

# **VINS AU VERRE**

**WINES BY THE GLASS** 

# **CHAMPAGNES & BULLES**

**CHAMPAGNE & BUBBLES** 

# COCKTAILS

**COCKTAILS** 

Hiver 2023-2024

Prix nets TTC - Net prices service included

# Vins blancs - White wines - 12 cl

S	a	٧	0	ie	

APREMONT - Maison Mollex SEYSSEL « Clos de la Péclette » - 2020 - Maison Mollex	4,40 € 5,80 €
ROUSSANNE - « Au nom du Père » - 2020 - Robert Girard-Reydet	6,20 €
<u>Chablis</u>	
CHABLIS « Les Vénérables » - 2019 - La Chablisienne	7,40 €
Loire	
SANCERRE « Domaine Vacheron » - 2021 - Vacheron POUILLY FUMÉ « Mademoiselle de T » - 2021 - Château de Tracy	8,40 € 6,40 €
	07.0 C
Alsace	
MUSCAT « Réserve » - 2016 - Maison Trimbach PINOT AUXERROIS « La Clochette du Fou » - 2002 - Albert Seltz	6,80 €
PINOT AUXERROIS « La Ciochette du Fou » - 2002 - Albeit Seitz	7,60 €
Rhône	
SAINT-JOSEPH « Les Carats » - 2021 - Domaine Mucyn	7,20 €
<u>Bourgogne</u>	
HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE - 2021 - Françoise et Denis Clair	8,40 €
TIVIOTES COTES DE DEVIOTRE 2021 - Manigolise et Defilis Ciali	0, <del>4</del> 0 C

« Je n'ai jamais bu
de vin à outrance,
d'ailleurs je ne
sais pas où c'est ...»

Pierre Desproges

# Vins rouges - Red wines - 12 cl

_				•
2	а	V	O	ıe
·	v		$\overline{}$	$\sim$

MONDEUSE d'ARBIN « Hors-Piste » - 2021 - Fabien Trosset	6,20 €
AMARIVA - 2019 - Domaine Bouvet	8,40 €

### **Bourgogne**

PINOT NOIR DE BOURGOGNE « Domaine des Perdr	rix » - 2020 -
Amaury I	Devillard 7,40 €

### **Beaujolais**

BROUILLY St-Pierre « Domaine de Sermezy » - 2021 - P. Chevrier	5,20 €
--	--------

### **Loire**

	« Les Rouillères » - 2018 – F. Mabileau	5 QN <i>E</i>
31-111000143-01-0001000111	(( FE? KOOIIIELE? )) - SO LO = L. MODIIECO	J.00 E

### Rhône & Ventoux

CROZES-HERMITAGE « Les Entrecoeurs » - 2020 - Domaine Mucyn	7,40 €
VIA CARITATIS Lux Foederis (A.O.P) - 2018 - Les Moines du Barroux	6,40 €

### **Bordeaux**

CHÂTEAU JOANIN BÉCOT « Côtes de Castillon » - 2018	7,40 €
CHÂTEAU CANON PECRESSE « Canon Fronsac » - 2014	7,80 €
CHÂTEAU LILIAN LADOUYS « Cru Bourgeois » Saint Estèphe - 2016	8,40 €

# Vins rosés - Rosé wines - 12 cl

#### **Provence**

CÔTES DE PROVENCE - 2022 - « Amalia – Les Crostes »	5,60€
---	-------

### <u>Savoie</u>

ROSE DE SAVOIE - 2022 - Maison Mollex 4	1,40 €
---	--------

## Cocktails au champagne « Ruinart » - 17 €

#### CHRISTINA

Liqueur d'abricot, Jus d'abricot, Champagne Apricot liqueur, Apricot juice, Champagne

#### FRENCH CANCAN

Liqueur de fraise, Jus d'orange, Champagne Strawberry liqueur, Orange juice, Champagne

#### COUP DE CŒUR

Liqueur de mandarine, Jus de mangue, Champagne Mandarine liqueur, Mango, Champagne

## **Cocktails classiques** - 15 €

AMÉRICANO - Campari, Vermouth rouge Routin, Gin, Perrier

**BLOODY MARY** - Vodka, Jus de tomate, Olives vertes, épices

**CAÏPIRINHA** - Cachaça, Citron vert, Canne, Cassonade

MARGARITA - Tequila, Citron vert, Canne, Triple Sec

MOJITO - Havana Club, Citron vert, Menthe, Canne, Perrier

PIÑA COLADA - Rhum blanc, Ananas, Lait de coco

MOSCOW MULE - Vodka, Ginger Beer, Canne, Citron vert, Gingembre

<u>HUGO</u> - Liqueur de Sureau St-Germain, Prosecco, Perrier, Citron vert

**EXPRESSO MARTINI** - Café, Vodka, Kahlua

### Nos cocktails « Dahu » - 15 €

### **LE PÉNALTY**

Noilly Prat, Jus d'orange, Gin, Grenadine Noilly Prat dry vermouth, Orange, Gin, Grenadine

