



CARTE BOISSONS & DESSERTS



📍 : lemonchuchamonix f : LeMonchuchamonix

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€



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°, Blanche cerise 5°	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 0° • 33cl	7€

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€
<i>Orgeat, fraise, citron, pêche, grenadine, menthe</i>		
Jus de fruits	• 25cl	3,70€
<i>Abricot, orange, ananas, pomme, tomate</i>		

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	<i>Liqueur de café, vodka, café sucre</i>	12€
Aperol Spritz	• 15cl	<i>Aperol, pétillant de Savoie, orange, eau gazeuse</i>	12€
Americano Maison	• 15cl	<i>Campari, vermouth italien, citron, orange, eau gazeuse</i>	12€
Cocktails sans alcool	• 15cl		7€

13€
50

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

CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Bouteille 75cl
Jean Noël Haton, Blanc de Noirs	13,50€	
A. Bergère Brut		80€
Ruinart Brut		110€
Ruinart Rosé		180€
Ruinart Blanc de Blancs		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, AOC 7,50€

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^{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 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€

DESSERTS



- L'ARDOISE DE FROMAGES / Cheese platter**..... 16€
- FAISSELLE DE FROMAGE BLANC BIO DE LA FERME**..... 8€50
DE VALLORCINE CRÈME FRAICHE ENTIÈRE
AVEC COULIS DE FRUITS ROUGES OU AUX HERBES FAÇON CANUT
 Cottage cheese from La Ferme de Vallorcine with red berry coulis or Monchu-style herbs
- LE BANOFFEE, CRUMBLE DE SPÉCULOOS**..... 11€
BANANES, CONFITURE DE LAIT ET CRÈME CHANTILLY
 Banoffee pie made with Spéculoos crumble, dulce de leche, bananas and whipped cream
- TARTE DES SOEURS TATIN ET SA CRÈME ÉPAISSE FERMÈRE** ...10€50
 Meringue and thick cream
- MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR ET GLACE VANILLE** 10€
 Chocolate fondant & vanilla ice cream
- SPHÈRE MERINGUÉE, CRÈME DE MASCARPONE**..... 11€50
AU CITRON VERT, SORBET CITRON ET BILLES DE KALAMANSI
 Meringue, lime mascarpone cream, lemon sorbet and calamansi
- NOUGAT GLACÉ MAISON ET SON COULIS DE FRAMBOISE** 9€50
 Homemade iced nougat with raspberry coulis
- L'ÉMINENT CHOU EN PROFITEROLE, GLACE VANILLE** 12€
ARTISANALE, CHANTILLY MAISON ET COULIS DE CHOCOLAT CHAUD
 Profiterole with vanilla ice cream, homemade whipped cream & melted chocolate sauce
- CRÈME CARAMEL À LA GOUSSE DE VANILLE BOURBON** 8€50
 Crème caramel with a touch of Bourbon vanilla
- MOUSSE AU CHOCOLAT ET SON ÉCLAT DE MENDIANT** 10€
 Chocolate mousse with nuts and dried fruits
- GAUFRE SUCRE ET CHANTILLY MAISON** 6€50
MYRTILLES OU CHOCOLAT CHAUD 7€
 Waffle: sugar and homemade whipped cream or blueberries
 or melted chocolate
- MANDARINE GIVRÉE AU GRAND MARNIER** 9€50
ET TUILES AUX AMANDES
- Sorbet-filled mandarin with Grand Marnier liqueur and almond biscuits**
- BRIOCHE PERDUE AUX POMMES CONFITES** 11€
ET CRÈME GLACÉE VANILLE
 French toast with apple compote and vanilla ice cream

AVEC ALCOOL / with alcohol VEGETARIEN / vegetarian VEGAN / vegan

Prix nets en euros, service compris - L'abus 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 / SCOOP 4€



2 BOULES / SCOOPS 7€



PARFUMS GLACES : VANILLE, CHOCOLAT

Ice creams: vanilla, 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 cream, meringue and whipped cream
-  **DAME BLANCHE** / Vanilla ice cream & melted chocolate **9€70**
-  **CAFÉ AFFOGATO EXPRESSO AVEC GLACE VANILLE** **8€70**
Vanilla ice cream espresso
-  **COUPE COLONEL** / Vodka & lemon sorbet **12€**
-  **COUPE WILLIAMINE** / Pear Schnapps & pear sorbet **12€**
-  **COUPE MONTAGNARDE** / Genepi liquor & vanilla ice cream **12€**
-  **COUPE SICILIENNE** / Limoncello liquor & lemon sorbet **12€**

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

Extra: Whipped cream / Ice cream scoop



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.