

Le Chalet

BAR - RESTAURANT

POUR DÉBUTER PRE-STARTERS

à Partager ! *To Share!*

- **GARLIC BREAD** 7,50
Pain grillé, beurre persillé
Slices of toasts, parsley and garlic butter
- **GARLIC CHEESE** 8,50
Pain grillé, persillade & fromage
Slices of toasts, parsley, garlic & cheese



LES ENTRÉES STARTERS

- **GRATINÉE À L'OIGNON** 12,90
Cuite dans un bouillon de volaille parfumé au thym et sa tranche de pain grillée et gratinée au Beaufort
Onion soup, cooked in a chicken stock flavored with thyme. Toasted bread with Beaufort cheese
- **SALADE BERGÈRE** 12,50 / 17,50
Croustillant de chèvre chaud au miel, oignons rouges, tomates cerises, jambon de Savoie, noix, salade, vinaigrette / Warm goat's cheese on toast with honey, walnuts, Savoy ham, cherry tomatoes, red onions, salad with dressing
- **CHICKEN CAESAR SALADE** 12,50 / 17,50
Aiguillettes de poulet croustillantes, tomates cerises, oignons rouges, pancetta grillée, croûtons, parmesan, salade, oeuf dur, sauce Caesar
Crusty thin chicken strips, cherry tomatoes, red onions, grilled pancetta, parmesan, croutons, lettuce, hard-boiled egg, Caesar sauce
- **SALADE SAVOYARDE** 12,50 / 17,50
Salade verte, copeaux de Beaufort, oeuf poché, lard grillé, noix, tomates cerises confites, croûtons
Salad, Beaufort shavings, bacon, walnuts, candied cherry tomatoes, croutons, poached egg
- **SALADE MIXTE** 8,50
Salade, tomates cerises, oignons rouges, concombre
Lettuce, cherry tomatoes, red onions, cucumber

LE BURGER CORNER

Tous nos burgers sont servis avec des frites
Our burgers are served with french fries

- **CHEESEBURGER DU CHALET** 22,00
Bun's, steak façon bouchère, salade, tomate, oignons caramélisés, cheddar fondu, sauce Américaine
Bun's, butcher's beef burger, lettuce, caramelized onions, tomato, melted cheddar, American sauce
- **PULLED PORK BURGER** 23,00
Bun's, cheddar, effiloché de porc confit, sauce barbecue, mayonnaise au jus de cuisson, coleslaw et salade iceberg
Bun's, cheddar, pulled pork confit, barbecue sauce, gravy mayonnaise, coleslaw and iceberg lettuce
- **BURGER SAVOYARD** 22,00
Bun's, steak façon bouchère, oignons caramélisés, salade, tomate, pancetta, fromage à raclette fondu
Bun's, butcher's beef burger, lettuce, tomato, caramelized onions, pancetta, melted raclette cheese

A DÉCOUVRIR

LES PLATS

- **BAVETTE POÊLÉE, SAUCE ÉCHALOTES** Frites & salade 22,00
Pan-fried flank steak with shallot sauce, french fries & salad
- **ENTRECÔTE GRILLÉE XXL 300gr, Frites & salade SAUCE AU POIVRE** 27,00
Grilled rib steak, pepper sauce, served with french fries and green salad
- **POITRINE DE COCHON, SAUCE BBQ** Purée de pommes de terre 24,00
Pork belly, bbq sauce served with mashed potatoes
- **FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE** Salade verte 22,50
Fish & chips served with tartare sauce & green salad
- **ASSIETTE DE FRITES** 6,90
Extra french fries



LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES



LOCAL SPECIALTIES

Pour 2 personnes, sauf Tartiflette - Prix par personne
For 2 persons minimum, except for Tartiflette - Price per person

• TARTIFLETTE 21,50

Salade verte & jambon de Savoie, pommes de terre sautées, oignons, lardons, crème et Reblochon fondu & gratiné / Pan fried potatoes, onions, bacon, cream & melted and roasted Reblochon, salad & raw ham