>> Le premier cocktail de la carte de l'hôtel, en 1955 << Le Dahu's first ever cocktail, launched in 1955

#### <u>LE PARADISE</u>

Liqueur d'abricot, Jus d'orange et d'abricot, Cognac Apricot liqueur, Orange, Apricot, Cognac

>> En 1975, notre fidèle client Mr. Bourdon a revisité ce classique << In 1975, our loyal customer Mr. Bourdon has re-invented this classic

### LE V.S.O.E. 82

Liqueur de mandarine, Gin, Jus d'ananas et pamplemousse Mandarine liqueur, Gin, Pineapple, Grapefruit

>> Créé pour la ré-ouverture de l'Orient Express par Alain Ghandour << Created for the re-opening of the Orient Express by Alain Ghandour

#### **CŒUR DE LOUP**

Rhum blanc, Liqueur de passion, Jus d'orange et d'ananas White rum, Passionfruit liqueur, Orange, Pineapple

>> Jean-Claude, un de nos barmen historique, un froid soir d'hiver << Le Dahu's historic bartender, Jean-Claude, on a cold winter night

### **Cocktails sans alcool - 11 €**

### **GÉRISOU**

Pomme, Abricot, Exotique, Sirop de fraise Apple, Apricot, Exotic, Strawberry syrup

#### **BOUNTY**

Banane, Mangue, Ananas, Sirop de canne, Lait de coco Banana, Mango, Pineapple, Sugar cane syrup, Coconut milk

#### **PASSE-PASSE**

Raisin, Ananas, Citron pressé, Sirop de fraise Grape juice, Pineapple, Fresh lemon juice, Strawberry syrup

#### **LEMON SQUASH**

Sirop de Menthe blanche, Citron pressé, Tonic Peppermint syrup, Fresh lemon juice, Tonic water

### Jus de fruits, sodas, sirops et eaux

#### Jus de fruits (25 cl) Fruit juices 5 €

Orange, Pomme, Abricot, Pamplemousse, Raisin, Exotique Manque, Ananas, Banane

#### Jus de tomate (25 cl)

Tomato juice .. 5,50 €

#### Sirop à l'eau - Syrups - 3 €

Demandez à votre barman/maid les parfums Ask your bartender for the flavors

#### Sodas et softs - 5 €

Coca Cola / Coca Cola Zéro (33 cl) Schweppes Tonic (25 cl) Orangina (25 cl) Limonade (33 cl)

#### Sodas et softs - 6,50 €

Ginger Beer (20 cl)

#### Eaux minérales

Perrier 33 cl.. 5,00 €

Badoit 100 cl.. 8,00 €

Evian 100 cl.. 7,00 €

50 cl.. 4,50 €

### Bières du Mont Blanc - Beers



#### PRESSION/ON TAP: MONT BLANC BLONDE

Riche, ronde, d'une amertume équilibrée Une première bouche maltée et un corps généreux qui se termine par de la réglisse Demi (25 cl) ... 4,80 € Pinte (50 cl) ... 9,00 €



#### À LA BOUTEILLE/BY THE BOTTLE (33 cl)

Mont Blanc blonde (5.8°) 6,00 € Mont Blanc Cristal IPA (4.7°) 6,50 € Mont Blanc rousse (6.5°) 6,00 € Mont Blanc bleue (5.8°) 6,50 € Mont Blanc verte (5.9°) 6,50 €

### Bières autres - Other beers - 33 cl

Mont Blanc blanche (4.7°) 6,00 € Kronenbourg 1664 (0°) 5,50 €

### Cidres - Ciders - 33 cl



#### 100% pur jus - sans sucre ajouté

Dans le plus pur respect du savoir-faire normand.

Brut (4,7°) 6,50 € Rosé (2,9°) 6,50 €

# Apéritifs « classiques »

Pineau des Charentes bland	2 7,50 €	Pastis 51	4,50 €
Pineau des Charentes rosé	7,50 €	Pastis 51 Rosé	4,50 €
Dubonnet	7,50 €	Pastis 51 Glacial	4,50 €
Porto Rouge sélection	6,50€	Ricard	4,50 €
Porto Rouge LBV	11,00€	Absinthe	9,00€
Porto Rouge 20 ans	22,00 €	Kir au vin blanc de Savoie	6,00€
_		Communard	6,00€

