

**PlanB.**  
Living Chamonix

MENU

MENU



MENU

MENU

MENU

# MENU À LA CARTE

DE 12H À 14H ET DE 19H À 21H30



## ENTRÉES & TAPAS

Frites garnies au reblochon et bacon	8.50 €
Chou-fleur à croquer, sauce au yaourt fumé et chimichurri ✓	9 €
Croquette de fondue savoyarde (4 pc) ♥✓	9 €
Poulet frit façon Karaage	4 pièces 11 € / 7 pièces 18 €
Fleur d'oignon croustillante, sauce tartare maison ✓	10 €
Arancini au Beaufort, sauce de tomates rôties et chiffonnade de jambon de Savoie ♥	12 €
Trio de mini-burger au poulet karaage et ses 3 mayo (citron, pimentée et ail noir) ♥	12 €
Brochette de bœuf à la Meule de Savoie	10 €
Guacamole à la grenade et au cumin, chips de tortilla VEGAN	11 €
La planche Gourmande : Une sélection de nos meilleurs tapas à partager	29 €

## COIN GREEN

César PlanB : Romaine, Parmesan et Filet de poulet basse température	18 €
Salade RHB : Romaine, Halloumi grillé, Betterave brûlée ✓	15 €
Soupe de potimarron et lait de coco ✓	12 €
Patate douce rôtie, crème d'avocat, fêta et grenade ♥ ✓	18 €



## COMFORT FOOD

Lasagne bolo de la maison comme un millefeuille	18 €
Burger Angus au reblochon, bacon, oignon confit, salade et frites	22 €
Burger hashbrown au guacamole, oignon confit, salade et frites VEGAN	19 €
Le 'Dwich grillé au Diot : fromage fondue, diot, oignon confit	17 €
Boîte chaude des Alpes, pommes grenailles et charcuteries	26 €

## LE COIN GRILL

La belle entrecôte (300g) sur le grill, frites et salade	30 €
Tataki de truite et sauté de légumes ♥	28 €

## À PARTAGER

La fameuse porchetta aux herbes, pomme de terre en chemise et chimichurri ♥	55 €
Tartiflette au "blochon"	40 €

IN  
TARTIFLETTE  
WE  
SHARE

## MÉGA APÉRO

Pour 8 à 12 personnes

Anniversaire, cocktail, événements d'entreprise...  
Découvrez notre méga planche apéro.

Sur demande

✓ Plats végétariens

♥ Nos coups de cœur

Prix TTC en euros, service compris.

# COMPOSEZ VOTRE REPAS IDÉAL

DE 12H À 14H ET DE 19H À 21H30

## SIDES

Frites	4 €
Pomme de terre en chemise, crème ciboulette	6 €
Haricots verts	4 €
Patate douce rôtie	4 €
Salade verte	4 €

## SAUCES MAISON

Sauce au reblochon	3 €
Sauce chimichurri	3 €
Sauce à l'ail noir	4 €

## DESSERTS

Sélection de fromages de la Coopérative du Val d'Arly	12 €
Mousse au chocolat à la fève de tonka et fleur de sel	8 €
Grand macaron myrtille et châtaigne	12 €
Millefeuille vanille et caramel au beurre salé ♥	10 €
Coupe glacée maison Snickers's style ♥	10 €



## MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

SIROP

+

PLAT AU CHOIX

+

GLACE OU POM'POTE

+

1 coloriage

12.90 €

*choix du plat*

Tarticheese et salade verte

OU

Lasagnes et salade verte

OU

Demi diot + frites OU haricots verts

OU

Poulet pané + frites OU haricots verts



✓ Plats végétariens

♥ Nos coups de cœur

Prix TTC en euros, service compris.



@planbchamonix

# CARTE DES VINS



## VINS d'ici

### VIN ROUGE

75cl

#### ADRIEN VEYRON GAMAY

28 €

AOP vin de Savoie

#### MONDEUSE SAINT ROMAIN "SUR LE VERSANT"

34 €

AOP vin de Savoie

### VIN BLANC

#### APREMONT MARECHAL

26 €

AOP Vin de Savoie

#### CHIGNIN BERGERON MAISON QUENARD

48 €

AOP Vin de Savoie

### VIN ORANGE

Osez l'originalité, entre la fraîcheur d'un blanc et les tannins d'un rouge, pourquoi choisir ?