• RACLETTE GRANDE TRADITION 28,00

Fromage fondu servi avec son assiette de charcuterie, pommes de terre en robe des champs, ses condiments et sa salade verte
Melted cheese served with cold meats, jacket potatoes, condiments & green salad



• FONDUE SAVOYARDE 25,00

Crûtons de pain à plonger dans un caquelon de Tomme, Emmental, Beaufort, Comté, vin blanc & Kirsch, servie avec une salade verte
Chunks of bread ready to dip into melted cheeses : Tomme, Emmental, Beaufort, Comté, flavoured with white wine & Kirsch, served with green salad

• PIERRADE GOURMANDE 29,00

Tranches de boeuf et volaille à griller, mix de légumes, servies avec frites et 3 sauces : tartare, cocktail & mayonnaise
Slices of beef and poultry to grill, mixed vegetables, served with french fries and 3 sauces : tartare, cocktail, mayonnaise

• ASSIETTE DE CHARCUTERIE 9,50

Extra cold meats platter

LES PÂTES & WOKS

• LINGUINE À LA CARBONARA OU BOLOGNAISE 17,50

Pasta alla carbonara or bolognese sauce

• LASAGNE MAISON AU FOUR 20,90

Viande hachée, tomate, fromage, sauce béchamel, servie avec une salade verte
Diced meat, tomato, cheese, bechamel sauce served with green salad

• WOK DE POULET 22,50

Poulet, nouilles de riz, chou chinois, carottes, courgettes, oignons, pousses de soja, poivrons, sauce soja, sweet chili sauce et huile de sésame
Chicken wok: Chicken, rice noodles, chinese cabbage, carrots, zucchini, soybean shoots, onions, peppers, soy sauce, sweet chili sauce & sesame oil

• WOK DE LÉGUMES 19,50

Nouilles de riz, chou chinois, carottes, courgettes, oignons rouges, poivrons, pousses de soja, sauce soja, sweet chili sauce et huile de sésame
Vegetarian wok: Rice noodles, chinese cabbage, zucchini, red onions, carrots, peppers, beansprout, soy sauce, sweet chili sauce & sesame oil

LES PIZZAS

• BAMBINO (-11 ans) -11 years old 9,90

Tomate, mozzarella, jambon
Tomato, mozzarella, ham

• MARGARITA 13,00

Tomate, mozzarella, olives, origan
Tomato, mozzarella, olives, oregano

• ROMANA 15,50

Tomate, mozzarella, jambon, origan
Tomato, mozzarella, ham, oregano

• REINE 16,00

Tomate, mozzarella, champignons, jambon, origan
Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, oregano

• SAVOYARDE 16,50

Tomate, mozzarella, raclette, lardons, oignons, crème fraîche, origan
Tomato, mozzarella, bacon, raclette cheese, onions, cream, oregano

• 4 FROMAGES 16,90

Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, Emmental
Tomato, mozzarella, goat's cheese, gorgonzola cheese, Emmental

• CHÈVRE 16,90

Base crème, fromage de chèvre, mozzarella, roquette, tomates cerises, miel et noix caramélisées / Cream base, goat's cheese, mozzarella, arugula, cherry tomatoes, honey, caramelized nuts

• HAWAÏENNE 16,90

Tomate, mozzarella, jambon, ananas
Tomato, mozzarella, ham, pineapple

• 4 SAISONS 16,90

Tomate, mozzarella, poivrons, oignons, aubergines, champignons, pesto, olives
Tomato, mozzarella, onions, peppers, eggplants, mushrooms, pesto, olives

• MAESTRO 16,50

Tomate, mozzarella, chorizo, chèvre, oignons, pesto de basilic
Tomato, mozzarella, chorizo, goat's cheese, onions, basil pesto

• MEXICAINE 16,50

Tomate, mozzarella, boeuf haché, oignons, piment, sauce barbecue
Tomato, mozzarella, minced meat, onions, chilli pepper, barbecue sauce

• PAOLINA 17,50

Tomate, pesto, mozzarella, roquette, parmesan, jambon cru, tomates cerises, crème balsamique / Tomato, pesto, mozzarella, arugula, parmesan, cured ham, cherry tomatoes, balsamic cream

• SUPPLÉMENT: Oeuf, jambon, fromage... 1,50

Extra : Egg, ham, cheese...



