

La Carte du Bar

Servie de 12h00 jusqu' à 23h00.

Served from noon until 11PM.

Toutes nos charcuteries sont préparées par notre Chef, à base de cochon fermier et affinées par nos soins.

All our charcuterie is prepared by our Chef; the meat comes from free-range pork and is matured in-house.

Les coups de cœur de l'hiver Winter favorites

Le Caviar Maison Petrossian (30g)	100€
<i>Caviar from "Maison Petrossian" (30g)</i>	
Huître "La boudeuse"	3€/unité
<i>"La boudeuse" Oyster, 3€ per unit</i>	
Le pot de foie gras fait maison, 160g à partager	45€
<i>Homemade foie gras, 160g jar to share</i>	
Le Culatello maison, 18 mois d'affinage	25€
<i>The homemade Culatello, 18 months of maturing</i>	
La planche de charcuteries Maison	25€
<i>Cold cuts Charcuterie board</i>	
Le pot de terrine maison, pickles	25€
Pain de campagne de la Maison Bourdillat,	
<i>Homemade terrine, farmhouse bread from "La Maison Bourdillat" and pickles</i>	
La planche de fromages de la vallée de Chamonix	20€
<i>Our cheese board from the Chamonix Valley</i>	

Le coin végétarien The vegetarian corner

Houmous maison, pois chiche bio, légumes croquants et pain de la Maison Bourdillat	14€
<i>Homemade hummus, organic chickpeas, crunchy vegetables and bread from Maison Bourdillat</i>	
Potage du jour <i>Soup of the day</i>	14€

Les entrées – Starters

La truite fumée maison par nos soins	18€
<i>Home-smoked trout</i>	
La salade César à la volaille	21€
<i>Caesar Salad, with thin slices of turkey</i>	

Les plats – Main Courses

Le burger Maison, bœuf du boucher, pancetta, Sucrine, cornichon et raclette de Vallorcine, frites	30€
<i>Homemade burger, butcher's beef, pancetta, salad, Cheese from Vallorcine and fries</i>	
Le risotto à la raclette bio de Vallorcine	24€
<i>Risotto with organic cheese from Vallorcine</i>	
Le club sandwich au blanc de volaille,	25€
Et sa salade sucrine	
<i>Chicken club sandwich, green salad</i>	
Le croque-monsieur, Beaufort et jambon de Paris fait maison	20€
<i>Croque-monsieur, Beaufort and homemade ham</i>	

Les desserts – Desserts

Les desserts du Matafan	18€
<i>Le Matafan's a la carte desserts</i>	
La salade de fruits frais	9€
<i>Homemade fresh fruit salad</i>	
Le cookie maison au praliné et chocolat, glace vanille (Pour 2 personnes, 20 min de cuisson)	20€
<i>Homemade cookie, with praline & chocolate, vanilla ice cream (to share for 2, requires a 20 min cooking)</i>	

LES COCKTAILS DE SAISON

(SEASONAL COCKTAILS)

19 euros

MILK PUNCH

Une clarification de Diplomatico, vanille, cannelle, ananas et agrumes

A clarification of Diplomatico, vanilla, cinnamon, pineapple and citrus fruits

SUMMIT SPRITZ

Apérol framboises, mûre sauvage, vin pétillant Brut Alpin

Apérol raspberry, wild blackberry, Brut Alpin sparkling wine

SEXY MARTINI

Grey Goose, fèves de Tonka, vanille, badiane, fruit de la passion

Grey Goose, Tonka beans, vanilla, star anise, passion fruit

QUE SE PASO ?

Rhum Kraken, sirop de bière rousse, Chartreuse verte, citron vert, menthe

Kraken rum, red beer syrup, green Chartreuse, lime, mint

JALISCO-MILANO

Don Julio Reposado, Campari, rhubarbe, thym, romarin

Don Julio Reposado, Campari, rhubarb, thyme, rosemary

OUMPA

Rhum Plantation 3*, Vanille, Citron vert, ananas, émulsion purée de coco

Plantation 3 Rum, vanilla, lime, pineapple, coconut purée emulsion*

Votre suggestion ainsi que tous les grands classiques sont réalisables sur demande

Your suggestion and the great classic cocktail are realizable.

