



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 Hors d'âge de la maison Baud

Hors d'âge Ham from the house Baud

100 gr **24 €**

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 **105 €**

50 grs **156 €**

Les fromages / Aged cheeses

25 €

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

12cl

White wines served mostly by 12 cl glass

Bourgogne - Chablis "Tête d'Or", Domaine Billaud-Simon

21 €

Cette cuvée dévoile une robe or intense avec un bouquet de pierre à fusil, fleurs, fruits blancs et noisettes. En bouche, le vin est puissant et onctueux avec une tension minérale et des notes grillées, mielleuses et fruitées.

Hasard, Pierre Vaisse, 2018

17 €

Une cuvée 100% Viognier qui surprend par sa chair. Des notes fruitées, de pomelos et fleurs blanches. Une bouche fraîche et gourmande à la finale particulièrement longue.

Roussette de Savoie, Les Chemins, Château Le Lucey, 2022

18 €

Cette cuvée les Chemins, présente une belle vivacité et une grande pureté aromatique avec une longue finale minérale et de citron frais

Savoie - Chignin Bergeron "Lucien", Adrien Berlioz, 2021

17 €

Le Grenache blanc offre une élégante complexité et un caractère unique. Vous devinerez des notes de citron frais, d'abricot et de pamplemousse.

Côte-du-Rhône Blanc, Domaine Jamet, 2015

17 €

Fruit de l'union de Marsanne, Roussanne et d'une pointe de Viognier, son caractère finement aromatique est particulièrement étoffé en bouche. La texture, suave et juteuse, nous régale de son ampleur. Une finale ronde et florale, notamment sur des notes de camomille.

Blanc - Loire - Savennières La Roche aux Moines, Domaine aux Moines

33 €

Ce Savennières Roche-aux-Moines est une franche réussite. Le vin est pur, offrant des arômes de fruits blancs, de fruits secs, de lies et une touche minérale. La bouche est longue, avec une finale impressionnante en persistance sapide, délicate.

Castelnaud de Suduiraut, Château Suduiraut, 2015

21 €

Le nez s'ouvre sur la gourmandise et la fraîcheur de notes d'agrumes frais, délicatement acidulées. La sucrosité se pare d'une incroyable sensation de fraîcheur, et la longueur est tout bonnement spectaculaire.

Côtes de Provence Rosé, Clos Mirage, 2021

18 €

Une belle intensité où se découvrent des arômes d'épices, de pêche de vigne et d'agrumes tels que le citron et le pamplemousse. Une dégustation tout en finesse, parfaitement enrobée.



Notre sélection de vins rouges

12 cl

Red wines served mostly by 12 cl glass

Savigny-Les-Beaune 1er Cru Les Lavières, Camus Bruchon, 2020

31 €

D'une belle couleur rubis, sa robe apparaît lumineuse et très intense.

En bouche, ses tannins sont soyeux, veloutés et élégants.

Bordelais - Les Ormes de Pez, Saint-Estèphe, 2016

19 €

Il s'agit d'un vin puissant, charnu et gourmand. Il présente les caractéristiques typiques des vins appartenant à l'appellation Saint Estèphe, à savoir la rondeur et l'élégance.

Domaine de l'Ostal, La Livinière, J-M. Cazes, 2017

18 €

En bouche, le vin est soyeux, ample et allie des notes séduisantes de fruits rouges mûrs aux essences caractéristiques du terroir (garrigue, lavande, thym, santal).

Persan, Octavie, Adrien Berlioz, 2020

18 €

Cette cuvée de grande pureté dans laquelle les notes épicées et florales se conjugent à merveille avec une chair de petits fruits rouges

Côte-Rôtie, Domaine Jamet, 2010

42 €

La cuvée classique de Côte-Rôtie est élaborée à partir de vingt parcelles différentes, afin de représenter une belle synthèse des terroirs de l'appellation Côte-Rôtie.

Vinifié en vendanges entières, il est élevé pendant vingt-deux mois en barriques



Les champagnes à la coupe

	12cl	
<p>Champagne AR Lenoble Rosé Terroirs</p> <p><i>Depuis plus de cent ans la Maison Castelnau offre à travers son champagne le savoir faire d'un grand vignoble champenois réparti sur 900 hectares de la montagne de Reims, la Vallée de la Marne ou encore le vignoble de l'Aube. Ainsi avec ses cépages de pinots noir, meunier et de chardonays, le vignoble de Castelnau est d'une forte diversité ce qui lui permet de créer des cuvées d'exceptions.</i></p>		28 €
<p>Champagne Christophe Mignon "ADN de Meunier"</p> <p><i>L'histoire commence en 1882, Édouard Moutardier, fils d'agriculteurs épousa Marie Lanne, fille de viticulteurs. Dès lors, tous deux écrivirent les premières pages de l'histoire du domaine familial. En effet, ils donnèrent vie à la première génération de ce qui allait devenir une longue lignée de vignerons passionnés... Installés près des villages de Leuvrigny et de Festigny, Laurence et Christophe Mignon donnent ses lettres de noblesse au meunier de la vallée de la Marne. Cette cinquième génération cultive avec exigence son vignoble.</i></p>		25 €
<p>Champagne MV17 Grand Cru Henri Giraud</p> <p><i>Aÿ, terre de champagne en Champagne et demeure de la maison Henri Giraud, a toujours été un terroir viticole exceptionnel. Les champagnes Henri Giraud sont élevés en fûts de chêne, fûts tous en provenance de la forêt d'Argonne voisine. Le champagne Henri Giraud, c'est une quête d'esthétisme et une volonté de transmettre la richesse d'un patrimoine viticole qui dépasse la simple élaboration du champagne.</i></p>		35 €



