



A GRIGNOTER

Assiette de Féra fumée du Léman

Filet de féra fumé à l'Albert 1er

Smoked Féra fish from Lake Geneva

100g **18 €**

Les jambons

Jambon Bellota 24 mois

Bellota ham 24 months

100 gr **18 €**

Saucisson de thon rouge, tomates confites et pain de seigle

Thon rouge de l'île d'Yeu, tomates de pays et galette de seigle

Bluefin tuna from Île d'Yeu, local tomatoes and rye pancake

100gr **23 €**

Le foie gras

Terrine de foie gras chez Dupérier servi en bocal
et chutney du moment

Dupérier "foie gras" terrine and moment chutney

130g **40 €**

Les filets de perches du Léman

En filets poêlés « meunière »

Pike perch filets from Lake Geneva "meunière"

17 €

Les caviars

Caviar Oscière Impérial boîte de

boîte de

Servis avec blinis et crème / Accompanied with blinis and cream

30 grs **89 €**

50 grs **140 €**

Les fromages

Nos tommes fermières de pays / *Farm local tomme*

Les chèvres affinés / *Aged goat cheese*

20 €

20 €

Les desserts

Fondant chocolat amer / *Bitter chocolate cake*

Tarte maison aux fruits de saison / *Home made fruit pie*

12 €

12 €

**Les accompagnements ci-dessus-vous sont proposés
de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 21h00, sauf le mercredi et le jeudi.**

The above selection is proposed daily

From 12.15am to 1.30 pm and from 7.15pm to 9.00 pm,

except on Wednesday and Thursday.



Notre sélection de vins blancs et rosé

White wines served mostly by 12 cl glass

	6cl	12cl
Bellet « Le Clos », Clos Saint-Vincent, 2018 (Rosé) <i>Ce vin peut être servi en 6cl</i> Vin complexe dévoilant des notes d'agrumes, d'écorce d'orange, et de fruits rouges aux parfums de rose. La bouche est suave et équilibrée par une longue finale.	8 €	16 €
IGP Ile de Beauté « YL », Yves Leccia, 2018 Issue de Vermentino et Bianco Gentile, cette cuvée révèle des arômes d'acacia et de citron. La bouche est fraîche, gouleyante et légèrement acidulée.		18 €
Saint-Joseph, Domaine Marsanne, 2017 La marsanne est un cépage particulier qui développe de belles notes d'agrumes. En bouche, le vin est sublimé par l'acidité des arômes de pamplemousse et de rhubarbes.		17 €
Saint-Véran, La Côte Rôtie, Domaine Boisset, 2015 Chardonnay élégant et précis cultivé sur un terroir exceptionnel.		15 €
Ladoix 1er Cru Le Clou d'Orge, Domaine Moniot Nié, 2017 Ce vin est issu à 100% du cépage Chardonnay. Un éclat de fraîcheur, finement boisé, la bouche est d'un raffinement extrême.		25 €
Côtes de Provence « Milia », Clos de L'Ours, 2017 Un style de vin unique avec une robe intense et une bouche suave et onctueuse à la fois.		16 €
Sancerre, Les Monts- Damnés, Domaine François Cotat, 2017 Ce vin issu exclusivement de sauvignon blanc offre un bouquet aux arômes de fruits blancs et de pierre à fusil. C'est un vin bien équilibré entre la minéralité et la rondeur.		16 €
Vouvray Moelleux, Clos de Bourg, Domaine Huet, 2001 Chenin Blanc d'une grande maturité. Les essences subtiles de fruits exotiques se mêlent aux notes florales avec insistance. La bouche est souple, fraîche et mielée.		32 €



Notre sélection de vins rouges

12 cl

Red wines served mostly by 12 cl glass

Saint-Estèphe, Château Haut-Marbuzet, 2015

24 €

Goûter ce grand vin au verre est une opportunité à saisir...

Crozes-Hermitage, Clos des Grives, Domaine Combier, 2014

19 €

Un vin soyeux, racé et emblématique de la Vallée du Rhône, le millésime 2012 met en valeur toute sa souplesse et sa générosité.

