

BAR RESTAURANT LE HAMEAU DES EAUX



06.46.54.63.57

SUR RESERVATION
ON RESERVATION

COUVERT SANS REPAS	10€
<i>PERSON WITHOUT MEAL</i>	<i>10€</i>

BOISSONS / DRINKS

SODAS

Sirop à l'eau / <i>Water syrup</i>	2.50€
Limonade / <i>Lemonade</i>	3.00€
Diabolo / <i>Syrup with lemonade</i>	3.20€
Perrier / <i>Sparkling water 33cl</i>	3.50€
Jus de fruits / <i>Fruit juice</i> (ananas, orange, abricot, ACE, pomme, fraise)	3.50€
Sodas 33cl (Coca, Coca 0%, Ice tea, Oasis pomme cassis, Sprite, Orangina)	3.80€
Redbull 25cl	4.00€

EAUX / WATERS

Vittel 50cl	3.50€
San Pellegrino 50cl	3.80€
San Pellegrino 1l	4.80€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso / <i>Espresso</i>	1.80€
Décaféiné / <i>Decaffeinated</i>	1.80€
Double expresso / <i>Double espresso</i>	3.20€
Cappuccino	3.50€
Café viennois / <i>Coffee with whipped cream</i>	3.80€
Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i>	3.50€
Chocolat viennois / <i>Chocolate with whipped cream</i>	3.80€
Green chaud (chocolat chaud, 1cl de chartreuse, crème fouettée <i>hot chocolate, 1cl chartreuse, whipped cream</i>)	5.00€
Thé, tisane / <i>Tea, herbal tea</i>	2.50€
Vin chaud aux épices d'hiver / <i>Mulled wine with winter spices</i>	4.00€
Chamoniard (vin chaud, rhum brun chaud, sucre <i>mulled wine, hot rum, sugar</i>)	5.00€

BOISSONS / DRINKS

BIÈRES PRESSION / BEERS

	25cl	50cl	1l
Bière belge "Estaminet blonde" 5.2°	3.50€	6.50€	12.00€
Bière locale "Punta Ambrée" 6°	4.00€	7.80€	15.00€
Monaco	3.70€	6.80€	12.20€
Panaché	3.70€	6.80€	12.20€
Supplément Picon bière	1.00€	1.50€	2.00€

BIÈRES BOUTEILLES / BEERS

Bière bavaria IPA 0° 33cl	3.50€
Bière locale "Punta quadruple" 10.5° 33cl	4.20€
Bière belge Rodenbach à la cerise 3.4° 33cl	4.20€

APÉRITIFS / APERITIF DRINKS

Ricard 45° 2cl	3.00€
Kir à la Jacquère de Savoie 12.5cl	3.20€
Kir au crémant de Savoie 12.5cl	4.20€
Martini blanc ou rouge 14.5° 6cl	4.00€
Porto blanc ou rouge 18° 6cl	4.00€
Suze 15° 6cl	4.00€

ALCOOLS / ALCOHOLS

Shot de chèvre des Alpes 4cl (émulsion diverse)	4.00€
Whisky J&B (écossais) 40° 4cl	6.00€
Whisky Aberlour 10 ans (écossais) 40° 4cl	8.00€
Whisky Jack Daniel's (américain) 40° 4cl	8.00€
Vodka Poliakov 37.5° 4cl	6.00€
Gin Gibson's 37.5° 4cl	6.00€
Get 27 17.9° 4cl	6.00€
Get fruits rouges 17.9° 4cl	6.00€
Get menthe citron 17.9° 4cl	6.00€
Jägermeister 35° 4cl	7.00€
Limoncello 18° 4cl	6.00€
Baileys 17° 4cl	6.00€
Malibu 18° 4cl	6.00€
Poire 40° 4cl	7.00€
Mirabelle 40° 4cl	7.00€
Cognac Delaitre 40° 4cl	7.00€
Calvados Château du Breuil 40° 4cl	7.00€
Génépi 40° 4cl	6.00€
Crème de Génépi 17° 4cl	6.00€
Chartreuse jaune 43° 4cl	7.00€
Chartreuse verte 55° 4cl	8.00€
Rhum Captain Morgan 35° 4cl	7.00€
Rhum Brun Negrita 40° 4cl	6.00€
Mont-Corbier 40° 4cl	8.00€
Madeleine	8.00€
Orgasme	8.00€
Jägerbomb	9.00€
Alcool avec soft	9.00€

VINS / WINES

VINS BLANCS DE SAVOIE-DOMAINE PERCEVAL

	Au verre 12cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Roussette Prestige AOP	X	X	18.00€
Apremont “Vieilles Vignes” AOP	X	X	18.00€
Mondeuse Blanche AOP	X	X	18.00€
Chardonnay AOP	5.00€	11.00€	19.00€
Chignin-Bergeron AOP	X	X	22.00€
Jacquère	4.00€	8.50€	X

