



NOS CHAMPAGNES EN BOUTEILLE

OUR CHAMPAGNES (BOTTLES)



Dom Perignon Millésime 2006	350 €
<hr/>	
Ruinart Blanc de Blanc	240 €
<hr/>	
Krug Grande Cuvée	220 €
<hr/>	
Piper Rare Millésime 2002	210 €
<hr/>	
Laurent Perrier Rosé	140 €
<hr/>	
Laurent Perrier Brut Millésime 2006	120 €
<hr/>	
Veuve Clicquot Vintage Millésime 2008	110 €
<hr/>	
Moët Grand Vintage Millésime 2006	90 €
<hr/>	
Laurent Perrier Brut	80 €

NOS CHAMPAGNES À LA COUPE / 12 CL

OUR CHAMPAGNES BY THE GLASS



Laurent Perrier Brut Impérial	12 €
<hr/>	
Laurent Perrier Millésime 2006 (Cuvée Réserve Spéciale Val d'Isère)	14 €
<hr/>	
Laurent Perrier Rosé	16 €



NOS VERRES DE VIN AU FIL DES SAISONS

OUR WINES BY THE GLASS, OVER THE SEASONS



ROUGES – RED	12 cl
Pinot de l'dylle (rouge de Savoie)	6 €
Margaux (3 ^{ème} cru du Château Margaux)	10 €
Chinon (Val de Loire)	7 €
Côtes du Rhone (Domaine Lafond)	5 €
BLANCS – WHITE	12 cl
Sauvignon (Val de loire – <i>Loire Valley</i>)	5 €
Chablis (Bourgogne – <i>Burgundy</i>)	7 €
Chignin Bergeron (Savoie – <i>Savoy</i>)	8 €
ROSÉS – ROSÉS	12 cl
Grain de Glace (Maîtres Vignerons presqu'île de St Tropez)	6 €



**NOS BIÈRES À LA
PRESSION / 25 CL**
OUR DRAFT BEERS



1664	3,50 €
<hr/>	
Picon Bière	4,50 €
<hr/>	
1664 Millésime	4,50 €
<hr/>	
Grimbergen Blanche	4 €
<hr/>	
Grimbergen	4 €
<hr/>	
Grimbergen Ambrée	4,50 €
<hr/>	
Carlsberg	4 €



**NOS BIÈRES EN
BOUTEILLE**
OUR BOTTLED BEERS



Skoll 33 cl	5 €
<hr/>	
La chouffe 33 cl	7 €
<hr/>	
Duvel 33 cl	7 €
<hr/>	
Corona 33 cl	7 €
<hr/>	
Desperados 33 cl	7 €
<hr/>	
Magner's cidre 33 cl	8 €



NOS APÉRITIFS / 6 CL

OUR APERITIFS



Pastis, Ricard, Campari, Martini Rosso, Martini Bianco, Martini Rosato, Suze, Porto, Noilly Prat, Kir 4 €

Aperol spritz 14 €

Kir royal 14 €



NOS DIGESTIFS / 4 CL

OUR AFTER DINNER DRINKS



Amaretto, Bailey's, Calvados, Chartreuse, Cointreau, Genepi, Fernet branca, Get 27, Get 31, Grappa, Jagermeister, Marc de savoie, Malibu, Pimm's, Grand marnier, Kahlua, Manzana, Limoncello... 8 €



NOS EAUX DE VIE / 4 CL

OUR LIQUEURS



Framboise, Poire, Mirabelle, Marc de savoie, Prune 10 €
Raspberry, Pear, Cherry Plum, Marc of Savoy, Plum



NOS RHUMS / 4 CL

OUR RUMS



Havana Club 3 ans – 3 yo	8 €
<hr/>	
Bacardi Carta Blanca	10 €
<hr/>	
Captain Morgan	9 €
<hr/>	
Bacardi Oakheart	9 €



NOS RHUMS VIELLIS / 4 CL

OUR AGED RUMS



Banks 7 ans – 7 yo	14 €
<hr/>	
Don Papa 7 ans – 7 yo	18 €
<hr/>	
Zacapa 23 ans – 23 yo	24 €
<hr/>	
Facundo Paraiso	38 €

NOS VODKAS / 4 CL

OUR VODKAS



Grey Goose Original	10 €
<hr/>	
Grey Goose Melon	12 €
<hr/>	
Grey Goose Cherry	12 €
<hr/>	
Grey Goose VX	15 €



NOS GINS / 4 CL

OUR GINS



Bombay Sapphire	10 €
<hr/>	
Hendrick's	12 €
<hr/>	
Gin Mare	14 €
<hr/>	
Tanqueray N° 10	16 €



