

Carte du Bar

L'ÉQUIPE DU 1974
VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE
ET UNE BONNE DÉGUSTATION

THE 1974'S TEAM
IS HAPPY TO WELCOME YOU
AND WISH YOU A GOOD
TASTING



ANNAPURNA LOUNGE

LES ARDOISES | BOARDS

Guacamole de montagne aux agrumes, gressins 	20€
Mountain guacamole with citrus fruit and breadsticks	
Crudités, “cervelle de canut” 	25€
Raw vegetables, “cervelle de canut”	
Croque-tartines à la truffe noire, jambon et fromage d'alpage 	35€
“Croque-tartines” with black truffle, ham and local cheese	
Truite fumée, pommes de terre à l'huile	35€
Smoked trout, cream, marinated potatoes	
Pâté croûte de Lionel	35€
Lionel's Pâte Croûte	
Charcuteries de Montagne et pickles	35€
Local charcuteries with pickles	

Caviar Ossetra Tsar Imperial - Maison PETROSSIAN (50g)	205€
Caviar Ossetra Tsar Imperial - Maison PETROSSIAN (50g)	
Jambon 100% Ibérique “Pata Negra” – TORRENCINAS	105€
100% Iberian Ham “Pata Negra” – TORRENCINAS	

 Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

LES SALADES | SALADS

Verte, huile d'olive et citron 	20€
Green salad with olive oil and lemon	
Mixte, mesclun d'hiver et crudités et vinaigrette balsamique 	30€
Mixed with raw vegetables and balsamic dressing	
Caesar, volaille, anchois et tomme de Savoie 	40€
Chicken Caesar salad, anchovies and local cheese	

LES POTAGES | POTAGES

Velouté de légumes, crème fumée 	30€
Vegetables soup, with smoked cream	
Consommé de volaille au persil 	35€
Chicken broth, with parsley	

 Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

LES TAGLIATELLES ET RISOTTOS | TAGLIATELLES AND RISOTTOS

Au beurre, à la crème, à la napolitaine 🍴	30€
With butter or cream or napolitan sauce	
Aux fromages d'Alpage 🍴, à la bolognaise ou à la carbonara	35€
With local cheese or bolognese or carbonara sauce	
Aux truffes noires 🍴	70€
With black truffles	

LES SANDWICHES | SANDWICHES

Accompagné de pommes frites et de salade verte
Served with french fries and green salad

Club sandwich, volaille fermière, bacon et pain rustique 🍴	40€
Club sandwich, with chicken, bacon and rustic bread	
La guédille de homard et mayonnaise épicée	55€
The lobster roll and spicy mayonnaise	
Le RDV burger, raclette fumée, bacon et sauce moutardée 🍴	45€
au boeuf, ou volaille, ou poisson ou oeuf	
RDV's burger, smoked raclette, bacon and mustard sauce	
with beef, or chicken, or fish, or egg	

🍴 Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

LES GRILLADES | GRILLED FOOD

Filet de poisson, ou boeuf, ou volaille, chimichurri de montagne 55€
Filet of fish, or beef, or chicken, mountain chimichurri

Purée de pomme de terre, pomme frite, riz blanc, tagliatelle au 10€
beurre ou salade verte 
Mashed potatoes, or french fries, or white rice, butter tagliatelle
or green salad

LE VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN

Le veggie de Sandra  35€
Sandra's veggie

LA TRUFFE | TRUFFLE

Melanosporum (au gramme) 10€

 Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

LES FROMAGES | CHEESE

La cave à fromage de Bernard MURE-RAVAUD 🍷 Bernard's MURE-RAVAUD cheese selection	35€
--	-----

LES PATISseries | PASTRY

La pâtisserie française 🍷 The french pastry	20€
--	-----

La crème brûlée vanille 🍷 Vanilla crème brûlée	20€
---	-----

Le coeur coulant chocolat Gianduja 🍷 Melting Gianduja chocolate cake	20€
---	-----

Les glaces et sorbets (1 boule) 🍷 Ice cream and sorbet	5€
---	----

Faisons connaissance !

En début de repas, nous vous remercions de nous préciser
toutes éventuelles formes d'intolérance, d'allergies ou spécificités de régimes alimentaires.

Let's meet !

Please let us know before your order if you have specific dietary or allergies.

