



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 15cl



ROSE AU VERRE

Côte de Provence AOC Château Amaurige. 8€

BLANC AU VERRE

Jacquere 7€
Domaine Barlet et fils

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

Maçon-villages 9,50€
Joseph Drouhin

ROUGE AU VERRE

Pinot Noir IGP Pays d'Oc 7,50€
Rouquet's

Roumiou BIO 7,00€
Mas Baudin (Marselan, Syrah, Grenache)

IGP Alpilles 10€
Domaines des Lauzières Sine Nominis BIO

LES POTS 46cl

Mas Baudin BIO 14€
Vin de France
ROSE, BLANC, ROUGE



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€

Génépi 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 noire

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 Yves Girard Madoux 9€

Gentiane 18€

Marc de Bourgogne Joseph Drouhin 13€

Etter, Suisse, Vieille Prune
ou Poire William 15€

SOFTS

Evian	• 33cl	3,80€	Coca, coca zero, Fuze Tea,
	• 75cl	7,00€	Sprite, tonic Finley • 33cl
Badoit	• 33cl	3,80€	Tonic Premium
	• 75cl	7,50€	Franklin and Son • 20cl
Bitter • 10cl		3,60€	Indian classic
Sirop à l'eau Monin		3,20€	Elder Flower cucumber
<i>Orgeat, fraise, citron, pêche, grenadine, menthe</i>			Pink grapefruit with bergamot
Jus de fruits • 25cl		3,80€	Ginger Beer
<i>Abricot, orange, ananas, pomme, tomate</i>			Red Bull • 25cl
			7,00€

LES SPRITZ

Aperol • 15cl	<i>Aperol, pétillant de Savoie, orange, eau gazeuse</i>	12,00€
Hugo • 15cl	<i>St Germain, pétillant de Savoie, menthe, eau gazeuse</i>	13,00€
Sarti • 15cl	<i>Liqueur orange sanguine et passion, pétillant de Savoie, eau gazeuse</i>	13,00€
Limoncello • 15cl	<i>Liqueur d'écorce citron, pétillant de Savoie, eau gazeuse</i>	12,00€

COCKTAILS

Espresso Martini

Liqueur de café, vodka, café sucre

Americano Maison

Campari, vermouth italien, citron, orange, eau gazeuse

Negroni

Campari, Vermouth italien, Gin

Pornstar Martini

Vodka, passion, citron, shot pétillant Savoie

Cosmopolitan

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

Génépi' Tiot

Génépi, jus de poire, citron, ginger Beer

Cocktails sans alcool 7€

APERITIFS

Coupe de Pétillant • 10 cl	6,50€
Apéritif 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°	4,60€
• 25cl	4,60€
• 50cl	8,70€

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°	7,00€
Triple 8.5°	8€

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

APERITIF
MAISON
7€

DESSERTS



8€50



9€



10€



20€

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 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, MERINGUE, CRÈME FOUETTÉE 12€
FRAMBOISES, FRAISES, MYRTILLES, COULIS DE FRUITS ROUGES
 Pezier's famous pavlova, meringue, whipped cream,
 raspberries, strawberries, blueberries and red berry coulis

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

SOUPE DE PÊCHE POCHÉE À LA VERVEINE, 11€
SORBET PÊCHE BLANCHE
 Poached peach soup with vervain, with a side of white peach sorbet

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 AU LAIT D'AVOINE 8€50
ET À LA GOUSSE DE VANILLE BOURBON
 Crème caramel with a touch of Bourbon vanilla

MOUSSE AU CHOCOLAT ET SON ÉCLAT DE MENDIANT 10€
 Chocolate mousse with nuts and dried fruits

TARTE TROPÉZIENNE À PARTAGER **POUR DEUX PERS. 24€**
CRÈME MOUSSELINE À LA FLEUR D'ORANGER, ZESTES D'AGRUMES
 Tarte Tropézienne to share (for two), creamed orange blossom, citrus zest
SUPP TIMBALE DE FRAISES . Optional strawberry timbale : +6

AFFOGATO MARTINI, GLACE VANILLE 14€
 Affogato Martini, vanilla ice cream


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

Prix nets en euros, service compris - L'abus 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, PÊCHE**
Sorbets: lemon, strawberry, pear, peach


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

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.