

à manger & à boire

PLAN B

LA CARTE



LA CARTE DU SOIR

ENTRÉES & TAPAS

Frites garnies au cheddar et bacon	8.50 €
Chou-fleur à croquer, sauce au yaourt fumé et chimichurri ♡	8 €
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 €
Croque montagne, jambon blanc et fromage des alpages	11 €
Millefeuille de tomates anciennes et beaufort, emulsion au basilic ♡	11 €
Cassolette de chakchouka à dipper, toasts à l'ail ♡	12 €
Planche de charcuterie et fromages d'ici	22 €

SALADES

César façon PlanB : sucrine, parmesan et filet de poulet basse température	17 €
Rando salade : rigatoni, lentilles, beaufort, concombre, tomates, vinaigrette d'été au citron ♡	12 €

COMFORT FOOD

Burger Angus au bacon sur son matelas de cheddar + frites	22 €
Supplément Double Steak Angus	6.50 €
Supplément pain sans gluten	1.50 €
Burger Hashbrown, tomates séchées et chimichurri VEGAN	19 €
La Rigatoni bolo'	14 €
La Veggie rigatoni bolo' aux lentilles VEGAN	14 €
Soupe magique aux tomates rôties et toast au Reblochon ♡	12 €

LE COIN GRILL

La belle entrecôte (300g) sur le grill, frites et salade	28 €
Diot fumé de Savoie, frites et salade	18 €
Travers de porc fermier Label Rouge, sauce barbecue maison, frites et salade - 2 pers. ♡	59 €
Supplément frites garnies cheddar/bacon	2.50 €
Pavé de truite mi-cuit, risotto aux épinards et coulis de poivrons	26 €

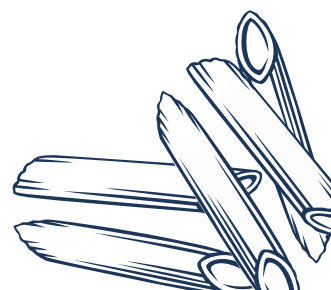
CHEESE ADDICT

Boîte chaude des Alpes, grenailles rôties et charcuterie	26 €
L'assiette de fromages de la coopérative du Val d'Arly ♡	12 €

♡ Plats végétariens

♡ Nos coups de cœur

Prix TTC en euros, service compris.



À partager, ou pas ... Composez votre repas idéal
DE 19H À 21H30

SIDES

Frites	4 €
Frites garnies cheddar et bacon	8.50 €
Haricots verts	4 €
Salade verte	4 €



SAUCES MAISON

Sauce moutarde à l'ancienne	3 €
Sauce chimichurri	3 €
Sauce barbecue maison	3 €



MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

- SIROP**
- + PLAT AU CHOIX**
- + GLACE**
- + 1 coloriage** 

11.90 €

choix du plat

Rigatoni bolo

OU

Croque montagne et salade verte

OU

Demi diot + frites OU haricots verts

OU

Poulet pané + frites OU haricots verts

DESSERTS *maison*

Mousse au chocolat à la fève de tonka et fleur de sel	8 €
Le citron meringué	10 €
Pavé de nougat glacé au coulis de fraise et basilic	9 €
Méga profiterole, glace vanille et chocolat fondant, pour deux ... ou pas	16 €



 Plats végétariens

 Nos coups de cœur

Prix TTC en euros, service compris.



@planbchamonix

CARTE

MIDI & SNACKING

(disponible sur place ou à emporter)

DE 12H À 19H

RANDO SALADE 12 €

RIGATONI, LENTILLES, BEAUFORT, CONCOMBRE,
TOMATES, VINAIGRETTE D'ÉTÉ AU CITRON

CÉSAR FAÇON PLANB 14 €

SUCRINE, PARMESAN ET FILET DE POULET BASSE
TEMPÉRATURE

SANDWICH JAMBON FROMAGE 6.50 €

JAMBON BLANC, EMMENTAL, SALADE, TOMATES

SANDWICH VEGGIE 6.50 €

AUBERGINES GRILLÉE, MAYO AU TAHINI, TOMATES,
SALADE, OEUF

DE 16H À 19H

POULET FRIT FAÇON KARAAGE 4 PIÈCES 11 €
7 PIÈCES 18 €

FRITES GARNIES CHEDDAR & BACON 8,50 €

CROQUETTES DE FONDUE SAVOYARDE 9 €
4 PIÈCES

**CROQUE MONTAGNE, JAMBON BLANC ET
FROMAGE DES ALPAGES** 11 €

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES D'ICI 22 €

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

46 €

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"