CHAMPAGNE

À LA COUPE | BY THE GLASS

PROSECCO	22	EN COCKTAIL	30
BRUT	25	BLANC DE BLANC	35
ROSÉ	30	CUVÉE D'EXCEPTION	80

VINS WINE

AU VERRE | BY THE GLASS

VIN BLANC SEC ET ROUGE DE SAVOIE	18	VIN ROUGE	20
VIN ROSÉ	20	VIN BLANC MOELLEUX	25
VIN BLANC SEC	20	VIN D'EXCEPTION	
		<i>Sur demande / On request</i>	

EN COCKTAIL | COCKTAIL

ICE COURCHEVEL	25	FROSÉ	25
Vin Blanc de Savoie, Liqueur de Pêche, Pamplemousse, Limonade Savoie white wine, Peach Liquor, Grapefruit, Lemonade		Vin Rosé, Liqueur Saint Germain, Myrtille, Miel de Savoie, Citron Rosé wine, Saint Germain Liqueur, Blueberry, Savoie Honey, Lemon	
KIR	25		
Cassis, Framboise, Pêche, Cerise ou Mûre... Blackcurrant, Raspberry, Peach, Cherry or Blackberry...			

APERITIFS

ANIS
Ricard | Pastis des Alpes | Pernod

18

VERMOUTH
de Savoie Dolin Rosso, Bianco |
Italiens Rosso, Dry, Bianco

18

AMER
Campari | Suze | Amaro

18

VIN
Tiopepe | Lillet

18

PORTO

PORTO TAWNY 20

PORTO 10 ANS 25

PORTO 30 ANS 35

PORTO 20 ANS 55

SPRITZ

VENETIAN 28
Aperol, Prosecco, Soda

ALPINE 28
Pétillant de Savoie, Vodka Alpine
Chartreuse Verte, Menthe
Savoie Sparkling Vodka Alpine
Green Chartreuse, Mint

VANILLA 28
Pétillant de Savoie, Sirop de vanille,
Citron Jaune, Liqueur Italicus, Myrtille
Savoie Sparkling Wine, Vanilla Syrup,
Lemon, Italicus Liqueur, Blueberry

SAVOYARD 28
Vodka, Jus de Clémentine, Liqueur
Napoléon, Sirop de Romarin, Citron
Jaune, Champagne
Vodka, Clementine Juice, Napoleon
Liquor, Rosemary Syrup, Lemon,
Champagne

BIERES BEER

1664 0°	FRANCE	9	BRASSEUR SAVOYARD	SAVOIE	15
1664	FRANCE	12	Bière Blonde, Blanche		
CORONA	MEXIQUE	12	LA BIÈRE DU CHEF	SAVOIE	15
			Bière Blonde bio, élaboré d'ingrédients locaux par notre Chef Jean-Remi Caillon, exclusivité de la Maison Pinturault		

EAUX & SODA WATER & SOFT

EVIAN 33 CL	8	SCHWEPPE SÉLECTION	10
BADOIT 33 CL	8	Touch of lime Ginger Ale Tonic Hibiscus Ginger Beer Tonic White Peach & Elderflower Tonic Pomelo & Nepalese Berry	
SODA Coca CocaZéro Orangina Limonade Fuze Tea	10	BRASSEUR SAVOYARD	10
RED BULL	10	Coca Yaute tonic Thé Bio	

JUS DE FRUITS JUICE

FRAIS ET NATUREL | FRESH AND NATURAL

JUS DE FRUITS NATUREL	14	FRUITS FRAIS DE SAISON	20
MAISON BISSARDON		Poire, Pomme	
Ananas, Abricot, Fraise, Framboise, Mangue, Passion, Pêche, Poire, Pomme, Tomate		Fresh Seasonal Fruits : Pear, Apple	
Pineapple, Apricot, Strawberry, Raspbery, Mango, Passion fruit, Peach, Pear, Apple, Tomato			
AGRUMES FRAIS PRESSÉS	16	LEGUMES FRAIS DE SAISON	22
Fresh Squeezed Agrums		Carotte, Betterave, Cèleri	
		Fresh Seasonal Vegetables : Carrot, Beetroot, Celery	
JUS DE TOMATE ASSAISONNÉ	16	CARAFE DE JUS DE FRUITS	30
Seasoned Tomato Juice		Jar of Fresh Seasonal Vegetables	