Magnum Apremont “La Pierre Hachée” 1.50cl 40.00€

VIN BLANC DU SUD-OUEST

Côtes de Gascogne IGP “Hirondelle” moelleux 4.00€ | 10.00€ | 16.00€

VINS ROUGES DE SAVOIE-DOMAINE PERCEVAL

	Au verre 12cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Pinot AOP	X	X	17.00€
Mondeuse Fût de Chêne AOP	X	X	18.00€
Mondeuse Château Vieilles Vignes (sans sulfites) AOP	X	X	22.00€
Gamay AOP	4.00€	8.50€	X

Magnum Mondeuse “Fût de Chêne” AOP 1.50cl 40.00€

VINS ROUGES DU RHÔNE-DOMAINE OGIER

	Au verre 12cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Côtes du Rhône “Artésis”	X	X	19.00€
Crozes-Hermitage “l’Orientale” AOC	6.00€	X	30.00€

VIN ROSÉ DE SAVOIE-DOMAINE PERCEVAL

Château la Gentilhommière AOP 4.50€ | 11.00€ | 20.00€

CIDRES

Cidre de Savoie Brut **2.5°** X | X | 12.00€

Cidre Bio “Fils de Pomme” Brut **5.5°** 33cl 18.00€

CRÉMANT ET PROSECCO

	Au verre 12cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Prosecco Frizzante DOC	X	X	18.00€
Crémant de Savoie	X	X	22.00€

CHAMPAGNE

Champagne Brut “Vilmin & Fils” X | X | 48.00€

COCKTAILS

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

Sirop de mojito, Perrier, sirop saveur rhum, citron, menthe
Mojito syrup, soda water, rum-flavored syrup, lime, mint

7.00€

VIRGIN PINA COLADA

Nectar d'ananas, nectar de coco, sirop saveur rhum
Pineapple nectar, coconut nectar, rum-flavored syrup

7.00€

BORA-BORA

Jus de goyave, jus d'ananas, jus de citron, sirop de grenadine
Guava juice, pineapple juice, lemon juice, grenadine syrup

7.00€

NONA JUNE

Gin sans alcool "Tanqueray", jus de citron vert, ginger beer
Alcohol-free gin "Tanqueray", lime juice, ginger beer

7.00€

AVEC ALCOOL

MOJITO

Rhum Havana, Perrier, citron, menthe, sucre de canne
Havana rum, soda water, lime, mint, cane sugar

9.00€

PINA COLADA

Rhum St James, jus d'ananas, lait de coco
St James rum, pineapple juice, coconut milk

9.00€

BLUE LAGOON

Vodka Poliakov, curaçao bleu, jus de citron
Poliakov vodka, blue curaçao, lemon juice

9.00€

HUGO SPRITZ

Liqueur de sureau, procecco, eau gazeuse, menthe
Elderflower liqueur, prosecco, sparkling water, mint

9.00€

GIN TONIC

Gin, Schweppes

9.00€

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange
Aperol, prosecco, soda water, orange

9.00€

MOSCOW MULE

Vodka Absolut, ginger beer, jus de citron, menthe
Absolut vodka, ginger beer, lemon juice, mint

9.00€

CAMPARI SPRITZ

Campari, eau gazeuse, prosecco, orange
Campari, soda water, prosecco, orange

9.00€

NOS PLANCHES / *OUR PLATTERS*

14.00€

ASSIETTE DE CHARCUTERIES *PLATE OF COLD CUTS*

16.00€

PLANCHE VÉGÉTARIENNE Fromages et légumes *Cheeses and vegetables*

17.00€

PLANCHE DU TERROIR Fromages et charcuteries *Cheeses and cold cuts*

NOS SALADES / *OUR SALADS*

14.00€

SALADE CHÈVRE

Salade verte, billes de chèvre, chèvre chaud, oignons rouges, tomate, œuf, sauce
salade maison

*Green salad, goat cheese, warm goat cheese, red onions, tomato, egg, house
salad dressing*

14.00€

SALADE SAVOYARDE

Salade verte, pomme de terre, tomme de Savoie, jambon cru, oignons rouges,
noix, tomate, œuf, sauce salade maison

*Green salad, potatoes, tomme de Savoie cheese, cured ham, red onions, walnuts,
tomato, egg, house salad dressing*

15.00€

SALADE DU HAMEAU

Salade verte, tranches de saumon, muffin au saumon maison, citron, tomate,
œuf, sauce salade maison

*Green salad, salmon slices, homemade salmon muffin, lemon, tomato, egg, house
salad dressing*