Prix nets en euros/service compris Net prices in euro/service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

NOS COCKTAILS SIGNATURE

OUR SIGNATURE COCKTAILS

19 euros

MY MAI-TAI

Un voyage aux Caraïbes avec ce cocktail au Rhum épicé
légèrement fumé et aux fruits exotiques

*A journey to the Caribbean with this subtly smoked & spiced Rum cocktail
and exotic fruits*

NIPPON NEGRONI

Goûtez les saveurs Japonisantes du gin Roku, du sésame grillé
et d'un vermouth infusé aux algues Nori

*The Japanese inspired flavors of Roku gin, toasted sesame, and vermouth
infused with Nori seaweed*

L'ALPAGE

Ce cocktail rafraîchissant de Génépi infusé aux zestes
d'agrumes allongé d'eau pétillante au sirop de miel de nos
montagnes

*A refreshing cocktail of Génépi with citrus zest, lengthened with sparkling
water and mountain honey syrup*

GREEN MONK

La puissance de la Chartreuse verte sera adoucie par les
saveurs de fleur de sureau et de concombre

*The boldness of green Chartreuse will be softened by the flavors of
elderflower and cucumber*

YELLOW MONK

La version jaune de la célèbre liqueur des Pères Chartreux
mixée à un sirop de tisane du berger

*The yellow liqueur of the Pères Chartreuse mixed with a shepherd's
herbal tea syrup*

OAXACAN LOVER

Le Mexique s'invite à votre table grâce aux notes boisées du
Mezcal et d'un bitter Aztec Chocolat

*Mexico comes to your table with the woody notes of Mezcal and Aztec
chocolate bitters*

JULEP DES ALPES

L'accord du Bourbon mixé à la fraîcheur du citron vert et des
myrtilles sauvages

*The Harmony of Bourbon combined with the freshness of lime and wild
blueberries*

**Votre suggestion ainsi que tous les grands classiques sont réalisables sur
demande**

Your suggestion and the classic cocktails are realizable.

*Prix nets en euros/service compris Net prices in euro/service included
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

NOS GINS TONIC **OUR GIN TONIC**

TANQUERAY GIN TONIC	18 euros
BOMBAY SAPHIRE GIN TONIC	18 euros
HENDRICK'S GIN TONIC	20 euros
ROKU GIN TONIC	20 euros
CHRISTIAN DROUIN GIN TONIC	22 euros
MONKEY 47 GIN TONIC	26 euros

COCKTAIL SANS ALCOOL **OUR ALCOHOL-FREE COCKTAIL** **14 euros**

FANTASTIC SPRITZ

Mélange rouge amer 0%, sucre, eau pétillante

Red Bitter Blend 0%, sugar, sparkling water

W CRAZY

Bourbon 0%, Citron vert, sirop simple, mousse de fée

0% Bourbon Lime, simple syrup, fee foam

BITTER SWEET NEGRONI

0% Gin, Mélange rouge amer

0% Gin, Red Bitter Blend

MAGIC MULE

Rhum 0%, citron vert, Ginger Beer Fever Tree

0% Rhum, lime, ginger beer Fever Tree

MADELEINE

Amaretto 0%, sirop d'orgeat, citron vert, mousse de fée

0% Amaretto, almond syrup, lime, fee foam

VIR-GIN' TO

Le gin tonic sans alcool

Gin&Tonic without alcohol

COCKTAIL JUS DE FRUITS **FRUIT JUICE COCKTAIL**

12 euros

Composez vous-même votre cocktail de jus de fruits auprès de notre barman

Compose your own juice cocktail with our bartender

CHAMPAGNES A LA COUPE (12cl)
CHAMPAGNE BY GLASS

COUPE BRUT RUINART	24 euros
COUPE ROSE RUINART	28 euros
COUPE BLANC DE BLANC RUINART	36 euros
COUPE BRUT LABRUYERE GRAND CRU	20 euros
KIR ROYAL	20 euros

VINS AU VERRE (12cl)
WINES BY GLASS

Rouge (red)

