



LE BAR DES



PISTES



# COCKTAILS SIGNATURES

## Les Bubbliés et Fizzies

Nos cocktails à bulles – *Our bubbly cocktails*

28€

---

### COLLINS 1600 - 22cl

Gin beurre noisette – Miel d'acacia salé – Muscade – Citron jaune  
– Soda camomille

*Brown butter gin – Salted acacia honey – Nutmeg – Lemon  
– Chamomile soda*

---

### MONT BLANC - 22cl

Rhum ambré amande et épices – Liqueur de yaourt – Crème de marron  
– Citron jaune – Soda gingembre

*Almond and spices golden rum – Yoghurt liqueur – Chestnut cream  
– Lemon – Ginger ale*

---

### ALPINE DELIGHT - 15cl

Gin fromage Beaufort – Vin de paille – Poire – Raisin blanc – Verjus

*Beaufort cheese gin – Straw wine – Pear – White grape – Verjuice*

---

### POPSTAR - 15cl

Vodka vanille – Fruit de la passion – Mandarine – Chaï – Petit lait  
– Citron jaune et vert – Champagne

*Vanilla vodka – Passionfruit – Mandarin – Chaï – Clarified milk – Lemon and lime – Champagne*

# Les Strongies et Shorties

Nos cocktails petits mais costauds – *Our strong and short cocktails*  
28€

## GOOD MORNING ENGLAND - 12cl

Tequila reposado thé English breakfast et lait – Marmelade  
– Pain de mie toasté – Citron – Picon

*English breakfast tea and milk reposado tequila – Marmelade – Toasted soft bread – Lemon – Picon*

---

## PB&J - 12cl

Bourbon beurre de cacahuète – Vermouth ambré confiture de framboise –  
Campari framboise acidulée

*Peanut butter bourbon – Raspberry jam amber vermouth – Tart raspberry Campari*

---

## UMAMI TWIST - 10cl

Whisky single malt shiitake – Noix caramélisées – Bitter tabac et miso

*Shiitake single malt whisky – Toffee nut – Tobacco and miso bitters*

---

## BLUE PEAK - 12cl

Génépi – Vodka – Myrtille – Espuma thé Earl Grey

*Genepi – Vodka – Blueberry – Earl Grey tea espuma*

# Les Veggies et Fruities

Nos cocktails subtils aux cinq fruits et légumes

*Our subtle cocktails with five fruit and vegetables*

28€

## LE BOTANIC - 16cl

Rhum blanc overproof – Liqueur de plantes – Banane – Céleri – Persil – Citron vert

*Overproof white rum – Herbal liqueur – Banana – Celery – Parsley – Lime*

---

## GINGYNUT - 16cl

Bourbon – Butternut – Orange – Pain d'épices

*Bourbon – Butternut – Orange – Gingerbread*

---

## LA TANGERITA - 18cl

Tequila blanche – Liqueur de mandarine – Carotte – Miel de montagne  
– Piment d'Espelette – Citron vert – Mousse d'air carotte

*Blanco tequila – Mandarin liqueur – Carrot – Mountain honey*

*– Espelette chili pepper – Lime – Carrot air foam*

---

## BEET CREAM - 16cl

Alcool de fleurs Mah – Betterave – Lait concentré – Fève tonka

*Flowers spirit Mah – Beetroot – Condensed milk – Tonka bean*

# COCKTAILS CLASSIQUES

CLASSIC COCKTAILS

CLASSIQUE - CLASSIC : 24 €

AU CHAMPAGNE : 26 €

À votre demande, notre barman se fera un plaisir de préparer  
votre cocktail préféré : St Germain Spritz (15cl), Mule (20cl), Margarita (12cl),  
Dry or Dirty Martini (10cl), Old fashioned (10cl),...

