

Carte du Bar

Ici où le luxe rencontre l'altitude,
nous vous invitons à suspendre le temps et à vous délecter d'un moment d'exception
fidèle à l'esprit de l'Annapurna, symbole de raffinement et de terroir.
L'équipe du bar vous souhaite la bienvenue.

Laissez-vous inspirer par notre sélection : Champagnes, vins pétillants et grands vins,
cocktails signatures, la délicatesse de nos mocktails et boissons bien-être, ainsi qu'une
sélection exceptionnelle de spiritueux et digestifs,
des whiskies rares aux Chartreuses millésimées.

Pour prolonger ce voyage des saveurs, découvrez aussi notre carte, où la simplicité
gourmande rencontre les produits d'exception — une expérience culinaire signée par
notre chef étoilé.

Excellente dégustation

Here, where luxury meets altitude,
we invite you to pause time and savour an exceptional moment,
true to the spirit of Annapurna — a symbol of refinement and deep-rooted terroir.
The bar team welcomes you.

Let yourself be inspired by our selection: Champagnes, sparkling wines and grands vins,
signature cocktails, the delicacy of our mocktails and wellness drinks, as well as an
exceptional collection of spirits and digestifs — from rare whiskies to vintage Chartreuse.
To extend this journey of flavours, explore our menu, where gourmet simplicity meets
exceptional products — a culinary experience crafted by our Michelin-starred Chef.

We wish you a wonderful tasting experience.

Jean-Remi Caillon.



ANNAPURNA LOUNGE

LES HORS D'OEUVRES | HORS D'OEUVRES

Guacamole de brocolis aux agrumes 	20€
Broccoli guacamole with citrus	
Serachiatella, tomates confites, olives et herbes d'hiver 	20€
Serachiatella cheese, sun-dried tomatoes, olives and winter herbs	
Houmous de montagne, noisettes et carvi 	25€
Mountain hummus with hazelnuts and caraway	
Truite fumée, citron et blinis	30€
Smoked trout, lemon and blinis	
La cave à fromage by Bernard MURE-RAVAUD 	30€
The Cheese Cellar by Bernard MURE-RAVAUD	
Charcuteries de Montagne et pickles	35€
Mountain charcuterie and pickles	
Pâté-Croûte de Lionel, Championnat du Monde Sélection France 2025	40€
Lionel's Pâté-croûte, World championship France selection 2025	

Jambon 100% Ibérique « Pata Negra » – Maison TORRENCINAS	55€
100% Iberian ham “Pata Negra” - Maison TORRENCINAS	
Caviar Ossetra Tsar Imperial (50g) - Maison PETROSSIAN,	205€
crème fraîche et blinis	
Caviar Ossetra Tsar Imperial (50g) - Maison PETROSSIAN,	
cream and blinis	

 Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

LES SALADES | SALADS

Verte, huile d'olive et citron 🌱 🌙 Green salad with olive oil and lemon	20€
Crudités de saison, crème ciboulette 🌱 Seasonal raw vegetables, chive cream	25€
Mixte, mesclun d'hiver et crudités 🌱 Winter mixed green salad, with raw vegetables	25€
Folie bergère, grenailles rôties, lard confit et chèvre frais 🌱 Folie bergère, roasted potatoes, confit bacon and fresh goat cheese	30€
Caesar, volaille, anchois et Tomme de Savoie Caesar salad, poultry, anchovies and Tomme de Savoie cheese	40€

LES POTAGES | POTAGES

Velouté de légumes d'hiver, crème fraîche aux herbes 🌱 🌙 Winter vegetables velouté, cream with herbs	25€
Consommé de volaille au persil 🌱 Poultry consommé with parsley	30€

🌱 Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

LES SIGNATURES DE LA TABLE | SIGNATURE CREATIONS FROM LA TABLE

Saumon de Fontaine, pommes vapeur et jus d'oseille 45€
Brook Trout, steamed potatoes and sorrel juice

Poulette « Forestière », haricots blanc, champignons au vin jaune 45€
Poultry “Forestière”, white beans, mushrooms with vin jaune