Gevrey-Chambertin « La Croix des Champs », Liger-Belair, 2013

32 €

Un Pinot Noir de velours sur cette belle appellation. Le nez présente un joli bouquet de fruits rouges frais, la bouche est d'un équilibre parfait.

Moulin à Vent « Les Michelons » Jules Desjournes, 2010

23 €

Un Gamay pur et équilibré pour accompagner les plats structurés. La bouche est dense et la finale épicée.

Mondeuse « Prestige des Arpents » Domaine Trosset, 2017

17 €

Un vin charmeur, velouté et élégant au palais, il incarne le raffinement de cette région sous-estimée !

Aphyllante, Domaine Vaisse, 2015

17 €

Un pur Mourvèdre, récolté à maturité, offrant une typicité du terroir. Notes de fraises et d'herbes aromatiques. La bouche est ample et veloutée.

Saumur-Champigny « Les Arboises » Domaine Guiberteau, 2013

17 €

Ce vin dense et tannique est issu d'un joli millésime ensoleillé. Sa fraîche acidité lui permet de jouer l'équilibriste avec l'alcool, saveurs épicées au palais.

Recioto della Valpolicella Classico, Buglioni, 2016

27 €

Ce vin italien est issu d'un assemblage de cépages rouges italiens passerillés. Il possède des notes de fruits rouges et noirs mûrs et est idéal pour apprécier un dessert au chocolat.



Les champagnes à la coupe

	12cl	
Champagne Billecart Salmon Brut Rosé		28 €
Champagne Taittinger Folie de la Marquetterie		25 €

Extrait de notre carte des champagnes

Grandes cuvées

	75 cl	
Frédéric Savart « Expression »		160 €
Bollinger Grande Année 1999		395 €
Cristal Roederer 2002		595 €

Bruts rosés

	75 cl	
Egly Ouriet Brut Rosé		170 €
Charles Heidsieck Rosé 2006		175 €
Cristal Roederer 2005 Brut Rosé		650 €

Bruts blancs

	75 cl	
Billecart Salmon Brut Sous-Bois		155 €
Lenoble Brut Intense	37,5 cl	60 €
Moët & Chandon « Brut Imperial »		135 €

Quelques magnums de champagne

	1,5 l	
Vouette et Sorbée « Blanc d'Argile »		295 €
Egly Ouriet Brut Rosé		305 €
Ruinart Blanc de Blancs		335 €
Deutz « William Deutz » 1998		460 €
Cristal Roederer 2006		890 €



LES COCKTAILS DU QUARTZBAR

Le cocktail du jour **15 €**
Elaboré par nos barmans en fonction de la saison

Les Classiques **17 €**

- AMERICANO - Campari, vermouth italien, eau gazeuse*
- BLOODY MARY - Vodka, jus de tomates, jus de citron, sauce Worcestershire, tabasco, poivre moulu, sel de céleri*
- DAIQUIRI - Rhum blanc, sirop de sucre de canne, jus de citron vert*
- DRY MARTINI - Gin, vermouth blanc sec*
- LONG ISLAND ICE TEA - Gin, rhum blanc, tequila, vodka, cointreau, jus de citron, cola, sucre en poudre*
- MANHATTAN - Rye whisky, vermouth italien, angostura bitter*
- SOUR - Bourbon, jus de citron, sucre blanc*

Les Cocktails au Champagne **19 €**

- ALBERT SPRITZ - Apérol, limonade, jus de pamplemousse, champagne*
- NEGRONI SBAGLIATO - Campari, vermouth italien, champagne*

