



# CARTE BOISSONS & DESSERTS



© : lemonchuchamonix f : LeMonchuchamonix

## CHAMPAGNES

Jean Noël Haton, Blanc de Noirs .....

Drappier Carte Or .....

Ruinart Brut .....

Ruinart Rosé .....

Ruinart Blanc de Blancs .....

Coupe 12cl

13,50€

Bouteille 75cl

80€

110€

180€

180€

## VINS AU VERRE

15cl



### ROSE AU VERRE

Côte de Provence AOC Château Amaurigue. 8€

### BLANC AU VERRE

Chignin AOC ..... 6,50€

Savoie Domaine Girard Madoux

Saumur AOP Domaine des Guyons, **BIO** ... 8€

Côteau du Layon, ..... 8€

château Soucherie, chenin doux

Bourgogne Chardonnay AOC, ..... 7€

La Chablisienne

## ROUGE AU VERRE

Pinot noir IGP Carcassonne ..... 7,50€

Pierre tailleur de vin

Ventoux AOC ..... 7,50€

Domaine Brusset

Medoc AOC Château Clos du Moulin 10€

Cru Bourgeois

## LES POTS

46cl

ROSÉ, IGP gard

BLANC, Pays d'Oc

ROUGE, IGP gard

13€50



## LIQUEURS

Liqueur 9<sup>ème</sup> Centenaire ..... 16€

Chartreuse Jaune./Verte ..... 12€

Chartreuse M.O.F. .... 14€

Chartreuse VEP ..... 26€

Genepi, Limoncello ..... 8€

Amaretto, Get 27, Sambuca ..... 8€

Génépi artisanal Guillaumette... 12€

Grand Marnier, Cointreau ..... 8€

Bailey's, Jägermeister..... 8€

Fernet-branca ..... 8€

Alcool de feu • 2cl ..... 8€

*Spécialité Allemagne Forêt noir*

## EAUX DE VIE

Poire, Framboise,

Mirabelle, Vieille Prune ..... 10€

Marc de savoie ..... 8€

Gentiane ..... 18€

Calvados XO ..... 13€

Grappa « Sarpa di poli » ..... 11€

Marc de Bourgogne Joseph Drouhin 13€

Etter, Suisse, Vieille Prune

ou Poire William ..... 15€

## DIGESTIFS

4cl

### COGNACS & ARMAGNACS

Cognac VS Hennessy ..... 10€

Cognac VSOP Rémy Martin ..... 12€

Cognac XO Delaitre ..... 18€

Cognac XO Hennessy ..... 25€

Cognac Paradis Hennessy ..... 95€

Cognac Louis XIII

AOC Grande Champagne ..... 240€

Bas Armagnac Laubade VSOP ..... 13€

Bas Armagnac Dartidalongue 15 ans 18€

Bas Armagnac Dartidalongue 30 ans 24€

Bas Armagnac Dartidalongue 1982.. 29€

Bas Armagnac Dartidalongue

One Barrel 1967 ..... 50€

## SOFTS

Evian ..... • 33cl ..... 3,60€  
 • 75cl ..... 6,60€

Badoit ..... • 33cl ..... 3,60€  
 • 75cl ..... 7,00€

Bitter • 10cl ..... 3,60€

**Sirop à l'eau Monin** ..... 3,20€  
*Orgeat, fraise, citron, pêche, grenadine, menthe*

Jus de fruits • 25cl ..... 3,70€  
*Abricot, orange, ananas, pomme, tomate*

Coca, coca zero, Fuze Tea,  
 Sprite, tonic Finley • 33cl ..... 3,60€

**Tonic Premium  
 Franklin and Son** • 20cl ..... 3,60€

Indian classic  
 Elder Flower cucumber  
 Pink grapefruit with bergamot  
 Ginger Beer

Red Bull • 25cl ..... 7,00€

## COCKTAILS

Espresso Martini • 10cl *Liqueur de café, vodka, café sucre* ..... 12€

Aperol Spritz • 15cl *Apérrol, pétillant de Savoie, orange, eau gazeuse* .... 12€

Americano Maison • 15cl *Campari, vermouth italien, citron, orange, eau gazeuse* 12€