LES ACCOMPAGNEMENTS | SIDES

Purée de pommes de terre, pommes frites, riz blanc, 10€
macaroni au beurre ou salade verte 
Mashed potatoes, french fries, white rice, macaroni with butter
or green salad

LA TRUFFE | TRUFFLE

Melanosporum (au gramme) 5€

Magnatum (au gramme) 15€

 Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

LES PÂTES ET RISOTTOS | PASTA AND RISOTTOS

Au beurre, à la crème, à la napolitaine 🌱 🌙 With butter or cream or neapolitan sauce	25€
Aux fromages d'Alpage 🌱, à la bolognaise ou à la carbonara 🌙 With Alpine cheeses or bolognese or carbonara sauce	30€
Aux truffes noires 🌱 With black truffles	45€
Aux truffes blanches 🌱 With white truffles	75€

LES SNACKS | SNACKS

Accompagnés de pommes frites et de salade verte
Served with french fries and green salad

Croque-Truffe Parisien, jambon et fromages d'Alpage 🌱 Parisian truffle Croque-Monsieur, ham and Alpine cheeses	35€
Club sandwich, volaille et lard 🌱 🌙 Club sandwich, poultry and bacon	40€
Burger de l'Annapurna, lard, raclette fumée, sauce moutardée 🌱 Annapurna burger, bacon, smoked raclette cheese, mustard sauce	45€

🌱 Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

LES PÂTISSERIES | PASTRY

Salade de fruits de Savoie 🍷 ☾ Savoie fruit salad	20€
Crème brûlée vanille 🍷 ☾ Vanilla crème brulée	20€
Cœur coulant chocolat Gianduja 🍷 ☾ Melting cake with Gianduja chocolate	25€
Glaces et sorbets (1 boule) 🍷 ☾ Ice cream and sorbet	5€
La pâtisserie française 🍷 ☾ French pastry	20€

Faisons connaissance !

En début de repas, nous vous remercions de nous préciser
toute éventuelle forme d'intolérance, d'allergie ou de régime alimentaire spécifique.

Let's meet !

Please let us know before your order if you have specific dietary or allergies.

Service continu de 12h00 à 23h00

☾ : de 23h00 à 7h30 en room service.

Continuous service from 12:00 PM to 11:00 PM

☾ : from 11:00 PM to 7:30 AM via room service

Origine viande • France

Prix nets, taxes et service compris

Meat origin • France

Net prices, taxes and service included

CHAMPAGNES

À LA COUPE | BY THE GLASS

PROSECCO	22	EN COCKTAIL	30
BRUT	25	BLANC DE BLANC	42
ROSÉ	28	CUVÉE D'EXCEPTION	120

VINS WINES

AU VERRE | BY THE GLASS

VIN EFFERVESCENT SANS ALCOOL	18	KIR	25
VIN BLANC SEC ET ROUGE DE SAVOIE	18	Cassis, Framboise, Pêche, Cerise ou Mûre Blackcurrant, Raspberry, Peach, Cherry or Blackberry	
VIN BLANC SEC	22	VIN BLANC MOELLEUX	28
VIN ROUGE	22	VIN D'EXCEPTION Sur demande On request	

APÉRITIFS

ANIS 18
Ricard | Pastis des Alpes | Pernod

VERMOUTH 18
de Savoie Dolin et italiens, Rosso, Bianco ou Dry

À BASE DE VIN 18
Tiopepe | Lillet | Noilly Prat

AMER 18
Campari | Suze

PORTOS

PORTO TAWNY 20
PORTO 10 ANS 25

PORTO 20 ANS 35

BIÈRES BEERS

1664 0° **FRANCE** 10

1664 **FRANCE** 12

CORONA **MEXIQUE** 12

BRASSEUR SAVOYARD **SAVOIE** 15
Bière blonde, blanche

LA MOUSSE DU CHEF **SAVOIE** 15
Bière exclusive de la maison à la gentiane,
mêlant fraîcheur alpine et amertume
élégante

