

PLAN **B**

à manger & à boire

LA CARTE

par Charles Mariano et son équipe



MENU À LA CARTE

DE 12H À 14H & DE 19H À 21H30

ENTRÉES & TAPAS

L'œuf bio mayo, pickles, oignons frits et herbes fraîches ✓	6.50 €
Croquettes de fondue Savoyarde (4 pièces) ✓♥	9 €
Croquettes de raclette au jambon de pays (4 pièces) ♥	9 €
Poulet Karaage, mayonnaise épicée	4 pièces 10 € / 7 pièces 18 €
Le Diot apéro, sauce au choix ♥	11 €
Croque-brioche, jambon blanc et fromage des alpages	11 €
Chou-fleur rôti aux épices, sauce tahini et grenade VEGAN	8 €
Planche de charcuterie et pickles *	18 €
Frites garnies à la raclette, bacon et cébettes	7.50 €



LES TRADITIONS

Soupe à l'oignon gratinée au beaufort ✓	12 €
Polenta au concassé de tomates, champignons sautés et parmesan ✓	16 €
Pavé de cabillaud, beurre citronné et câpres, haricots verts	26 €
Le bœuf bourguignon de la maison *	22 €

SALADES

Petite salade de fenouil croquant, graines de sésame et vinaigrette au cidre ✓	8.50 €
César PlanB : sucrine, parmesan et suprême de poulet basse température	17 €

LE COIN GRILL

Servis avec frites et salade verte

Onglet de bœuf Angus	25 €
Côte de bœuf Black Angus (pour deux)	89 €
Diot de Haute-Savoie fumé	17 €
Supplément frites garnies à la raclette, bacon et cébettes	2.50 €

COMFORT FOOD

Burger Angus et bacon, raclette et sauce au poivre + frites	21 €
Burger falafel, sauce tahini aux herbes et pickles + frites VEGAN	19 €
Supplément pain sans gluten	1.50 €
Coquillettes au jambon et fromage de Savoie	14 €

CHEESE ADDICT

Boîte chaude au chèvre, grenailles rôties et salade verte ✓	18 €
Mont d'Or, pommes grenailles et salade verte ✓	2 personnes 36 € 4 personnes 68 €
Supplément charcuterie	6€ / personne

* Plats non disponibles pour le service du midi

✓ Plats végétariens

♥ Nos coups de cœur

À partager, ou pas ... Composez votre repas idéal

SIDES

Frites	4 €
Salade verte mixte	4 €
Haricots verts	4 €
Frites garnies, raclette, bacon et cébettes	7.50 €

SAUCES MAISON

Cèpes	4 €
Roquefort	3 €

CHARIOT DE FROMAGES



Notre sélection de fromages de la coopérative du Val d'Arly :

- Un choix 4.50 €
- Trois choix 12 €



sweet dreams are made of cheese

DESSERTS maison

Mousse au chocolat à la fève de tonka, huile d'olive et fleur de sel	8 €
Flan pâtissier à la vanille	7 €
Cheesecake à l'américaine, coulis chocolat	10 €
La traditionnelle tarte aux myrtilles	9 €
Généreuse brioche perdue, crémeux au caramel et glace vanille (pour 2) *	16 €



in sweetness we trust

MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

SIROP

+ PLAT AU CHOIX

+ GLACE

+ 1 cadeau 

11.90 €

choix du plat

- Coquillettes au jambon blanc
- OU
- Croque-brioche et salade verte
- OU
- Demi diot + frites OU haricots verts
- OU
- Aiguillettes de poulet pané + frites OU haricots verts

* Plats non disponibles pour le service du midi

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

46 €

AOP Vin de Savoie

VIN ORANGE NEW

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 MONFRIN 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

ESTANDON GRIS SOUVENIR DU VAR

5 €

26 €

IGP Var Argens

♥ Nos coups de cœur

BULLES

12cl

75cl

ROCCA CERRINA PROSECCO

6 €

26 €

DOC Prosecco

ODDBIRD SPUMANTE

38 €

(sans alcool)

TAITTINGER

12 €

80 €

AOP Champagne



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

LA MASAYA
Stout gourmande aux malts grillés et à l'arôme de café puissant

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

J&B	6.00 €	4 cl
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	6.00 €	4 cl
HAVANA ESPECIAL	7.00 €	
SAILOR JERRY	7.00 €	
KRAKEN BLACK SPICED	10.00 €	
DIPLOMATICO PLANAS	9.00 €	
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	11.00 €	
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	6.00 €	4 cl
ZUBROWKA BISON	9.00 €	
CIROC	10.00 €	
BELVÉDÈRE	13.00 €	

TEQUILA

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

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

DIGESTIFS

GÉNÉPI	4.00 €	4 cl
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 : Chaï à la cannelle, cardamome, thé noir

ÇA VA FRUITHÉ : Cassis, framboise, airelles

INFUSION TILLEUL, MENTHE, VERVEINE

INFUSION CAMOMILLE



PLAN **B**

Food & Drink

MENU

By Charles Mariano and his team



À LA CARTE MENU

FROM 12PM TO 2PM & FROM 7PM TO 9:30PM

STARTER & TAPAS

Organic egg mayo, pickles and fried onions with fresh ✓	6.50 €
“Fondue Savoyarde” croquettes (4 in total) ✓♥	9 €
“Raclette” cheese croquettes with cured ham (4 in total) ♥	9 €
Chicken Karaage with spicy mayonnaise	10 € for 4 / 18 € for 7
“Diot” sausage to share, sauce of your choice ♥	11 €
Croque-brioche with white ham and alpine cheese	11 €
Roasted cauliflower with spices, tahini and pomegranate sauce VEGAN	8 €
Charcuterie board with pickles *	18 €
Loaded fries, “raclette” cheese, bacon and spring onions	7.50 €