FORMULE TOUT SCHUSS - 22,50 -

Uniquement le midi / Only for lunch

SALADE MIXTE
Mixed salad

PIZZA AU CHOIX
Pizza of your choice

ou LINGUINE BOLOGNAISE ou CARBONARA
or Pasta with Bolognese or Carbonara sauce

ou WOK VÉGÉTARIEN
or Vegetarian Wok

BROWNIE SUNDAE
Brownie sundae

ou DAME BLANCHE
Glace Vanille, chocolat chaud, crème en neige
or Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream



PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
Photos non contractuelles - Un restaurant du groupe Restoleil RCS Annecy B 340 318 245 - H23/24 Création Restoleil - Impression Printclock

LES DESSERTS

DESSERTS

KF OU T

CAFÉ	2,30
DECA	2,30
CAFÉ US	3,30
DOUBLE EXPRESSO	4,40
GRAND CRÈME	4,40
CAPPUCCINO	4,60
CHOCOLAT CHAUD	3,90
CHOCOLAT VIENNOIS	4,50
THÉ OU INFUSION	3,60

LES CAFÉS TRES SPECIAUX

IRISH COFFEE 9,50
Whisky 2cl, sucre de canne, café, crème
Whisky 2cl, cane sugar, coffee, cream

MOUNTAIN COFFEE 9,50
Génépi 2cl, sucre de canne, café, crème
Genepi 2cl, cane sugar, coffee, cream

ITALIEN COFFEE 9,50
Amaretto 2cl, sucre de canne, café, crème
Amaretto 2cl, cane sugar, coffee, cream



DIGESTIFS & LIQUEURS

BABY GÉNÉPI 2cl	3,90
GÉNÉPI 4cl	7,50
COGNAC 4cl	7,50
ARMAGNAC 4cl	7,50
CALVADOS 4cl	7,50
COINTREAU 4cl	7,50
MALIBU 4cl	7,50
AMARETTO 4cl	7,50
GET 27 4cl	7,50
BAILEYS 4cl	7,50
EAU DE VIE POIRE 4cl	7,50
CHARTREUSE VERTE 4cl	9,00

LES BULLES 75cl

PROSECCO	
RICCADONNA	29,00
CHAMPAGNE BRUT	
RÉMY MASSIN	65,00



PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Photos non contractuelles - Un restaurant du groupe Restoleil RCS
Anney B 340 318 245 - H23/24 Création Restoleil - Impression Printoclock.com

**le
Chalet**
BAR - RESTAURANT



LES DESSERTS DESSERTS

- **CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE** 8,50
Caramélisée à la cassonade
Vanilla crème brûlée caramelized with brown sugar
- **TARTE TATIN SERVIE TIÈDE** 9,00
Boule de glace vanille
Warm tatin tart, vanilla ice cream scoop
- **MOELLEUX AU CHOCOLAT** 9,00
Et sa boule de glace au caramel beurre salé
Chocolate fondant and salted caramel ice cream scoop
- **TIRAMISU AUX MYRTILLES** 8,50
Blueberry tiramisu
- **BROWNIE SUNDAE** 8,50
Brownie, chocolat chaud, glace vanille
Brownie, warm chocolate, vanilla ice cream
- **CAFÉ GOURMAND** 9,90
1 café ou thé, 1 mini crème brûlée,
1 mini mousse au chocolat, 1 mini tarte tatin
1 coffee or tea served with 1 mini crème brûlée,
1 mini chocolate mousse, 1 mini tarte tatin