EAUX & SODAS

WATERS & SOFT

EVIAN 33cl	9	SCHWEPES SÉLECTION	12
BADOIT ROUGE 33cl	9	Tonic & touch of lime Ginger ale Ginger beer Hibiscus Pomelo White peach & elderflower	
SODA Coca Coca Zéro Orangina Fuze Tea	12	BRASSEUR SAVOYARD	12
RED BULL	12	Limonade bio Yaute tonic Thé bio	

JUS DE FRUITS

JUICES

FRAIS ET NATUREL | FRESH AND NATURAL

JUS DE FRUITS NATUREL MAISON BISSARDON Ananas, Abricot, Fraise, Framboise, Mangue, Pêche, Poire, Pomme, Tomato Pineapple, Apricot, Strawberry, Raspberry, Mango, Peach, Pear, Apple, Tomato	14	FRUITS FRAIS DE SAISON Poire, Pomme Fresh seasonal fruits: Pear, Apple	20
AGRUMES FRAIS PRESSÉS Orange, Citron, Citron vert, Pamplemousse Fresh squeezed agrums: Orange, Lemon, Lime, Grapefruit	16	LÉGUMES FRAIS DE SAISON Carotte, Betterave, Céléri Fresh seasonal vegetables: Carrot, Beetroot, Celery	22
JUS DE TOMATE ASSAISONNÉ Seasoned tomato juice	16	CARAFE DE JUS DE FRUITS Jar of fresh seasonal fruits	30

BOOSTERS

à mélanger avec les eaux, sodas ou jus de fruits
to be mixed with waters, sodas or fruit juices

EXTRA SHOOT DE COLLAGÈNE 5

EXTRA SHOOT DE PROTÉINES 5

MOCKTAILS

PETITS RÉSIDENTS | LITTLE GUESTS

DÉLICE D'ENFANT

17

Orange, Myrtille, Miel de Savoie
Orange, Blueberry, Savoie honey

BELLA

17

Cordial tonka cannelle, Thé rooibos
Tonka cinnamon cordial, Rooibos tea

HEALTHY

NATURAL BEAUTY

20

Pamplemousse, Collagène marin, Romarin,
Miel de Savoie, Soda
Grapefruit, Marine collagen, Rosemary,
Savoie honey, Soda

ÉLIXIR DES FÉES

20

Cordial basilic matcha, Tanqueray 0°,
Schweppes sélection Tonic & touch of lime,
Blanc d'oeuf
Basil matcha cordial, Tanqueray 0°,
Schweppes selection Tonic & touch of lime,
White egg

LES CLASSIQUES | CLASSICS

MOJITO MYRTILLE

20

Jus de myrtille, Citron vert, Cassonade,
Menthe, Soda
Blueberry juice, Lime, Brown sugar, Mint,
Soda

APPLE MULE

20

Pomme, Sirop de miel, Citron vert, Menthe,
Schweppes sélection Ginger beer
Apple, Honey syrup, Lime, Mint,
Schweppes selection Ginger beer

VIRGIN SPRITZ

20

Bitter soda, Vibrante Martini,
Fruit de la passion, Eau gazeuse
Bitter soda, Vibrante Martini, Passion fruit,
Sparkling water

FRENCH ELDERFLOWER

20

Tanqueray 0°, Sirop de sureau, Citron vert,
Cordial poivre, French Bloom
Tanqueray 0°, Elderflower syrup, Lime,
Black pepper cordial, French Bloom

DÉTOX FRUITS & LÉGUMES | FRUITS & VEGETABLES DETOX

Non disponible après 18h | Not available after 6 PM

COUP DE FRAÎCHEUR

24

Concombre, Gingembre, Pomme, Menthe
Cucumber, Ginger, Apple, Mint

DÉTOX

24

Pomme, Carotte, Gingembre, Cranberry
Apple, Carrot, Ginger, Cranberry

RÊVE DE VERDURE

24

Concombre, Matcha, Pomme, Gingembre
Cucumber, Matcha, Apple, Ginger

COCKTAILS

SÉLECTION JÉRÉMY LE BLANCHE SIGNATURE | 35 JÉRÉMY LE BLANCHE SIGNATURE SELECTION

Jérémy Le Blanche, l'un des mixologistes français les plus influents, vous invite à découvrir ses cocktails signature. Inspiré par la parfumerie et la botanique, il associe le geste moderne de la mixologie à l'art de l'hôtellerie alpine de luxe.

