



CARTE BOISSONS & DESSERTS



© : lemonchuchamonix f : LeMonchuchamonix

CHAMPAGNES

Jean Noël Haton, Blanc de Noirs	 Coupe 12cl	13,50€
A. Bergère Brut		80€
Ruinart Brut		110€
Ruinart Rosé		180€
Ruinart Blanc de Blancs		180€

VINS AU VERRE


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,  7,50€

Côteau du Layon, 8€

château Soucherie, chenin doux

Bourgogne Chardonnay AOC, 7€

La Chablisienne

ROUGE AU VERRE

Pinot noir IGP Carcassone 7,50€
Pierre tailleur de vin

Ventoux AOC 7,50€
Domaine Brusset

Medoc AOC Château Clos du Moulin 10€
Cru Bourgeois

LES POTS

ROSÉ, IGP gard  13€50
BLANC, Pays d'Oc
ROUGE, IGP gard

LIQUEURS

Liqueur 9^{ème} 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

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

APERITIF
MAISON
6€50

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€

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 ^{BIO}, Bières fines de Chablis
Blonde Pale Ale 5.5°
 6,60€ || Blanche 5°, Ambrée 6°, Blanche cerise 5° | 6,60€ |
| Triple 8.5° | 7€ |

Cidre Extra Brut ^{BIO}
Appie (Alcool 6.5°) • 33cl
 7,50€ || Cidre Extra Brut ^{BIO} Appie (Alcool 6.5°) • 75cl | 20€ |
| Bière sans Alcool 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
- COUPE DE FRAISES ET CHANTILLY MAISON** 11€50
 Strawberry bowl with homemade whipped cream
- LA PAVLOVA D'PEZIER AUX FRUITS ROUGES,** 11€50
MERINGUE ET CHANTILLY MAISON
 Pezier red fruit pavlova, meringue and home made whipped cream
- MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR ET GLACE VANILLE** 10€
 Molten chocolate cake with house vanilla ice-cream
- SPHÈRE MERINGUÉE, CRÈME DE MASCARPONE** 11€50
AU CITRON VERT, SORBET CITRON ET BILLES DE KALAMANSI
 Meringue sphere, lime mascarpone cream, lemon sorbet and calamansi balls
- 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 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
- CITRON BIO GIVRÉ MAISON,** 9€50
TUILES AUX AMANDES
 Organic homemade lemon sorbet and almond crisp

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