TRADITIONAL DISHES

French onion soup “au gratin” with “Beaufort” cheese ✓	12 €
Polenta with tomato sauce, sautéed mushrooms and parmesan ✓	16 €
Cod fillet with lemon caper butter and green beans	26 €
Chef’s own “bœuf bourguignon” *	22 €

SALADS

Small salad of crunchy fennel, sesame seeds and cider vinaigrette ✓	8.50 €
PlanB Caesar salad: baby lettuce, parmesan and slow-cooked chicken supreme	17 €

GRILL french fries & salad

Angus skirt steak	25 €
Black Angus prime rib (for two)	89 €
Smoked Diot sausage from Haute-Savoie	17 €
<i>Additional Loaded fries, “raclette” cheese, bacon and spring onions</i>	2.50 €

COMFORT FOOD

Angus burger with bacon, raclette cheese and peppercorn sauce + French fries	21 €
Falafel burger with herby tahini sauce and pickles + French fries VEGAN	19 €
<i>Additional gluten-free bread</i>	1.50 €
Coquillettes pasta with ham and Savoy cheese	14 €

CHEESE ADDICT

Baked goats cheese with roasted baby potatoes and green salad ✓	18 €
Baked “Mont d’Or” with baby potatoes and green salad ✓	For 2 ppl 36 € For 4 ppl 68 €
<i>Additional charcuterie</i>	6€ /person

- * Dishes not available at lunchtime
- ✓ Vegetarian dishes
- ♥ Our favourites

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

SIDES

French fries	4 €
Mixed green salad	4 €
Green beans	4 €
Loaded fries, "raclette" cheese, bacon and spring onions	7.50 €

HOMEMADE SAUCES

Porcini mushroom	4 €
"Roquefort" cheese	3 €



CHEESE CART



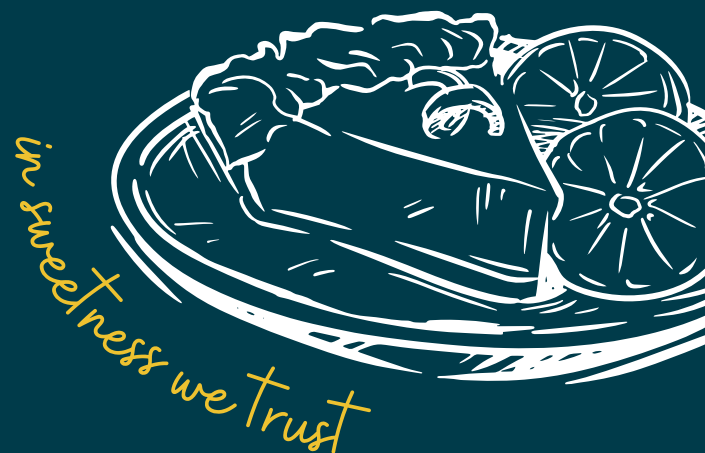
Our selection of cheeses from the "Val D'Arly" cooperative:

- One choice 4.50 €
- Three choices 12 €



HOMEMADE dessert

Chocolate mousse made with Tonka beans, olive oil and fleur de sel	8 €
French vanilla custard tart	7 €
American-style cheesecake with chocolate sauce	10 €
Traditional blueberry tart	9 €
An indulgent stack of French brioche toast served with creamy caramel and vanilla ice cream (for two) *	16 €



CHILDREN'S MENU

For kids up to 10

SQUASH

+ CHOICE OF MAIN COURSE

+ ICE CREAM

+ 1 Gift 

11.90 €

choice of dishes

Coquillettes pasta with white ham

OR

"Croque-brioche" with green salad

OR

Small portion of "Diot" sausage with French fries OR green beans

OR

Breaded chicken strips + French fries OR green beans

* Dishes not available at lunchtime
Prices incl. VAT in euros, service included.

WINE LIST

local WINES



RED WINE

ADRIEN VEYRON GAMAY

AOP vin de Savoie

MONDEUSE SAINT ROMAIN "SUR LE VERSANT"

AOP vin de Savoie

WHITE WINE

APREMONT MARECHAL

AOP Vin de Savoie

CHIGNIN BERGERON MAISON QUENARD

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"

AOP Savoie

75cl

28 €

34 €

26 €

46 €

39 €



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 MONFRIN 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

ESTANDON GRIS SOUVENIR DU VAR

5 €

26 €

IGP Var Argens

♥ Our favourites

BUBBLES

12cl

75cl

ROCCA CERRINA PROSECCO

6 €

26 €

DOC Prosecco

ODDBIRD SPUMANTE

38 €

(alcohol free)

TAITTINGER

12 €

80 €

AOP Champagne



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 EXCLUSIVA	11.00 €
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>
LEMON VERBENA, MINT AND LIME INFUSION
CAMOMILE INFUSION