#### ♥ ROUSSETTE DE SAVOIE "BRUT DE NATURE"

42 €

AOP Savoie

## BULLES

12cl 75cl

#### ROCCA CERRINA PROSECCO

6 € 26 €

DOC Prosecco

#### ODDBIRD SPUMANTE

38 €

(sans alcool)

#### TAITTINGER

12 € 80 €

AOP Champagne

## VINS d'ailleurs

### VIN ROUGE

12cl 46cl 75cl

#### ♥ LE POT DE LA MAISON

4.50 € 14 €

#### LA SÉLECTION DU MOMENT

7 €

#### PETITE LAURENCE

27 €

AOP Bordeaux Supérieur

#### CHÂTEAU MONTFRIN CÔTES DU RHÔNE

32 €

AOP Côtes du Rhône

#### BUXY CÔTE CHALONNAISE

42 €

AOP Bourgogne Côte Chalonnaise

#### ARTISANS PARTISANS CI 22-23-81

38 €

Vin de France

#### CROZES-HERMITAGE MICHELAS SAINT JEMMS

51 €

AOP Crozes-Hermitage

#### SAINT EMILION BEAU VALLON

49 €

AOP Saint Emilion

### VIN BLANC

12cl 46cl 75cl

#### ♥ LE POT DE LA MAISON

4.50 € 14 €

#### LA SÉLECTION DU MOMENT

7 €

#### DOMAINE DE PELLEHAUT

29 €

L'été Gascon, IGP Côtes de Gascogne

#### CHÂTEAU BEL-AIR PERPONCHER BLANC

37 €

AOP Entre deux Mers

#### PABIOT POUILLY FUMÉ FINES CAILLOTES

51 €

AOP Pouilly-Fumé

#### CHRISTOPHE PATRICE PETIT CHABLIS

46 €

AOP Petit Chablis

### VIN ROSÉ

12cl 46cl 75cl

#### ESTANDON GRIS SOUVENIR DU VAR

6 €

26 €

IGP Var Argens

♥ Nos coups de cœur

Nos vins peuvent contenir des sulfites.

Droit de bouchon : 10€

Prix TTC en euros, service compris.



# CARTE DES BOISSONS

## BIÈRES

### BIÈRES PRESSION

25 cl 50 cl 1.5 L

**MORETTI** 4.00 € 7.50 € 20 €

La Lager italienne de référence, pour les grandes soifs

**BIG MOUNTAIN NEIPA** 4.50 € 8.50 € 22 €

New England IPA, aux notes de fruits d'été et à l'amertume maîtrisée

**MORT SUBITE LAMBIC BLANC** 4.50 € 8.50 € 22 €

Bière blanche issue d'un brassin de lambic, qui lui donne une note finale acidulée

Supplément Sirop 0.50 €

Supplément Picon 1.00 €

### BIÈRES BOUTEILLES

33 cl 6.50 €

Nos bouteilles proviennent de la brasserie artisanale VEYRAT, située à Marcellaz-Albanais, en Haute-Savoie, et sont certifiées Agriculture Biologique.

#### LA VAGABONDE

Blanche citronnée avec une belle amertume au nez fruité

#### L'EUPHORIE

IPA légère et très aromatique, aux malts caramélisés et houblons américains

#### LA TIKAL

Rousse aux belles notes de fruits exotiques et de caramel

#### LE CIDRE

Cidre pressé à partir des pommes de la ferme familiale, gourmand, avec un nez de tatin

#### IPA Sans alcool

Arômes de houblons, de fruits tropicaux et de malt



#### LA BIÈRE DES PIONNIERS

Blonde de Montagne cuivrée aux accents d'épicéa et de miel

## APÉRITIFS

2 cl 6 cl

**RICARD / PASTIS** 3.70 €

**SUZE** 5.00 €

**NOILLY PRAT** 5.00 €

**FERNET BRANCA** 5.00 €

**MARTINI BLANC, DRY, ROUGE** 5.00 €

**MANCINO ROSSO, BIANCO** 6.00 €

**CAMPARI, CINZANO** 5.00 €

**PORTO BLANC, TAWNY** 7.00 €

## MOCKTAILS

cocktails sans alcool

**SWEET DREAM** 8.00 €

Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, purée de fruits rouges, citron vert

**VIRGIN HOT TODDY** servi chaud 9.00 €

Sirop de fallerum maison, citron jaune.

