

Apéritifs

G.H MUMM Cordon Rouge	12cl	15 €
Kir Royal G.H MUMM Cordon Rouge	12cl	16 €
Ricard	4cl	6 €
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 €
Bière Bouteille 1664 0°	33 cl	6 €

Cocktails

Apérol Spritz	10 €
St Germain Spritz	12 €
Italicus Spritz	12 €
Mojito	14 €
French Mule by Grey Goose Vodka	15 €
Paloma by Patrón Tequila	15 €
Negroni by Bombay Sapphire	15 €
Basil Smash by Bombay Sapphire	15 €

Mocktails

Virgin Sunrise	11 €
Virgin Mojito	11 €

Sodas, Jus et Eaux

Coca Cola Classic, Zéro	33 cl	5 €
Fanta, Sprite, Fuze Tea	33 cl	5 €
Red Bull Energy Drink , Sugar Free	25 cl	5 €
Red Bull Red Edition	25 cl	5 €
Organics Tonic Water, Ginger beer	25 cl	5 €
Jus de Fruits Granini	25 cl	5 €
Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate		
Vittel, San Pellegrino	75 cl	6,50 €

Boissons Chaudes

Café expresso, Décaféiné	2,50 €
Double expresso, Double Décaféiné, Thés	4,50 €
Capuccino, Café au Lait, Chocolat	5,50 €

Vins au Verre

ROSÉ	Cuvée Folie Douce - IGP Méditerranée	12 cl	5 €
ROSÉ	Minuty Prestige - AOP Côtes de Provence	12 cl	7 €
ROSÉ	Maison Sainte Marguerite - AOP Côtes de Provence	12 cl	8 €
BLANC	Cuvée Folie Douce - IGP Pays d'Oc	12 cl	5 €
BLANC	IGP Pays d'Oc - Paul Mas Chardonnay	12 cl	7 €
BLANC	AOC Chablis - Domaine Seguinod Bordet	12 cl	8 €
BLANC	AOC Sancerre - Jean Marc Pastou	12 cl	8 €
ROUGE	Cuvée Folie Douce - IGP Pays d'Oc	12 cl	5 €
ROUGE	AOP Languedoc - Pic St Loup « Émotion »	12 cl	7 €
ROUGE	AOC Crozes-Hermitage « Les Palais »	12 cl	8 €
ROUGE	AOP St Émilien - Baron Carl	12 cl	8 €

Vins en Bouteille

Les vins rosés

Cuvée Folie Douce - IGP Méditerranée	75 cl	30 €
Minuty Prestige - AOP Côtes de Provence	75 cl	45 €
Maison Sainte Marguerite - AOP Côtes de Provence	75 cl	50 €

Les vins blancs

LANGUEDOC		
Cuvée Folie Douce - IGP Pays d'Oc	75 cl	30 €
IGP Pays d'Oc - Paul Mas Chardonnay	75 cl	40 €
LOIRE		
AOC Sancerre - Jean Marc Pastou	75 cl	60 €
BOURGOGNE		
AOC Chablis - Domaine Seguinod Bordet	75 cl	60 €
ALSACE		
AOP Pinot Gris Alsace - Cave de Beblenheim	75 cl	50 €
SAVOIE		
AOC Roussette de Savoie - Cep Noir Vieilles Vignes	75 cl	40 €
PROVENCE		
Minuty Prestige - AOP Côtes de Provence	75 cl	45 €
Château Sainte Marguerite - Cru Classé Côtes de Provence	75 cl	90 €
ITALIE		
DOC Pinot Grigio - Tenute Arnaces	75 cl	38 €

Les vins rouges

LANGUEDOC		
Cuvée Folie Douce - IGP Pays d'Oc	75 cl	30 €
AOP Languedoc - Pic St Loup « Émotion »	75 cl	40 €
BORDEAUX		
AOC Côtes de Bourg - Château Haut Guiraud	75 cl	45 €
AOP St Émilien - Baron Carl	75 cl	60 €
BOURGOGNE		
AOC Mercurey - Domaine Narjoux Normand	75 cl	80 €
VALLÉE DU RHÔNE		
AOC Crozes-Hermitage « Les Palais »	75 cl	55 €
AOP Cairanne-Vignes d'Horizon	75 cl	65 €
SAVOIE		
AOP Gamay - Cep Noir Vieilles Vignes	75 cl	30 €
PROVENCE		
Château Sainte Marguerite - Cru Classé Côtes de Provence	75 cl	90 €
ITALIE		
IGT Nero d'Avola - Cantine Castellani	75 cl	35 €