Cocktails sans alcool • 15cl ..... 7€



## COCKTAILS



### PREMIUM BY COCKORICO\*

Garden Smash • 10cl

*Gin, cordial d'agrumes, basilic, élixir végétal de Chartreuse*

Pornstar Martini • 10cl

*Vodka, vanille, citron vert, cordial fruit de la passion*

Cosmopolitan • 10cl

*Vodka, liqueur d'orange, jus de cranberry, citron vert*

Moscow Mule • 15cl

*Vodka, cordial gingembre, citron vert, eau gazeuse*

South Beach • 10cl

*Rhum, orange, cordial fruit de la passion vanillé, gingembre*

## APERITIFS

Coupe de Pétillant • 10 cl .....	6,00€
Apéritif maison • 10 cl .....	6,50€
Kir • 10 cl .....	5,50€
<i>cassis, framboise, myrtille, pêche</i>	
Kir Royal • 12 cl .....	14€
Pastis - Ricard • 3 cl .....	5€
Martini Rouge ou Blanc • 6 cl ....	6,50€
Suze, Campari • 6 cl .....	6,50€
Porto rouge Ramos Pinto • 6 cl.....	8€
Porto blanc Ramos Pinto • 6 cl.....	8€

### VODKA • 4 cl

Belvedere .....	11€
Smirnoff .....	9€
Ketel One .....	11€

### RHUM • 4 cl

Diplomatico .....	13€
Don Papa .....	13€
Pampero Especial .....	11€
Captain Morgan .....	11€
Zacapa 23 ans Solera .....	18€
Centenario 25 ans .....	25€
Zacapa XO .....	25€

### TEQUILA • 4 cl

Don Julio Reposado .....	15€
José Cuervo .....	10€
Calle 23 .....	17€

### MEZCAL • 4 cl

Bruxo .....	15€
-------------	-----

## BIERES PRESSIONS DES FLANDRES

3 Monts Saison 6.5° 25cl .....	4,70€
• 50cl .....	8,90€
Lux du Moulin 5.3° • 25cl .....	4,30€
• 50cl .....	8,10€

APERITIF  
MAISON  
6€50

### WHISKY • 4 cl

Ballantine's .....	8,50€
J&B .....	8,50€
Jack Daniels .....	10€
Jameson .....	10€
Bourbon Bulleit .....	12€
Haig Club .....	10€
Black Label 12 ans .....	11€

### WHISKY SINGLE MALT • 4 cl

Lagavulin 16ans .....	15€
Talisker 10ans .....	15€
Nikka Japan .....	16€
Cardhu Amber Rock .....	15€
Glenmorangie 10 ans .....	15€

### GIN TONIC FINLEY • 4 cl

Gordon's .....	11€
Bombay Sapphire .....	13€
Hendrick's .....	15€
Tanqueray .....	12€
Tanqueray Ten .....	16€
Brockman's .....	15€

### FRANKLIN AND

### SON TONIC WATER • 20 cl + 2,50€

Indian classic  
Elder Flower cucumber  
Pink grapefruit with bergamot

## BIERES BOUTEILLES ET CIDRE

Bières MADDAM  Bières fines de Chablis	
Blonde Pale Ale 5.5° .....	6,60€
Blanche 5°, Ambrée 6° .....	6,60€
Triple 8.5° .....	7€

Cidre Extra Brut 	
Appie (Alcool 6.5°) • 33cl .....	7,50€
Cidre Extra Brut 	
Appie (Alcool 6.5°) • 75cl .....	20€
Bière sans Alcool peak beer Belge 0° • 33cl	7€