NOS TEQUILAS / 4 CL

OUR TEQUILAS



Patron Silver	12 €
<hr/>	
Don Julio Reposado	14 €
<hr/>	
Patron XO Cafe	14 €
<hr/>	
Gran Patron Piedra	16 €



NOS WHISKYS / 4 CL

OUR WHISKEYS



Johnnie Walker Red Label	10 €
Johnnie Walker Black Label 12 ans – 12 yo	12 €
Royal Brackla 12 ans – 12 yo	12 €
Cardhu 12 ans – 12 yo	12 €
Chivas Regal 12 ans – 12 yo	12 €
Craigellachie 13 ans – 13 yo	14 €
Oban 14 ans – 14 yo	14 €
Lagavulin 16 ans – 16 yo	16 €
Singleton 18 ans – 18 yo	18 €

NOS COGNACS / 4 CL

OUR COGNACS



Baron Otard VSOP	14 €
Hennessy XO	18 €
Baron Otard XO Gold	24 €
Hennessy Paradis Blanc	28 €



NOS BOURBONS / 4 CL

OUR BOURBONS



Four Roses	12 €
Jack Daniel's	14 €



NOS WHISKYS DE PRESTIGE / 4 CL

OUR PRESTIGIOUS WHISKEYS



Crown Royal	32 €
Talisker 25 ans – 25 yo	38 €
Glenmorangie 25 ans – 25 yo	38 €



NOS COCKTAILS SANS ALCOOL DU YULE / 12-25 CL

OUR ALCOHOL-FREE COCKTAILS OF THE YULE



BELLA LUNA
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de fraise 12 €
Orange juice, pineapple juice, mango juice, strawberry syrup

VIRGIN MOJITO
Menthe, citron vert, cassonade, Perrier 12 €
Mint, lime, brown sugar, Perrier

SWEET LOVE
Jus de banane, jus de mangue, jus d'ananas, sirop de fraise 12 €
Banana juice, mango juice, pineapple juice, strawberry syrup

SUNSET
Jus d'ananas, puree de fraise, puree de passion, sirop de vanille 12 €
Pineapple juice, strawberry puree, passion fruit puree, vanilla syrup



NOS SHOOTERS / 5 CL

OUR SHOOTERS



Le Yule : Vodka, purée de passion, sirop de vanille – *Vodka, passion fruit puree, vanilla syrup* 6 €

B-52 : Triple sec, Baileys, kahlua – *Triple dry, Baileys, kahlua* 6 €

Kiss cool : Curaçao, Get 31, vodka – *Curaçao, Get 31, vodka* 6 €

Kamikaze : Triple sec, vodka, Pulco citron vert – *Triple dry, vodka, lime Pulco* 6 €

Bazooka : Bailey's, vodka, Curaçao – *Bailey's, vodka, Curaçao* 6 €

Tekk paff : Tequila, citron, sel – *Tequila, lemon, salt* 6 €



NOS COCKTAILS DU YULE / 12-25 CL

OUR COCKTAILS OF LE YULE



MELON YULE

Vodka Grey Goose melon, ginger all, citron vert
Grey Goose melon vodka, ginger all, lime

15 €

GIN FIZZ

Gin Bombay Sapphire, sucre de canne, jus de citron
Bombay Sapphire gin, cane sugar, lemon juice

15 €

NOS MOJITOS CLASSIC ou AUX FRUITS

Rhum, menthe, citron vert, cassonade, perrier, angostura, fruit passion ou fraise
OUR CLASSIC OR FRUIT MOJITOS
Rum, mint, lime, brown sugar, Perrier, angostura, passion fruit or strawberry

15 €

TOMMY'S MARGARITA

Tequila Patron Silver, jus de citron vert, sucre de canne
Patron Silver tequila, lemon juice, cane sugar

15 €

NOS CAIPIRINHAS CLASSIQUES ou AUX FRUITS

Cachaça Leblon, citron vert, cassonade, fruit passion ou fraise
OUR CLASSIC OR FRUIT CAIPIRINHAS
Leblon Cachaça, lime, brown sugar, passion fruit or strawberry

15 €

NOS CAIPIROSKA CLASSIQUES ou AUX FRUITS

Vodka Grey Goose, citron vert, cassonade, fruit passion ou fraise
OUR CLASSIC OR FRUIT CAIPIROSKA
Grey Goose vodka, lime, brown sugar, passion fruit or strawberry

15 €

CUBA LIBRE

Rhum brun Captain Morgan, citron vert, Coca Cola
Captain Morgan dark rum, lime, Coca Cola