LES GLACES ICE CREAMS

- **DAME BLANCHE** 8,50
Glace Vanille, chocolat chaud, crème en neige
Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream
- **GOURMANDINE** 8,90
Crème glacée chocolat blanc,
morceaux de brownies, chocolat chaud,
crème en neige, copeaux de chocolat
White chocolate ice cream, pieces of brownies,
warm chocolate, whipped cream, chocolate shavings
- **CARAMELITO** 8,90
Glace caramel fleur de sel, glace vanille,
crème glacée pralinée aux éclats de noisettes,
sauce caramel, crème en neige
Sea salted caramel ice cream, vanilla ice cream,
praline ice cream with hazelnut slivers,
caramel sauce, whipped cream
- **ALPAGE** 8,90
Glace vanille, sorbet myrtille,
coulis de fruits rouges, crème en neige
Blueberry sorbet, vanilla ice cream,
red fruit coulis, whipped cream
- **MONT BLANC** 8,90
Glace marron, glace vanille,
crème de marron, crème en neige,
éclats de meringue
Chestnut and vanilla ice creams,
chestnut cream, whipped cream,
meringue piece
- **COLONEL** 8,90
Glace citron, Vodka 2cl
Lemon ice cream, Vodka 2cl

DO IT YOURSELF

- **GLACE 2 BOULES** 5,90
2 scoops of ice cream
- **GLACE 3 BOULES** 7,50
3 scoops of ice cream
- **SUPPLÉMENT** 1,50
Chocolat, coulis ou crème en neige
Extra : Chocolate sauce, fruit puree or whipped cream

PARFUMS : Citron, Myrtille, Fraise, Café, Chocolat, Chocolat blanc, Caramel beurre salé, Vanille, Marron, Praliné
FLAVORS : Lemon, Blueberry, Strawberry, Coffee, Chocolate, White chocolate, Salted butter caramel, Vanilla, Chestnut, Praline



le Chalet

BAR - RESTAURANT

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Photos non contractuelles - Un restaurant du groupe Restoleil - H29/24 Création : Anfetamine.fr - Impression Printodock.com

Au fil de votre semaine...

- SATURDAY -

Mozzarella di bufala with tomatoes
Lasagne, salad
Tiramisu

+

- SUNDAY -

Mixed salad
Savoy fondue
Floating island

+

- MONDAY -

Vegetable soup
Salmon steak with lemon butter & pilaf rice
Raspberry tart

+

- TUESDAY -

Chicken Caesar salad
Cheeseburger, french fries and salad
Brownie Sunday cup

+

- WEDNESDAY -

Mixed salad
Raclette cheese
Fruit salad

+

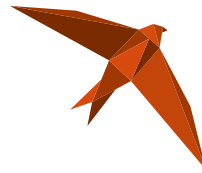
- THURSDAY -

Quiche Lorraine
Chicken breast with french fries & ratatouille
Dame blanche ice cream cup

+

- FRIDAY -

Tartiflette, cold meats, mixed salad
Blueberry tart



FURTHER CHOICES?

STARTERS

- Savoy salad
- Warm goat's cheese salad
- Onion soup
- Plate of cold meats

MAIN COURSES

- Grilled flank steak with shallot sauce
- Linguine Bolognese
- Linguine carbonara
- Lasagne
- Fish & chips

DESSERTS

- Cheese platter
- Fruit salad
- 2 scoops ice cream
- Brownie with custard sauce
- Cottage cheese with honey or red fruit coulis