*On request, our Barman will be pleased to create  
the cocktail of your choice.*

## VIN CHAUD

MULLED WINE - 20CL - 22€

Vin rouge ou blanc – Vermouth rouge ou blanc – Vergeoise – Epices et agrumes  
*Red or white wine – Red or white vermouth – Vergeoise – Spices and citrus*

# MOCKTAILS & LOW ABV

## Les Softies et Lowies

Nos cocktails sans alcool ou peu, au choix  
*Our non alcoholic cocktails or with low ABV, your choice*

**0% Alcool - 0% Alcohol : 20 cl - 18€**

**+ Alcool - With Alcohol : 24 cl - 22€**

### COCO BLOOM

**Eau de coco - Orange sanguine - Vinaigre balsamique blanc**

**- Seedlip Grove 42 - San Bitter Red - Citron**

*Coconut water - Bloody orange - White balsamic vinegar*

*- Seedlip Grove 42 - San bitter Red - Lemon*

**+ Alcool - With Alcohol : Escale Tamarin - French aperitif**

---

### GRENADE BLUSH

**Hibiscus - Grenade - Raisin rouge - Myrtille - Verjus**

*Hibiscus - Pomegranate - Red grape - Blueberry - Verjuice*

**+ Alcool - With Alcohol : Vermouth Cocchi Rosa - Vermouth Cocchi Rosa**

---

### SPARKLING HONEY

**Miel d'acacia salé - Cardamome - Pomme - Limonade pamplemousse**

*Salted acacia honey - Cardamom - Apple - Grapefruit soda*

**+ Alcool - With Alcohol : Italicus - Bergamot Liqueur**

---

### TIKIWI

**RHHM n°1 - Kiwi - Banane - Gingembre - Soda thé blanc**

*RHHM n°1 - Kiwi - Banana - Ginger - White tea soda*

**+ Alcool - With Alcohol : Double Jus - Apple aperitif**

# Les Healthies et Smoothies

Nos boissons saines et énergisantes – *Our healthy and energy-boosting drinks*  
20cl – 18€

## MATCHA GLOW

**Matcha – Lait d'amande vanillé – Poire – Bergamotte**

*Matcha – Vanilla almond milk – Pear – Bergamot*

---

## PINK POWER

**Ube – Thé vert – Framboise – Poivre rose – Espuma pistache et lait noisette**

*Ube – Green tea – Raspberry – Pink pepper – Pistachio & hazelnut milk espuma*

---

## GOLDEN SPREAD

**Lait d'avoine – Beurre de cacahuète – Dattes – Pomme – Sel de Guérande**

*Oat milk – Peanut butter – Dates – Apple – Guérande salt*

---

## VITAMIN GREEN

**Avocat – Épinard – Menthe – Kale – Concombre – Poire – Pomme –  
Citron vert – Yuzu – Agave**

*Avocado – Spinach – Mint – Kale – Cucumber – Pear – Apple – Lime – Yuzu – Agave*

# STREET FOOD

De 12h30 à 22h - From 12:30 pm to 10 pm

<b>PIZZA</b>	26
<b>Crème de truffe &amp; truffe noire Melanosporum, Cantal</b> <i>Truffle cream &amp; Melanosporum black truffle, Cantal</i>	
<b>Supp. jambon de Kobe beef</b> <i>Jamon de Kobe beef supp.</i>	+ 17
<b>SUPER KALE</b>	28
<b>Avocat, Parmesan, tomates cerise, zeste de citron</b> <i>Avocado, Parmesan, cherry tomatoes, lemon zests</i>	
<b>JAMBON D'ENTRECÔTE</b>	29
<b>Prosciutto de bœuf &amp; panettone salato</b> <i>Beef prosciutto &amp; panettone salato</i>	
<b>LAS CROQUETAS DEL BEEF</b>	26
<b>Croquettes de bœuf, moutarde à l'ancienne</b> <i>Beef croquettes, mustard with grains</i>	
<b>QUESADILLAS</b>	29
<b>Wagyu braisé, fromage oaxaca, truffe noire Melanosporum</b> <i>Braised Wagyu, oaxaca cheese, Melanosporum black truffle</i>	
<b>MINI BIG K</b>	30
<b>Mini Kobe beef bacon burgers &amp; sauces</b> <i>Mini Kobe beef bacon burgers &amp; sauces</i>	