Cette collaboration exclusive avec la Maison Pinturault célèbre le raffinement et le terroir à Courchevel.

Jérémy Le Blanche, one of the most influential French mixologists, invites you to discover his signature cocktails. Taking inspiration from perfumery and botany, he combines the art of modern mixology with the spirit of alpine luxury hospitality.

This collaboration with Maison Pinturault reflects the essence of Courchevel — a symbol of refinement and local heritage.

NUAGE

Chardonnay boisé, Cognac infusé au beurre brun,
Sirop de brioche toastée, Génépi, Verjus blanc,
Bitter noix
Oaked Chardonnay, Brown butter-infused cognac,
Toasted brioche syrup, Génépi, White verjus,
Walnut bitter

JARDIN ALPIN

Whiskey bourbon infusé au cacao, Liqueur
de gingembre, Sirop à l'osmanthe,
Bitter de Peychaud
Cacao-infused Bourbon Whiskey, Ginger
liqueur, Osmanthus syrup, Peychaud's bitter

ÉLÉGANCE

Champagne, Gin, Suze poivrée, Sirop de feuille de
capucine, Teinture de fève tonka, Jus de citron
Champagne, Gin, Peppered Suze, Nasturtium
leaf syrup, Tonka bean tincture, Lemon juice

APEROL SPRITZ, HUGO SPRITZ, NEGRONI, MARGARITA,
ESPRESSO MARTINI, DRY MARTINI, BLOODY MARY, PORNSTAR MARTINI,
MANHATTAN, COSMOPOLITAN....

LES CLASSIQUES | CLASSIC

29

NEGRONI DES MONTAGNES

Gin Après 92 spices & orange, Liqueur H.
Teoria Cuir Lointain, Campari Cask Tales
Après 92 Gin spices & orange, H. Teoria Cuir
Lointain Liqueur, Campari Cask Tales

PALOMA

Tequila Don Julio blanco, Génépi, Sirop d'agave,
Piment, Schweppes sélection Pomelo
Don Julio Blanco Tequila, Génépi, Agave syrup,
Chili, Schweppes selection Pomelo

NEIGE ÉTERNELLE CLARIFIÉ

Gin Tanqueray, Chartreuse verte, Maraschino,
Citron vert, Mousse légère verveine et
chartreuse
Tanqueray Gin, Green Chartreuse, Maraschino,
Lime, Light foam with verbena and chartreuse

ANNAPURNA MULE

Vodka Après 92, Yuzu, Citron vert, Poivre,
Schweppes sélection Ginger beer
Vodka Après 92, Yuzu, Lime, Black pepper,
Schweppes selection Ginger beer

MOJITO DE LÀ-HAUT

Rhum Eminente, Purée de myrtille,
Menthe, Citron vert, Cassonade
Schweppes sélection Ginger ale
Rhum Eminente, Blueberry purée, Mint,
Lime, Brown sugar, Schweppes selection
Ginger ale

ROYAL FIZZ

Gin Tanqueray Royal, Jus de cranberry,
Citron vert, Violette, Sirop de poivre Timut,
Hibiscus, Schweppes sélection Hibiscus, Blanc
d'oeuf
Tanqueray Royal Gin, Cranberry juice, Lime,
Violet, Timut pepper syrup, Hibiscus,
Schweppes selection Hibiscus, White eggs

VANILLA SPRITZ

Vodka Stolichnaya vanille, Italicus,
Sirop de vanille, Menthe, Pétillant de Savoie, Jus
de myrtille
Stolichnaya vanilla vodka, Italicus, Vanilla syrup,
Mint, Savoie sparkling wine, Blueberry juice

ANNAPURNA SOUR

Mezcal Del Maguey infusé au thym,
Sirop de thym, Vin de Savoie, Verjus
Del Maguey Mezcal infused with thyme,
Thyme syrup, Savoie wine, Verjus