Entrées

- 🔥 Salmorejo andalou, œuf mimosa et crismi de parmesan 11 €
- 🔥 Burrata au cœur fondant, velouté froid de courgette à la menthe fraîche, sauce chimichurri 12 €
- 🔥 Aubergines confites, grenade, edamame et fromage blanc citronné 13 €
- Sashimi de thon rouge, guacamole revisité aux agrumes 15 €
- Tartare de bœuf au couteau à l'italienne, tomates séchées, câpres et parmesan 18 €
- Salade César Folie Douce 18 €

Plats

- 🔥 Gnocchis aux légumes d'été rôtis, feta, vinaigre balsamique 21 €
- Salade César Folie Douce – Format XXL 23 €
- Tartare de bœuf au couteau à l'italienne, tomates séchées, câpres et parmesan – Format XXL 25 €
- Suprême de volaille cuisson basse température écrasé de pommes de terre, échalotes confites, pomme rôtie 25 €
- Filet de bar rôti, caviar d'aubergine, olives de Kalamata, sauce vierge aux agrumes et fruits de la passion 26 €
- Entrecôte, pommes de terre grenaille et légumes de saison, beurre Maître d'hôtel 35 €

Burgers

Tous nos pains sont réalisés par la Maison Bourdillat à Chamonix Mont-Blanc

- Chicken Burger 24 €
croustillant de poulet fermier, crème d'avocat et coleslaw maison
- Burger Folie Douce 26 €
steak haché de bœuf Wagyu, compotée d'oignons au vin de Savoie, ketchup au poivron rouge, sauce Beaufort
- Burger à l'Italienne 26 €
bœuf Wagyu, pesto à la pistache, mortadelle et stracciatella

Desserts

- Salade de fruits frais de saison 11 €
- Tiramisu traditionnel 11 €
- Tarte au citron meringuée 12 €
- Tarte aux myrtilles 13 €
- Déclinaison trois chocolats 13 €



KIDS ONLY - 15€

Plats

Steak de Bœuf Wagyu
Nuggets de Poulet
Poisson du Jour

Accompagnements

Frites
Salades
Légumes du Jour

Pâtes

Bolognaise
Nature
Parmesan
Au Beurre

Desserts

Glace (parfums sur demande)
Dessert du Jour



ADULTS ONLY

Grands Flacons de Vins

ROSÉ	Minuty Prestige - AOP Côtes de Provence	150 cl	90 €
ROSÉ	Maison Sainte Marguerite - AOP Côtes de Provence	150 cl	120 €
BLANC	Minuty Prestige - AOP Côtes de Provence	150 cl	90 €
BLANC	AOC Roussette de Savoie - 1949	150 cl	100 €
ROUGE	VDF Black Gorilla	150 cl	70 €
ROUGE	AOC Graves - Château Beauregard Ducasse	150 cl	100 €

Champagnes

Les Blancs de Blancs

Perrier-Jouët

75 CL 150 CL 300 CL

200 €

Les Rosés

Perrier-Jouët Blason

160 €

350 €

Champagnes Bruts

Perrier-Jouët Grand Brut

150 €

290 €

600 €

G.H MUMM Cordon Rouge

110 €

210 €

650 €

Carte des vins et champagnes prestige disponible sur demande

Digestifs

Limoncello

4 cl 6 €

Génépi

4 cl 8 €

Amaretto

4 cl 10 €

Baileys

4 cl 10 €

Get 27, Get 31

4 cl 10 €

Chartreuse Jaune, Verte

4 cl 12 €

BE
M
B
O
E
F
J
O
E

VOTRE VERRE DE MINUTY PRESTIGE,
BLANC OU ROSÉ ?



MINUTY

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

✦ ✦
Tous les jeudis :
FOLIE GUINGUETTE

Tous les vendredis :
DOLCE LATINA

Tous les samedis :
SUNSET



JUIN

Sam. 21 juin :
Summer Opening
WHITE PARTY

Sam. 28 juin :
Soirée MARATHON
DU MONT-BLANC

JUILLET

Sam. 5 juillet :
Soirée ARCTERYX

Sam. 12 juillet :
After COUPE DU
MONDE D'ESCALADE

Dim. 13 juillet :
WHAT THE FRENCH

Ven. 25 juillet :
Concert COSMO JAZZ



AOUT

Ven. 1er Aout : ✦
BEER DAY

Mer. 6 aout :
NUIT DES ÉTOILES

Ven. 15 aout :
GUINGUETTE DU 15

Sam. 30 aout :
Closing UTMB

CHECK
our
event