MONDEUSE <i>Arbin Avalanche</i> Domaine Trosset	15 euros
SAINT-JOSEPH <i>Les Salamandres</i> Domaine Mucyn	18 euros
HAUTES COTES DE NUITS <i>Les Astrelles</i>	19 euros
PESSAC-LEOGNAN <i>Les Hauts de Smith</i>	22 euros

Blanc (white)

ROUSSETTE DE SAVOIE Domaine Blard	15 euros
SANCERRE Domaine Joseph Mellot	16 euros
HAUTES COTES DE NUITS <i>Les Astrelles</i>	18 euros
CHABLIS 1 ^{er} cru <i>Les Vaillons</i> Domaine Drouhin	22 euros

Rosé

MINUTY <i>Prestige</i>	15 euros
CHATEAU SAINT-MAUR <i>l'Excellence</i>	16 euros

Moelleux (medium sweet)

TARIQUET Côtes de Gascogne Premières Grives	14 euros
---	----------

PORTOS (8cl)
OUR PORT WINES

PORTO NIEPOORT BLANC	14 euros
PORTO NIEPOORT RUBY	12 euros
PORTO NIEPOORT TAWNY	18 euros

APERITIFS (4 cl)

CAMPARI	8 euros
RICARD, PERNOD, SUZE	9 euros
LILLET BLANC	9 euros
MARTINI, ROSSO, BIANCO, DRY, ROSATO	10 euros
PINEAU DES CHARENTES	12 euros

VODKA (4cl)

BELVEDERE	18 euros
GREY GOOSE	18 euros
BELUGA NOBLE	25 euros

RHUM (4cl)

KRAKEN SPICED RUM	16 euros
J.BALLY 7 ANS	16 euros
DIPLOMATICO RESERVA	18 euros
ZACAPA 23 ANOS	22 euros
SANTA TERESA 1796	28 euros
ZACAPA XO	28 euros

TEQUILA ET MEZCAL(4cl)

DON JULIO BLANCO	18 euros
DON JULIO REPOSADO	23 euros
PATRON ANEJO	25 euros
DON JULIO 1942	35 euros
PATRON EL CIELO	42 euros

MEZCAL SAN COSME	20 euros
MEZCAL BANDIDA BLANCO	70 euros

Tout supplément sodas 3 euros
All supplement sodas 3 euros

*Prix nets en euros/service compris Net prices in euro/service included
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

SINGLE MALT (4cl)

OBAN 14 ANS	14 euros
GLENMORRANGIE 10 ANS	14 euros
DALWHINNIE 15 ANS	16 euros
CARDHU AMBER ROCK	22 euros
LAGAVULIN 16 ANS	22 euros
CAOL LLA MOCH	22 euros
OBAN DISTILLERS EDITION	22 euros
KNOCKANDO 18 ANS	24 euros
TALISKER PORT RUIGH	26 euros
DALWHINNIE WINTER'S GOLD	26 euros
LAGAVULIN DISTILLERS EDITION	38 euros
GLENMORRANGIE THE NECTAR D'OR	38 euros

WHISKY BLENDED (4cl)

JOHNNY WALKER BLACK LABEL	15 euros
NIKKA FROM THE BARREL	24 euros
BIG PEAT	25 euros
JOHNNY WALKER BLUE LABEL	42 euros

WHISKEY ET BOURBON (4cl)

JACK DANIEL'S (TENNESSEE)	14 euros
BUSHMILLS BLACK BUSH (IRLANDE)	14 euros
BULLEIT RESERVE BOURBON (KENTUCKY)	16 euros
BULLEIT RYE (KENTUCKY)	16 euros
WOODFORD RESERVE (KENTUCKY)	18 euros

CALVADOS DU PAYS D'AUGE (4cl)

CHATEAU DU BREUIL 8 ANS D AGE	10 euros
CHATEAU DU BREUIL XO LES SEIGNEURS	18 euros

BAS ARMAGNAC (4cl)

LES ASSEMBLAGES ASSEMBLIES

VEUVE GOUDOULIN 15 ans	16 euros
VEUVE GOUDOULIN 50 ans	60 euros

LES MILLESIMES THE VINTAGES

VEUVE GOUDOULIN 1990	15 euros
VEUVE GOUDOULIN 2000	18 euros
VEUVE GOUDOULIN 1985	26 euros
VEUVE GOUDOULIN 1973	38 euros

