

M E N U

M E N U



M E N U

M E N U

M E N U

MENU À LA CARTE

DE 12H À 14H ET DE 19H À 21H30



ENTRÉES & TAPAS À PARTAGER

Frites garnies au Reblochon et bacon	8.50 €
Chou-fleur à croquer, sauce au yaourt fumé et chimichurri ♥	9 €
Croquettes de fondue savoyarde (4 pièces) ♥	9 €
Poulet frit façon Karaage	4 pièces 11 € / 7 pièces 18 €
Fleur d'oignon croustillante, sauce tartare maison	10 €
Arancini au Beaufort, sauce de tomates rôties et chiffonnade de jambon de Savoie ♥	12 €
Trio de mini burgers au poulet Karaage et ses 3 mayos (citron, pimentée et ail noir) ♥	12 €
Brochettes de bœuf à la Meule de Savoie	10 €
Guacamole à la grenade et au cumin, chips de tortilla VEGAN	11 €
La PlanB'che : sélection de nos tapas signature	29 €

COIN GREEN

César PlanB : romaine, Parmesan et filet de poulet basse température	18 €
Salade RHB : romaine, Halloumi grillé, betterave brûlée	15 €
Soupe de potimarron et lait de coco	12 €
Patate douce rôtie, crème d'avocat, Féta et grenade ♥	18 €



COMFORT FOOD

Lasagnes bolo maison comme un millefeuille	18 €
Burger Angus au Reblochon, bacon, salade, oignon confit et frites	22 €
Burger hashbrown au guacamole, salade, oignon confit et frites VEGAN	19 €
Le 'Dwich grillé au diot : fromage fondue, saucisse locale diot, oignon confit	17 €
Boîte chaude des Alpes, pommes grenailles et charcuteries	26 €

COIN GRILL

La belle entrecôte 300g, frites et salade	30 €
Supplément frites garnies Reblochon/bacon	2,50 €
Tataki de truite et sauté de légumes ♥	28 €

PLATS À PARTAGER

La fameuse porchetta aux herbes, pommes de terre en chemise et chimichurri ♥	55 €
Tartiflette au "Blochon"	40 €

IN SHARING
WE TRUST

DESSERTS MAISON

Mousse au chocolat à la fève de tonka et fleur de sel	8 €
Grand macaron myrtille et châtaigne	12 €
Millefeuille vanille et caramel au beurre salé ♥	10 €
Sélection de fromages de nos montagnes	12 €

♥ Nos coups de cœur

✓ Plats végétariens

Allergènes disponibles sur demande.

Prix TTC en euros, service compris.

POUR ACCOMPAGNER VOS REPAS

DE 12H À 14H ET DE 19H À 21H30

ACCOMPAGNEMENTS

Frites	4 €
Pomme de terre en chemise, crème ciboulette	6 €
Haricots verts	4 €
Patate douce rôtie	4 €
Salade verte	4 €

SAUCES MAISON

Sauce au Reblochon	3 €
Sauce chimichurri	3 €
Sauce à l'ail noir	4 €

MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

SIROP

+

PLAT AU CHOIX

+

GLACE OU POM'POTE

+

1 coloriage

12.90 €

choix du plat

Tarticheese (mini tartiflette au "Blochon") et salade verte

OU

Lasagnes et salade verte

OU

Demi diot (saucisse locale)
+ frites OU haricots verts

OU

Poulet pané + frites OU haricots verts



ENEZ EN GROUPE

À partir de 8 personnes

Contactez-nous pour tous vos événements (anniversaires, cocktails, séminaires...) nous vous concocterons une offre sur mesure.

contact@planb-chamonix.com

**PARTAGE TON
EXPERIENCE
PLANB !**

♥ Nos coups de cœur

✓ Plats végétariens

Allergènes disponibles sur demande.



@planbchamonix

Prix TTC en euros, service compris.

