

# BAR

TELL THE  
WORLD  
YOU ARE

HERE

## 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	33cl	7 €
Americano	10cl	10 €
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	7 €
Bière Pression Brooklyn Defender IPA	50 cl	9 €
Bière Bouteille 1664 0°	33 cl	6 €

## Cocktails

Apérol Spritz	11 €
St Germain Spritz	12 €
Italicus Spritz	12 €
Moscow Mule	13 €
Mojito	14 €

## Mocktails

Crodino Spritz 0°	8 €
Virgin Sunrise	11 €
Virgin Mojito	11 €

## Sodas, Jus et Eaux

Coca Cola Classic, Zéro	33 cl	5 €
Fanta, Sprite, Fuze Tea	33 cl	4,50 €
Red Bull Energy Drink , Sugar Free	25 cl	6 €
Red Bull Red Edition	25 cl	6 €
Organics Tonic Water, Ginger beer	25 cl	6 €
Jus de Fruits Granini	25 cl	5 €
Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Tomato		
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	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 Émilion - 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	55 €
Minuty Rose & Or - AOP Côtes de Provence	75 cl	80 €

### Les vins blancs

LANGUEDOC		
Cuvée Folie Douce - IGP Pays d'Oc	75 cl	30 €
AOC Languedoc - Château Puech-Haut «Le Givré»	75 cl	70 €

LOIRE		
AOC Sancerre - Jean Marc Pastou	75 cl	60 €

BOURGOGNE		
AOC Chablis - Domaine Seguinod Bordet	75 cl	60 €

ALSACE		
AOP Riesling - Cave de Beblenheim	75 cl	50 €

SAVOIE		
AOP Roussette de Savoie - Maison Cavaillé	75 cl	45 €
AOP Chignin Bergeron - Maison Cavaillé	75 cl	70 €

PROVENCE		
Minuty Prestige - AOP Côtes de Provence	75 cl	45 €

ITALY		
DOC Pinot Grigio - Tenute Arnaces	75 cl	40 €

### 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 St Émilion - Baron Carl	75 cl	60 €
AOC Pauillac - Baron Nathaniel	75 cl	70 €

BOURGOGNE		
AOC Hautes Côtes de Beaune - La Perrière	75 cl	90 €

BEAUJOLAIS		
AOP Morgon - Domaine Matray	75 cl	65 €

VALLÉE DU RHÔNE		
AOC Crozes-Hermitage « Les Palais »	75 cl	55 €
AOP St Joseph - Louis Chèze	75 cl	85 €

SAVOIE		
AOP Mondeuse 1949 - Maison Cavaillé	75 cl	40 €

PROVENCE		
AOP Côtes de Provence - Château Minuty Gabriel	75 cl	110 €

ITALIE		
DOC Toscane - Chianti	75 cl	45 €



# LE DÉJEUNER

Consultez notre cahier des allergènes sur demande.

NORMAL  
IS  
BORING

## Entrées

Œuf parfait, crème de topinambour, brioche toastée et champignons poêlés	14,00€
---	--------

Carpaccio de bœuf*, shimeji marinés, truffe et parmesan	15,00€
--	--------

Soupe à l'oignon Folie Douce, feuilleté gratiné au Beaufort	16,00€
--	--------

Salade César Folie Douce	18,00€
--------------------------	--------

## Plats

Raviolis au Reblochon, espuma de Reblochon et champignons	22,00€
--	--------

Burger Montagnard bœuf haché, lard, salade, sauce au Reblochon	24,00€
---	--------

Pièce du boucher	25,00€
------------------	--------

Omble chevalier, risotto, poireaux confits et frites, beurre blanc	27,00€
---	--------

## Desserts

Dôme au chocolat	11,00€
------------------	--------

Tiramisu	11,00€
----------	--------

Tarte aux myrtilles	12,00€
---------------------	--------

Cheesecake au spéculoos	12,00€
-------------------------	--------

\*Viande crue, déconseillée pour les jeunes enfants



## MENU ENFANT

(- de 12 ans)

Tous les plats  
à moitié prix

FREE WIFI : LaFolieDouce

Password : welcome74

@FOLIEDOUCHEHOTELSCHAMONIX

La Folie Douce Hotels Chamonix



TOUS LES  
ÉVÉNEMENTS  
DE L'HIVER

# FOLIE CORNER

## Planches à partager :

À partir de 2 personnes FICHE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE

### Planche de fromages

Beaufort, Tomme de Savoie, Reblochon, petit chèvre frais  
Option XXL disponible avec un supplément de 10 €

19 €

### Planche de charcuteries, sélection "Maison Baud"

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 €

20 €

### Planche Mixte

Beaufort, Tomme de Savoie, Reblochon, jambon blanc à la truffe  
jambon sec fumé, coppa  
Option XXL disponible avec un supplément de 10 €

21 €



## Grands Flacons de Vins

ROSÉ	Minuty Prestige - AOP Côtes de Provence	150 cl	110 €
ROSÉ	Maison Sainte Marguerite - AOP Côtes de Provence	150 cl	140 €
BLANC	Minuty Prestige - AOP Côtes de Provence	150 cl	110 €
BLANC	AOC Languedoc - Château Puech-Haut «Le Givré»	150 cl	150 €
ROUGE	AOC Pauillac - Baron Nathaniel	150 cl	150 €
ROUGE	AOP St Joseph - Louis Chèze	150 cl	200 €

## 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 €