5.00€

SALADE VERTE *GREEN SALAD*

SAUCE SALADE MAISON

Moutarde, vinaigre balsamique, huile d'olive, huile de tournesol
Mustard, balsamic vinegar, olive oil, sunflower oil

NOS PLATS / *OUR DISHES*

19.00€

HAMBURGER SAVOYARD, FRITES, SALADE VERTE

Pain burger maison, steak haché de bœuf 150 g, oignons confits, raclette, salade verte, tomate, sauce burger

SAVOYARD BURGER, FRENCH FRIES, GREEN SALAD

Homemade burger bun, 150 g minced beef steak, caramelized onions, raclette cheese, green salad, tomato, burger sauce

19.00€

HAMBURGER VÉGÉTARIEN, FRITES, SALADE VERTE

Pain burger maison, steak de blé pois chiches, raclette, salade verte, tomate, sauce burger

VEGETARIAN BURGER, FRENCH FRIES, GREEN SALAD

Homemade burger bun, wheat and chickpea patty, raclette cheese, green salad, tomato, burger sauce

22.00€

POISSON DU MOMENT ET SON ACCOMPAGNEMENT

FISH OF THE DAY AND ITS SIDE DISH

22.00€

PAVÉ DE BOEUF, SAUCE AUX AIRELLES ET SON ACCOMPAGNEMENT

BEEF STEAK, CRANBERRY SAUCE AND ITS SIDE DISH

5.00€

ASSIETTE DE FRITES

PLATE OF FRENCH FRIES

NOTRE POTAGE / *OUR SOUP*

12.00€

POTAGE DE SAISON, CROÛTONS, FROMAGE RÂPÉ

SEASONAL SOUP, BREAD CROUTONS, CHEESE

NOS MENUS ENFANT / *OUR CHILDREN'S MENU*

Jusqu'à 10 ans / *Up to 10 years old*

12.00€

MENU CHEESEBURGER, FRITES

Sirop à l'eau ou coca

Pain burger maison, steak haché de bœuf, cheddar, ketchup
1 boule de glace au choix (vanille, chocolat, fraise)

CHEESEBURGER MENU, FRENCH FRIES

Water syrup or Coke

*Homemade burger bun, minced beef steak, cheddar, ketchup
Ice cream scoop with the flavour of your choice (vanilla, chocolate, strawberry)*

12.00€

MENU PIZZA

Sirop à l'eau ou coca

Pâte maison, sauce tomate, mozzarella, jambon blanc
1 boule de glace au choix (vanille, chocolat, fraise)

PIZZA MENU

Water syrup or Coke

*Homemade dough, tomato sauce, mozzarella, ham
Ice cream scoop with the flavour of your choice (vanilla, chocolate, strawberry)*

SPÉCIALITÉS / *SPECIALTIES*

Prix par personne / *Price per person*

20.00€

FONDUE SAVOYARDE, SALADE

240g de fromages, salade verte

240g of cheese, green salad

24.00€

FONDUE SAVOYARDE, CHARCUTERIE

240g de fromages, charcuterie, salade verte

240g of cheese, cold cuts, green salad

22.00€

RACLETTE DE SAVOIE VÉGÉTARIENNE

250g de fromages, légumes, pommes de terre, salade verte

250g of cheese, vegetables, potatoes, green salad

24.00€

RACLETTE DE SAVOIE

250g de fromages, charcuteries, pommes de terre, salade verte

250g of cheese, cold cuts, potatoes, green salad

24.00€

REBLOCHONNADE

1/2 reblochon, charcuteries, pommes de terre, salade verte

1/2 reblochon cheese, cold cuts, potatoes, green salad

7.00€

SUPPLÉMENT CHARCUTERIE / *COLD CUTS EXTRA*

25.00€

FONDUE BOURGUIGNONNE

230g de viande de bœuf, frites, salade verte

230g beef meat, french fries, green salad

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION / *BY RESERVATION ONLY*

Minimum 2 personnes / *Minimum 2 people*

Prix par personne / *Price per person*

27.00€

PIERRADE

230g de viande (boeuf, dinde, canard), frites, salade verte

230g of meat (beef, turkey, duck), french fries, green salad

NOS PIZZAS / OUR PIZZA

12.00€

MARGHERITA

Pâte maison, sauce tomate, mozzarella, origan, olives
Homemade dough, tomato sauce, mozzarella, oregano, olives

12.00€

JAMBON FROMAGE

Pâte maison, sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, origan, olives
Homemade dough, tomato sauce, mozzarella, ham, oregano, olives

13.00€

REINE

Pâte maison, sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, origan, olives
Homemade dough, tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, oregano, olives

13.00€

CHORIZO

Pâte maison, sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, origan, olives
Homemade dough, tomato sauce, mozzarella, chorizo, oregano, olives

