

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 à partager *Chef's shared delights*

La planche de charcuteries Maison <i>Cold cuts Charcuterie board</i>	25€
Le pot de terrine maison, pickles Pain de campagne de la Maison Bourdillat, <i>Homemade terrine, farmhouse bread from "La Maison Bourdillat" and pickles</i>	25€
La planche de fromages de la vallée de Chamonix <i>Our cheese board from the Chamonix Valley</i>	20€

Le coin végétarien *The vegetarian corner*

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

Les entrées - Starters

Les tomates anciennes, burrata, huile vierge & basilic <i>Ancient varieties of tomatoes, burrata, olive oil & basil</i>	21€
Le melon et le jambon cru <i>Melon and cured ham</i>	21€
La truite fumée maison par nos soins <i>Home-smoked trout</i>	18€
La salade César à la volaille <i>Caesar Salad, with thin slices of turkey</i>	21€

Les plats - Main Courses

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

Les desserts - Desserts

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

NOS COCKTAILS SIGNATURE

OUR SIGNATURE COCKTAILS

19 euros

L'OR JAUNE

Chartreuse jaune, jus de citron, sirop de miel, mirabelle
Yellow Chartreuse, lemon juice, honey syrup, mirabelle

L'ETERNEL RECOMMENCEMENT

Chartreuse verte, essence de Paragon, jus de citron vert,
élixir végétal, bitter piment
Green Chartreuse, Paragon, lime juice, vegetal elixir, Chili Bitter

RUBY MULE

Vodka Grey goose, jus de citron vert, liqueur de myrtille,
ginger beer Fever Tree, fraises
*Grey goose Vodka, lime juice, blueberry liqueur, Fever Tree ginger
beer, strawberries*

BERRY SPRITZ

Apérol infusé de mûres, liqueur de framboise sauvage,
Brut Alpin
Aperol infused with blackberries, wild raspberry liqueur, Brut Alpin

BRASA

Mezcal San Cosme, liqueur chipotle, sirop d'agave,
jus de citron, Aztec chocolate bitter
*Mezcal San Cosme, Chipotle liqueur, agave syrup, lemon juice,
Aztec chocolate bitter*

OUMPA

Rhum Plantation 3*, vanille, jus de citron vert, ananas,
émulsion purée de coco
Plantation 3 rum, vanille, lime juice, 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

EXOTIC MAI-TAI

Rhum Longueteau, Rhum Kraken, jus de citron vert, jus de mangue, jus de passion, cointreau, sirop d'orgeat, angostura

Longueteau rum, Kraken rum, lime juice, pear juice, orange juice, Cointreau, orgeat syrup, Angostura bitters

L'HEURE DES ANGES

Rhum Longueteau, Rhum Kraken, Calvados, Benedictine, sirop d'érable

Longueteau rum, Kraken rum, Calvados, Benedictine, maple syrup

FRENCH NEGRONI

Cognac Henessy VS, liqueur de poire, vermouth blanc, sirop de vanille

Cognac Henessy VS, pear Liqueur, white Vermouth, vanilla syrup

EXPRESSO TIRAMISU

Tequila Don Ramon, expresso, liqueur de café, sirop tiramisu, Bitter chocolat

Don Ramon tequila, expresso, coffee liqueur, tiramisu syrup, Chocolate Bitters

PACIFIC BLACK

Rhum Kraken, liqueur de cacao, jus de citron vert, sirop de romarin, Angostura bitters

Kraken Rum, cacao liqueur, lime juice, rosemary syrup, Angostura bitters

MOVIE NIGHT

Bourbon Bulleit, jus de citron jaune, noisette, sirop de popcorn

Bulleit Bourbon, lemon juice, nuts, popcorn syrup

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

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

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	12 euros
SAINT-JOSEPH <i>Les Salamandres</i> Domaine Mucyn	16 euros
HAUTES COTES DE NUITS <i>Les Astrelles</i>	17 euros
PESSAC-LEOGNAN <i>Les Hauts de Smith</i>	20 euros

Blanc (white)

ROUSSETTE DE SAVOIE <i>Domaine Carrel & Senger</i>	10 euros
SANCERRE <i>Domaine Serge Laloue</i>	14 euros
CHABLIS <i>Domaine Drouhin</i>	15 euros

Rosé

MINUTY <i>Prestige</i>	12 euros
CHATEAU SAINT-MAUR <i>l'Excellence</i>	14 euros

Moelleux (medium sweet)

TARIQUET <i>Côtes de Gascogne Premières Grives</i>	12 euros
--	----------

PORTOS (8cl)

OUR PORT WINES

PORTO NIEPOORT LBV	24 euros
PORTO NIEPOORT BLANC	14 euros
PORTO NIEPOORT RUBY	16 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
CHARTREUSE 9 ^{ème} CENTENAIRE	22 euros
CHARTREUSE VEP JAUNE ET VERTE	30 euros

BIERES
BEERS

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

SOFTS

SAN BITTER (10cl)	6 euros
TONIC WATER (20cl) <i>FEVER-TREE</i>	8 euros
TONIC MEDITERRANEAN (20cl) <i>FEVER-TREE</i>	8 euros
GINGER ALE (20cl) <i>FEVER-TREE</i>	8 euros
GINGER BEER (20cl) <i>FEVER-TREE</i>	8 euros
COCA COLA CLASSIQUE, ZERO, (33cl)	8 euros
LIMONADE (33cl) <i>BRASSERIE CAQUOT</i>	9 euros

<i>JOSEPHINE <u>eau pétillante aux extraits botaniques</u></i>	
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)	MANGUE (MANGO)
FRAISE (STRAWBERRY)	PASSION (PASSION)
ABRICOT (APRICOT)	TOMATE (TOMATO)
FRAMBOISE (RASPBERRY)	ANANAS (PINEAPPLE)
POIRE (PEAR)	POMME (APPLE)

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
THE MATCHA	12 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