SANS ALCOOL & MOCKTAILS

SOFT & MOCKTAILS

PETITS RÉSIDENTS 15CL | LITTLE GUESTS 15CL

CHOUPI 16
Jus de poire, Jus de Cranberry
Pear Juice, Cranberry Juice

PETIT LOUP 16
Jus de Pomme, Schweppes
Sélection Ginger Ale
Apple Juice, Ginger Ale

TEDDY BEAR 16
Jus d'Orange, Myrtille, Miel
Orange Juice, Blueberry, Honey

MILKSHAKE 16
Vanille, Chocolat
Vanilla, Chocolate

MOCKTAIL 30 CL

DÉLICE D'ENFANT 20
Pomme, Abricot, Orange, Ananas, Sirop
d'Automne
Apple, Apricot, Orange, Pineapple,
Fall Syrup

NATURAL BEAUTY 20
Pêche, Ananas, Cranberry, Sirop d'Orgeat
Peach, Pineapple, Cranberry, Orgeat Syrup

MOJITO MYRTILLE 20
Myrtille, Citron vert, Sirop d'Erable,
Menthe, Soda
Blueberry, Lime, Maple Syrup, Mint,
Sparkling Water

APPLE MULE 20
Pomme, Sirop de Miel, Citron vert, Menthe,
Schweppes Sélection Ginger Beer
Apple, Honey Syrup, Lime, Mint, Ginger
Beer

VANILLA FRESH 20
Pamplemousse, Sirop de Vanille, Menthe,
Schweppes Sélection Touch of lime
Grapefruit, Vanilla Syrup, Mint, Tonic
Touch of lime

BELLA 20
Cranberry, Citron Vert, Sirop de Vanille,
Basilic, Soda
Cranberry, Lime, Vanilla Syrup, Basil,
Soda

LES CLASSIQUES SANS ALCOOL 30 CL

VIRGIN PORN STAR MARTINI 20
Floréal, Fruit de la Passion, Citron vert,
Sirop de Vanille, Shot de Pétillant sans
Alcool
Floréal, Passion Fruit, Lime, Vanilla Syrup,
French bloom shot

VIRGIN ESPRESSO MARTINI 20
Floréal, Espresso, Sirop de vanille
Floréal, Espresso, Vanilla Syrup

VIRGIN PALOMA 20
Pamplemousse, Sirop de Sucre, Citron
Vert, Soda
Grapefruit, Sugar syrup, Lime, Sparkling
Water

VIRGIN SPRITZ 20
Bitter San Pellegrino, Vibrante Martini,
Fruit de la Passion, Soda
San Pellegrino Bitter, Vibrante Martini,
Passion fruit, Sparkling Water

VIRGIN NEGRONI 20
Floréal, Tanqueray O, Vibrante
Floréal, Tanqueray O, Vibrante

DÉTOX FRUITS ET LÉGUMES (NON DISPONIBLE APRÈS 18H)
DETOX FRUIT AND VEGETABLES (NOT AVAILABLE AFTER 6PM)

COUP DE FRAICHEUR 25

Concombre, Gingembre, Menthe
Cucumber, Ginger, Mint

RÊVE DE VERDURE 25

Concombre, Matcha, Pomme, Gingembre
Cucumber, Matcha, Apple, Ginger

DÉTOX 25

Pomme, Carotte, Gingembre, Cranberry
Apple, Carrot, Ginger, Cranberry

COCKTAILS CLASSIQUES | CLASSIC COCKTAILS 28

AMÉRICANO | ALEXANDER | ESPRESSO MARTINI | BLACK RUSSIAN | BRONX | BLOODY
MARY | CAIPIRINHA | DAIQUIRI | COSMOPOLITAN | DRY MARTINI | GARIBALDI | GIN
FIZZ | IRISH COFFEE | MAI TAI | LONG ISLAND ICED TEA | MANHATTAN | MARGARITA |
NEGRONI | PINA COLADA | PLANTER'S PUNCH | SEX ON THE BEACH | TEQUILA
SUNRISE | TI PUNCH...