# Whiskies & Bourbons - 5 cl

SINGLE MALT		<b>BLENDED WHISKY</b>		
		Black & White	6,50 €	
Lowlands		Clan Campbell	6,50 €	
Glenkinchie 12 ans	12,00€	J&B	6,50€	
		Johnnie Walker Red Label	6,50€	
Speyside		Johnnie Walker Black Label	11,00€	
Glenfiddich 12 ans		Johnnie Walker Pur Malt	13,00€	
Cardhu 12 ans	12,00€	Johnnie Walker Gold Label	19,00€	
Cragganmore 12 ans	12,00€	Jameson (Irlande)	6,50 €	
		Crown Royal (Canada)	10,00€	
MICHEL COUVREUR	MICHEL COUVREUR			
Intravagan'za	22,00€	<b>BOURBON &amp; TENNESSI</b>	<u> </u>	
Overaged Malt Whisky	24,00 €	Jack Daniel's	9,00€	
		Four Roses	6,50€	

# Gin, Vodka & Rhum - 5 cl

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR ...

Un gin local et éthique. Le gin Altitude, créé à Chamonix, fait un don au CREA Mont-Blanc pour chaque bouteille vendue afin de financer des recherches scientifiques sur l'impact du changement climatique dans les Alpes.

#### **GIN**

(Pologne)

Gordon's Dry (Angleterre)	6,50 €		
Bombay Saphire (Angleterr	e)		
	10,50 €		
Altitude (France)	12,50 €	RHUM BRUN	
Hendrick's (Ecosse)	13,00€	Diplomatico	10,50 €
4810 Mont Blanc Bio (France)		Reserva Exclusiva (Venezue	ela)
	14,00€	Eminente (Cuba)	12,50€
VODKA		Saint James Royal Ambré	8,00€
Smirnoff (Pologne)	6,50 €		
Absolut (Suède)	8,00€	Préparé à votre cor	Wandnea
Zubrowska (Pologne)	9,50 €	Notre barman/maid vous c	
Wyborowa Exquisite		Prepared to	

11,50 € Ask your bartender for any advice

# **Champagnes & Bulles**

#### LAISSEZ-VOUS TENTER PAR ...

Le Brut Alpin du Domaine Blard et Fils. Un assemblage subtil de Jacquère et Chardonnay, élevé 8 mois en fûts et en cuve pour un vin pétillant, brut, nature et sans sucre ajouté.

A LA COUPE / RY THE GLASS (14 cl)



A LA COUPE / BY THE GLASS (14 CI)	
Ruinart « Cuvée R » - Brut	17,00 €
Brut Alpin Nature - Domaine Blard et fils	9,00€
Prosecco « Saint Charles »	7,80 €
Kir au champagne Ruinart	17,00 €
Kir savoyard au Brut Alpin Nature	9,00 €
LES BRUTS	
Ruinart « Cuvée R » - Brut - 75 cl	90 €
Ruinart - 37,5 cl	47 €
Ruinart « Cuvée R » - Brut - 150 cl	175€
LES BRUTS ROSÉS	
Ruinart - 75 cl	120€
Ruinart - 150 cl	240 €
LES TÊTES DE CUVÉE (75 cl)	
Moët & Chandon "Cuvée Dom Pérignon" - 2002	290 €
Louis Roederer - Cristal - 2006	250 €
Mumm "Blanc de Blancs " Cramant	220 €
Ruinart « Blanc de Blancs »	160 €
Cattier "Clos du Moulin" 1 <sup>er</sup> Cru	150 €
PÉTILLANT & CRÉMANTS (75 cl)	
Crémant de Savoie Brut - Mollex	53 €
Crémant de Savoie Extra-Dry - Mollex	53 €
Brut Alpin Nature - Domaine Blard	38 €
Prosecco « Saint Charles »	32 €

### **Boissons chaudes - Hot drinks**

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR ...

L'infusion du Dahu : Créée par Matis, notre Chef Adjoint, sur une base de sirop pomme, épices et agrumes. Peut être réhaussée par un trait de rhum à la demande. (25 cl)  $-5,50 \in ou 8,50 \in (avec du rhum)$ 

Le café du moment sélectionné par Antony du Solide Café et préparé en infusion longue  $(25 \text{ cl}) - 5,50 \in$ 



Ou une infusion aux herbes de notre jardin cultivées et cueillies avec amour 5,50 €



Thé ou infusion	4.50 €	Latte	5,50 €
Expresso	3,20 €	Cappuccino	6,50 €
Expresso Crème	3,50 €	Chocolat Chaud	5,00 €
Décaféiné	3,20 €	Chocolat Viennois	6,00€
Expresso allongé	3,20 €		
Double expresso	6,00€		