LES COCKTAILS DU QUARTZBAR

Le cocktail du jour 15 €

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 Odinot (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, Benedictine, jus de citron, tonic, poivre Timut

GOLDEN WIND - Kylian Guilmin (Depuis 12-2021) Rhum, Mandarine Napoléon, jus d'ananas & Passion, poivre Timut

MONT-BLANC - Jules Vaucher (Depuis 06-2022) Jack Daniel's Fire, Amaretto Disaronno, Frangelico, lait

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 Tawny 10 ans, Graham's	18 €
Porto Tawny 20 ans, Graham's	24 €

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,...

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 €
Volcan	40%	23 €
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 Cassis (41,5%) (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 Exclusiva (Venezuela)	43%	18 €
Diplomatico 2005 (Venezuela)	43%	35 €
JM 15 ans millésime 2002 (Martinique)	41,5%	45 €
Clément VO (Martinique)	40%	12 €
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 €
Vermont whiskey - Whistle Pig 10 ans	50%	22 €

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 €
Connemara (Louth County)	43%	21 €

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 From the Barrel	43%	20 €
Nikka Coffee	43%	22 €



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 €
Laphroaig 10 ans (Islay)	40%	18 €
Highland Park 1986 Signatory Vintage (Orkney)	53,4%	38 €
Oban 14 ans (Highland)	43%	22 €



LES ALCOOLS DU QUARTZBAR

Les Bas-Armagnac

4 cl

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

<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 1968</i>	48%	82 €

Le Cognac

4 cl

*Eau de vie élaborée en Charente et Charente-Maritime à partir des seuls cépages autorisés (ugni blanc, colombard, 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 Hennessy XO</i>	40%	44 €

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 sans Alcool, Seedlip, Citrus & Herbs</i>	0%	9 €
<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 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 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>Frangelico</i>	20%	14 €
<i>Amaretto Disaronno</i>	25%	15 €
<i>Absinthe</i>	65%	28 €
<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)</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%	28 €
Chartreuse jaune Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France	45%	26 €
Chartreuse jaune Cuvée Reine des Liqueurs Edition Limitée 1440 bt	43%	35 €
Chartreuse jaune V.E.P Vieillessement Exceptionnellement Prolongé	42%	35 €
Chartreuse élixir 1605	56%	30 €
Chartreuse verte V.E.P Vieillessement Exceptionnellement Prolongé	54%	32 €

Nos Chartreuses de Tarragone

2 cl

Chartreuse Verte Tarragone 1972-1976	55%	140 €
Chartreuse Verte Tarragone 1973-1985	55%	140 €
Chartreuse Jaune Tarragone 1965-1969 « La Fabiola »	45%	140 €

La dégustation comparative de Chartreuses

2 v de 2 cl **100 €**

(V.E.P. Verte comparée à la fameuse Tarragone Verte 1973-1985)
VEP correspond à 12 ans d'élevage en demi-muids de chêne avant la mise en bouteille. La Chartreuse V.E.P. (Vieillessement Exceptionnellement Prolongé) 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 alliée 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 connaisseurs, 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. Green compared with famous Tarragona Liquor Green 1972-1976)

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	5 €
 Eaux minérales		
<i>Evian, Badoit</i>	50 cl	5 €
<i>Châteldon, 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 natures et parfumés

7 €

Temps d'infusion

Thé vert Sencha Fukuyu «natural leaf »	3 min
Thé vert apportant des notes végétales rafraîchissantes et une légère amertume	
Thé vert à la menthe	3 min
Mélange de thé vert et de menthe, désaltérant et rafraîchissant	
Thé vert jasmin	3 min
Végétal et fleuri. Un cru idéal pour s'initier au thé vert.	
Rooibos ou « thé rouge » écorce d'arbuste d'Afrique du sud	4 min
Saveurs de pain d'épices, d'oranges amères et de cerises noires	
Thé de Ceylan	4 min
Thé noir aux saveurs boisées idéal pour le petit-déjeuner avec du lait	
Thé des Indes « Darjeeling »	4 min
Thé léger et délicat, aux notes fraîches intense. Idéal nature	
Thé English Breakfast	5 min
Thé noir idéal pour commencer la journée, accompagné d'un nuage de lait	
Thé Earl Grey supérieur pointes blanches	5 min
Notes dominantes d'agrumes	
Étoile du désert	5 min
Un thé noir à base de notes de gingembre et pétales de fleur	

Infusions du jardin fraîches ou séchées

7 €

Temps d'infusion

Verveine	5 min
Apaisante et digestive	
Menthe	5 min
Favorise la digestion	
Tilleul	5 min
Facilite le sommeil	
Camomille	5 min
Vertus multiples dont l'apaisement des migraines	
Bouton de roses d'orient	5 min
Riche en vitamine C	
Infusion Samba	5 min
Fleur d'hibiscus, pétales de fleurs et fruits exotiques	
Tisane Bali	5 min



LES BOISSONS CHAUDES DU QUARTZBAR

Le café

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

5 €

Cappuccino, double expresso

7 €

Animation musicale « Live » en saison.

Détail du programme disponible sur notre site internet.

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