Les Créations de nos sommeliers **19 €**

- ALBERTO MULE - Kurt Welf (05-2018 à 05-2019) Gin, limoncello, citron vert, ginger beer*
- L'ISERE A CHAMONIX - Véronika Hrubá (12-2018 à 05-2020) Gin, Chartreuse jaune, IPA Mont-Blanc*
- AIGUILLE VERTE - Victor Odinet (05-2019 à 10-2019) Cardamome verte, rhum, génépi*
- 1903 - Marion Lebars (12-2018 à 05-2021) Gin, jus d'ananas, jus de citron vert, ginger beer*
- BITTER UP - Youri Greffe (Depuis 06-2020) Gin, verveine, Picon, jus de citron, tonic, poivre Sichuan*
- VALLEE VERTE - Mélanie Folliot (Depuis 05-2020) Génépi, menthe fraîche, liqueur de Saint Germain*

Les cocktails lauréats du Trophée Etoiles et Mont-Blanc **19 €**

- MONK SPIRIT - Florent Granjon - 1 ère édition - Gin, Chartreuse verte, jurançon, poivre Sichuan*
- BELLE EPOQUE - Mirko Passani - 2 ème édition - Chartreuse verte, gin, vermouth rouge, Lagavulin 16 ans*

Les sans alcool **9 €**

- VIRGIN PIÑA COLADA - Jus d'ananas, crème de coco, sirop de vanille, jus de citron vert*
- VIRGIN MOJITO - Menthe fraîche, jus de citron vert, jus de pomme, ginger beer, cassonade*



LES ALCOOLS DU QUARTZBAR

Le Porto 12 cl

Vin rouge issu de nombreux cépages rouges ou blancs
(touriga nacional, tinto cao, tinta barocca, malvoisie, mourisco,...).
La fermentation est arrêtée par adjonction d'alcool

Porto White, Niepoort	11 €
Porto Tawny 10 ans, Burmester	19 €
Porto 6 Grapes, Graham's	13 €
Porto Tawny 30 ans, Graham's	29 €
Porto Fine Tawny, Graham's	20 €

Les Vermouths et Anisés 8 cl et 4 cl

Les anisés sont des apéritifs à base d'alcool, de sucre et de plantes aromatiques (anis vert, badiane, réglisse...)

Campari, Suze	8 €
Martini, Dolin vermouth, Lillet blanc	8 €
Ricard, Pastis Henri Bardouin.	8 €

La Vodka 4 cl

Née au XVIème siècle et introduite en Russie où elle est devenue
boisson nationale, c'est une eau de vie de grain obtenue par
distillation du blé, seigle, orge, froment, maïs,...

Beluga Noble Russian Vodka (Russie)	40%	18 €
Elit Vodka (Russie)	40%	11 €
Belvédère Vodka (Pologne)	40%	11 €
Absolut Elyx (Suède)	40%	11 €
Grey Goose (France)	40%	11 €
Vodka Vertical des Pères Chartreux (France)	40%	11 €

Supplément - Tonic, jus d'orange, eau gazeuse, divers softs ajoutés **5 €**

La tequila 4 cl :

Eau de vie mexicaine tirée de la distillation du pulque obtenu par la
fermentation de la sève de maguey, plante grasse locale de la famille
des agaves.

Silver Patron	40%	14 €
Silver Patron Café	35%	14 €
Avion Silver	40%	26 €



LES ALCOOLS DU QUARTZBAR

Le gin 4 cl :

Résultat de la distillation de céréales (maïs, seigle)
aromatisées de baies de genièvre principalement

Bombay Sapphire, Tanqueray Ten (Angleterre)	40%	11 €
Hendrick's, Beefeater 24 (Angleterre)	40%	11 €
Akori Gin (Espagne)	40%	11 €
Glacialis (Italie)	40%	11 €
Altitude Gin de Chamonix (France)	40%	11 €
Cherry-Rocher à l'eau du Mont-Blanc (France)	40%	11 €
Oli'Gin, Gin à l'olive, Manguin (France)	40%	11 €
C'est Nous (France)	40%	11 €
Gin Edelweiss Xellent (Suisse)	40%	11 €

Supplément - Schweppes tonic premium mixer, Fever Tree tonic water,
ginger beer, ginger ale, jus d'orange, eau gazeuse...

5 €

Le rhum 4 cl :

Le Rhum est soit le résultat de la distillation du « jus de canne »
ou de mélasses (sucre non cristallisé).

