LA CHARTREUSE
HÔTEL BAR RESTAURANT

LE REPOSOIR

LA CHARTREUSE

Hôtel Bar Restaurant
622 route de béol
74950 LE REPOSOIR

04 50 98 17 11
restohotelreposoir@gmail.com

Jusqu'au 17 décembre : Fermé le mardi soir et le mercredi
Du 17 décembre au 02 janvier 2022: Ouvert 7 jours sur 7
A partir du 03 Janvier 2022 : Fermé le mardi soir et le mercredi

www.facebook.com/lachartreuserestaurantlereposoir

www.lachartreuse74.fr

Prix TTC et service compris

LA CHARTREUSE
HÔTEL BAR RESTAURANT

LE REPOSOIR

NOS BOISSONS

SODAS

- Coca, coca zéro	3,10 €
- Orangina, Fuze tea, Oasis tropical	3,00 €
- Schweppes agrumes, tonic	3,00 €
- Limonade	2,20 €
- Diabolo	2,50€
(grenadine, menthe, fraise, violette, pêche, cassis)	
- Sirop à l'eau	1,80 €
- Perrier	3,00 €
- Redbull	4,50 €

BOISSONS CHAUDES

- Café	1,80 €
- Déca	1,90 €
- Café allongé	2,00 €
- Café noisette	2,00 €
- Double café	3,50€
- Grand crème	3,50 €
- Cappuccino	3,60 €
- Chocolat chaud	3,60 €
- Café viennois	3,90 €
- Chocolat viennois	3,90€
- Thé, Infusion	3,50€
- Irish coffee	7,50 €

JUS DE FRUIT

- Orange, pomme	3,00 €
- Ananas, abricot	3,00 €
- Orange ou citron pressé	4,00 €
- Tomate , Ace	3,00 €

EAUX

	50 cl	100cl
- Vittel	3,50 €	5,00 €
- San Pellegrino	3,50 €	5,00 €

DIGESTIFS

- Cognac, calvados, 4 cl	7,00 €
- Charteuse verte , 4 cl	7,00 €
- Génépi, 4 cl	5,50 €
- Limoncello, 4 cl	6,00 €
- Poire, 4 cl	7,00 €
- Get 27, Get 31, 5 cl	6,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Prix TTC et service compris

LA CHARTREUSE
HÔTEL BAR RESTAURANT

LE REPOSOIR

NOS BOISSONS

APERITIFS

- Ricard, 51	2 cl	2,90 €
- Moresque, tomate, perroquet	3 cl	3,00 €
- Martini (blanc, rouge), suze, porto	7 cl	4,00 €
- Kir vin blanc , Kir d'Ayse, châtaigne, cassis, pêche	12 cl	3,50 €
- Coupe de champagne, kir champagne	12 cl	10,00€
- Apérol spritz	20 cl	7,00 €
- Mojito	20 cl	8,00 €
- Whisky, gin, vodka, malibu, tequila, rhum	5 cl	5,00 €
- Diplomatico, Don Papa	5 cl	8,00 €
- Chivas, Jack Daniel's	5 cl	7,00 €

BIERE PRESSION

	25 cl	50cl		25 cl	50cl
- Jupiler	2,90 €	5,70 €	- Panaché	2,80 €	5,50 €
- Leffe blonde	3,50 €	6,80 €	- Monaco	2,90 €	5,60 €
- Leffe ruby	3,60 €	7,00 €	- Bière sirop	3,00 €	5,90 €
- Hoegaarden blanche	3,80 €	7,50 €	- Picon bière	3,60 €	6,50 €

BIERE BOUTEILLE

- Liefmans	25 cl	4,00 €	- Corona, desperados	33 cl	4,50 €
- Jupiler 0%	25 cl	3,00 €	- Chouffe (cherry, blonde)	33 cl	5,00 €
- Cubanisto	33 cl	4,50 €	- Triple Karmeliete	33 cl	6,00 €
- Leffe brune	33 cl	5,00 €	- Bière du Mont Blanc (verte ou IPA)	33 cl	5,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Prix TTC et service compris

LA CHARTREUSE
HÔTEL BAR RESTAURANT

LE REPOSOIR

NOS ENTREES

- La véggie,	Petite	6 €
Oeuf poché, tomate, salade, carotte, concombre	Grande	9 €
- La G,	Petite	6 €
Poulet fermier, parmesan, tomate, salade	Grande	9 €
-La T'chart,	Petite	6 €
Nems au reblochon, noix, tomate, salade	Grande	9 €