39 €

AOP Savoie

VINS d'ailleurs

VIN ROUGE

12cl

46cl

75cl

♥ LE POT DE LA MAISON

4.50 €

14 €

IGP Cévenne

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

37 €

Vin de France

CROZES-HERMITAGE MICHELAS SAINT JEMMS

46 €

AOP Crozes-Hermitage

SAINT EMILION BEAU VALLON

49 €

AOP Saint Emilion

VIN BLANC

12cl

46cl

75cl

♥ LE POT DE LA MAISON

4.50 €

14 €

IGP Cévennes

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

49 €

AOP Pouilly-Fumé

CHRISTOPHE PATRICE PETIT CHABLIS

42 €

AOP Petit Chablis

VIN ROSÉ

12cl

46cl

75cl

♥ LE POT DE LA MAISON

4.50 €

14 €

ESTANDON GRIS SOUVENIR DU VAR

6 €

26 €

IGP Var Argens

BULLES

12cl

75cl

ROCCA CERRINA PROSECCO

6 €

26 €

DOC Prosecco

ODDBIRD SPUMANTE

38 €

(sans alcool)

TAITTINGER

12 €

80 €

AOP Champagne

♥ 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 <i>La Lager italienne de référence, pour les grandes soifs</i>	4.00 €	7.50 €	20 €
BIG MOUNTAIN NEIPA <i>New England IPA, aux notes de fruits d'été et à l'amertume maîtrisée</i>	4.50 €	8.50 €	22 €
MORT SUBITE LAMBIC BLANC <i>Bière blanche issue d'un brassin de lambic, qui lui donne une note finale acidulée</i>	4.50 €	8.50 €	22 €
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 LIBERTÉ
Blonde rafraîchissante aux arômes de céréales et houblons frais

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

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

SWEAT DREAM <i>Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, purée de fruits rouges, citron vert</i>	8.00 €
VIRGIN KIWI <i>Jus d'orange, kiwi frais, menthe, citron vert, limonade</i>	9.00 €
VIRGIN SPRITZ <i>Prosecco sans alcool, sirop de Spritz, eau gazeuse</i>	9.00 €
VIRGIN HUGO <i>Prosecco sans alcool, fleur de sureau, menthe fraîche, eau gazeuse</i>	9.00 €

COCKTAILS

LES APERITIVI

APÉROL SPRITZ <i>Apérol, prosecco, eau gazeuse</i>	9.00 €
NEGRONI SBAGLIATO <i>Campari, Martini rouge, prosecco</i>	10.00 €
MEDITERRANEAN SPRITZ <i>Limoncello infusé au Thym, prosecco, eau gazeuse</i>	10.00 €
HUGO SPRITZ <i>Saint-Germain (liqueur de sureau), menthe, prosecco, eau gazeuse</i>	12.00 €
APPLE SPRITZ <i>Apérol, liqueur de vanille, cidre, cannelle et pomme caramélisée</i>	12.00 €

LES RELEVÉS

MOSCOW MULE <i>Vodka, Ginger beer Fever Tree, citron vert</i>	11.00 €
SAVOY MULE <i>Génépi, Ginger beer Fever Tree, citron Vert</i>	11.00 €
PASSION MULE <i>Vodka, Ginger beer Fever Tree, purée de fruit de la passion, citron vert</i>	12.00 €

LES GIN PERFECT SERVE

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

ENGLISH CLASSIC <i>Beefeater, Premium Indian Tonic, citron jaune, citronnelle</i>	9.50 €
CHAMONIX SPECIAL <i>Altitude, Mediterranean Tonic, myrtille, romarin, citron vert</i>	12.50 €
SCOTTISH DELIGHT <i>Hendrick's, Elderflower Tonic, concombre, baies de genièvre</i>	12.50 €
FRENCH TOUCH <i>Generous, Raspberry & Rhubarb Tonic, basilic, baies roses, fleur de sel</i>	13.50 €
TREE HUGGER <i>Botanist, Mediterranean Tonic, citron jaune, thym, menthe</i>	13.50 €
A TASTE OF PROVENCE <i>Mistral rosé, Raspberry & Rhubarb Tonic, basilic, baies de genièvre</i>	13.50 €
LA VIE DE CHÂTEAU <i>Citadelle, Elderflower Tonic, citron jaune, myrtilles</i>	14.50 €
RISING SUN <i>Akori, Premium Indian Tonic, gingembre, orange, baies de genièvres</i>	15.50 €

