



16H - MINUIT
4PM - 12AM



L'ÉTEILA

Bienvenue au bar de l'hôtel Saint-Charles, un lieu chaleureux et convivial situé au cœur de Val Cenis. Que vous souhaitiez vous détendre après une journée ou simplement profiter d'un moment agréable entre amis, notre bar vous accueille dans une ambiance cosy. Découvrez une sélection variée de boissons, des cocktails classiques aux spécialités locales, ainsi qu'un service attentionné pour rendre votre expérience inoubliable. Venez savourer l'atmosphère unique de notre établissement, où confort et convivialité se rencontrent.

Welcome to the Hotel Saint-Charles bar, a warm and friendly place nestled in the heart of Val Cenis. Whether you're looking to unwind after a day or simply enjoy a pleasant moment with friends, our bar welcomes you in a cosy, inviting atmosphere. Explore a wide selection of drinks, from classic cocktails to local specialties, all served with attentive care to make your experience unforgettable. Come and enjoy the unique atmosphere of our establishment, where comfort and conviviality come together.



LES COCKTAILS

COCKTAILS

Signatures

18€

LE BOUQUET DE FLEURS

Rhum Havana 7 ans, liqueur de litchi, jus de goyave, jus d'ananas, coulis passion, crème de coco
Havana 7-year-old rum, lychee liqueur, guava juice, pineapple juice, passion fruit coulis, coconut cream

2015

Ricard, tranche d'orange, jus de citron, sirop de fraise, limonade
Ricard, orange slice, lemon juice, strawberry syrup, lemonade

BUSY

Gin Hendrik's, sirop de vanille, jus de pomme, jus de citron, sirop concombre
Hendrick's gin, vanilla syrup, apple juice, lemon juice, cucumber syrup

Classiques short drink

15€

HEMINGWAY DAÏQUIRI

Rhum, liqueur de cerise, jus de citron vert, sirop de sucre de canne
Rum, cherry liqueur, lime juice, cane sugar syrup

METROPOLITAIN

Vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert, sirop de cassis
Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice, blackcurrant syrup

TOMMY'S MARGARITA

Tequila Blanche, jus de citron vert, sirop d'agave
Blanco tequila, lime juice, agave syrup

WHISKY SOUR

Whisky, jus de citron, sirop sucre de canne, blanc d'œuf
Whisky, lemon juice, cane sugar syrup, egg white

NEGRONI

Gin, Campari, Martini rouge
Gin, Campari, sweet red vermouth

AMARETTO SOUR

Amaretto Disaronno, jus d'orange, jus de citron jaune, sucre de canne, Angostura Bitter, blanc d'œuf
Disaronno Amaretto, orange juice, lemon juice, cane sugar, Angostura bitters, egg white

CAIPIRINHA

Cachaça, jus de citron vert, cassonade
Cachaça, lime juice, brown sugar

NACKED AND FAMOUS

Mezcal, Apérol, Chartreuse, jus de citron vert
Mezcal, Aperol, Chartreuse, lime juice

DEMANDEZ VOTRE CRÉATION À NOTRE BARMAN !
LET OUR BARTENDER CREATE A DRINK JUST FOR YOU!

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
NET PRICES, TAXES AND SERVICE INCLUDED.
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH, PLEASE DRINK RESPONSIBLY.

LES COCKTAILS

COCKTAILS

Classiques long drink

17€

BLOODY MARY

Vodka, jus de tomate, jus de citron, assaisonnements

Vodka, tomato juice, lemon juice, seasonings

SEX ON THE BEACH

Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry

Vodka, peach liqueur, pineapple juice, cranberry juice

PIÑA COLADA

Rhum, jus d'ananas, crème de coco

Rum, pineapple juice, coconut cream

MAI TAI

Rhum blanc, rhum brun, Grand Marnier, Angostura,

jus d'ananas, jus d'orange, sirop d'orgeat, sirop de grenadine

White rum, dark rum, Grand Marnier, Angostura bitters,

pineapple juice, orange juice, orgeat syrup, grenadine syrup

GIN FIZZ

Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, soda

Gin, lemon juice, cane sugar syrup, soda

AMERICANO

Campari, Martini rouge, soda

Campari, sweet vermouth, soda

MOJITO

Rhum Havana 3 ans, menthe fraîche, sucre de canne,

citron vert, soda

Havana 3-year rum, fresh mint, cane sugar, lime, soda

MULE

Demandez votre création pour la confection de votre

Moscow Mule

Ask for your custom creation for your Moscow Mule

Classiques « sagesse »