# DESSERTS



- L'ARDOISE DE FROMAGES / Cheese platter** ..... 16€
- FAISSELLE DE FROMAGE BLANC BIO DE LA FERME DE VALLORCINE . 8€50**  
**CRÈME FRAICHE ENTIÈRE OU COULIS DE FRUITS ROUGES**  
**OU AUX HERBES FAÇON CANUT**  
 Fresh cheese from the local vallorcine farm, double cream or red fruit coulis or mixed herbs
- BRIOCHE PERDUE DANS SA CONFITURE DE LAIT, ..... 12€**  
**POMMES CARAMELISÉES ET CHANTILLY**  
 French toast brioche in caramelised milk, with caramelised apples and chantilly cream
- POIRE AU VIN CHAUD ET SA GLACE AU PAIN D'ÉPICES ..... 10€50**  
 Pear in mulled wine with gingerbread ice cream
- MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR ..... 10€**  
**ET GLACE VANILLE ARTISANALE**  
 Molten chocolate cake with house vanilla ice-cream
- MERINGUE À LA CRÈME ÉPAISSE FERMÈRE ..... 10€**  
 Meringue with local double cream
- NOUGAT GLACÉ MAISON ET SON COULIS DE FRAMBOISE .... 9€50**  
 Home made nougat ice cream with Raspberry couli
- L'ÉMINENT CHOU EN PROFITEROLE, GLACE VANILLE ..... 12€**  
**ARTISANALE, CHANTILLY MAISON ET COULIS DE CHOCOLAT CHAUD**  
 Profiterole with vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream
- CRÈME CARAMEL À LA GOUSSE DE VANILLE DE BOURBON ..... 8€50**  
 Caramel pudding with bourbon vanilla pod extract
- MOUSSE AU CHOCOLAT ET SON ÉCLAT DE MENDIANT ..... 10€**  
 Chocolate mousse
- CRÊPES OU GAUFRE SUCRE ET CHANTILLY MAISON ..... 6€50**  
**MYRTILLES OU CHOCOLAT CHAUD ..... 7€**  
 Pancake or waffle with blueberry or hot chocolate
- CLÉMENTINE BIO GIVRÉ MAISON, TUILES GOURMANDE ..... 10€**  
 Homemade organic frozen clementine, gourmet crispy biscuit
- BONHOMME DE NEIGE MONCHU ..... 12€**  
**CHOUX PÂTISSIERS CRÈME DE MARRONS ET ORANGES CONFITES**  
 Monchu snowman, puff pastry, chestnut cream and candied orange

**AVEC ALCOOL / with alcohol**

**SANS GLUTEN / gluten free**

**VEGETARIEN / vegetarian**

**VEGAN / vegan**

Prix nets en euros, service compris - Labus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération  
 Net prices in euros, service included - Alcohol abuse is dangerous for health. To consume with moderation

# MER DE GLACES



**1 BOULE 4€**



**2 BOULES 7€**



**PARFUMS GLACES : VANILLE, CHOCOLAT, MENTHE-CHOCOLAT**

Ice creams: vanilla, chocolate, mint-chocolate



**PARFUMS SORBETS : CITRON, FRAISE, POIRE**

Sorbets: lemon, strawberry, pear

## Coupes glacées



**COUPE MONT BLANC ..... 9€70**

**GLACE VANILLE, CRÈME DE MARRON, MERINGUE ET CHANTILLY**

Vanilla ice cream, chestnut puree, meringue and whipped cream



**DAME BLANCHE / Vanilla ice cream with hot chocolate... 9€70**



**CAFÉ AFFOGATO EXPRESSO AVEC GLACE VANILLE .. 8€70**



Vanilla ice cream with coffee



**COUPE COLONEL / Lemon sorbet Vodka ..... 12€**



**COUPE WILLIAMINE / Pear sorbet with pear eau de vie ..... 12€**



**COUPE MONTAGNARDE / Vanilla ice cream Genépi ..... 12€**



**COUPE SICILIENNE / Limon sorbet limoncello ..... 12€**



**COUPE AFTER-EIGHT / Mint-chocolate Get 27 ..... 12€**

**SUPPLÉMENT : CHANTILLY MAISON 1€50 • BOULE DE GLACE 2€50**



## BOISSONS CHAUDES



Café de torréfacteur le shouka-chamonix 100% arabica du brésil BLACK DIAMOND

Expresso.....	2€60	Capuccino .....	4€50
Double expresso.....	5€00	Chocolat chaud.....	5€00
Café allongé.....	2€80	Thé, Infusion (Mariage Frères).....	3€80
Expresso Noisette.....	2€80	Irish Coffee 12cl .....	11€80
Double Noisette .....	5€40	Vin chaud.....	6€50



**Café Valdôtain** Spécialité du Val d'Aoste ..... 8,00€/pers.  
Café, genépi, écorce d'orange, sucre et clou de girofle min. 2 pers.