Havana Club 3 ans (Cuba)	40%	8 €
Havana Club 7 ans (Cuba)	40%	12 €
Diplomatico – Reserva Exclusive (Venezuela)	43%	18 €
Diplomatico 2005 (Venezuela)	43%	35 €
Rhum Zacapa 23 ans (Guatemala)	40%	25 €
JM 15 ans millésime 2002 (Martinique)	41,5%	45 €
Clément VO (Martinique)	40%	12 €
Rhum « Gallant » Gwadinina (Guadeloupe)	42%	28 €
Ron Aldea Ambré Tradition (Iles Canaries)	43%	30 €
Ron Aldea Blanc Single Cane (Iles Canaries)	43%	22 €

Supplément - Tonic, jus d'orange, eau gazeuse,
divers softs ajoutés

5 €



LES ALCOOLS DU QUARTZBAR

Le whisky 4 cl:

Standard et old whiskies :

Le Blended Whisky est le fruit du travail du Master Blender,
C'est un assemblage de différent whisky de grain et de
Whisky Single Malt dans des proportions variants suivant les marques.

Johnnie Walker Black Label 12 ans	40%	14 €
Johnnie Walker Red Label	40%	14 €
The Famous Grouse	40%	14 €
Whyte & Mackay	40%	14 €
Mac Williams	40%	14 €
Johnnie Walker Blue Label Edition Limited	40%	39 €

American whiskies :

Les Etats Unis produisent différents Whiskies ou Whiskeys,
le plus connu est le Kentucky Bourbon à partir d'une bouillie de
céréales fermentées (51 % minimum de maïs, blé, seigle,
orge maltée).

Rye - Bulleit	45%	14 €
Bourbon - Bulleit ; Maker's Mark	45%	14 €
Tennessee whiskey - Jack Daniels	43%	14 €

Supplément - tonic, jus d'orange, eau gazeuse,
divers softs ajoutés

5 €

Irish whiskey :

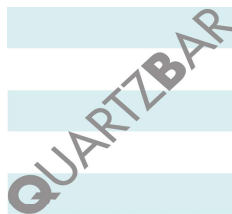
L'Irlande est le berceau de la plus ancienne distillerie (1608 Bushmills).
Ses whiskies sont le résultat de la distillation d'une bouillie de céréales
fermentées, dans des alambics de grande taille, donnant un produit
fruité, léger.

Jameson	40%	14 €
---------	-----	------

Whiskies japonais :

Les whiskys japonais sont élaborés sur une base de whisky écossais.
N'étant pas une pâle copie du Scotch, il a su emprunter à son lointain
cousin écossais le meilleur de son procédé d'élaboration tout en
poussant l'exigence de qualité à son paroxysme à tel point de ne pas
pouvoir choisir de meilleur whisky japonais tant chacun étonne par sa
justesse et sa précision en bouche.

Nikka Pure Malt	43%	18 €
-----------------	-----	------



LES ALCOOLS DU QUARTZBAR

Les malts :

De nombreux facteurs influencent le goût du Whisky :
 situation géographique de la distillerie, caractéristique de l'eau,
 variété de l'orge et de la tourbe, sélection des levures,
 forme de l'alambic, nombre de distillations, type de fûts utilisés
 années de vieillissement, millésime, assemblage, filtration, degré,...

Cardhu 12 ans (Speyside)	40%	18 €
Aberlour 10 ans (Speyside)	42%	18 €
Lagavulin 16 ans (Islay)	43%	22 €
Glenfiddich 18 ans (Speyside)	40%	22 €
Knockando 12 ans (Speyside)	43%	25 €
The Balvenie 12 ans (Speyside)	40%	28 €
Highland Park 1986 Signatory Vintage (Orkney)	53,4%	38 €
Glenmorangie 10 ans (Highland)	40%	20 €
Oban 14 ans (Highland)	43%	22 €
Haig Club Clubman (Lowlands)	40%	16 €

DÉCOUVRIR LES "SINGLE MALT"





LES ALCOOLS DU QUARTZBAR

Les Bas-Armagnac

4 cl

L'Armagnac est issu de cépages produisant un vin blanc (ugni blanc, colombar, folle blanche et baco, clairette et picpoul) et distillé dans un alambic à simple chauffe.