NOS CRÉATIONS

FRENCH KIWI JUICE <i>Gin, kiwi frais, jus d'orange, limonade, menthe fraîche</i>	12.00 €
TIRAMISU MARTINI <i>Vodka, Liqueur de noisette, Bailey's, café, cacao en poudre</i>	13.00 €
AMERICAN CUTTER <i>Bourbon, Campari, citron vert pressé, sucre de canne, Angostura</i>	12.00 €

LES CLASSIQUES

<i>Demandez à notre barman de vous préparer vos cocktails classiques favoris.</i>	13.00 €
---	---------

SPIRITUEUX

WHISKY

	4 cl
J&B	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

	4 cl
HAVANA 3 ANS	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

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

TEQUILA

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

Supplément soft	2.00 €
-----------------	--------

DIGESTIFS

	4 cl
GÉNÉPI	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

<i>Thés et infusions "Les 2 Marmottes"</i>	
<i>Fabriqués en Haute Savoie avec 100% de plantes</i>	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 : Chai à la cannelle, cardamome, thé noir

ÇA VA FRUITHÉ : Cassis, framboise, airelles

INFUSION TILLEUL, MENTHE, VERVEINE

INFUSION CAMOMILLE

HAPPY HOUR

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

Food & Drinks

PLAN B

MENU




EVENING MENU

FROM 7PM TO 9:30PM

STARTER & TAPAS

Loaded fries with cheddar and bacon	8.50 €
Crunchy cauliflower, smoked yogurt sauce and chimichurri 	8 €
"Fondue Savoyarde" croquette (4 pieces)  	9 €
Karaage fried chicken, spicy mayo	4 pièces 11 € / 7 pièces 18 €
Crispy blooming onion, homemade tartare sauce  	10 €
Croque Montagne with white ham and alpine cheese	11 €
Heirloom tomato and Beaufort millefeuille, basil emulsion 	11 €
Chakchouka casserole to dip, garlic toast 	12 €
Local charcuterie and cheese board	22 €


SALADS

PlanB Caesar salad: baby-lettuce, parmesan, slow-cooked chicken fillet	17 €
Hiker's salad: Rigatoni, lentils, Beaufort, cucumber, tomatoes, lemon vinaigrette 	12 €

COMFORT FOOD

Angus bacon burger on a cheddar bed and fries	22 €
Extra Double Angus Steak	6.50 €
Gluten-free bun	1.50 €
Hashbrown burger, sun-dried tomatoes, and chimichurri 	19 €
Rigatoni Bolognese	14 €
Vegan rigatoni Bolognese 	14 €
Magic roasted tomato soup and Reblochon toast  	12 €

GRILL

Ribeye steak (300g) on the grill, fries, and salad	28 €
Smoked local diot sausage, fries and salad	18 €
Red Label pork ribs, homemade barbecue sauce, fries, and salad (for 2) 	59 €
Extra loaded cheddar/bacon fries	2.50 €
Half-cooked trout fillet, spinach risotto and pepper coulis	26 €

CHEESE ADDICT

Hot Alpine cheese box, roasted baby potatoes and charcuterie	26 €
Cheeses plate of the valley 	12 €

 Vegetarian dishes

 Our favourites

Prices incl. VAT in euros, service included.



For sharing, or not... create your ideal meal

SIDES

Fries	4 €
Loaded fries with cheddar and bacon	8.50 €
Green beans	4 €
Green salad	4 €



HOMEMADE SAUCES

Old-fashioned mustard sauce	3 €
Chimichurri sauce	3 €
Homemade barbecue sauce	3 €



HOMEMADE desserts

Chocolate mousse with tonka beans, and fleur de sel	8 €
Lemon meringue	10 €
Iced nougat with strawberry and basil coulis	9 €
Mega profiterole, vanilla ice cream and chocolate sauce, for two... or not	16 €

CHILDREN'S MENU

For kids up to 10

SQUASH

+ **CHOICE OF MAIN COURSE**

+ **ICE CREAM**

+ 1 coloring 

11.90 €

choice of dishes

Rigatoni bolognese

OR

Croque Montagne, green salad

OR

Half local diot sausage

+ fries or green beans

OR

Breaded chicken strips

+ fries or green beans



 Vegetarian dishes

 Our favourites

Prices incl. VAT in euros, service included.