COGNAC (4cl) ***BRANDY***

CIGAR CLUB JEAN FILLIOUX	32 euros
ELEGANTISSIME JEAN FILLIOUX XO	35 euros
HENNESSY XO	42 euros
HENNESSY PARADIS	78 euros

EAUX DE VIE,GRAPPA (4cl) ***SPIRITS***

QUETSCH KIRSH (Schladerer Fôret Noire)	12 euros
GRAPPA BIANCO NARDINI	14 euros
MIRABELLE DE LORRAINE (Distillerie de Maucourt)	14 euros
PRUNE (Distillerie Artisanale Brana)	14 euros
POIRE WILLIAM (Distillerie Artisanale Brana)	14 euros
FRAMBOISE (Distillerie Artisanale Brana)	14 euros
CLEMENTINE (Distillerie Artisanale Brana)	18 euros

LIQUEURS ET CREMES (6cl) **LIQUORS AND CREAMS**

SAINT GERMAIN	12 euros
GENEPI DES PERES CHARTREUX	12 euros
BAILEY'S	12 euros
GRAND MARNIER	12 euros
GET 27	12 euros
GET 31	12 euros
BENEDICTINE	14 euros
LIQUEUR DE CHAMBORD	14 euros
CHARTREUSE ELIXIR 1605	18 euros
CHATREUSE 9 ^{ème} CENTENAIRE	22 euros
CHARTREUSE VEP JAUNE ET VERTE	30 euros

BIERES **BEERS**

CARLSBERG (33 cl)	8 euros
BRASSERIE CAQUOT OURS (33 cl)	9 euros
Blonde, Rousse, Blanche (Lager, Red, White)	
LEFFE (33cl)	9 euros
MONT BLANC CRISTAL IPA (33cl)	10 euros

SOFTS

TONIC WATER (20cl) FEVER-TREE	8 euros
TONIC MEDITERRANEAN (20cl) FEVER-TREE	8 euros
GINGER ALE (20cl) FEVER-TREE	8 euros
GINGER BEER (20cl) FEVER-TREE	8 euros
COCA COLA CLASSIQUE, ZERO, (33cl)	8 euros
LIMONADE (33cl) BRASSERIE CAQUOT	9 euros

JOSEPHINE *eau pétillante aux extraits botaniques*

Myrtille et tilleul	10 euros
Citron et rose	10 euros

JUS DE FRUITS **OUR FRUITS JUICES**

JUS ET NECTARS DE FRUITS « PATRICK FONT » (25cl) 9 euros

PECHE (PEACH)

FRAISE (STRAWBERRY)

ABRICOT (APRICOT)

FRAMBOISE (RASPBERRY)

POIRE (PEAR)

MANGUE (MANGO)

PASSION (PASSION)

TOMATE (TOMATO)

ANANAS (PINEAPPLE)

POMME (APPLE)

*Prix nets en euros/service compris Net prices in euro/service included
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

EAUX MINERALES **MINERAL WATER**

PERRIER (33 cl) <i>SODA WATER</i>	6 euros
EVIAN (33 cl) <i>STILL WATER</i>	6 euros
BADOIT (33 cl) <i>SPARKLING WATER</i>	6 euros

CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES **OUR WARM COFFEE BASED DRINK**

ESPRESSO	5 euros
DOUBLE ESPRESSO	7 euros
LATTE MACCHIATO	7 euros
CAPPUCCINO	8 euros
CHOCOLAT CHAUD MAISON	9 euros

NOTRE SELECTION DE THES ET **INFUSIONS** **OUR TEAS AND INFUSIONS SELECTION**

DAMMANN Frères	6 euros
-----------------------	---------

LES THES NOIRS: BLACK TEAS

DARJEELING
CEYLAN OP
EARL GREY
BREAKFAST
JARDIN BLEU

LES THES VERTS GREEN TEAS

THE DU BALI
THE GUNPOWDER
THE JASMIN
THE MENTHE

LES INFUSIONS INFUSIONS

VERVEINE
CAMOMILLE
TILLEUL
TISANE DU BERGER
NUIT A VERSAILLES