11€

SANS ALCOOL

ALCOHOL FREE

LA PISTE VERTE

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert,

coulis de passion, sirop de fraise

Orange juice, pineapple juice, lime juice, passion fruit purée,

strawberry syrup

LE PIOUSIOU

Jus de fraise, jus de framboise, jus de cranberry,

sirop de violette

Strawberry juice, raspberry juice, cranberry juice, violet syrup

MONTAGNE

Jus de goyave, jus de cranberry, coulis de pêche,

sirop de framboise

Guava juice, cranberry juice, peach purée, raspberry syrup

DEMANDEZ VOTRE COCKTAIL SANS ALCOOL !

ASK FOR YOUR ALCOHOL-FREE COCKTAIL!

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

NET PRICES, TAXES AND SERVICE INCLUDED.

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH, PLEASE DRINK RESPONSIBLY.

LES COCKTAILS

COCKTAILS

Au champagne & prosecco

L'ETEILA Champagne, vodka, Martini blanc, jus de poire, sirop de pêche Champagne, vodka, white Martini, pear juice, peach syrup	19€
APÉROL SPRITZ Prosecco, Apérol, eau gazeuse Prosecco, Aperol, sparkling water	16€
LE SAINT-CHARLES Champagne, liqueur de litchi, jus de goyave, jus d'ananas, sirop de fraise Champagne, lychee liqueur, guava juice, pineapple juice, strawberry syrup	19€
BELLINI / ROSSINI Champagne, crème de pêche ou fraise Champagne, peach or strawberry liqueur	19€

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNES

À la coupe

Paul Danguin « Cuvée Carte d'Or »	15cl	16€
Ruinart Rosé		28€

Bruts

Paul Danguin « Cuvée Carte d'Or »	37.5cl	75cl	95€
Ayala Blanc de Blancs			190€
Mumm Cordon Rouge			100€
Ruinart	75€		
Ruinart Brut Classic			150€

Rosé

Ruinart Rosé	75cl	250€
--------------	------	------

Exception

Ruinart Blanc de Blancs	75cl	280€
-------------------------	------	------

LES VINS

W I N E S

Blancs

WHITE WINES

15cl

VDF Pakhus « Vin doux »,
Domaine Philippe & Sylvain Ravier

7€

IGP Chardonnay « Les Jamelles »,
Famille deLaunay

6€

AOP Chignin-Bergeron,
Domaine de la Chancelière

9€

AOP Roussette de Savoie, Edmond Jacquin

9€

AOC Bandol, Domaine de Frégate

9€

Rouges

RED WINES

15cl

AOP Mondeuse, Edmond Jacquin

6€

AOC Bandol, Domaine de Frégate

9€

Crozes-Hermitage,
Domaine Jaboulet Philippe & Vincent

10€

Rosés

ROSÉ WINES

15cl

AOP Ventoux « Cuvée Rosace »,
Maison Marrenon

5€

AOP Côtes de Provence « Cap des Pins »,
Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

7€

AOc Bandol, Domaine de Frégate

9€

Dégustation

WINE FLIGHT

10€

Dégustation de 3 vins (5cl) dans la couleur
de votre choix

Tasting of 3 wines (5cl each) in the color
of your choice

LES ALCOOLS

ALCOHOLS

Vodkas 4cl

Smirnoff (USA)	10€
Ketel One (Pays-Bas)	14€
Belvedere (Pologne)	16€
Grey Goose (France)	16€
Grey Goose la Poire (France)	16€