- SAMEDI -

TOMATES MOZZARELLA DI BUFALA
LASAGNE BOLOGNAISE & SALADE VERTE
TIRAMISU

+

- DIMANCHE -

SALADE COMPOSÉE
FONDUE SAVOYARDE
ÎLE FLOTTANTE

+

- LUNDI -

POTAGE DE LÉGUMES
PAVÉ DE SAUMON BEURRE CITRONNÉ, RIZ PILAF
TARTE AUX FRAMBOISES

+

- MARDI -

SALADE CAESAR AU POULET
CHEESEBURGER FRITES SALADE
COUPE BROWNIE SUNDAY

+

- MERCREDI -

SALADE MIXTE
RACLETTE
SALADE DE FRUITS

+

- JEUDI -

QUICHE LORRAINE
SUPRÊME DE VOLAILLE FORESTIÈRE, FRITES ET RATATOUILLE
COUPE DAME BLANCHE

+

- VENDREDI -

TARTIFLETTE, CHARCUTERIE & SALADE MIXTE
TARTE AUX MYRTILLES

ENVIE DE CHANGER ?

Si le menu demi-pension du jour n'est pas à votre goût, nous vous proposons une sélection d'entrées, plats et desserts :

ENTRÉES

- Salade Savoyarde
- Salade de chèvre chaud
- Soupe à l'oignon
- Assiette de charcuterie

PLATS

- Bavette grillée, sauce échalote
- Pâtes à la bolognaise
- Pâtes à la carbonara
- Lasagne
- Fish'n' Chips

DESSERTS

- Assiette de fromages
- Salade de fruits
- Glace 2 boules
- Brownie, crème anglaise
- Fromage blanc au miel ou fruits rouges

**Le
Chalet**

Menu de Noël

48€

☆
Adulte Adult

☆
Verrine de tartare de
St Jacques au yuzu
Verrine of scallops tartare with yuzu

☆
Maki de saumon fumé et fromage frais acidulé
aux fines herbes & fruits de mer
Smoked salmon maki and tangy fromage frais
with fresh herbs and seafood

☆
Suprême de chapon aux cèpes, écrasé de pommes
de terre à la truffe et carotte fane glacée
Supreme of capon with porcini mushrooms,
crushed potatoes with truffle and glazed leafy carrot

☆
Bûche de Noël
Christmas log

Menu hors boisson - Prix nets en Euros, Service compris
Menu excluding drinks - Net prices in Euros, Service included

**Le
Chalet**

Menu de Noël

24,50€

Enfant Kid



Saumon fumé et son blini
façon « hamburger », crème acidulée
Smoked salmon and blini
«hamburger style», sour cream



Émincé de chapon, crème aux champignons,
pommes Pont-Neuf et carottes fanes
Sliced capon, mushrooms cream,
Pont-Neuf potatoes «French fries style» and leafy carrots



Bûche de Noël
Christmas log

Menu hors boisson
Menu excluding drinks



Menu du 31 décembre 2023

Amuse-bouche / Appetizer

Foie gras mi-cuit sur
sa compotée d'oignons rouges au vin chaud
*Semi-cooked foie gras with red onions compote
& mulled wine*

Entrée / Starter

Ravioles de homard, pickles, oignons rouges,
jus réduit à la citronnelle et gingembre
*Lobster ravioli, pickles, red onions,
reduced juice with citronella and ginger*

Poisson / Fish

Filet de St Pierre aux agrumes,
purée de panais à la truffe, carottes colorées
*John Dory fillet with citrus fruits,
parsnip puree with truffle, coloured carrots*

Viande / Meat

Pavé de veau rôti aux morilles,
topinambours demi-sel &
poêlée de champignons forestiers
*Roasted veal steak with morels,
Jerusalem artichokes and
stir fried forest mushrooms*

Dessert / Dessert

Macaron Myrtille
Blueberry Macaron

Menu hors boisson - Prix nets en Euros, Service compris
Menu excluding drinks - Net prices in Euros, Service included

le
Chalet

65€
Adulte - Adult

Menu du 31 décembre 2023 Menu Enfant



Entrée / *Starter*

Millefeuille de saumon fumé
au fromage frais, briochette tiède

*Smoked salmon millefeuille
with fromage frais, warm brioche*

Plat / *Main dish*

Pavé de veau rôti aux morilles,
écrasé de vitelottes &
poêlée de champignons forestiers