<b>BABY KEBAB</b>	26
<b>Mini shawarma de bœuf Wagyu &amp; Angus, galette de blé, tahini</b> <i>Wagyu &amp; Angus beef mini shawarma, wheat galette, tahini</i>	
<b>MINISTRONE DE LÉGUMES DE SAISON</b>	22
<b>Bouillon parfumé et pesto maison</b> <i>Vegetable broth with homemade pesto</i>	
<b>VELOUTÉ DE CÈPES ET CHAMPIGNONS</b>	26
<b>Huile de noisette et copeaux de Tomme de Savoie</b> <i>Creamy mushroom soup, hazelnut oil and Tomme de Savoie shavings</i>	
<b>TIRADITO PEANUTS SAUCE</b>	26
<b>Thon, avocat, sauce cacahuète et pamplemousse</b> <i>Tuna, avocado, peanut sauce and grapefruit</i>	
<b>CEVICHE ROSADO</b>	29
<b>Ceviche de loup, patate douce, avocat, framboise, huile de truffe, quinoa</b> <i>Sea bass ceviche, sweet potato, avocado, raspberry, truffle oil, quinoa</i>	
<b>WAGYU BOLOGNESE</b>	46
<b>Pappardelle au ragoût de bœuf Wagyu maison, Parmesan 101 mois</b> <i>Pappardelle with homemade Wagyu beef stew, 101 months Parmesan</i>	

# TEA TIME

*Tous les jours de 16h à 18h - Everyday from 4pm to 6pm*

**Crêpes, buffet de pâtisseries du jour,**  
*Crêpes, pastry buffet of the day,*

**Accompagné d'une boisson chaude au choix**  
*Served with a hot drink of your choice*

**28 €**

**Accompagné d'une coupe de Taittinger**  
*Served with a glass of Taittinger*

**38 €**

# APÉRITIFS

## APERITIVES

### ANISÉS - ANISEED - 4cl

Ricard	16
Pastis 51	16
Pastis Des Alpes	16
Pastis 12/12	16

### AMERS - BITTERS - 6cl

Aperol	16
Campari	16
Campari Cask Tales	22
Suze	16

### LIQUEURS - 6cl

Double Jus 30 & 40	16
St-Germain	18
Italicus	18

### VERMOUTHS &

### QUINQUINAS - 6cl

Martini Bianco & Rosso	16
Noilly Prat Dry, Ambré	18
Lillet Blanc & Rosé	18

### PORTO - 8cl

Quinta Do Noval Fine White	16
Quinta Do Noval Tawny - 10ans	22

# LES VINS AU VERRE

BY THE GLASS - 15 CL

## CHAMPAGNE

Taittinger, Brut Réserve	24
Billecart - Salmon, Brut Rosé	38
Ruinart, Blanc de Blancs	39

## VIN BLANC - WHITE WINE

Domaine des Ardoisières, Vin de Savoie « Argile Blanc » - 2023	18
Domaine Lucien Crochet, Sancerre « Le Chêne Marchand » - 2020	26
Domaine Rémi Jobard, Bourgogne - 2022	28

## VIN ROUGE - RED WINE

Maison Louis Jadot, Bourgogne Côte d'Or - 2021	18
Domaine Pignier, Côtes du Jura « Poulsard » - 2023	24
Château Rauzan Ségla, « Ségla » - 2016	32

## VIN ROSÉ - ROSÉ WINE

Château Sainte Marguerite, Côtes de Provence « Symphonie » - 2024	20
---	----

# BIÈRES & CIDRES

BEERS & CIDERS

Mont Blanc Blonde Pression - 33cl	10
Mont Blanc Blonde Pression - 50cl	15
Bière des 3 Vallées - 33cl	12
Corona - 33cl	12
Aiguille Blanche - 33cl	12
BS None Indian Pale Ale - 33cl	12
Cidre Brut Loïc Raison - 33cl	12
Heineken 0.0 - 33cl	10