GOURMANDISE LOW ALCOHOL

Pimm's N°3, Jus de pomme, Cannelle,
Schweppes sélection Ginger ale, Fruits frais,
Menthe
Pimm's, Apple Juice, Cinnamon,
Schweppes selection Ginger ale, Fresh fruits,
Mint

L'ORANGE

Gin Gordon orange, Liqueur de thym,
Sirop d'épices, Verjus, Gingembre,
Cardamome, Bitter Orange
Gordon's Orange Gin, Tyme liquor, Spices
syrup, Verjus, Cardamom, Orange bitter

LA POIRE

Cachaça Leblon, Liqueur de poire, Jus de
poire, Citron vert, Mousse poire, épice et
vanille
Leblon Cachaça, Pear cognac liqueur,
Pear juice, Lime, Pear spices and vanilla
foam

TENTATION DE MAURICE

Whisky Sir Davis, Amaretto, Miel de Savoie,
Gingembre, Agrumes
Sir Davis whisky, Savoie honey, Ginger, Citrus

AROMA LOW ALCOHOL

Vermouth de Savoie, Génépi, Bitter
orange, Verjus, French Bloom
Savoie Vermouth, Génépi, Citrus, Verjus,
French Bloom

SÉLECTION GIN & TONIC LOCAL & INTERNATIONAL

32

NECTAR

SAVOIE

Gin Après 92, Citron vert, Poire, Schweppes sélection Tonic & touch of lime, Menthe Après 92, Lime, Pear, Schweppes selection Tonic & touch of lime, Mint

ALCHEMIST

HAUTE SAVOIE

Gin Mont Blanc, Verveine, Badiane, Schweppes sélection Ginger beer Mont Blanc Gin, Verbena, Star anise, Schweppes selection Ginger beer

KAMIKAZE

SAVOIE

Gin Après 92 spices & orange, Liqueur de piment, Baie rose, Tranche de pamplemousse, Schweppes sélection Pomelo Après 92 Gin spices & orange, Chili liqueur, Pink pepper, Sliced grapefruit, Schweppes selection Pomelo

BOTANICAL

ECOSSE

Gin Botaniste, Tranche de pamplemousse, Romarin, Bitter poivre, Schweppes sélection Hibiscus Botaniste Gin, Sliced grapefruit, Rosemary, Pepper bitter, Schweppes selection Hibiscus

REFRESHING

ESPAGNE

Gin Nordés, Italicus, Menthe, Citron jaune, Thym, Sauge, Schweppes sélection White peach & elderflower Nordés Gin, Italicus, Mint, Lemon, Thyme, Sage, Schweppes selection White peach & elderflower

MIXOLOGUE

JAPON

Gin Roku, Saké, Yuzu, Bitter Peschaud, Schweppes sélection Tonic & touch of lime Roku Gin, Sake, Yuzu, Peschaud Bitter, Schweppes selection Tonic & touch of lime

SPIRITUEUX PREMIUM

VODKAS

GREY GOOSE	FRANCE	24	SMIRNOFF	RUSSIE	24
VERTICALE	FRANCE	24	STOLICHNAYA ELITE	RUSSIE	35
APRÈS 92	FRANCE	24	BELUGA	RUSSIE	35
GREY GOOSE ALTIUS	FRANCE	35	BELVEDERE	POLOGNE	24
			ZUBROWSKA	POLOGNE	24
KETTEL ONE	PAYS BAS	26	BELVEDERE 10	POLOGNE	50

GINs

G'VINE	FRANCE	24	BOMBAY	UK	24
ALTITUDE	FRANCE	24	TANQUERAY	UK	24
MONT BLANC	FRANCE	26	BEEFEATER	UK	24
GENEROUS	FRANCE	26	HENDRICK'S	UK	24
APRÈS 92 CLASSIC	FRANCE	26	THE BOTANIST	UK	26
PRINCE EXPLORER	FRANCE	35	TANQUERAY TEN	UK	28
NORDÉS	ESPAGNE	28	SEVENTY ONE	UK	65
ROKU	JAPON	28	MONKEY 47	ALLEMAGNE	26