15 €



NOS EAUX MINÉRALES

OUR MINERAL WATERS



Evian litre	5,50 €
-------------	--------

Evian 50 cl	4,50 €
-------------	--------

Sembrancher Eau de Suisse supérieure 75 cl	7 €
---	-----



NOS EAUX GAZEUSES

OUR SPARKLING WATERS



Badoit litre	6,5 €
--------------	-------

Badoit 50 cl	4,5 €
--------------	-------

Sembrancher Eau de Suisse gazeuse supérieure	8 €
---	-----



NOS SIROPS “MONIN” / 2 CL

OUR SYRUPS “MONIN”



Caramel, Cerise, Citron, Fraise, Framboise, Grenadine, Orgeat, Menthe, Violette, Pêche <i>Caramel, Cherry, Lemon, Strawberry, Raspberry, Grenadine, Orgeat, Mint, Violette, Peach</i>	2,50 €
---	--------

NOS SOFTS

OUR SOFT DRINKS



Oasis 33 cl	
Orangina 25 cl	
Schweppes 25 cl	
Schweppes Agrum 25 cl	
Schweppes Lemon 25 cl	
Schweppes Premium 20 cl	
Coca Cola 33 cl	
Coca Cola Light 33 cl	4 €
Coca Cola Zero 33 cl	
Fanta Orange 33 cl	
Fanta Citron 33 cl	
Nestea 20 cl	
Sprite 33 cl	
Limonade 25 cl	
Ginger Ale	

Red Bull 25 cl	6 €
----------------	-----



NOS JUS DE FRUITS

“KOOKABARRA” / 20 CL

OUR FRUIT JUICES “KOOKABARRA”



Pomme – <i>Apple</i>	
Tomate – <i>Tomato</i>	
Grenade – <i>Pomegranate</i>	
Pamplemousse rose – <i>Pink Grapefruit</i>	
Abricot Royal – <i>Royal Apricot</i>	4 €
Ananas – <i>Pineapple</i>	
Fraise d’amour – <i>Candy strawberry</i>	
Orange – <i>Orange</i>	
Cranberry Bio – <i>Organic Cranberry</i>	

NOS BOISSONS CHAUDES

OUR HOT DRINKS



Expresso - Ristretto	2,50 €
<hr/>	
Café au lait - <i>Latte</i>	4 €
<hr/>	
Double expresso	4 €
<hr/>	
Cappuccino	5 €
<hr/>	
Chocolat chaud - <i>Hot chocolate</i>	4,5 €
<hr/>	
Café viennois - chocolat viennois <i>Viennese coffee - Viennese chocolate</i>	5,5 €
<hr/>	
Vin chaud - <i>Mulled wine</i>	5,5 €
<hr/>	
Vin chaud, shot Genepi ou Chartreuse <i>Mulled wine, Genepi or Chartreuse shot</i>	9 €
<hr/>	
Grog	9 €

NOS THÉS & INFUSIONS










OUR TEAS & INFUSIONS



Breakfast	
Earl grey flower	
Darjeeling	5 €
Ceylan	
Noir de chine citron - <i>Black lemon tea</i>	
Goût russes - <i>Russian flavors</i>	
<hr/>	
Vanille - <i>Vanilla</i>	
Fruits rouges - <i>Red fruits</i>	
Caramel	5 €
Lapsang souchong	
Thé de Noël - <i>Christmas tea</i>	
Rosée du matin	
<hr/>	
Jasmin	
Vert exotique	
Sencha du japon - <i>Japanese Sencha</i>	5 €
Imperial des alpages	
Detox	

LE COIN DES GOURMETS



Yule César, la reine de salades, volaille – anchois, sauce Caesar <i>Yule Caesar, queen of salads, poultry – anchovies, Caesar dressing</i>		23 €
<hr/>		
Foie Gras de Canard mi cuit au naturel « boKal by Laurent Azoulay » <i>Duck Foie Gras cooked in a natural way</i>		26 €
<hr/>		
Rillettes de Saumon « boKal by Laurent Azoulay » <i>Salmon Rillettes</i>		12 €
<hr/>		
Pâté de Canard à la Badiane « boKal by Laurent Azoulay » <i>Duck pâté with Badian</i>		13 €
<hr/>		
Terrine de Pâté de Cochon Fermier « boKal by Laurent Azoulay » <i>Free-range Pork pâté in a Terrine</i>		11 €
<hr/>		
Ardoise de charcuterie et fromages de notre Vallée <i>Board of deli meats and cheeses from our Valley</i>		19 €
<hr/>		
Cœur de Saumon fumé sélection 120g <i>Center-cut smoked Salmon 120g</i>		26 €
<hr/>		
Club Classique...l'indémontable – œuf au plat – Lard croustillant <i>Classic Club Sandwich... Timeless – fried egg – crispy bacon</i>		24 €
<hr/>		
Burger « L'Incontournable », Reblochon - Jambon de Savoie <i>Burger « L'Incontournable », Reblochon cheese, Savoy ham</i>		28 €
<hr/>		
Risotto Carnaroli à la Truffe Noire « Tuber Mélanosporum », jus de volaille <i>Carnaroli Risotto with « Tuber Mélanosporum » Black Truffle, poultry juice</i>		35 €
<hr/>		
Pâtes artisanales à votre convenance... Sauces au choix : tomate – carbonara – bolognaise – savoyarde <i>Craft pastas at your convenience... Choice of sauces: tomato - carbonara - bolognese - savoy</i>		20 €
<hr/>		
Soupe ou potage Maison retour du Marché <i>Home-made Soup, return of the Market</i>		13 €