# GINTONERIA

5CL

## ANGLETERRE - ENGLAND

Bombay Sapphire	18
London N°1	26
Oxley	28

## ÉCOSSE - SCOTLAND

Tanqueray	20
Tanqueray 10	22
Hendrick's	24
The Botanist	28
Harris	28

## ESPAGNE - SPAIN

Nordes	26
--------	----

## ITALIE - ITALY

Malfy Con Rosa	26
Engine	26

## FRANCE

Citadelle Vive le cornichon	22
Bartoloméo	24
Oli'Gin	28

## ALLEMAGNE - GERMANY

Monkey 47 : Classique ou Sloe	28
-------------------------------	----

## JAPON - JAPAN

Roku	22
------	----

+ SWISS MOUNTAIN TONIC : CLASSIQUE, ZERO, PROVENÇALE	+4
--	----

# LES AUTRES ALCOOLS BLANCS

CLEAR LIQUORS - 5CL

## Vodka - 5cl

### RUSSE - RUSSIA

Stoli	18
Stoli Elit	36

### POLOGNE - POLAND

Belvedere	22
-----------	----

### PAYS-BAS - NETHERLANDS

Ketel One	18
-----------	----

### FRANCE

Grey Goose	22
Guillotine	20
Guillotine Heritage	26
Guillotine Caviar Ossetra	48

## Tequila et Mezcal - 5cl

### TEQUILA

Olmecca Altos Plata	18
Olmecca Altos Reposado	24
Don Julio 1942	80
Amor Mio Blanco	30
Amor Mio Reposado	50
Amor Mio Añejo	80
Celosa Rose	55
Clase Azul Plata	40
Clase Azul Reposado	60
Clase Azul Anejo	130

### MEZCAL

Del Maguey Vida	22
Mahani Mezcal Joven De Oaxaca	26

# LES ALCOOLS BRUNS

BROWN LIQUORS - 5CL

## Rhum - RUM

### ASSEMBLAGES

#### DES CARAÏBES

- *CARAIBBEAN BLENDED*

Sailor Jerry Spiced 20

### GUADELOUPE

- *GUADALUPE*

Karukera Cuvée Christophe 80

Colomb 1493

### GUYANE - GUYANA

El Dorado 15 ans 30

### BELIZE

1731 Belize - 7 ans 24

### BARBADE - BARBADOS

Bumbu 22

1731 Fine & Rare Barbados 24

8 ans

### HAÏTI

Clairin Casimir 28

### ÎLE MAURICE - MAURITIUS

Arcane Extraroma Solera 12 28

### CUBA

Havana - 3 ans 18

Havana Especial 18

Havana - 7 ans 18

Eminente Reserva - 7 ans 24

### COLOMBIE - COLOMBIA

Dictador - 12 ans 22

La Hechicera Reserva Familiar 26

### GUATEMALA

Zacapa 23 28

Zacapa XO 40

### PANAMA

Rhum Nation Panama - 21 ans 60

### PHILIPPINES

Don Papa 22

### VENEZUELA

San Teresa 1796 26

Diplomatico Reserva 28

Exclusive

# Whisky & Bourbon

## BLENDÉD WHISKY

Monkey Shoulder	18
Johnnie Walker Black Label	20
Johnnie Walker Blue Label	80
Chivas - 12 Ans	22
The Deacon	24

## SINGLE MALT

Aberlour Casg Annamh	22
Glenlivet Founder's Reserve	24
Caol Ila - 12 Ans	24
Caol Ila Moch	26
Ardbeg - 10 Ans	26
Talisker - 10 Ans	28
Oban - 14 Ans	30
Lagavulin - 16 Ans	34
Macallan - 18 Ans	110

## IRLANDAIS - IRISH

Jameson Premium	18
Jameson Black Barrel	20
Green Spot	24
Red Breast - 12 Ans	34

## JAPONAIS - JAPANESE

Suntory Toki	20
Nikka Coffey Grain	22

## FRANÇAIS - FRENCH

Bellevoys Blanc	24
Bellevoys Rouge	30

## BOURBON & RYE

Four Roses	18
Jack Daniel's Tennessy	20
Maker's Mark	20
Buffalo Trace	20
Bulleit Rye	26
Woodford Reserve	28
Elijah Craig - 12 Ans	36

# DIGESTIFS

4cl

## COGNACS & ARMAGNACS

Hennessy VS	22
Hennessy Cognac XO	46
Hennessy Paradis	180
Armin – 6 Ans	20
Darroze – 12 Ans	26