DRINKS

DRINKS



DRINKS

DRINKS

DRINKS

DRINKS

CARTE DES VINS



VINS d'ici

VIN ROUGE

75cl

ADRIEN VEYRON GAMAY

28 €

AOP vin de Savoie

MONDEUSE SAINT-ROMAIN "SUR LE VERSANT"

34 €

AOP vin de Savoie

VIN BLANC

APREMONT MARÉCHAL

26 €

AOP vin de Savoie

CHIGNIN BERGERON MAISON QUENARD

48 €

AOP vin de Savoie

VIN ORANGE

Osez l'originalité, entre la fraîcheur d'un blanc et les tannins d'un rouge, pourquoi choisir ?

♥ ROUSSETTE DE SAVOIE "BRUT DE NATURE"

42 €

AOP vin de Savoie

BULLES

12cl 75cl

NAONIS PROSECCO

6 € 26 €

DOC Prosecco

ODDBIRD SPUMANTE

38 €

Vin pétillant sans alcool

CHAMPAGNE TAITTINGER

12 € 80 €

AOP Champagne

VINS d'ailleurs

VIN ROUGE

12cl 46cl 75cl

♥ LE POT DE LA MAISON

4.50 € 14 €

LA SÉLECTION DU MOMENT

7 €

CHÂTEAU VINCENS

28 €

AOP Cahors

CHÂTEAU MONTFRIN CÔTES DU RHÔNE

32 €

AOP Côtes du Rhône

BUXY CÔTE CHALONNAISE

42 €

AOP Bourgogne Côte Chalonnaise

ARTISANS PARTISANS CI 22-23-81

38 €

Vin de France

CROZES-HERMITAGE MICHELAS SAINT-JEMMS

51 €

AOP Crozes-Hermitage

SAINT-ÉMILION BEAU VALLON

49 €

AOP Saint-Émilion

VIN BLANC

12cl 46cl 75cl

♥ LE POT DE LA MAISON

4.50 € 14 €

LA SÉLECTION DU MOMENT

7 €

Domaine de Pellehaut IGP Côtes de Gascogne

DOMAINE DE PELLEHAUT

29 €

L'Été Gascon, IGP Côtes de Gascogne

CHÂTEAU BEL-AIR PERPONCHER BLANC

37 €

AOP Entre deux mers

PABIOT POUILLY FUMÉ FINES CAILLOTES

51 €

AOP Pouilly-Fumé

CHRISTOPHE PATRICE PETIT CHABLIS

46 €

AOP Petit Chablis

VIN ROSÉ

12cl 46cl 75cl

ESTANDON GRIS SOUVENIR DU VAR

6 € 26 €

IGP Var Argens

♥ Nos coups de cœur

Nos vins peuvent contenir des sulfites.

Droit de bouchon : 10€

Prix TTC en euros, service compris.



CARTE DES BOISSONS

BIÈRES

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl	1.5 L
MORETTI <i>La Lager italienne de référence, pour les grandes soifs</i>	4 €	7.50 €	20 €
BIG MOUNTAIN NEIPA <i>New England IPA, aux notes de fruits d'été et à l'amertume maîtrisée</i>	4.50 €	8.50 €	22 €
MORT SUBITE LAMBIC BLANC <i>Bière blanche issue d'un brassin de lambic, qui lui donne une note finale acidulée</i>	4.50 €	8.50 €	22 €
Supplément sirop			0.50 €
Supplément Picon			1 €

BIÈRES BOUTEILLES

	33 cl	8 €
<i>Nos bouteilles proviennent de la brasserie artisanale VEYRAT, située à Marcellaz-Albanais, en Haute-Savoie, et sont certifiées Agriculture Biologique.</i>		
LA VAGABONDE <i>Blanche citronnée avec une belle amertume au nez fruité</i>		
L'EUPHORIE <i>IPA légère et très aromatique, aux malts caramélisés et houblons américains</i>		
LA TIKAL <i>Rousse aux belles notes de fruits exotiques et de caramel</i>		
LE CIDRE <i>Cidre pressé à partir des pommes de la ferme familiale, gourmand, avec un nez de tatin</i>		
IPA sans alcool <i>Arômes de houblons, de fruits tropicaux et de malt</i>		



LA BIÈRE DES PIONNIERS
Blonde de Montagne cuivrée aux accents d'épice et de miel

PALE ALE BIG MOUNTAIN <i>Sans gluten</i>	33 cl	9.50 €
HEINEKEN 0.0% alcool	33 cl	4.50 €