TEQUILAS

PATRON SILVER	24	PATRON ANERO	50
DON JULIO BLANCO	24	DON JULIO CRISTALLINO	50
VOLCAN BLANCO	24	VOLCAN XA	65
PATRON REPOSADO	30	DOM JULIO ROSADO	65
DON JULIO REPOSADO	30	CLASSE AZUL REPOSADO	85
VOLCAN REPOSADO	30	DON JULIO 1942	85
PATRON XO CAFÉ	35	CLASSE AZUL ANEJO	195

RHUMS

CAPTAIN MORGAN	24	KRAKEN	35
BACARDI CARTA BLANCA	24	BACARDI 10 ANS	35
BACARDI CUATRO ANEJO	24	EMINANTE RESERVA	35
EMINENTE CLARO	24	DIPLOMATICO	40
ZACAPA 23	30	EMINENTE GD RESERVA	55
DON PAPA	30	ZACAPA XO	55
BACARDI 8 ANS	30	ZACAPA ROYAL	85

MEZCAL, PISCO, CACHAÇA ET SAKÉ

MEZCAL DEL MAGUEY	25	CACHAÇA LEBLON	25
PISCO DEMONIO	25	SAKÉ AKASHI	25

WHISKIES

BLEND

JB	24
JOHNNIE WALKER RED	24
JOHNNIE WALKER BLACK	28
CHIVAS REGAL 12 ANS	30
CHIVAS REGAL 18 ANS	55
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	65

IRISH WHISKIES

JAMESON	24
---------	----

JAPON

NIKKA FROM THE BARREL	30
YAMAZAKI RESERVE	45
HIBIKI HARMONY	55

SINGLE MALT

OUI SKY FRANÇAIS HEPP	24
VALLEY WHISKY ALPIN	24
GLENFIDDICH 12 ANS	28
GLENMORANGIE 12 ANS	28
MACALLAN 12 ANS	28
OBAN 14 ANS	28
BALVENIE 14 ANS	28
GLENFIDDICH 15 ANS	30
LAGAVULIN 16 ANS	45
GLENMORANGIE 18 ANS	55
GLENFIDDICH 18 ANS	55
GLENFIDDICH 21 ANS	85
GLENFIDDICH 26 ANS	125
GLENFIDDICH 30 ANS	145
MACALLAN ÉDITION BICENTENAIRE	185

AMÉRICAIN

JACK DANIEL'S	24
FOUR ROSES	24
MARKER'S MARK	25
WHISTLE PIG 10 ANS	30
SIR DAVIS	45

NOTRE SÉLECTION DE DIGESTIFS

OUR DIGESTIVES SELECTION

CHARTREUSE EN DÉGUSTATION | TASTING CHARTREUSE

CHARTREUSE JAUNE	28	VEP VERT 1996	240
CHARTREUSE VERTE	28	VEP VERT 1991	260
LIQUEUR ELIXIR 1605	40	TARRAGONE VERTE ANNÉE 73-85	280
VEP JAUNE	50	TARRAGONE JAUNE ANNÉE 73-85	280
VEP VERTE	50	VOIRON JAUNE ANNÉE 66-75	300
9ÈME CENTENAIRE	55	VOIRON VERTE ANNÉE 66-75	300
VEP JAUNE 2000	220	VEP JAUNE 1964	320

CHARTREUSE EN COCKTAIL | CHARTREUSE COCKTAIL 29

L'ÉPISCOPAL

2cl Chartreuse verte, 4cl Chartreuse jaune

LE CARDINAL

4cl Chartreuse verte, 2cl Chartreuse jaune

CHARTREUSE MULE

Chartreuse verte, Citron jaune,
Schweppes sélection Ginger beer
Green Chartreuse, Lemon,
Schweppes selection Ginger beer

CHARTREUSITO

Chartreuse verte, Menthe, Citron vert,
Sirop de sucre, Soda
Green Chartreuse, Mint, Lime, Sugar syrup, Soda

