRÉES

La recommandation accord met & vin du sommelier

TARTARE DE BOEUF

shiitakés, échalotes confites au Saké

AOC CHABLIS Domaine Seguinod Bordet 8

16

④ BURRATA

pois verts, asperges

AOC SANCERRE Jean-Marc Pastou 8

14

LA SALADE CÉSAR FOLIE DOUCE

CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d'Oc 5

15

POULPE

poivrons rouges, sauce vierge aux noix de pins

MAISON SAINTE MARGUERITE AOP Côtes de Provence 8

19

TATAKI DE THON

gochujang, soja, edamame

MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence 7

17

④ STRACCIATELLA

truffes et pain sarde **à partager pour 2**

AOC CHABLIS Domaine Seguinod Bordet 8

17/personne

PLATS

BURGER DE POULET FRIT

provolone, tomates séchées, mayo pesto vert

CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d'Oc 5

24

DAURADE

fine ratatouille, fregola sarda

MAISON SAINTE MARGUERITE AOP Côtes de Provence 8

21

ÉPAULE D'AGNEAU CROUSTILLANTE

orzotto, purée de piquillas, fromage de brebis

AOP LANGUEDOC Pic Saint-Loup « Émotion » 7

23

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE

espuma de pomme de terre, jus de cochon au chorizo

AOC CROZES-HERMITAGE « Les Palais » 8

29

④ RAVIOLI RICOTTA CITRON

crème de parmesan, agrumes

AOC SANCERRE Jean-Marc Pastou 8

24

④ CHOU-FLEUR RÔTI

condiment aux herbes, pickles de chou-fleur

CUVÉE FOLIE DOUCE IGP Pays d'Oc 5

21

LA CUISSON AU BOIS - 2 PERSONNES

CÔTE DE COCHON DE BORNES

AOP LANGUEDOC Pic Saint-Loup « Émotion » 7

33/personne

CÔTE DE VEAU

AOC CROZES-HERMITAGE « Les Palais » 8

43/personne

CÔTE DE BŒUF MATURÉE

AOP SAINT-ÉMILION Baron Carl 8

55/personne

GARNITURES

SAUCE CHARCUTIÈRE

FRITES

SAUCE BÉARNAISE

ESPUMA DE POMME DE TERRE

SAUCE CHAMPIGNONS CRÈME

ASPERGES RÔTIES AU JOSPER

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE, VANILLE DE MADAGASCAR

11

ENTREMETS CHOCOLAT FOLIE DOUCE

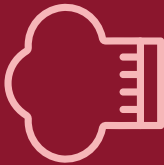
11

CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES

12

PARIS-CHAMONIX

12



À TABLE



Menu enfant 13

- COQUILLETES TROP RIGOLOTES AU JAMBON
- POULET PANÉ, FRITES
- POISSON PANÉ, PURÉE DE POMME DE TERRE, LÉGUMES

ADULTS ONLY

GRANDS FLACONS DE VINS 150 CL

ROSÉ	MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	110
	MAISON SAINTE MARGUERITE AOP Côtes de Provence	140
BLANC	MINUTY PRESTIGE AOP Côtes de Provence	110
	AOC LANGUEDOC Château Puech-Haut «Le Givré»	150
ROUGE	AOC PAUILLAC Baron Nathaniel	150
	AOP ST JOSEPH Louis Chèze	200

CHAMPAGNES

BLANC DE BLANCS	75 cl	150 cl	300 cl
RUINART	220	450	
PERRIER-JOUËT	250		
ROSÉ			
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ	200	400	
CHAMPAGNES BRUTS			
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT	150	290	600
G.H MUMM CORDON ROUGE	115	240	600

SPIRITUEUX 4 CL

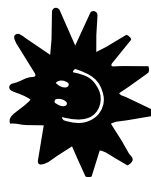
VODKA GREY GOOSE	14
GIN BOMBAY SAPPHIRE	12
WHISKY TALISKER	13
RHUM DIPLOMATICO	14
TEQUILA PATRÓN SILVER	15

DIGESTIFS 4 CL

LIMONCELLO	6
GÉNÉPI	8
AMARETTO	10
BAILEYS	10
GET 27, GET 31	10
CHARTREUSE JAUNE, VERTE	12



FOLIE CORNER



WHAT'S UP THIS SUMMER ?



TERRASSE EXTÉRIEURE

TOUS LES JEUDIS
musique

TOUS LES VENDREDIS
musique

TOUS LES SAMEDIS

*Guinguette
Club*

**BELLA
VITA**

**Rocky
CAMP**

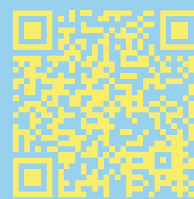
JUIN

21.06 **WHITE
PARTY**
Fête de la Musique

27.06 **MARATHON
AFTER RUN**
Marathon du Mont Blanc

LA BUVETTE DES SPORTS
Selon programmation sportive

**CHECK
our
events**



JUILLET

14.07 **WHAT THE
FRENCH**
Fête Nationale

18.07 **FERIA**
Soirée Basque

AOÛT

01.08 **LE CLUB 1969
BEACH
PARTY**

08.08 **GOOD FOOD
GOOD MOOD**

15.08 **LA GUINGUETTE
DU 15**

20.08 **GUINGUETTE
PAIILLETES**

Le Janssen

OUVERT TOUS LES JOURS DE 10H À 2H
CET ÉTÉ, VENEZ PROFITER DE LA TERRASSE