**VIRGIN SPRITZ** 9.00 €

Prosecco sans alcool, sirop de Spritz, eau gazeuse

**VIRGIN HUGO** 9.00 €

Prosecco sans alcool, fleur de sureau, menthe fraîche, eau gazeuse

## COCKTAILS

### NOS CRÉATIONS

**NEW HOT TODDY** servi chaud 13.00 €

Rhum brun, sirop de fallerum maison, citron jaune.

**WINTER OLD-FASHIONED** 15.00 €

Bourbon, crème de chataigne, sirop de canelle, Angostura bitter, eau gazeuse

**FRESH BREEZE** 14.00 €

Gin, Limoncello, Saint-Germain, sirop de verveine, tonic, citron jaune

### LES GINS PERFECT SERVE

Découvrez notre sélection de Gins, accompagnés du Tonic Fever Tree et de la garniture idéale

**ENGLISH CLASSIC** 9.50 €

Beefeater, Premium Indian Tonic, citron jaune, citronnelle

**CHAMONIX SPECIAL** 12.50 €

Altitude, Mediterranean Tonic, myrtille, romarin, citron vert

**SCOTTISH DELIGHT** 12.50 €

Hendrick's, Elderflower Tonic, concombre, baies de genièvre

**FRENCH TOUCH** 13.50 €

Generous, Raspberry & Rhubarb Tonic, basilic, baies roses, fleur de sel

**TREE HUGGER** 13.50 €

Botanist, Mediterranean Tonic, citron jaune, thym, menthe

**A TASTE OF PROVENCE** 13.50 €

Mistral rosé, Raspberry & Rhubarb Tonic, basilic, baies de genièvre

**LA VIE DE CHÂTEAU** 14.50 €

Citadelle, Elderflower Tonic, citron jaune, myrtilles

**RISING SUN** 15.50 €

Roku, Premium Indian Tonic, gingembre, orange, baies de genièvres

### LES APERITIVI

**APÉROL SPRITZ** 9.00 €

Apérol, prosecco, eau gazeuse

**NEGRONI SBAGLIATO** 10.00 €

Campari, Martini rouge, prosecco

**MEDITERRANEAN SPRITZ** 10.00 €

Limoncello infusé au Thym, prosecco, eau gazeuse

**HUGO SPRITZ** 12.00 €

Saint-Germain (liqueur de sureau), menthe, prosecco, eau gazeuse

**APPLE SPRITZ** 12.00 €

Apérol, liqueur de vanille, cidre, cannelle et pomme caramélisée

### LES MULES

**MOSCOW MULE** 11.00 €

Vodka, Ginger beer Fever Tree, citron vert

**SAVOY MULE** 11.00 €

Génépi, Ginger beer Fever Tree, citron Vert

**PASSION MULE** 12.00 €

Vodka, Ginger beer Fever Tree, purée de fruit de la passion, citron vert

### SUR MESURE

Demandez à notre barman de vous préparer vos cocktails classiques favoris. 15.00 €

# SPIRITUEUX

## WHISKY

J&B	4 cl	6.00 €
JACK DANIELS		7.00 €
BUSHMILLS 10ANS		8.00 €
BULLEIT BOURBON		9.00 €
BULLEIT RYE		11.00 €
MAKER'S MARK		11.00 €
AKASHI BLEND		12.00 €
TOKI		11.00 €
OBAN 14ANS		14.00 €
PORT CHARLOTTE		18.00 €