<i>Bas-Armagnac, Les Grands Assemblages, 8 ans, Darroze</i>	49%	35 €
<i>Bas-Armagnac, 1999, Darroze</i>	49%	40 €
<i>Bas-Armagnac, Domaine Boingnières Folle Blanche 1986</i>	49%	44 €
<i>Bas-Armagnac, Domaine Boingnières Folle Blanche 1981</i>	49%	64 €
<i>Bas-Armagnac, Domaine Boingnières Cépages Nobles 1976</i>	48%	44 €
<i>Bas-Armagnac, Domaine Boingnières 1968</i>	48%	82 €
<i>Dégustation des millésimes 1981 et 1976</i>	2 cl chacun	50 €

Le Cognac

4 cl

Eau de vie élaborée en Charente et Charente-Maritime à partir des seuls cépages autorisés (ugni blanc, colombar, folle blanche).

Le Cognac est le fruit d'une double distillation dans les alambics charentais et un vieillissement plus ou moins prolongé en fûts de chêne.

<i>Cognac Tesseron Lot 29 XO Exception</i>	40%	65 €
<i>Cognac Tesseron Lot 53 XO Perfection</i>	40%	45 €
<i>Cognac Delamain Pale & Dry</i>	40%	35 €
<i>Cognac Rémy Martin</i>	40%	24 €
<i>Cognac Hennessy Very Special</i>	40%	24 €

Dégustation de Cognac

<i>Tesseron Lot 29 XO et Tesseron Lot 53 XO</i>	2 cl chacun	50 €
---	-------------	-------------

Le Calvados

4 cl

Eau de vie de cidre, jus fermenté de pommes spécifiques dont l'aire de production se situe dans le nord-ouest de la France.

Le plus réputé est le Calvados du Pays d'Auge autour de Lisieux.

<i>Calvados Pierre Huet, Tradition 15 ans</i>	40%	20 €
<i>Calvados Morin, Napoléon 25 ans</i>	43%	30 €
<i>Calvados Morin, Réserve ancestrale</i>	42%	75 €
<i>Calvados Serge Desfrieches et Fils, 5 ans d'âge</i>	42%	18 €
<i>Calvados Serge Desfrieches et Fils, Prestige</i>	42%	25 €



LES ALCOOLS DU QUARTZBAR

Eaux de vie et spiritueux	4 cl	
<i>Eau de vie de poire William, Brana</i>	44%	19 €
<i>Eau de vie de clémentine, Brana</i>	44%	26 €
<i>Eau de vie de vieille prune fût de chêne, Brana</i>	43%	19 €
<i>Eau de vie de framboise, Brana</i>	42%	19 €
<i>Eau de vie de mirabelle, Massenez</i>	40%	14 €
<i>Eau de vie de quetsche, Massenez</i>	40%	14 €
<i>Eau de vie de framboise sauvage, Massenez</i>	40%	18 €
<i>Eau de vie de poire William VEP Massenez</i>	40%	17 €
<i>Abricotine, Morand, AOP Valais</i>	43%	22 €
<i>Williamine, Morand, AOP Valais</i>	43%	14 €
<i>Eau de vie d'olive, Manguin</i>	41%	25 €
<i>Eau de vie d'abricot Quintessence, Manguin</i>	45%	25 €
<i>Eau de vie de coing, Windholtz</i>	45%	15 €
<i>Eau de vie de Kirsch, J. Bertrand</i>	45%	18 €
<i>Eau de vie d'Aspérule odorante, Reine des Bois, Metté</i>	45%	16 €
<i>Grappa de Tignanello, Domaine Antinori</i>	43%	15 €
<i>Grappa de Cédric Flaction</i>	43%	15 €
<i>Fine de Bourgogne Hors D'Age, Guy Roulot</i>	43%	18 €
<i>Marc de Bourgogne, la Romanée Conti 1995</i>	40%	350 €
Liqueurs à base de fruits ou de plantes	6 cl	
<i>Gentiane des Pères Chartreux</i>	23%	18 €
<i>Liqueur Chambord</i>	17%	12 €
<i>Liqueur Saint-Germain</i>	20%	12 €
<i>Cointreau</i>	40%	12 €
<i>Grand Marnier Cordon rouge</i>	40%	10 €
<i>Mandarine Napoléon</i>	38%	10 €
<i>Cherry Peter Heering</i>	24%	12 €
<i>Amaretto Disaronno</i>	25%	15 €
<i>Bénédictine</i>	40%	10 €
<i>Fernet Branca</i>	40%	13 €
<i>Get 31, Get 27</i>	21%	15 €
<i>Liqueur de cédrat, Mavela</i>	24%	14 €
<i>Limoncello, Arechi</i>	35%	14 €
<i>Ginfusions (rhubarbe et menthe)</i>	21%	14 €
Liqueur à base de whisky		
<i>Baileys</i>	17%	15 €