APÉRITIFS

	2 cl	6 cl
RICARD / PASTIS	3.70 €	
SUZE		5 €
NOILLY PRAT		5 €
FERNET BRANCA		7 €
MARTINI BLANC, DRY, ROUGE		5 €
MANCINO ROSSO, BIANCO		6 €
CAMPARI, CINZANO		5 €
PORTO BLANC, TAWNY		7 €

MOCKTAILS

cocktails sans alcool

SWEET DREAM <i>Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, purée de fruits rouges, citron vert</i>	8 €
VIRGIN HOT TODDY <i>servi chaud</i> <i>Sirop de falernum maison, citron jaune</i>	9 €
VIRGIN SPRITZ <i>Prosecco sans alcool, sirop de Spritz, eau gazeuse</i>	9 €
VIRGIN HUGO <i>Prosecco sans alcool, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse</i>	9 €

COCKTAILS

NOS CRÉATIONS

NEW HOT TODDY <i>servi chaud</i> <i>Rhum brun, sirop de falernum maison, citron jaune</i>	13 €
WINTER OLD-FASHIONED <i>Bourbon, crème de châtaigne, sirop de cannelle maison, Angostura bitter, eau gazeuse</i>	15 €
FRESH BREEZE <i>Gin, Limoncello infusé au thym, Saint-Germain, sirop de verveine maison, tonic, citron jaune</i>	14 €

LES GINS PERFECT SERVE

Découvrez notre sélection de Gins, accompagnés du Tonic Fever Tree et de la garniture idéale

ENGLISH CLASSIC <i>Beefeater, Premium Indian Tonic, citron jaune, citronnelle</i>	9.50 €
CHAMONIX SPECIAL <i>Altitude, Mediterranean Tonic, myrtille, romarin, citron vert</i>	12.50 €
SCOTTISH DELIGHT <i>Hendrick's, Elderflower Tonic, concombre, baies de genièvre</i>	12.50 €
TREE HUGGER <i>Botanist, Mediterranean Tonic, citron jaune, thym, menthe</i>	13.50 €
LA VIE DE CHÂTEAU <i>Citadelle, Elderflower Tonic, citron jaune, myrtilles</i>	14.50 €
RISING SUN <i>Roku, Premium Indian Tonic, gingembre, orange, baies de genièvres</i>	15.50 €

LES APERITIVI

APEROL SPRITZ <i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i>	9 €
NEGRONI SBAGLIATO <i>Campari, Martini rouge, Prosecco</i>	10 €
MEDITERRANEAN SPRITZ <i>Limoncello infusé au thym, Prosecco, eau gazeuse</i>	10 €
HUGO SPRITZ <i>Saint-Germain (liqueur de sureau), menthe, citron vert Prosecco, eau gazeuse</i>	13 €
APPLE SPRITZ <i>Aperol, liqueur de vanille, cidre, cannelle et pomme caramélisée</i>	13 €

LES MULES

MOSCOW MULE <i>Vodka, Ginger beer Fever Tree, citron vert</i>	11 €
SAVOY MULE <i>Génépi, Ginger beer Fever Tree, citron Vert</i>	11 €
PASSION MULE <i>Vodka, Ginger beer Fever Tree, purée de fruit de la passion, citron vert</i>	12 €

SUR MESURE

<i>Demandez à notre barman de vous préparer vos cocktails classiques favoris.</i>	15 €
---	------

Prix TTC en euros, service compris.