Téquilas 4cl

Olmecca Blanco Silver	12€
Patron Silver	16€
Don Julio Reposado	16€

Mezcales 4cl

Mahani	12€
--------	-----

Gins 4cl

Gordon's	10€
Tanqueray	12€
Bombay Sapphire	15€
Tanqueray 10	16€
Hendrick's	16€

Rhums 4cl

Saint James Blanc (Martinique)	10€
Saint James Ambré (Martinique)	12€
Cachaça Aguacana (Brésil)	12€
Havana Club 3 ans (Cuba)	12€
Havana Club 7 ans (Cuba)	15€
Diplomatico (Vénézuela)	19€
Zacapa 23 ans (Guatemala)	25€
Don Papa	20€
Ferroni Rhum de Marseille	15€
Ferroni Rhum de Marseille au miel et safran	14€
Ferroni Rhum de Marseille boucan d'enfer	18€

LES ALCOOLS

ALCOHOLS

Whiskies 4cl

Glenlivet Founder's Reserve	22€
Monkey Shoulder	12€
Oban 14 ans	15€
Aberlour 10 ans	15€
Lagavulin 16 ans	19€
Ballantine's	14€
Nikka from the Barrel	18€
Laphroaig	18€
Johnnie Walker Red Label	11€
Johnnie Walker Black Label	13€
Chivas Premium 12 ans	14€
Chivas Premium 18 ans	24€
Jack Daniel's	13€
Jack Daniel's Single Barrel	15€

LES DIGESTIFS

DIGESTIFS

Armagnacs 4cl

Bas Armagnac - Janneau « VS »	13€
Duc de Camilhac	15€

Cognacs 4cl

Rémy Martin « VSOP »	18€
Hennessy « VS »	18€
Hennessy « XO »	31€

Calvados 4cl

Le Magloire « VS »	13€
De La Hetraie	16€

Eaux de vie de fruits 4cl

Chartreuse Verte, Poire Williams, Kirsh, Framboise, Mirabelle, Prune	15€
--	-----

Liqueurs 4cl

Génépi, Baileys, Cointreau, Grand Marnier, Get 27, Get 31, Chambord, Amaretto Disaronno, Meukow (liqueur de café), Malibu, Kahlua	10€
---	-----

LES FRAÎCHEURS

REFRESHMENTS

Anisés 4cl

Ricard, Pastis 51, Pastis des Alpes	5€
Supplément sirop	+1€

Apéritifs 7cl

Martini Rosso, Bianco, Rosato	5€
Suze	6€
Campari, Apérol	9€
Porto Andresen	9€
Vermouth Blanc, Rouge, Bitter Dolin	9€

Eaux minérales WATERS

Vittel 25cl / 50cl / 1L	4€ / 6€ / 8€
San Pellegrino 50cl / 1L	6€ / 8€
Perrier 33cl	4€
Eau filtrée pétillante 75cl	3€

Bières BEERS

BOUTEILLES 33cl 8€

Mont-Blanc myrtilles, Leffe Blonde, Paix Dieu,
Fada Triple, Fada IPA, Fada Abricot

PRESSION

Fada (Blonde, Ambrée, Blanche) 25cl / 50cl	4€ / 8€
Panaché/Monaco 25cl / 50cl	5€ / 9€

Jus de fruits FRUIT JUICE 25cl

6€

Orange, ananas, abricot, fraise, pomme,
cranberry, tomate, framboise, goyave
Orange, pineapple, apricot, strawberry, apple,
cranberry, tomato, raspberry, guava

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite 33cl	5€
Schweppes 25cl	5€

Indian Tonic, Agrumes, Ginger Beer

Fuze-tea, Fanta Orange 25cl	5€
-----------------------------	----

Sirop Monin (fraise, grenadine, menthe, orgeat, 4€
citron, framboise, cassis, pêche, violette, kiwi)
(strawberry, grenadine, mint, orgeat, lemon,
raspberry, blackcurrant, peach, violet, kiwi)

Smoothies

6€

Demandez votre parfum ! Ask for your flavor!

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Café, Noisette	3€
Décaféiné	3€
Café latte, crème	4€
Cappuccino	5€
Chocolat chaud	5€
Chocolat viennois	6€
Assortiment de thés	5€

LES ENCAS

SNACKS

Planche mixte
de charcuteries et fromages AOP
Mixed platter
of AOP cured meats and cheeses
19€

Planche de charcuteries AOP
AOP cured meats platter
16€

Planche de fromages AOP
AOP cheese platter
16€