EAU DE VIE

GRAPPA	25	FRAMBOISE	25
MARC DE SAVOIE	25	POIRE	25
MIRABELLE	25	VIEILLE PRUNE	35

COGNAC

HENNESSY VSOP	30	PRESTIGE (RICHARD HENNESSY, RÉMY MARTIN LOUIS XIII)			
HENNESSY XO	45	1cl	60	2cl	120
HENNESSY PARADIS	160	3cl	180	4cl	240
HENNESSY PARADIS IMPERIAL	250			5cl	300

BAS ARMAGNAC

LAUBADE VSOP	30	LABERDOLIVE 1946	120
LAUBADE XO	35	LABERDOLIVE 1942	135
LAUBADE 1992	40		

CALVADOS

ROGER GROULT 3 ANS	25	ANCESTRAL	45
ROGER GROULT 12 ANS	34		

LIQUEURS

AMARETTO	25	DRAMBUIE	25
BAILEY'S	25	KAHLÛA	25
CHERRY HEERING	25	LIMONCELLO	25
GRAND MARNIER	25	MANDARINE NAPOLEON	25
COINTREAU	25		

VIEILLES LIQUEURS | OLD LIQUEURS

GRAND MARNIER CUVÉE 100 ANS	50	VIEILLE LIQUEUR BÉNÉDICTINE	50
-----------------------------	----	-----------------------------	----

LIQUEURS DIGESTIVES | DIGESTIVE LIQUEURS

GENTIANE NOIX	25	GET 27 GET 31	25
SAPIN THYM	25	FERNET BRANCA JÄGERMEISTER	25
GÉNÉPI	25	SAMBUCA	25
BÉNÉDICTINE	25	CARAXES MAISON MANGUIN	25

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

VIN CHAUD | HOT WINE

20

CAFÉS | COFFEES

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ OU NOISETTE 9
Espresso, decaffeinated, Macchiatto

DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ 12
Double espresso, Americano

CAPPUCCINO 12

MILK SHAKE 18
Chocolat, Vanille, Fraise
Chocolate, Vanilla, Strawberry

CAFÉ LATTE 12
Latte

**CAFÉ LATTE PINK COLLAGÈNE
ACIDE HYALURONIQUE** 14
Pink collagen latte with hyaluronic acid

CAFÉ GLACÉ 16
Iced Coffee

CHOCOLATS | CHOCOLATES

CHOCOLAT 12
Hot Chocolate

CHOCOLAT VIENNOIS 14
Hot Chocolate With
Whipped Cream

THÉS ET TISANES | TEAS AND INFUSIONS

THÉ GLACÉ MAISON 16
Homemade Iced Tea

SÉLECTION D'INFUSIONS 12
Selection of infusions
Verveine, Anis, Thym, Menthe, Tilleul,
Camomille, Angelus du Soir,
Réfectoire Spaciement

**SÉLECTION DE THÉS
MAISON FOLLIET** 12
Selection of teas
Thés noirs : Breakfast, Ceylan, Darjeeling,
Earl Grey
Thés verts : Gunpowder, à la Menthe, Jasmin
Rooibos : Grenade et fruits rouges

Apéritifs : 8cl | Amers : 6cl | Anisés : 5cl | Portos : 8cl | Cocktails 7 à 12cl | Vins et pétillants : 12cl | Eaux de vie, alcools, liqueurs : 5cl
Aperitifs: 8 cl | Bitters: 6 cl | Anise-flavored spirits: 5 cl | Portos: 8 cl | Cocktails: 7-12 cl | Wines and sparkling wines: 12 cl |
Spirits, liqueurs, eaux-de-vie: 5 cl

Prix nets en euro, service compris.
Net prices in euros, service included

BOUTEILLE DISPONIBLE SUR DEMANDE

Bottle available on request

**BOÎTE À CIGARES ET CHICHA SUR DEMANDE
UN FUMOIR EST À DISPOSITION POUR VOTRE CONFORT**

Cigars et Chicha on request
Smoking room available for your comfort