



CARTE BOISSONS & DESSERTS



📍 : lemonchuchamonix 📱 : LeMonchuchamonix

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 Dégustation 8,5° 25cl	4,70€
• 50cl	8,90€
Lux du Moulin 5.3°	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 Brut 		
Appie (Alcool 5°)	• 33cl	7,50€
Cidre Brut 		
Appie (Alcool 5°)	• 75cl	20€
Bière sans Alcool Warsteiner 	• 33cl	7€

CHAMPAGNES

Jean Noël Haton, Blanc de Noirs

Coupe 12cl
13,50€

Bouteille 75cl

A. Bergère Brut

80€

Ruinart Brut

130€

Ruinart Blanc de Blancs

225€

Taittinger Rosé

170€



VINS AU VERRE

15cl



ROSE AU VERRE

Côte de Provence AOC Château Amaurigue. 8€

BLANC AU VERRE

Jacquere 6,50€

Domaine Barlet et fils

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

Côteau du Layon, 8,50€
château Soucherie, chenin doux

Beaujolais Blanc Village, 7€
Domaine Bérroujon

ROUGE AU VERRE

Pinot noir IGP Carcassonne 7,50€

Pierre tailleur de vin

Ventoux AOC 7,50€

Domaine Brusset

IGP Alpilles 10€

Domaines des Lauzieres Sine Nomine **BIO**

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

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 Dartigalongue 15 ans 18€

Bas Armagnac Dartigalongue 30 ans 24€

Bas Armagnac Dartigalongue 1992 25€

Bas Armagnac Dartigalongue 1982.. 29€

Bas Armagnac Dartigalongue 1979 30€

Bas Armagnac Dartigalongue

One Barrel 1967 50€

Eaux de Vie

Poire, Framboise,

Mirabelle, Vieille Prune 10€

Marc de savoie 8€

Gentiane 18€

Calvados VS 11€

Marc de Bourgogne Joseph Drouhin 13€

Etter, Suisse, Vieille Prune

ou Poire William 15€

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 *Apéról, 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

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

LA FAMEUSE PAVLOVA D'PEZIER,..... **11€50**
MERINGUE, CHANTILLY ET FRUITS ROUGES DE SAISON
 Pezier's famous pavlova, meringue, whipped cream and seasonal red berries

TARTELETTE AU CITRON BIO DE SICILE..... **11€**
 Lemon tartlet with organic lemons from Sicily

MERINGUES ET SA CRÈME ÉPAISSE FERMIERE..... **9€**
 Meringues and thick cream

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR ET GLACE VANILLE..... **10€**
 Chocolate fondant & vanilla ice cream

CLAFOUTIS AUX FRUITS DU MOMENT ET SON SORBET..... **10€50**
 Clafoutis with seasonal fruit and sorbet

NOUGAT GLACÉ MAISON ET SON COULIS DE FRAMBOISE..... **9€50**
 Homemade iced nougat with raspberry coulis

L'ÉMINENT CHOU EN PROFITEROLE, GLACE VANILLE..... **12€50**
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

AUTOUR DE LA FRAISE EN GASPACHO..... **13€50**
TUILE, SORBET ET BRUNOISE
 An assortment of strawberry desserts

AVEC ALCOOL / with alcohol **VEGETARIEN** / vegetarian **VEGAN** / vegan **SANS GLUTEN** / gluten free

Prix nets in 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, 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 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 / Genépi 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

Expresso..... 2€60

Double expresso..... 5€00

Café allongé..... 2€80

Expresso 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.