COCKTAILS CHAUDS | HOT COCKTAILS

VIN CHAUD 20

Vin Rouge, Liqueurs, Cannelle
Red Wine, Liquors, Cinnamon

AFTER SKI 28

Cognac, Pomme, Cannelle
Cognac, Apple, Cinnamon

CIDRE CHAUD 20

Cidre, Orange, Sucre Roux,
Cannelle, Clou de girofle
Cider, Orange, Brown Sugar, Cinnamon,
Cloves

AU COIN DU FEU 28

Gin, Gentiane, Vermouth Blanc, Thym,
Gingembre, Citron, Miel de Savoie
Gin, Gentian, White Vermouth, Thyme,
Ginger, Lemon, Savoy Honey

ESPRIT GIN | SPIRIT GIN

NECTAR 28
Gin, Menthe, Citron vert, Poire, Schweppes
Sélection Tonic Hibiscus
Gin, Mint, Lime, Pear, Tonic Hibiscus

BOTANICAL 28
Gin, Pamplemousse, Romarin, Bitter,
Poivre, Schweppes Sélection Tonic
Touch of lime
Gin, Grapefruit, Rosemary, Bitter, Pepper,
Tonic Touch of lime

ALCHEMIST 28
Gin, Verveine, Badiane, Schweppes
Selection Ginger Beer
Gin, Verveine, Star anise, Ginger Beer

KAMIKAZE 28
Gin, Liqueur de Piment, Baie rose,
Agrumes, Schweppes Sélection Ginger
Beer
Gin, Chili liquor, Pink pepper, Agrums,
Ginger beer

REFRESHING 28
Gin, Concombre, Menthe, Pamplemousse,
Schweppes Sélection Tonic White Peach &
Elderflower
Gin, Cucumber, Mint, Grapefruit, Tonic White
peach & Elderflower

MONTAGNARD 28
Gin, Génépi, Myrtille, Orange, Citron,
Schweppes Selection Ginger Beer
Gin, Génépi, Blueberry, Orange, Lemon,
Ginger Beer

MIXOLOGUE 28
Gin, Jus de Pamplemousse, Saint Germain,
Campari, Schweppes Sélection Touch of Lime
Gin, Grapefruit, Saint Germain, Campari, Tonic
Touch of Lime

COCKTAILS SIGNATURES | SIGNATURE COCKTAILS

ANNAPURNA SOUR

28

Gin, Aperol, Mandarine, Romarin,
Citron jaune
Gin, Aperol, Mandarin, Rosemary,
Lemon

NEGRONI DES MONTAGNES

28

Gin infusé Verveine, Vermouth rouge
de Savoie, Campari, Bitter Lemon
Vervain infused Gin, Savoy red
vermouth, Campari, Bitter Lemon

NEIGE ETERNELLE

28

Gin, Chartreuse Verte, Marashino
Liqueur, Citron Vert, Spumante, (Cocktail
Clarifié)
Gin, Chartreuse Verte, Marashino
Liqueur, Lime, Foam, (Clarified Cocktail)

GOURMANDISE

28

Rhum, Liqueur de Mandarine, Liqueur de
Chocolat, Sirop d'érable
Rhum, Mandarin Liquor, Chocolat Liquor,
Maple Syrup

JARDIN MEXICAIN

28

Mezcal infusé au Piment, Cointreau, Citron
Vert, Fruit de la passion, Sirop d'agave,
Menthe, Sel épicé, Schweppes Sélection
Ginger Beer
Mezcal Infused with chili, Cointreau, Lime,
Passion fruit, Agave Syrup, Mint, Spicy salt,
Ginger beer

BASIL INSTINCT

28

Gin Citrus, Chartreuse verte, Citron Vert,
Basilic, Oléo saccharum
Gin Citrus, Green Chartreuse, Lime, Basil,
Oléo saccharum

MOJITO DE LÀ-HAUT

28

Rhum, Myrtille, Menthe, Citron Vert,
Schweppes Sélection Ginger Ale
Rum, Blueberry, Mint, Lime, Ginger Ale

LA TENTATION DE MAURICE

28

Rhum Infusé à la Vanille, Liqueur de
Noisette, Fleur D'Oranger, Sirop de Miel,
Citron Jaune, Lait (Cocktail Clarifié)
Vanilla Infused Rhum, Hazelnut's liquor,
Orange blossom, Honey Syrup, Lemon, Milk
(Clarified Cocktail)

MONT ROSE

28

Tequila infusé Camomille, Liqueur de Gentiane,
Pamplemousse, Solution Saline
Tequila infused with Camomile, Gentian
Liquor, Grapefruit, Saline solution

VERGER SOUS LA NEIGE

28

Vodka, Limoncello, Cointreau, Myrtille,
Citron Jaune, Sirop d'érable,
Vodka, Limoncello, Cointreau, Blueberry,
Maple Syrup