14.00€

POIRE

Pâte maison, sauce tomate, mozzarella, poire, roquefort, jambon cru (après cuisson), origan, olives
Homemade dough, tomato sauce, mozzarella, pear, roquefort cheese, raw ham (after cooking), oregano, olives

14.00€

CHÈVRE

Pâte maison, sauce tomate, mozzarella, chèvre, ail, origan, olives
Homemade dough, tomato sauce, mozzarella, goat cheese, garlic, oregano, olives

1.00€

Supplément par ingrédient / *Extra ingredient*

NOS PIZZAS / OUR PIZZA

14.00€

4 FROMAGES

Pâte maison, sauce tomate, mozzarella, raclette, roquefort, brebis, origan, olives
Homemade dough, tomato sauce, mozzarella, raclette, roquefort, sheep cheese, oregano, olives

14.00€

VEGETARIENNE

Pâte maison, sauce tomate, mozzarella, légumes, origan, olives
Homemade dough, tomato sauce, mozzarella, vegetables, oregano, olives

14.00€

SAVOYARDE

Pâte maison, sauce tomate, mozzarella, raclette, jambon cru (après cuissons), origan, olives
Homemade dough, tomato sauce, mozzarella, raclette, raw ham (after cooking), oregano, olives

14.00€

BUFFALO

Pâte maison, sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons rouges, origan, olives
Homemade dough, tomato sauce, mozzarella, ground meat, red onions, oregano, olives

15.00€

SAUMON

Pâte maison, crème, mozzarella, saumon, origan, olives
Homemade dough, cream, mozzarella, salmon, oregano, olives

15.00€

CALZONE

Pâte maison, sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf
Homemade dough, tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, egg

1.00€

Supplément par ingrédient / *Extra ingredient*

NOS FROMAGES ET DESSERTS / *OUR CHEESES AND DESSERTS*

7.00€

DESSERT MAISON
HOMEMADE DESSERT

7.00€

ASSIETTE DE 3 FROMAGES
PLATE OF 3 CHEESES

8.00€

CAFÉ GOURMAND
GOURMET COFFEE

NOS BOULES DE GLACE / *OUR ICE CREAM SCOOPS*

3.80€

AFFOGATO

1 boule de vanille arrosée d'un expresso, crème fouettée
1 scoop of vanilla ice cream drizzled with espresso, whipped cream

2.30€

COUPE DE GLACE 1 BOULE
1 ICE CREAM SCOOPS

4.30€

COUPE DE GLACE 2 BOULES
2 ICE CREAM SCOOPS

6.00€

COUPE DE GLACE 3 BOULES
3 ICE CREAM SCOOPS

1.00€

Supplément crème fouettée / *extra whipped cream*

NOS COUPES GLACÉES / OUR ICE CREAM SUNDAES

7.00€

CAFÉ LIÉGEOIS

2 boules de café, 1 boule de vanille, coulis café, crème fouettée

2 scoops of coffee ice cream, 1 scoop of vanilla ice cream, coffee sauce, whipped cream

7.00€

CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 boules de chocolat, 1 boule de vanille, chocolat chaud maison, crème fouettée

2 scoops of chocolate ice cream, 1 scoop of vanilla ice cream, homemade hot chocolate, whipped cream

7.00€

DAME BLANCHE

3 boules de vanille, chocolat chaud maison, crème fouettée

3 scoops of vanilla ice cream, homemade hot chocolate, whipped cream

7.00€

COUPE CARAMÉLIA

2 boules caramel, 1 boule café, coulis de caramel, crème fouettée

2 scoops of caramel ice cream, 1 scoop of coffee ice cream, caramel sauce, whipped cream

8.00€

COUPE MONT-BLANC

2 boules marron, crème de marron, crème fouettée

2 scoops of chestnut ice cream, chestnut cream, whipped cream

8.00€

COUPE COLONEL

2 boules citron, vodka

2 scoops of lemon ice cream, vodka

8.00€

COUPE GÉNÉPI

2 boules génépi, alcool de génépi

2 scoops of genepi ice cream, genepi liqueur

8.00€

COUPE LE HAMEAU DES EAUX

2 boules myrtilles, liqueur de myrtilles, crème fouettée

2 scoops of blueberry ice cream, blueberry liqueur, whipped cream

LES ORIGINES DE NOS VIANDES

Steak haché de bœuf	Origine France	
Viande haché de bœuf	Origine France	
Pavé de bœuf	Origine France Boucherie locale “Favre viande”	
Viande de bœuf Viande de dinde Viande de canard	Origine France Boucherie locale “Favre viande”	

THE ORIGINS OF OUR MEATS

Minced beef steak	Origin France	
Ground meat	Origin France	
Beef steak	Origin France Local butcher shop “Favre viande”	
Beef meat Turkey meat Duck meat	Origin France Local butcher shop “Favre viande”	