



CARTE BOISSONS & DESSERTS



© : lemonchuchamonix f : LeMonchuchamonix

CHAMPAGNES

Charpentier Brut
A. Bergère Brut
Ruinart Brut
Ruinart Blanc de Blancs
Taittinger Rosé

Coupe 12cl
13,50€

Bouteille 75cl

85€
130€
225€
170€

VINS AU VERRE

ROSE AU VERRE

Côte de Provence AOC Château Amaurigue. 8€

BLANC AU VERRE

Jacquere 7€
Domaine Barlet et fils
Saumur AOP Domaine des Guyons. 8€
Côteau du Layon. 8,50€
château Soucherie, chenin doux
Maçon-villages. 9,50€
Joseph Drouhin

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 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€

ROUGE AU VERRE

Pinot Noir IGP Pays d'Oc 7,50€
Rouquet's
Ventoux AOC 7,50€
Domaine Brusset 
IGP Alpilles 10€
Domaines des Lauziers Sine Nomine 

LES POTS

Mas Baudin 
Vin de France
ROSÉ, BLANC, ROUGE  14€

LIQUEURS

Liqueur 9^{ème} Centenaire 16€
Chartreuse Jaune / Verte 13€
Chartreuse M.O.F. 15€
Chartreuse VEP 29€
Genepi, Limoncello 8,50€
Amaretto, Get 27, Sambuca. 8,50€
Genepi artisanal Guillaumette... 12€
Grand Marnier, Cointreau 8,50€
Bailey's, Jägermeister 8,50€
Fernet-branca 8,50€
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 VS 11€
Marc de Bourgogne Joseph Drouhin 13€
Etter, Suisse, Vieille Prune
ou Poire William 15€

SOFTS

Evian	• 33cl	3,80€
	• 75cl	7,00€
Badoit	• 33cl	3,80€
	• 75cl	7,50€
Bitter	• 10cl	3,60€
Sirap à l'eau Monin		3,20€
<i>Orgeat, fraise, citron, pêche, grenadine, menthe</i>		
Jus de fruits	• 25cl	3,80€
<i>Abricot, orange, ananas, pomme, tomate</i>		

Coca, coca zero, Fuze Tea, Sprite, tonic Finley	• 33cl	3,80€
Tonic Premium Franklin and Son	• 20cl	3,80€
Indian classic Elder Flower cucumber Pink grapefruit with bergamot Ginger Beer		
Red Bull	• 25cl	7,00€

COCKTAILS

Espresso Martini	• 10cl	<i>Liquueur de café, vodka, café sucre</i>	13,50€
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>	13€
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

South Beach • 10cl

Rhum, orange, cordial fruit de la passion vanille, gingembre

APERITIFS

Coupe de Pétillant • 10 cl	6,50€
Aperitif maison • 10 cl	7,00€
Kir • 10 cl	6,00€
<i>cassis, framboise, myrtille, pêche</i>	
Kir Royal • 12 cl	14€
Pastis - Ricard • 3 cl	5€
Martini Rouge ou Blanc • 6 cl	7,00€
Suze, Campari • 6 cl	7,00€
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	4,80€
• 50cl	9,50€
Lux du Moulin 5.3°	• 25cl 4,60€
• 50cl	8,70€

APERITIF
MAISON
7€

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 Chablais	
Blonde Pale Ale 5.5°	6,60€
Blanche 5°, Ambree 6°, Blanche cerise 5°	7,00€
Triple 8.5°	8€

Cidre Brut	
Apple (Alcool 5°)	• 33cl 7,50€
Cidre Brut	
Apple (Alcool 5°)	• 75cl 20€
Bière sans Alcool Warsteiner 0°	• 33cl 7€

DESSERTS



-  **L'ARDOISE DE FROMAGES DE NOTRE VALLÉE..... 16€**
(FERME DE VALLORCINE ET FERME DES CROETS AUX HOUCHES)
 Local cheese platter (Ferme de Vallorcine and Ferme des Croets in Les Houches)
-   **FAISSELLE DE FROMAGE BLANC BIO DE LA FERME..... 8€50**
DE VALLORCINE CRÈME FRAÎCHE 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
-   **MERINGUES ET SA CRÈME ÉPAISSE FERMÈRE..... 9€**
 Meringues with thick farm-fresh cream
-  **MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR ET GLACE VANILLE..... 10€**
 Chocolate fondant & vanilla ice cream
-  **PARIS-BREST..... POUR 2 PERSONNES 22€**
CRÈME MOUSSELINE PRALINÉE ET CROUSTILLANT
 Paris-Brest with crunchy creamed praline (To share for 2)
-  **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
-   **BRIOCHE PERDUE MAISON AU CARAMEL BEURRE SALÉ..... 13€**
GLACE VANILLE ET COMPOTÉE DE POMMES CARAMÉLISÉES
 Salted caramel brioche French toast with vanilla ice cream, and caramelised apple purée

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

Prix nets en euros, service compris - Cabus d'alcool est dangereux pour la santé. À 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€80

Capuccino..... 5€60

Double expresso..... 5€20

Chocolat chaud..... 5€00

Café allongé..... 3€00

Thé, Infusion (Mariage Frères)..... 3€80

Expresso Noisette..... 3€00

Irish Coffee 12cl..... 11€80

Café crème..... 5€60

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.