## RHUM

HAVANA 3 ANS	4 cl	6.00 €
HAVANA ESPECIAL		7.00 €
SAILOR JERRY		7.00 €
KRAKEN BLACK SPICED		10.00 €
DIPLOMATICO PLANAS		9.00 €
DIPLOMATICO RESERVA		11.00 €
EXCLUSIVA		
DON PAPA BAROKO		10.00 €
PACTO NAVIO		12.00 €
BUMBU		12.00 €
BUMBU XO		13.00 €
DOORLY'S 12 ANS		12.00 €
SANTA TERESA 1796		15.00 €
ZACAPA 23		16.00 €

## VODKA

ZUBROWKA BIALA	4 cl	6.00 €
ZUBROWKA BISON		9.00 €
CIROC		10.00 €
BELVÉDÈRE		13.00 €

## TEQUILA

OLMECA SILVER	4 cl	8.00 €
EL JIMADOR REPOSADO		8.00 €
PATRON ANEJO		16.00 €
MEZCAL BRUXO		10.00 €

Supplément soft 2.00 €

# DIGESTIFS

GÉNÉPI	4 cl	4.00 €
CHARTREUSE VERTE, JAUNE		7.00 €
GET 27, GET 31		5.00 €
AMARETTO		6.00 €
FRANGELICO		6.00 €
BAILEY'S		6.00 €
COGNAC HENNESSY VSOP		9.00 €
ARMAGNAC CLOS DES DUCS		9.00 €
LIMONCELLO		5.00 €
EAU DE VIE DE POIRE		5.00 €

# SOFT DRINKS

COCA-COLA ou COCA-COLA ZERO	33 cl	4.00 €
ORANGINA, FUZE TEA, LIMONADE PHÉNIX, REDBULL	25 cl	4.00 €
SIROP À L'EAU	30 cl	2.50 €
DIABOLO	30 cl	3.50 €
FEVER TREE	25 cl	4.00 €
<i>Indian Tonic, Elderflower Tonic, Mediterranean Tonic, Ginger Ale, Ginger beer</i>		
JUS DE FRUIT	33 cl	5.50 €
<i>Jus artisanaux Thomas le Prince, fabriqués en Savoie</i>		

# LES EAUX

EVIAN	50 cl	4.50 €	100 cl	6.00 €
BADOIT VERTE	50 cl	4.50 €	100 cl	6.00 €
BADOIT ROUGE			33 cl	3.50 €

# BOISSONS CHAUDES

## CAFÉS & CHOCOLAT CHAUD

EXPRESSO / RISTRETTO / DÉCA / ALLONGÉ	2.00 €
DOUBLE EXPRESSO	3.50 €
CAPPUCINO / LATTE MACCHIATO	4.00 €
LATTE GLACÉ	4.50 €
CHOCOLAT CHAUD	4.00 €
Supplément Sirop (Vanille, caramel, noisette) ou chantilly	0.50 €
Supplément lait végétal (Soja, amandes, avoine)	1.00 €

## THÉS & INFUSIONS

Thés et infusions "Les 2 Marmottes"  
Fabriqués en Haute Savoie avec 100% de plantes 4.50 €

THÉ VERT YUNNAN (CHINE) : Notes vertes et fruitées

THÉ MENTH'OLÉ : Thé vert à la menthe

THÉ REVEILLÉ ? : Thé noir Breakfast, goût intense, notes de caramel grillé

THÉ FORT ÉPICÉ : Chaï à la cannelle, cardamome, thé noir

ÇA VA FRUI'THÉ : Cassis, framboise, airelles

INFUSION TILLEUL, MENTHE, VERVEINE

INFUSION CAMOMILLE



## HAPPY HOUR

MORETTI	25 cl	50 cl	1.5 L
BIG MOUNTAIN	2.50 €	5.00 €	15 €
MORT SUBITE	3.00 €	5.50 €	16.50 €
COCA COLA, ICE TEA LIMONADE,	2.00 €		
ORANGINA	2.00 €		
APEROL OU CAMPARI SPRITZ	7.00 €		
VIN BLANC, ROUGE	12 cl	46 cl	
	3.00 €	10 €	