Sans Gluten
Gluten Free

LE COIN DE L'ÉCAILLER

THE OYSTER CORNER



Assiette dégustation – 1 personne

4 huîtres Fine de Claire n°3, 4 huîtres Pleine Mer d'Isigny n°3, 4 huîtres Gillardeau n°3

Dégustation plate – 1 person

4 oysters Fines de Claire n°3, 4 oysters Pleine Mer d'Isigny n°3, 4 oysters Gillardeau n°3

28 €

Assiette de l'écailler – 1 personne

3 huîtres Fine de Claire n°3, 3 langoustines, 3 crevettes, 3 bulots, crevettes grises, bigorneaux

Seafood plate – 1 person

3 oysters Fine de Claire n°3, 3 langoustines, 3 prawns, 3 whelks, common shrimps, periwinkles

31 €

Plateau Découverte – 1 personne

3 huîtres Pleine Mer d'Isigny, 3 huîtres Fine de Claire n°3, 3 langoustines,
3 crevettes, 3 bulots, ½ tourteau, crevettes grises, bigorneaux

Tasting platter – 1 person

3 oysters Pleine Mer d'Isigny, 3 oysters Fine de Claire n°3, 3 langoustines,
3 prawns, 3 whelks, ½ crab, common shrimps, periwinkles

62 €

Plateau Royal – 1 personne

3 huîtres Pleine Mer d'Isigny, 3 huîtres Fine de Claire n°3, 3 huîtres Gillardeau n°3,
3 langoustines, 3 crevettes, 3 bulots, ½ tourteau, ½ homard, crevettes grises, bigorneaux

Royal platter – 1 person

3 oysters Pleine Mer d'Isigny, 3 oysters Fine de Claire n°3, 3 oysters Gillardeau n°3,
3 langoustines, 3 prawns, 3 whelks, ½ crab, ½ lobster, common shrimps, periwinkles



89 €

À LA CARTE

LES HUÎTRES – OYSTERS	/ 6	/ 12
Fine de Claire n°3	12 €	26 €
Pleine Mer d'Isigny	16 €	34 €
Gillardeau n°3	31 €	55 €
6 Bulots – 6 <i>Whelks</i>		7 €
Crevettes Grises (150g) – <i>Common Shrimps (150g)</i>		7 €
Bigorneaux (150g) – <i>Periwinkles (150g)</i>		7 €
6 Crevettes Roses – 6 <i>prawns</i>		11 €
6 Langoustines		18 €
½ Tourteau – ½ <i>Crab</i>		12 €
½ Homard – ½ <i>Lobster</i>		23 €

LE COIN DES GOURMANDS



Fine tarte du jour selon l'inspiration du Pâtissier <i>Thin pie of the day, depending on Pastry Chef's inspiration</i>	12 €
<hr/>	
Coulant chaud au chocolat noir <i>Black warm Chocolate Fondant cake</i>	14 €
<hr/>	
Crème brûlée à la Vanille de Madagascar <i>Crème brûlée with Madagascar Vanilla</i>	 10 €
<hr/>	
Coupe de glaces ou sorbets <i>Ice creams or Sorbets</i>	 9 €



Sans Gluten
Gluten Free

Nous utilisons des produits d'une grande fraîcheur, c'est la raison pour laquelle certains d'entre eux peuvent venir à manquer au gré des caprices de la nature.

Viandes origines UE et Japon.
Meats from EU and Japan.

Nous vous remercions de nous faire part de vos allergies ou intolérances lors de votre commande.
We thank you for letting us know about any allergy or intolerance you may have, during your order.

Prix nets – Taxes et services compris – *Taxes and service included*

Prix nets – Taxes et services compris – *Taxes and service included*