DRY DES MONTS

28

Gin, Chartreuse Jaune, Chartreuse Verte,
Citron vert, Sirop de Sucre
Gin, Green & Yellow Chartreuse, Lime,
Sugar Syrup

SPIRITUEUX PREMIUM

VODKAS

CIROC	FRANCE	24
GREY GOOSE	FRANCE	24
VERTICALE	FRANCE	24
APRÈS 92	FRANCE	24
GREY GOOSE VX	FRANCE	50
KETTEL ONE	PAYS BAS	26

SMIRNOFF	RUSSIE	24
BELUGA	RUSSIE	35
BELVEDERE	POLOGNE	24
ZUBROWKA	POLOGNE	24
BELVEDERE 10	POLOGNE	50

GINs

G'VINE	FRANCE	24
ALTITUDE	FRANCE	24
MONT BLANC	FRANCE	26
GENEROUS	FRANCE	26
APRÈS 92 CLASSIC	FRANCE	26
MONKEY 47	ALLEMAGNE	26

BOMBAY	UK	24
TANQUERAY	UK	24
BEEFEATER	UK	24
HENDRICK'S	UK	24
TANQUERAY TEN	UK	26
THE BOTANIST	UK	26
SEVENTY ONE	UK	50

TEQUILAS

PATRON SILVER	24
DON JULIO BLANCO	24
CASAMIGOS BLANCO	24
PATRON REPOSADO	28
DON JULIO REPOSADO	28
PATRON ANERO	32

PATRON XO CAFÉ	32
ADICCION REPOSADO	55
CLASSE AZUL REPOSADO	65
DON JULIO 1942	65
GRAN PATRON PIEDRA	90

RHUMS

CAPTAIN MORGAN	24	BACARDI 10 ANS	30
BACARDI CARTA BLANCA	24	EMINANTE RESERVA	30
BACARDI CUATRO ANEJO	24	PYRAT XO	30
EMINENTE CLARO	24	EMINENTE GD RESERVAS	45
ZACAPA 23	28	DIPLOMATICO	45
DON PAPA	28	ZACAPA XO	45
BACARDI 8 ANS	28	ZACAPA ROYAL	85
KRAKEN	30		

MEZCAL ET PISCO

MEZCAL DEL MAGUEY	25	CACHAÇA LEBLON	25
PISCO DEMONIO	25		

WHISKIES

BLEND		SINGLE MALT	
JB	24	OUI SKY FRANÇAIS HEPP	24
JOHNNIE WALKER RED	24	VALLEY WHISKY ALPIN	25
JOHNNIE WALKER BLACK	25	GLENFIDDICH 12 ANS	25
CHIVAS REGAL 12 ANS	25	GLENMORANGIE LASANTA 12 ANS	25
CHIVAS REGAL 18 ANS	35	BRASS MONT BLANC TRIPLE MALT	25
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	65	MACALLAN 12 ANS	25
		OBAN 14 ANS	25
		BALVENIE 14 ANS	25
		GLENFIDDICH 15 ANS	28
		LAGAVULIN 16 ANS	28
		GLENMORANGIE 18 ANS	35
		GLENFIDDICH 18 ANS	35
		GLENFIDDICH 21 ANS	55
		GLENFIDDICH 26 ANS	65
		GLENFIDDICH 30 ANS	85
BOURBON			
JACK DANIEL'S	24		
FOUR ROSES	24		
JIN BEAM	24		
MARKER'S MARK	25		
JAMESON	IRLANDE 24		
NIKKA FROM THE BARREL	JAPON 30		

NOTRE SELECTION DE DIGESTIFS

OUR DIGESTIVES SELECTION

CHARTREUSE EN DÉGUSTATION | TASTING CHARTREUSE

CHARTREUSE JAUNE	28	VOIRON JAUNE ANNÉE 66-75	220
CHARTREUSE VERTE	28	VOIRON VERTE ANNÉE 66-75	220
M.O.F	38	TARRAGONE JAUNE ANNÉE 73-85	240
LIQUEUR ELIXIR 1605	38	VEP JAUNE 2000	220
VEP JAUNE	48	VEP VERT 1996	240
VEP VERTE	48	VEP VERT 1991	260
9è Centenaire	48	VEP JAUNE 1964	280