@planbchamoniX

MENU

LUNCH & SNACK

(available on site or to take away)

FROM 12:00 PM TO 7: 00 PM

HIKER'S SALAD	12 €
RIGATONI, LENTILS, BEAUFORT, CUCUMBER, TOMATOES, LEMON VINAIGRETTE	
PLANB CAESAR SALAD	14 €
BABY-LETTUCE, PARMESAN, SLOW-COOKED CHICKEN FILLET	
HAM & CHEESE SANDWICH	6.50 €
WHITE HAM, EMMENTAL, LETTUCE, TOMATOES	
VEGGIE SANDWICH	6.50 €
GRILLED AUBERGINE, TAHINI MAYO, TOMATOES, LETTUCE, EGG	

FROM 4:00 PM TO 7: 00 PM

KARAAGE FRIED CHICKEN	4 PIECES 11 € 7 PIECES 18 €
LOADED FRIES WITH CHEDDAR AND BACON	8,50 €
"FONDUE SAVOYARDE" CROQUETTE	9 €
4 PIECES	
CROQUE MONTAGNE WITH WHITE HAM AND ALPINE CHEESE	11 €
LOCAL CHARCUTERIE & CHEESE BOARD	22 €

WINE LIST

local WINES



RED WINE

75cl

ADRIEN VEYRON GAMAY

28 €

AOP vin de Savoie

MONDEUSE SAINT ROMAIN "SUR LE VERSANT"

34 €

AOP vin de Savoie

WHITE WINE

APREMONT MARECHAL

26 €

AOP Vin de Savoie

CHIGNIN BERGERON MAISON QUENARD

46 €

AOP Vin de Savoie

ORANGE WINE

Dare to be different. Between the freshness of a white and the tannins of a red, why settle for just one?

ROUSSETTE DE SAVOIE "BRUT DE NATURE"

39 €

AOP Savoie

BUBBLES

12cl 75cl

ROCCA CERRINA PROSECCO

6 € 26 €

DOC Prosecco

ODDBIRD SPUMANTE

38 €

(alcohol free)

TAITTINGER

12 € 80 €

AOP Champagne

Not so local WINES

RED WINE

12cl 46cl 75cl

♥ HOUSE WINE

4.50 € 14 €

IGP Cévenne

OUR CURRENT SELECTION

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

37 €

Vin de France

CROZES-HERMITAGE MICHELAS SAINT JEMMS

46 €

AOP Crozes-Hermitage

SAINT EMILION BEAU VALLON

49 €

AOP Saint Emilion

WHITE WINE

12cl 46cl 75cl

♥ HOUSE WINE

4.50 € 14 €

IGP Cévennes

OUR CURRENT SELECTION

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

49 €

AOP Pouilly-Fumé

CHRISTOPHE PATRICE PETIT CHABLIS

42 €

AOP Petit Chablis

ROSÉ WINE

12cl 46cl 75cl

HOUSE WINE

4.50 € 14 €

ESTANDON GRIS SOUVENIR DU VAR

5 €

26 €

IGP Var Argens

♥ Our favourites

Our wines may contain sulphites. .
Cirkage fee: 10€
Prices incl. VAT in euros, service included.



DRINKS MENU

BEERS

DRAUGHT BEERS

	25 cl	50 cl	1.5 L
MORETTI <i>Premium Italian lager, for the seriously thirsty</i>	4.00 €	7.50 €	20 €
BIG MOUNTAIN NEIPA <i>New England IPA, with hints of Summer fruits and a balanced bitterness</i>	4.50 €	8.50 €	22 €
MORT SUBITE LAMBIC BLANC <i>Lambic brewed white beer with a tangy finish</i>	4.50 €	8.50 €	22 €
Splash of cordial			0.50 €
Splash of Picon			1.00 €

BOTTLED BEERS

33 cl 6.50 €

Our bottles come from the Veyrat craft brewery in Marcellaz-Albanais, Haute-Savoie, and are certified Organic Agriculture.

LA LIBERTÉ

Refreshing lager with aromas of cereal and fresh hops

LA VAGABONDE

Lemon-infused white beer with a beautiful bitterness and a fruity aroma

L'EUPHORIE

Light and exquisitely aromatic IPA with caramel malts and American hops

LA TIKAL

Red ale with delightful hints of exotic fruits and caramel

LA MASAYA

Gourmet stout with roasted malts and a rich coffee aroma

LE CIDRE

Premium cider pressed from apples grown on the family farm, with top notes of tarte tatin

Non-alcoholic IPA

A bouquet of hop, malt and tropical fruit flavours

APERITIFS

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 non-alcoholic cocktails

SWEAT DREAM <i>Pineapple juice, passionfruit juice, red berry purée, lime</i>	8.00 €
VIRGIN KIWI <i>Orange juice, fresh kiwi, mint, lime, lemonade</i>	9.00 €
VIRGIN SPRITZ <i>Non-alcoholic prosecco, Spritz cordial, soda water</i>	9.00 €
VIRGIN HUGO <i>Non-alcoholic prosecco, elderflower, fresh mint, soda water</i>	9.00 €