SPIRITUEUX

WHISKIES

J&B	4 cl
JACK DANIELS	6 €
BUSHMILLS ORIGINAL	7 €
BULLEIT BOURBON	8 €
BULLEIT RYE	9 €
MAKER'S MARK	11 €
AKASHI BLENDED	11 €
TOKI	14 €
OBAN 14 ANS	11 €
PORT CHARLOTTE	16 €
	18 €

RHUMS

HAVANA 3 ANS	4 cl
HAVANA ESPECIAL	6 €
SAILOR JERRY	7 €
KRAKEN BLACK SPICED	7 €
DIPLOMATICO PLANAS	10 €
DIPLOMATICO RESERVA	9 €
EXCLUSIVA	9 €
DON PAPA BAROKO	11 €
PACTO NAVIO	11 €
BUMBU	12 €
BUMBU XO	12 €
DOORLY'S 12 ANS	13 €
SANTA TERESA 1796	12 €
ZACAPA 23	15 €
	16 €

VODKAS

ZUBROWKA BIALA	4 cl
ZUBROWKA BISON	6 €
CIROC POMME	9 €
BELVÉDÈRE	12 €
ABSOLUT VANILLE	13 €
	8 €

TEQUILAS

OLMECA SILVER	4 cl
EL JIMADOR REPOSADO	8 €
PATRON ANEJO	8 €
MEZCAL BRUXO	16 €
	10 €

Supplément soft	2 €
-----------------	-----

Demandez à notre barman de vous préparer vos apéritifs et digestifs favoris.

DIGESTIFS

GÉNÉPI	4 cl
CHARTREUSE VERTE, JAUNE	4 €
GET 27, GET 31	9 €
AMARETTO	5 €
FRANGELICO	7 €
BAILEY'S	7 €
COGNAC HENNESSY VSOP	6 €
ARMAGNAC CLÉS DES DUCS	11 €
LIMONCELLO	9 €
EAU DE VIE DE POIRE	5 €
	5 €

SOFT DRINKS

COCA-COLA ou COCA-COLA ZERO	33 cl	4 €
ORANGINA, FUZE TEA PÊCHE, LIMONADE PHÉNIX, REDBULL	25 cl	4 €
SIROP À L'EAU	30 cl	2.50 €
DIABOLO	30 cl	3.50 €
FEVER TREE	25 cl	4 €
<i>Indian Tonic, Elderflower Tonic, Mediterranean Tonic, Ginger Ale, Ginger beer</i>		
JUS DE FRUIT	33 cl	5.50 €
<i>Jus artisanaux Thomas Le Prince, fabriqués en Savoie</i>		

LES EAUX

EVIAN	50 cl	4.50 €	1 l	6 €
BADOIT VERTE	50 cl	4.50 €	1 l	6 €
BADOIT ROUGE			33 cl	3.50 €

BOISSONS CHAUDES



CAFÉS & CHOCOLAT CHAUD

EXPRESSO / RISTRETTO / DÉCA / ALLONGÉ	2 €
CAFÉ NOISETTE	2.10 €
CAFÉ AU LAIT	3.70 €
DOUBLE EXPRESSO	3.50 €
CAPPUCINO / LATTE MACCHIATO	4 €
LATTE GLACÉ	4.50 €
CHOCOLAT CHAUD	4 €
IRISH COFFEE	12 €
Supplément sirop (vanille, caramel, noisette, spéculos) ou chantilly	0.50 €
Supplément lait végétal (soja, amandes, avoine)	1 €

THÉS & INFUSIONS

Thés et infusions "Les 2 Marmottes"	
Fabriqués en Haute Savoie avec 100% de plantes	4.50 €

THÉ VERT YUNNAN (CHINE) : Notes vertes et fruitées

THÉ MENTH'OLÉ : Thé vert à la menthe

THÉ REVEILLÉ ? : Thé noir Breakfast, goût intense, notes de caramel grillé

THÉ FORT ÉPICÉ : Chaï à la cannelle, cardamome, thé noir

ÇA VA FRUI'THÉ : Cassis, framboise, airelles

INFUSIONS

Tilleul menthe verveine, Camomille, Pomme cannelle, Citron gingembre

HAPPY HOUR

MORETTI	25 cl	50 cl	1.5 L
BIG MOUNTAIN	2.50 €	5.00 €	15 €
MORT SUBITE	3 €	5.50 €	16.50 €
COCA COLA, FUZE TEA PÊCHE	3 €		16.50 €
LIMONADE, ORANGINA	2 €		
APEROL OU CAMPARI SPRITZ	2 €		
	7 €		
	12 cl	46 cl	
VIN BLANC, ROUGE	3 €	10 €	