CHARTREUSE EN COCKTAIL | CHARTREUSE COCKTAIL

L'EPISCOPAL	28	CHARTREUSE MULE	28
1/3 Chartreuse Verte, 2/3 Chartreuse Jaune		Chartreuse Verte, Citron Jaune, Schweppes Ginger beer Green Chartreuse, Lemon, Ginger beer	
LE CARDINAL	28	CHARTREUSITO	28
2/3 Chartreuse Verte, 1/3 Chartreuse Jaune		Chartreuse verte, Menthe, Citron Vert, Sirop de Sucre, Soda Green Chartreuse, Mint, Lime, Sugar Syrup, Sparkling Water	

EAU DE VIE

GRAPPA	25	FRAMBOISE	25
SAKÉ	25	VIEILLE PRUNE	35
MARC DE SAVOIE	25	POIRE	35
MIRABELLE	25		

COGNAC

REMY MARTIN	30	PRESTIGE (RICHARD HENNESSY, RÉMY MARTIN LOUIS XIII)		
HENNESSY XO VSOP	45	1cl 60	2cl 120	
HENNESSY PARADIS	160	3cl 180	4cl 240	5cl 300
HENNESSY PARADIS IMPERIAL	250			

BAS ARMAGNAC

LAUBADE VSOP	30	LABERDOLIVE 1946	120
LAUBADE XO	35	LABERDOLIVE 1942	135
LAUBADE 1992	40		

CALVADOS

ROGER GROULT 3 ANS	25	ANCESTRAL	45
ROGER GROULT 12 ANS	34		

LIQUEURS

AMARETTO	25	DRAMBUIE	25
BAILEY'S	25	KAHLÛA	25
CHERRY HEERING	25	LIMONCELLO	25
GRAND MARNIER	25	MANDARINE NAPOLEON	25
COINTREAU	25		

VIEILLES LIQUEURS | OLD LIQUEURS

GRAND MARNIER CUVÉE 100 ANS	50	VIEILLE LIQUEUR BÉNÉDICTINE	50
-----------------------------	----	-----------------------------	----

LIQUEURS DIGESTIVES | DIGESTIVE LIQUEURS

JÄGERMEISTER	25	BÉNÉDICTINE	25
GENTIANE	25	GET 27 GET 31	25
SAPIN	25	FERNET BRANCA	25
GÉNÉPI	25	SAMBUCA	25
		CARAXES MAISON MANGUIN	25

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

CAFÉS | COFFEES

CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ Coffee or Decaffeinated	9	CAFÉ LATTÉ Latte	12
DOUBLE CAFÉ Double Coffee	9	CAFÉ GLACÉ Iced Coffee	16
CAPPUCCINO	12		

CHOCOLATS | CHOCOLATES

CHOCOLAT Hot Chocolate	12	CHOCOLAT VIENNOIS Hot Chocolate With Whipped Cream	14
----------------------------------	----	--	----

THÉS ET TISANES | THÉS ET TISANES

THÉ GLACÉ MAISON Homemade Iced Tea	16	SÉLECTION DE THÉS MAISON FOLLIET Selection of teas Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Breakfast, Vert, Vert Menthe, Jasmin, Fruits rouges,	12
SÉLECTION D'INFUSIONS Selection of infusions Verveine, Anis, Thym, Menthe, Tilleul, Camomille, Angelus du Soir, Réfectoire Spaciment	12		

TEA TIME

15HÀ 17H30 • 3 PM TO 5.30 PM

1 GOUTER + 1 BOISSON CHAUDE + LES GOURMANDISES	45
1 snack + 1 hot drink + delicacies	

Apéritifs 8cl, Amers 6cl, Anisés 5cl, Portos 8cl, Cocktails 7/9/12 cl, Vins 14cl, Eaux de vie, Spiritueux, Liqueurs 5cl
Prix nets en euro, service compris.

Aperitives 8cl, Bitter 6cl, Aniseed 5cl, Portos 8cl, Cocktails 7/9/12 cl, Wines 14cl, Eaux de vie, Alcohols, Liqueurs 5cl
Net prices in euros, service included

BOUTEILLE DISPONIBLE SUR DEMANDE

Bottle available on request

**BOÎTE À CIGARES ET CHICHA SUR DEMANDE
UN FUMOIR EST À DISPOSITION POUR VOTRE CONFORT**

Cigars et Chicha on request
Smoking room available for your comfort