LES ALCOOLS DU QUARTZBAR

La liqueur des Pères Chartreux en quelques mots

4 cl

La Chartreuse est une liqueur élaborée aujourd'hui exclusivement par les moines de la Grande Chartreuse, à Voiron près de Grenoble.

Elle est le fruit d'une recette inchangée depuis 1605 avec à la fois distillations et macérations de 130 plantes. La recette est un secret connu de seulement 3 moines liquoristes, lequel est protégé par des vœux de silence.

Aucun d'entre eux ne connaît la totalité de la formule pour ainsi garantir son secret pour les siècles à venir.

Liqueur digestive de Genépi des Pères Chartreux	40%	14 €
Liqueur du 9 ^{ème} Centenaire des Pères Chartreux	47%	18 €
Chartreuse jaune Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France	45%	16 €
Chartreuse jaune Cuvée Santa Tecla 2011	43%	16 €
Chartreuse jaune Cuvée Reine des Liqueurs Edition Limitée 1440 bt	43%	20 €
Chartreuse jaune V.E.P Vieillissement Exceptionnellement Prolongé	42%	22 €
Chartreuse élixir 1605	56%	23 €
Chartreuse verte V.E.P Vieillissement Exceptionnellement Prolongé	54%	22 €

Nos Chartreuses de Tarragone

2 cl

Chartreuse Jaune Tarragone 1957	40%	90 €
Chartreuse Jaune Tarragone 1966-1973 « La Fabiola »	40%	140 €
Chartreuse Jaune Tarragone 1965-1985 « La Fabiola »	40%	140 €
Chartreuse Verte Tarragone 1951 « El Licor Cumbre »	55%	140 €
Chartreuse Verte Tarragone 1972-1976	55%	90 €
Chartreuse Verte Tarragone 1965-1985 « La Fabiola »	55%	140 €

La dégustation comparative de Chartreuses

2 v de 2 cl **100 €**

(V.E.P. Jaune comparée à la fameuse Tarragone 1957 Jaune)

VEP correspond à 12 ans d'élevage en demi-muids de chêne avant

la mise en bouteille. La Chartreuse V.E.P. (Vieillissement Exceptionnellement Prolongée) est élaborée en version verte et jaune, la verte au goût de plante plus prononcé titre 54 % et la jaune, plus douce et plus parfumée 42 %.



LES ALCOOLS DU QUARTZBAR

En 1903, les chartreux furent sommés de quitter leur monastère. Les moines liquoristes choisirent la ville de Tarragone en Espagne pour poursuivre l'élaboration de leur précieuse et célèbre liqueur. En 1921 ils réintègrent la France en distillant jusqu'en 1929, à Marseille. Après une période à Fourvoirie interrompue par un éboulement, viendra le retour définitif des pères à la Grande Chartreuse en 1940 où l'élaboration se poursuit actuellement.