- Foie gras-cuit maison (100 gr) 15 €
accompagné de son pain d'épices et de sa confiture de figues
- Saumon gravelax (100gr) 14 €
accompagné d'une semoule black perle

Prix TTC et service compris

LA CHARTREUSE
HÔTEL BAR RESTAURANT

LE REPOSOIR

NOS PLATS

- Wok de légumes avec ses linguines, 15 €
Sauce thai
- Filets de truite en croute d'herbe, 18 €
risotto aux asperges, sauce encre de sèche
- Risotto aux gambas flambées au pastis 20 €

- Suggestion du jour 17 €

- Tartare de bœuf (180gr) 18 €
sauce reblochon, frites ou beignets de pomme de terre
- Magret de canard (220gr) 22 €
sauce miel/chocolat, écrasé de pommes de terre au marron
- Filet de bœuf (200 gr), 23 €
sauce au foie gras
Rossini (supplément +3 €)
- Pluma de porc (220 gr), 25€
sauce café/chocolat, riz sauvage et petits légumes

Prix TTC et service compris

LA CHARTREUSE
HÔTEL BAR RESTAURANT

LE REPOSOIR

- Menu enfant (-8 ans) 9,50 €

sirop, suggestion du chef, dessert

- Menu ado 13,50 €

soda, suggestion du chef, dessert

L'ARDOISE DU MIDI

(uniquement du lundi au vendredi)

- Entrée + plat
- Plat + dessert 16 €

- Entrée + Plat + dessert 18 €

Prix TTC et service compris

LA CHARTREUSE
HÔTEL BAR RESTAURANT

LE REPOSOIR

NOS DESSERTS

- Brioche façon pain perdu, boule vanille et son caramel beurre salé	6 €
- Tarte tatin, boule vanille et son coulis de caramel	7 €
- Tarte myrtille	7 €
- Mi-cuit marrons/framboises et sa crème anglaise	7 €
- Panna cotta ananas	7 €
- Le colonel (sorbet citron/vodka)	8,50 €
- 2 boules de glaces au choix	3 €
- 3 boules de glaces au choix	4 €
Supplément chantilly + 1€	
- Suggestion du jour	6 €

Prix TTC et service compris

LA CHARTREUSE
HÔTEL BAR RESTAURANT

LE REPOSOIR

NOS SPECIALITES FROMAGERES

- Tartiflette	16 €
- Fondue savoyarde (minimum 2 pers)	18 €/pers
- Raclette avec pomme de terre et charcuterie (minimum 2 pers)	20 €/pers
- Escalope savoyarde et ses beignets de pommes de terre	18 €
- Burger savoyard, (180gr/bœuf, reblochon et fine galette de pomme de terre) servi avec frites maison	17 €

Plats servis avec une salade verte

- Assiette de trois fromages, au choix sur notre plateau	6,50€

Prix TTC et service compris

LA CHARTREUSE
HÔTEL BAR RESTAURANT

LE REPOSOIR

NOS VINS

ROUGE

	75 cl	12,5 cl
- Cote de Bœuf, Languedoc	24,00 €	5,00€
- Enfants Terribles, Vallée du Rhône	24,00 €	
- Saint Joseph Les Fagottes, Vallée du Rhône	35,00 €	
- Vacqueyras, Vieux Clocher, Vallée du Rhône	29,00 €	
- Mondeuse Arbin, Savoie	26,00 €	
- Puech haut Tête de bélier, Languedoc	45,00 €	

BLANC

- Apremont, Savoie	25,00 €	
- Rousette, Savoie	22,00 €	5,00 €
- Chignin bergeron, Savoie	26,00 €	
- Petit Chablis, Bourgogne	29,00 €	

ROSE

- Cap de pins, Côte de Provences	22,00 €	5,00 €
- Puech -haut Argali, Pays d'oc	29,00 €	

DIVERS

- Ayse, Haute Savoie	30,00 €
- Champagne Louis Tollet Brut 1er Cru	40,00 €

PICHET

-	12,5 cl	25 cl	50 cl
- Blanc/Rouge/Rosé	2,50 €	4,00 €	7,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Prix TTC et service compris

LA CHARTREUSE
HÔTEL BAR RESTAURANT

LE REPOSOIR

L'HOTEL

	La nuit
- 1 personne	85 €
- 2 personnes	95 €
- 3 personnes	110 €

Petit déjeuner : 8€/personne
(servi à partir de 7h , boisson chaude, viennoiserie, pain, jus de fruit)

Une formule étape comprenant, le repas du soir avec la sélection du chef (entrée, plat, dessert , hors boisson) et le petit-déjeuner vous est proposé à 30€/personne.

Prix TTC et service compris