# Les digestifs - 4 cl

LES ARMAGNACS		LES CALVADOS	
Armagnac *** VS	6,50 €	Calvados ***VS	6,50 €
Armagnac VSOP	8,50€	Calvados VSOP	8,50 €
Armagnac 1990 - Nicolas	9,50 €	Calvados Hors d'Age	13,00 €
Armagnac 1987 - Sophie	10,50 €	Calvados XO	17,00 €
Armagnac 1970 - Raphaël	12,00€		
Armagnac 1961 - Benoît	21,00€	LES LIQUEURS	
Armagnac 1959 - Isabelle		Toutes liqueurs	6,50 €
Armagnac 1955 - Dahu	27,00 €	Amaretto, Génépi	7,00 €
Armagnac 1933 - Mamine	39,00 €	Chartreuse verte	7,50 € 9,50 €
Armagnac 1923 - François	52,00€	Chambosc verie	7,50 €

### LES COGNACS

==0 000117100	
Cognac ***VS	6,50 €
Cognac VSOP	8,50 €
Cognac XO	22,00 €

### LES EAUX DE VIE BLANCHES

Framboise, Kirsch, Mirabelle	e, Poire,
Quetsche	9,00€
Abricotine « Morand »	10,00€

### **LES MARCS**

6,50 €Marc du Jura	8,50 €
	6,50 €Marc du Jura



# « Sur le Pouce » - Finger food

Tous les jours de 12h à 21h00 (sauf lundi) - Every day from 12 noon to 9pm (except monday)

#### DES PLANCHES A PARTAGER (ou pas!...)

BOARDS TO SHARE (or not!...)

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ & BLINIS (GF – VG) SMOKED IN HOUSE SALMON & HOME-MADE BLINIS	20 €
PLANCHE DE CHARCUTERIES DE SAVOIE (GF) ASSORTED SAVOYARDE COLD CUTS	22€
<b>PLANCHE DE FROMAGES DE SAVOIE</b> (GF – VG) ASSORTED SAVOYARDE CHEESE	22€
PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES DE SAVOIE (GF) ASSORTED SAVOYARDE COLD CUTS AND CHEESE	26€
LE SAUCISSON (GF) SAUCISSON - PLAIN, SMOKED OR WITH HAZELNUTS Nature, fumé ou aux noisettes	
- Le ½ saucisson	10€
- Le saucisson entier	20 €

Certaines préparations peuvent contenir des allergènes : n'hésitez pas à nous questionner au sujet des ingrédients que nous utilisons. Some preparations may contain allergens: feel free to ask us about the ingredients we use.

GF: Sans gluten / Gluten free VG: Végétarien / Vegetarian

# « Sur le Pouce » - Finger food

Tous les jours de 12h à 21h00 (sauf lundi) - Every day from 12 noon to 9pm (except monday)

#### DES BOLS GOURMANDS ...

GOURMET BOWLS ...

<b>POTAGE DU JOUR &amp; PAIN</b> (GF – VG) Petit (Small) 11 € - Grand (Large) SOUP OF THE DAY & BREAD	15€		
SALADE « SUPER FOOD » DU MOMENT (GF – VG) THE DAILY SUPER FOOD SALAD	17€		
+ Saumon fumé maison / + home made smoked salmon + Poulet mariné / + marinated chicken	+ 4 € + 4 €		
GRATIN DAUPHINOIS AUX CÈPES & SALADE VERTE (GF – VG) GRATIN DAUPHINOIS WITH PORCINI MUSHROOMS & GREEN SALAD	18€		
PARMENTIER DE CANARD CONFIT & SALADE VERTE (GF – VG) PARMENTIER OF DUCK & GREEN SALAD	25€		
TARTIFLETTE & SALADE VERTE (GF – VG) TARTIFLETTE & GREEN SALAD	23€		
ET DES GOURMANDISES AND SWEET TREATS			
FROMAGE BLANC NATURE (GF – VG) FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES (GF – VG) WHITE CHEESE: PLAIN OR WITH BILBERRIES	7 € 9 €		
FINANCIER NOISETTE & FRAMBOISE (GF – VG) HAZELNUT & RASPBERRY FINANCIER	8€		
MOUSSE AU CHOCOLAT (GF – VG) CHOCOLATE MOUSSE	9€		
CAFÉ, THÉ OU INFUSION « GOURMAND » (VG) GOURMET COFFEE, TEA OR HERBALS TEAS	15€		
BROWNIE CHOCOLAT CROQUANT (GF – VG) CHOCOLATE BROWNIE	10€		

#### **NOS GLACES**

1 BOULE/1 SCOOP - 4 € \* 2 BOULES/ 2 SCOOPS - 7 € \* 3 BOULES/ 3 SCOOPS - 10 €

Café, noisette, caramel, chocolat, vanille, framboise, fraise, myrtille, citron, marron, rhum-raisin Coffee, hazelnut, caramel, chocolate, vanilla, raspberry, strawberry, blueberry, lemon, chestnut, rum-currant