En 1989, les Chartreux décident de fermer la distillerie de Tarragone pour ne garder qu'un lieu de production. Depuis lors, les passionnés de Chartreuse collectionnent les bouteilles témoins de la période Tarragone, ces dernières ayant une patine, une complexité hors norme.

La qualité des eaux de vie de vin utilisées pour les macérations en Espagne ont apporté une pureté allée à la recette identique des trois liquoristes. Cette liqueur de tout temps appelée « Reine des Liqueurs » est la seule à se complexifier avec le temps, mûrissant même en bouteille, la verte met plus de temps à s'affiner, la jaune, plus douce se patine plus aisément, dégageant des arômes de réglisse, de miel et plantes. Elles sont ainsi des liqueurs à la fois de méditation et bien sûr digestives.

A few words about Chartreuse...

Chartreuse is made only by Carthusian Monks of La Grande Chartreuse near Grenoble, France.

Chartreuse today is still made from mainly 130 Alpine herbs according to an ancient 1605 formula.

The secret method of preparation is shared by three Carthusian Brothers and is protected by vows of silence.

No one knows the full formula to insure its secrecy for centuries to come.

Chartreuse is sold as a Green or Yellow liqueur, the green is 110 proof with quite a bite and the yellow is 80 proof, sweeter and less alcoholic.

Each type is also available actually in a rare V.E.P. which means at least 12 years in large wood barrels before bottling.

In 1903, the Order was expelled because of a law forbidding any sort of religious order.

The Monks dispersed to Tarragona, Spain, and started a second distillery there.

In 1989, the Chartreux decided to close the distillery of Tarragona, keeping Voiron, France as the only place of elaboration. From then, collectors all around the world tried to find bottles of the liquor made in Tarragona, those old bottles are very interesting for the connoisseurs, knowing that the main difference of the recipe was the quality of the eau de vie of maceration of the plants, which only came from wine distillation.

The only liqueur to have a colour named after it, Chartreuse is famous for a flavor and fragrance totally unexpected, remarkably beguiling, unique in all the world. Chartreuse's lovers realized that this liquor is the only one which increase its complexity ageing in the bottle. With the time an amazing bouquet of flavours such as licorice, honey and sweet spices appears and then those liquors becomes the best for meditation and definitely help to digest well after a meal. The "regular" cuvee green and yellow can be also enjoyed in cocktails very popular mixed with tonic or soda, accented by a slice of lemon.

The Special Chartreuse Tasting

(V.E.P. Yellow compared with famous Tarragona Liqueur Yellow 1957)

2 g of 2 cl **100 €**

QUARTZBAR

GRANDE CHARTREUSE

Un bon repas ne se termine
pas sans **CHARTREUSE**
La liqueur des PERES CHARTREUX
a sa place sur toutes les tables





LES ALCOOLS DU QUARTZBAR

Bières du Mont-Blanc	33 cl	
<i>Ce sont des bières locales, provenant de la brasserie du Mont Blanc, et brassées à l'eau des glaciers. Nous vous proposons :</i>		
<i>La Blanche -</i>	4,7%	7 €
<i>Bière blanche légère et rafraîchissante, offrant des notes acidulées d'agrumes grâce aux écorces d'oranges curaçao et des grains de coriandre.</i>		
<i>La Blonde -</i>	5,8%	7 €
<i>Bière ronde, riche et équilibrée possédant des arômes maltés, ainsi que des notes florales et fruitées.</i>		
<i>La Rousse -</i>	6,5%	
<i>Bière ambrée aux trois malts, offrant une bouche ample aux arômes de caramel et de noisettes grillées, puis finalement des notes fruitées.</i>		
<i>La Cristal I.P.A -</i>	4,7%	7 €
<i>Bière blonde légère, rafraîchissante et finement houblonnée possédant des notes de fleurs et d'agrumes.</i>		
1664	25 cl	
<i>Bière blonde française élaboré uniquement à partir de « strisselspalt » (houblon alsacien uniquement). Moelleuse et complexe.</i>		
<i>Fine amertume et des notes de houblon, malt et fruits.</i>	5,5%	4 €
Heineken 0.0	25 cl	
<i>Bière blonde de type lager aux arômes de céréales, malt d'orge et miel.</i>		
<i>Légère et désaltérante, toute la fraîcheur d'une lager sans alcool</i>		4 €