*Roasted veal steak with morels,
crushed violet potatoes and
stir fried forest mushrooms*

Dessert / *Dessert*

Macaron Myrtille
Blueberry Macaron

Menu hors boisson - Prix nets en Euros, Service compris
Menu excluding drinks - Net prices in Euros, Service included

le Chalet

32€
Enfant
jusqu'à 11 ans
Children until 11



KF OU T

CAFÉ	2,30
DECA	2,30
CAFÉ US	3,30
DOUBLE EXPRESSO	4,40
GRAND CRÈME	4,40
CAPPUCCINO	4,60
CHOCOLAT CHAUD	3,90
CHOCOLAT VIENNOIS	4,50
THÉ OU INFUSION	3,60

DIGESTIFS & LIQUEURS

BABY GÉNÉPI 2cl	3,90
GÉNÉPI 4cl	7,50
COGNAC 4cl	7,50
ARMAGNAC 4cl	7,50
CALVADOS 4cl	7,50
COINTREAU 4cl	7,50
MALIBU 4cl	7,50
AMARETTO 4cl	7,50
GET 27 4cl	7,50
BAILEYS 4cl	7,50
EAU DE VIE POIRE 4cl	7,50
CHARTREUSE VERTE 4cl	9,00

KF TRÈS SPÉCIAUX

• IRISH COFFEE	9,50
Whisky 2cl, sucre de canne, café, crème	
• MONTAIN COFFEE	9,50
Génépi, 2cl, sucre de canne, café, crème	
• ITALIEN COFFEE	9,50
Amaretto, 2cl, sucre de canne, café, crème	

ALCOOLS

4cl

TEQUILA	7,00
WODKA WYBOROWA	7,00
RHUM HAVANA 3 ANS	7,00
RHUM BACARDI	7,00
RHUM DIPLOMATICO	10,00
RHUM DON PAPA	10,00
WHISKY JAMESON	7,00
WHISKY BALLANTINES FINEST	7,00
WHISKY JACK DANIEL'S	10,00
WHISKY ABERLOUR 10 ANS	10,00
SUPPLÉMENT SODA	1,00



A DÉCOUVRIR

GIN DES ALPES
VALLÉE D'AOSTE 4CL
7,00



Le Chalet

CARTE BAR



PRIX NETS AFFICHÉS EN EURO - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION
Photos non contractuelles - Un restaurant du groupe Restoleil - Le Chalet - H23/24 - Création Anifétamine - Impression Printclock

APEROS

RICARD 2cl	3,50
MARTINI BLANC & ROUGE 5cl	4,30
CAMPARI 5cl	4,30
AMERICANO 8cl	6,50
KIR 12cl	4,50
KIR PÉTILLANT 12cl	6,00
COUPE DE PROSECCO 12cl	6,00

VINS CHAUD

4,80 €



LES SPRITZ

SPRITZ 15cl	9,50
Aperol, processo, eau gazeuse, tranche d'orange	
CAMPARI SPRITZ 15cl	9,50
Campari processo, eau gazeuse, tranche d'orange	
HUGO SPRITZ 15cl	9,50
Saint Germain, prosecco, citron vert, menthe, eau gazeuse	
VIRGIN SPRITZ 15cl	6,50
Crodino, tranche d'orange	



LES VINS AU VERRE

VINS BLANCS	12cl
White wine	
SAUVIGNON OÉ	
VIN DE FRANCE - BIO	5,50
ABYMES DE SAVOIE	
AOC, CUVÉE GASTRONOMIQUE	5,80
CHARDONNAY DE SAVOIE	
ALPINE VIELLES VIGNES	5,80
VINS ROUGES	12cl
Red wine	
MERLOT OÉ,	
VIN DE FRANCE, BIO	5,50
CÔTES-DU-RHÔNE,	
AOC, CANTE CIGALE	5,00
PINOT DE SAVOIE, AOC,	
CUVÉE GASTRONOMIQUE	5,80
BORDEAUX, AOC,	
CHATEAU PIERRON	5,00