COCKTAILS

APERITIVI

APÉROL SPRITZ <i>Aperol, prosecco, soda water</i>	9.00 €
NEGRONI SBAGLIATO <i>Campari, Martini rosso, prosecco</i>	10.00 €
MEDITERRANEAN SPRITZ <i>Thyme-infused limoncello, prosecco, soda water</i>	10.00 €
HUGO SPRITZ <i>St-Germain (elderflower liqueur), mint, prosecco, soda water</i>	12.00 €
APPLE SPRITZ <i>Aperol, vanilla liqueur, cider, cinnamon and caramelised apple</i>	12.00 €

SHARPENERS

MOSCOW MULE <i>Vodka, Fever Tree Ginger Beer, lime</i>	11.00 €
SAVOY MULE <i>Génépi, Fever Tree Ginger Beer, lime</i>	11.00 €
PASSION MULE <i>Vodka, Fever Tree Ginger Beer, passion fruit purée, lime</i>	12.00 €

GIN PERFECT SERVES

Explore our selection of Gins, served with Fever Tree Tonic and the perfect garnish.

ENGLISH CLASSIC <i>Beefeater, Premium Indian Tonic, lemon, citronella</i>	9.50 €
CHAMONIX SPECIAL <i>Altitude, Mediterranean Tonic, blueberries, rosemary, lime</i>	12.50 €
SCOTTISH DELIGHT <i>Hendricks's, Elderflower Tonic, cucumber, juniper berries</i>	12.50 €
FRENCH TOUCH <i>Generous, Raspberry & Rhubarb Tonic, basil, pink peppercorns, fleur de sel</i>	13.50 €
TREE HUGGER <i>Botanist, Mediterranean Tonic, lemon, thyme, mint</i>	13.50 €
A TASTE OF PROVENCE <i>Mistral Rosé gin, Raspberry & Rhubarb Tonic, basil, juniper berries</i>	13.50 €
LA VIE DE CHÂTEAU <i>Citadelle, Elderflower Tonic, lemon, blueberries</i>	14.50 €
RISING SUN <i>Akori, Premium Indian Tonic, ginger, orange, juniper berries</i>	15.50 €

OUR SIGNATURES

FRENCH KIWI JUICE <i>Gin, fresh kiwi, orange juice, lemonade, fresh mint</i>	12.00 €
TIRAMISU MARTINI <i>Vodka, hazelnut liqueur, Bailey's, coffee, cocoa powder</i>	13.00 €
AMERICAN CUTTER <i>Bourbon, Campari, freshly squeezed lime, cane sugar, Angostura</i>	12.00 €

THE CLASSICS

<i>Ask our barman to prepare your favourite classic cocktails.</i>	13.00 €
--	---------

SPIRITS

WHISKY

	4 cl
J&B	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

	4 cl
HAVANA 3 ANS	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

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

TEQUILA

	4 cl
OLMECA SILVER	8.00 €
EL JIMADOR REPOSADO	8.00 €
PATRON ANEJO	16.00 €
MEZCAL BRUXO	10.00 €
Additional soft	2.00 €

DIGESTIFS

	4 cl
GÉNÉPI	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 €
SQUASH WITH WATER	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>		
FRUIT JUICE	33 cl	5.50 €
<i>Thomas le Prince fresh juices made in 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 €

HOT DRINKS

COFFEE AND HOT CHOCOLATE

EXPRESSO / RISTRETTO / DECAF / ALLONGÉ	2.00 €
DOUBLE EXPRESSO	3.50 €
CAPPUCINO / LATTE MACCHIATO	4.00 €
ICED LATTE	4.50 €
HOT CHOCOLATE	4.00 €
Additional syrup (vanilla, caramel, hazelnut) or Chantilly cream	0.50 €
Additional plant-based milk (soya, almond, oat)	1.00 €

TEAS AND HERBAL INFUSIONS

Teas and herbal infusions "Les 2 Marmottes"
Made in Haute Savoie from 100% plant extracts 4.50 €

YUNNAN GREEN TEA (CHINA): <i>Green, fruity notes</i>
THÉ MENTH'OLÉ: <i>Green tea with mint</i>
THÉ REVEILLÉ?: <i>Black Breakfast tea, intense flavour, hints of toasted caramel</i>
THÉ FORT ÉPICÉ: <i>Chai with cinnamon, cardamom and black tea</i>
ÇA VA FRUITHÉ: <i>Blackcurrant, raspberry, cranberries</i>
LEMN VERBENA, MINT AND LIME INFUSION
CAMOMILE INFUSION

HAPPY HOUR

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

from 4pm to 6pm