

MENU

MENU

MENU

MENU

MENU



# 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	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



## VENEZ 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](mailto:contact@planb-chamonix.com)

❤ Nos coups de cœur

✖ Plats végétariens

Allergènes disponibles sur demande.

DRINKS  
DRINKS  
DRINKS  
DRINKS  
DRINKS  
DRINKS  
DRINKS  
DRINKS



# CARTE DES VINS

## VINS d'ici



### VIN ROUGE

	75cl	
<b>ADRIEN VEYRON GAMAY</b>	28 €	
AOP vin de Savoie		

**MONDEUSE SAINT-ROMAIN "SUR LE VERSANT"**

34 €

AOP vin de Savoie

### VIN BLANC

	26 €	
<b>APREMONT MARÉCHAL</b>		
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 ?

	42 €	
<b>ROUSSETTE DE SAVOIE "BRUT DE NATURE"</b>		

AOP vin de Savoie

### BULLES

	12cl	75cl	
<b>NAONIS PROSECCCO</b>	6 €	26 €	
DOC Prosecco			
<b>ODDBIRD SPUMANTE</b>		38 €	
Vin pétillant sans alcool			
<b>CHAMPAGNE TAITTINGER</b>	12 €	80 €	
AOP Champagne			



## VINS d'ailleurs

### VIN ROUGE

	12cl	46cl	75cl
<b>LE POT DE LA MAISON</b>	4.50 €	14 €	

**LA SÉLECTION DU MOMENT**

7 €

**CHÂTEAU VINCENS**

AOP Cahors

**CHÂTEAU MONTFRIN CÔTES DU RHÔNE**

AOP Côtes du Rhône

**BUXY CÔTE CHALONNAISE**

AOP Bourgogne Côte Chalonnaise

**ARTISANS PARTISANS CI 22-23-81**

Vin de France

**CROZES-HERMITAGE MICHELAS SAINT-JEMMS**

AOP Crozes-Hermitage

**SAINT-ÉMILION BEAU VALLON**

AOP Saint-Émilion

### VIN BLANC

	12cl	46cl	75cl
<b>LE POT DE LA MAISON</b>	4.50 €	14 €	

**LA SÉLECTION DU MOMENT**

7 €

Domaine de Pellehaut IGP Côtes de Gascogne

**DOMAINE DE PELLEHAUT**

L'Été Gascon, IGP Côtes de Gascogne

**CHÂTEAU BEL-AIR PERPONCHER BLANC**

AOP Entre deux mers

**PABIOT POUILLY FUMÉ FINES CAILLOTTES**

AOP Pouilly-Fumé

**CHRISTOPHE PATRICE PETIT CHABLIS**

AOP Petit Chablis

### VIN ROSÉ

	12cl	46cl	75cl
<b>ESTANDON GRIS SOUVENIR DU VAR</b>	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
<b>MORETTI</b>	4 €	7.50 €	20 €
<i>La Lager italienne de référence, pour les grandes soifs</i>			
<b>BIG MOUNTAIN NEIPA</b>	4.50 €	8.50 €	22 €
<i>New England IPA, aux notes de fruits d'été et à l'amertume maîtrisée</i>			
<b>MORT SUBITE LAMBIC BLANC</b>	4.50 €	8.50 €	22 €
<i>Bière blanche issue d'un brassin de lambic, qui lui donne une note finale acidulée</i>			
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>		
<b>LA VAGABONDE</b>		
<i>Blanche citronnée avec une belle amertume au nez fruité</i>		
<b>L'EUPHORIE</b>		
<i>IPA légère et très aromatique, aux malts caramélisés et houblons américains</i>		
<b>LA TIKAL</b>		
<i>Rousse aux belles notes de fruits exotiques et de caramel</i>		
<b>LE CIDRE</b>		
<i>Cidre pressé à partir des pommes de la ferme familiale, gourmand, avec un nez de tatin</i>		
<b>IPA sans alcool</b>		
<i>Arômes de houblons, de fruits tropicaux et de malt</i>		



#### LA BIÈRE DES PIONNIERS

Blonde de Montagne cuivrée aux accents d'épicéa et de miel

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

## APÉRITIFS

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

## MOCKTAILS

cocktails sans alcool

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

## COCKTAILS

### NOS CRÉATIONS

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

### LES GINS PERFECT SERVE

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

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

### LES APERITIVI

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

### LES MULES

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

### SUR MESURE

Demandez à notre barman de vous préparer vos cocktails classiques favoris.

15 €

Prix TTC en euros, service compris.

# SPIRITUEUX

## WHISKIES

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

## RHUMS

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

## VODKAS

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

## TEQUILAS

	4 cl	
OLMECA SILVER	8 €	
EL JIMADOR REPOSADO	8 €	
PATRON ANEJO	16 €	
MEZCAL BRUXO	10 €	
Supplément soft	2 €	

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

## DIGESTIFS

	4 cl	
GÉNÉPI	4 €	
CHARTREUSE VERTE, JAUNE	9 €	
GET 27, GET 31	5 €	
AMARETTO	7 €	
FRANGELICO	7 €	
BAILEY'S	6 €	
COGNAC HENNESSY VSOP	11 €	
ARMAGNAC CLÉS DES DUCS	9 €	
LIMONCELLO	5 €	
EAU DE VIE DE POIRE	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"	
<i>Fabriqués en Haute Savoie avec 100% de plantes</i>	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 : Chai à la cannelle, cardamone, thé noir	
ÇA VA FRU'THÉ : Cassis, framboise, aïreilles	
INFUSIONS	
<i>Tilleul menthe verveine, Camomille, Pomme cannelle, Citron gingembre</i>	

## HAPPY HOUR

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