SHOOTERS

3CL

DEMANDEZ LA SÉLECTION
DU BARMAN 4,50

LES BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
KRONENBOURG	4,10	7,90
GRIMBERGEN BLONDE	5,20	9,50
GRIMBERGEN BLANCHE	5,20	9,50
BROOKLYN DEFENDER IPA	5,60	9,80
PICON	5,10	
BOUTEILLES	33cl	
1664 Bière sans alcool 0%	5,00	
CARLSBERG	6,50	
LA CHOUFFE	6,90	
GRIMBERGEN AMBRÉE	6,90	
GRIMBERGEN ROUGE	6,90	
LA BÊTE AMBRÉE	7,00	
MAGNERS	7,00	
CORONA	7,30	
DESPERADOS	7,30	



SODAS & JUS

30cl

COCA-COLA	4,10
COCA-COLA ZÉRO	4,10
ORANGINA	4,10
FANTA	4,10
SPRITE	4,10
FUZE TEA	4,10
LIMONADE	4,10
SCHWEPES TONIC	4,10
JUS DE FRUITS & NECTARS	4,10
Orange, ananas, pomme Granini	
SIROP À L'EAU	3,30
PERRIER	3,50
GRAND SODA 50cl	7,80



MOCKTAILS

12CL

VIRGIN MOJITO	8,00
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	
PARADISE DREAM	8,00
Jus d'ananas, saveur fraise, framboise, grenadine, pêche blanche	
CARIBBEAN SUN	8,00
Jus d'orange, parfums mangue, fruit de la passion, papaye, kiwi	



HAPPY HOUR

-25% DE 16H À 18H / -25% 4.00PM - 6.00PM

BIERES	25cl	50cl	COCKTAILS	
KRONENBOURG	3,10	5,90	MOJITO	7,90
GRIMBERGEN	3,90	7,10	MOSCOW MULE	7,90
Blonde ou Blanche			SEX ON THE PISTE	7,50
BROOKLYN			TEQUILA SUNRISE	7,50
DEFENDER IPA	4,20	7,40	PINACOLADA	7,10
			MAI TAI	7,10
SODAS & JUS DE FRUITS			EXPRESSO MARTINI	7,10
			GIN TONIC	7,10
			CAÏPIRINHA	7,10
BOISSONS CHAUDES			MOCKTAILS	
CHOCOLAT CHAUD	2,90		VIRGIN MOJITO	6,00
CHOCOLAT VIENNOIS	3,40		PARADISE DREAM	6,00
			CARIBBEAN SUN	6,00

COCKTAILS

15cl

MOJITO	10,50
Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse	
MOJITO DES ALPES	10,50
Chartreuse verte ou génépi, cassonade, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	
SEX ON THE PISTE	10,00
Vodka, crème de peche, jus de framboises, jus d'ananas	
PI�A COLADA	9,50
Rhum, lait de coco, jus ananas	
MAI TAI	9,50
Rhum blanc, rhum ambré, triple sec, sucre de canne, jus de citron vert	
GIN TONIC	9,00
CAÏPIRINHA	9,50
Cacha�a, citron vert & cassonade	
TEQUILA SUNRISE	10,00
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	
LEMON TREE	10,00
Vodka, limoncello, citron vert & jaune, jus d'ananas	
EXPRESSO MARTINI	9,50
Vodka, kahua, café expresso	

LES MULES

15CL

MOSCOW MULE	10,50
Vodka, ginger beer, jus de citron vert	
LONDON MULE	10,50
Gin, ginger beer, jus de citron vert	