## CALVADOS

Hérout VS	18
Hérout XO	24
Christian Drouin La Blanche	22
Christian Drouin XO	48

## GÉNÉPI

Liquoristerie de la Vanoise	20
Des Pères Chartreux	20
Meunier Héritage	22
Le Pompon	24
Noir Maison M	42

## CHARTREUSES

Jaune	22
Verte	22

## AUTRES DIGESTIFS

### FRANÇAIS – FRENCH DIGESTIFS

Get 27, Get 31	16
Cointreau	16
Grand Marnier	16
Eaux de vie : Poire, Mirabelle	18
Liqueurs à Joe : Verveine, Sapin	18
Crème au cognac et caramel	20
Liqueur de cognac et gingembre	20

### CÔTÉ ITALIEN – ITALIAN CORNER

Limoncello	16
Amaretto	16
Frangelico	16
Sambuca	16
Amaro	18
Fernet Branca	18
Cynar	18

# SANS ALCOOL

## SOFT DRINKS

### Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina - 33cl	10
Fuze Tea, Sprite - 25cl	10
Swiss Mountain Tonic : Classic, Zero, Provençale - 20cl	10
Swiss Mountain Lemonade : Salty Grapefruit, Mediterranean - 20cl	10
Swiss Mountain Ginger Beer, Ginger Ale - 20cl	10
San Bitter Red - 10cl	8

### Eaux - WATERS

Thonon, Vals - 33cl / 75cl	8/11
Perrier - 33cl	8
Swiss Mountain Soda Water - 20cl	8

### Jus de fruits - JUICES

Pressés : Orange, Pamplemousse, Citron - 25cl <i>Freshly squeezed : Orange, Grapefruit, Lemon</i>	12
Alain Milliat - 33cl	12
Myrtille, Poire, Pomme, Framboise, Ananas, Mangue, Tomate, Carotte <i>Blueberry, Pear, Apple, Raspberry, Pineapple, Mango, Tomato, Carrot</i>	

### Boissons chaudes - HOT DRINKS

Expresso	8
Double Espresso, Café Latte, Cappuccino, Chocolat chaud	10
Sélection de la Maison Palais des thés	10
Chocolat viennois	12

# Un Cigare « Hasta Siempre »

**ZINO NICARAGUA ROBUSTO** (HONDURAS) - **20€**

Ø 22,2 ↔ 127 mm ⌚ 45 - 60 min

Whisky pairing : Nikka Coffey Grain, Bellevoye Blanc  
Rum pairing : El Dorado - 15 Ans, Arcane - 12 Ans

---

**ZINO NICARAGUA SHORT TORPEDO** (NICARAGUA) - **25€**

Ø 20,6 ↔ 101 mm ⌚ 20 - 30 min

Whisky pairing : Green Spot, Elijah Craig - 12 Ans  
Rum pairing : 1731 Barbados - 8 Ans, Diplomatico Reserva Exclusive

---

**VEGA FINA SHORT ROBUSTO** (DOMINICAN REPUBLIC) - **25€**

Ø 19,8 ↔ 105 mm ⌚ 15 - 30 min

Whisky pairing : Red Breast - 12 Ans, Lagavulin 16 - Ans  
Rum pairing : Santa Teresa 1796, Zacapa 23

---

**DAVIDOFF SIGNATURE 2000** (DOMINICAN REPUBLIC) - **45€**

Ø 17 ↔ 129 mm ⌚ 30 - 40 min

Whisky pairing : Hakushu - 12 Ans, The Glenlivet Founder's Reserve  
Rum pairing : Karukera Cuvée Christophe Colomb 1493, Zacapa XO

---

**DAVIDOFF GRAND CRU ROBUSTO** (DOMINICAN REPUBLIC) - **60€**

Ø 20,6 ↔ 133 mm ⌚ 30 - 45 min

Whisky pairing : The Deacon, Macallan - 18 Ans  
Rum pairing : El Dorado - Rhum Nation Panama - 21 ans

Le Coucou

MÉRIBEL