LES SOFTS DU QUARTZBAR

Les eaux micro-filtrées		
<i>Aqua Chiara « Albert 1er » gazeuse ou plate</i>	70 cl	4 €
Eaux minérales		
<i>Evian, Badoit, San Pellegrino</i>	50 cl	5 €
<i>Châteldon, Badoit, Evian</i>	75 cl	7 €
<i>Perrier</i>	33 cl	5 €
Soft drinks et sodas		
<i>Nectars et jus de fruits Bissardon</i>	25 cl	8 €
<i>Thé glacé maison</i>		6 €
<i>Orange pressée</i>		6 €
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro</i>	33-25 cl	5 €
<i>Fever-Tree tonic, Fever-Tree ginger beer</i>	20 cl	5 €
<i>Schweppes original mixer: original, ginger beer, ginger ale,</i>		
<i>San Pellegrino Bitter</i>	10 cl	5 €



LES BOISSONS CHAUDES DU QUARTZBAR

Thés naturels et parfumés

Thé vert Sencha Fukuyu «natural leaf »

Thé vert apportant des notes végétales rafraîchissantes et une légère amertume

Thé vert à la menthe

Mélange de thé vert et de menthe, désaltérant et rafraîchissant

Thé vert jasmin

Végétal et fleuri. Un cru idéal pour s'initier au thé vert.

Rooibos ou « thé rouge » écorce d'arbuste d'Afrique du sud

Saveurs de pain d'épices, d'oranges amères et de cerises noires

Thé de Ceylan

Thé noir aux saveurs boisées idéal pour le petit-déjeuner avec du lait

Thé des Indes « Darjeeling »

Thé léger et délicat, aux notes fraîches intense. Idéal nature

Thé English Breakfast

Thé idéal pour commencer la journée, accompagné d'un nuage de lait

Thé Earl Grey supérieur pointes blanches

Notes dominantes d'agrumes

Étoile du désert

Un thé noir à base de notes de gingembre et pétales de fleur

6 €

Temps d'infusion

3 min

3 min

3 min

4 min

4 min

4 min

5 min

5 min

5 min

Infusions du jardin fraîches ou séchées

Verveine

Apaisante et digestive

Menthe

Favorise la digestion

Tilleul

Facilite le sommeil

Camomille

Vertus multiples dont l'apaisement des migraines

Bouton de roses d'orient

Riche en vitamine C

Infusion Samba

Fleur d'hibiscus, pétales de fleurs et fruits exotiques

Tisane Bali

Fruits exotiques, tilleul et verveine

6 €

Temps d'infusion

5 min

5 min

5 min

5 min

5 min

5 min

5 min



LES BOISSONS CHAUDES DU QUARTZBAR

Le café

Café Brésil Bob – O – Link (Torréfaction du Mont-Blanc, France)

Pur arabica provenant du Brésil. Fruit d'une culture respectant l'environnement.

Café rond en bouche avec des notes de fraise, d'ananas, caramel et cacao.

Café Miscela Midori (Caffé Musetti, Italie)

75% Arabica et 25% Robusta. Café biologique provenant d'Amérique centrale, du Kenya et d'Éthiopie. Goût prononcé, arômes de noisettes et fruits jaunes.

Café expresso, expresso décaféiné

4 €

Cappuccino, double expresso

6 €

LA CAVE A CIGARES DU QUARTZBAR

Hoyo De Monterrey Epicure N°2, (Havane, Cuba)

29 €

Partagas Serie P N°4, (Havane, Cuba)

29 €

Romeo y Julieta, N°1 (Havane, Cuba)

18 €

Romeo y Julieta N°3 (Havane, Cuba)

18 €

Montecristo Master, (Havane, Cuba)

40 €

Animation musicale « Live » en saison.

Détail du programme disponible sur notre site internet.

Live music during the season. More details available in our website.