LA CARTE DU BAR

Hugo Moison, Jérémy Lapierre, Kylian Guilmin,et Youri Greffe, vous souhaitent une agréable navigation.

A grignoter

Assiette de féra fumée du Léman

Filet de féra fumé à l'Albert 1er *Smoked Féra fish from lake Geneva*	100 gr	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 foies gras de chez Dupérier servi en bocal et chutney du moment *Dupérier "foie gras" terrine and mioment chutney*	130 gr	40 €

Les filets de perches du Léman

En filets poêlés meunière *Pike perch filets from lake Lake Geneva meunière*	150 gr	17 €

Les caviars

Caviar Oscietre boîte de	30 gr	105 €
Caviar Oscietre boite de	50 gr	156 €

Servie avec blinis et crème
Accompanied withe bliçnis and cream

Les fromages

25 €

Les Desserts

Fondant chocolat amer *Bitter Chocolate cake*	12 €
Tarte maison aux fruits de saison *Home Made fruit pie*	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.

La suggestion de vins servis au verre

Les champagnes

Champagne Franck Verlet "Séracs"	N.M	25 €
Champagne Billecart-Salmon Brut Rosé	N.M	28 €
Champagne Henri Giraud MV18	N.M	35 €

Les vins blancs secs

Bourgogne - Côte d'Or "Clos Du Moulin", Bouzereau	2020	24 €
Savoie - Altesse "Zulime", Adrien Berlioz	2022	17 €
Vallée du Rhône - Roussanne « Sous les Etoiles », Le Devay	2022	21 €
Autriche - Grüner Veltliner « L&T », Weingut Bründlmayer	2021	15 €

Le vin rosé

Côtes de Provence - Clos Mirage	2021	18 €

Les vins rouges

Bourgogne - Chassagne-Montrachet, Fontaine Gagnard	2019	27 €
Sud-Ouest - Cahors « K-nom», Troteligotte, Emmanuel Rybinski	2018	16 €
Savoie - « Bibi », Gilles Berlioz	2022	17 €
Bordelais - Château Tournefeuille « La Cure », Lalande-de-Pomerol	2016	27 €

La selection Prestige

Blanc - **Loire -** Saumur Brézé, Guiberteau	2020	30 €
Rouge - **Vallée du Rhône -** Côte-Rôtie, Domaine Jamet	2010	42 €

Les bouteilles de vins sont conservées dans notre Enomatic au QuartzBar, permettant une dégustation de vins de qualité à une température de service parfaite.

Les cocktails du Quartzbar

Les Créations de nos sommeliers

19 €

Alberto Mule - gin, Limoncello, Citron vert, Ginger beer
Kurt Welf(05-2018 à 05-2019)

L'isere à Chamonix- Gin, Chartreuse, Bière du mont blanc IPA
Véronika Hrba (12-2018 à 05-2020)

Aiguille Verte- Cardamone verte, Rhum, Jus de Citron jaune
Victor Odinot (05-2019 à 10-2019)

1903 - Gin, Jus d'ananas, Jus de citron vert, Ginger beer
Marion Lebars (12-2018 à 05-2021)

Bitter Up - Gin, Benedictine, Verveine, jus de citron, tonic, poivre de timut
Youri Greffe (Depuis 06-2020)

Golden Wind - Rhum, mandarine napoléon Jus d'ananas, Jus de passion, Poivre de timut
Kylian Guilmin (Depuis 12-2021)

Mont- Blanc - Jack Daniel's Fire, Amaretto, Frangelico, Lait
Jules Vaucher (12-2021 à 10-2023)

Le Trièves - Amaretto, Chartreuse verte, Gin xellent, Jus de citron
Jéremy Vial (04-2023 à 10-2023)

Les cocktails Lauréats du trophée étoiles et Mont-Blanc

Monk Spirit - Gin, Chartreuse verte, Jurançon, Poivre de Sichuan
Florent Granjon - 1er édition

Belle époque - Gin, Chartreuse verte, Vermouth rouge, Lagavulin 16 ans
Mirko Passani - 2eme édition

Les cocktails du Quartzbar

Le cocktail du jour 15 €

Les Classiques 17 €

Americano - Campari, Vermouth Italien, Eau Gazeuse
Bloody Mary - Vodka, Jus de Tomate, jus de citron, tabasco, poivre, 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
Manhattan - Rye whisky, Vermouth rouge, Angostura bitter
Negroni - Campari, Vermouth Italien, Gin
Sour - Boubon, Jus de citron, Sucre blanc

Les Cocktails au Champagne 19 €

Albert Spritz - Apérol, Limonade, Jus de pamplemousse, Champagne
French 75 - Gin, Jus de citron jaune, Sirop de sure de canne, Champagne
Negroni Sbagliato - Campari, Vermouth Italien, Champagne

Un goût d'hiver

Vin chaud - Vin rouge, sucre de canne, cannelle, orange 15 €
Irish Cofee - Whisky, Sirop de sucre, Café, crème montée 17 €

Les sans alcool 9 €

Virgin Piña colada - jus d'ananas, crème de coco, sirop de vanille, jus de citron vert
Virgin Negroni - Seedleep, jus de pamplemousse, san pellegrino bitter
Mer de glace - Seedleep, jus de citron, sucre de canne
Topaze - Jus d'ananas, jus de passion, Jus de citron vert, sirop de vanille
Rubis - Jus de fraise, Jus de myrtille, jus de framboise

Les Boissons sans alcools

Les eaux minérales

Chateldon, Evian	75cl	7 €
Aqua Chiara Albert 1er, gazeuse ou plate	70cl	5 €
Evian, Badoit	50cl	5 €
Perrier	33cl	5 €

Soft drinks et sodas

Nectars et jus de fruits Bissardon	25cl	8 €
Orange pressée		6 €
Thé glacé maison		6 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33cl	5 €
Fever-Tree tonic, Fever-Tree ginger beer	20cl	5 €
Schweppes original mixer: original, ginger beer		5 €
San Pellegrino Bitter	10cl	5 €

Les apéritifs

	7 cl	8 €
Campari		
Lillet : blanc, rouge		
Dolin : blanc, rouge		
Chambéry : blanc, rouge		
Martini : blanc, extra-dry, rouge		
Noilly prat		
Suze		

Anisés	4 cl	8 €
Pastis Henri Bardouin		
Pastis 51		
Ricard		

Porto	12 cl	
Graham's Tawny 10 ans		18 €
Graham's Tawny 20 ans		24 €
Graham's Tawny 2012		
Niepoort's blanc		

Bières bouteilles

Sélection de bières de la brasserie du Mont-Blanc	33 cl	7 €
La blonde :Bière ronde, riche aux arômes florales et fruitées		
La blanche : légère et rafraîchissante, offrant des notes acidulées d'agrumes		
La Cristal IPA : Bière finement houblonnée possédant des notes de fleurs et d'agrumes.		
La rousse : Ample aux arômes de caramel et de noisettes grillées,		

1664 : Bière blonde française élaboré uniquement à partir de « strisselspalt »	25 cl	4 €
Heinekeken 0.0 : Bière Blonde houblonnée et rafraîchissante sans alcool		

Les spiritueux

A base de plantes

Rhums

	4 cl
Havana Club 3 ans (Cuba)	8 €
Havana Club 7 ans (Cuba)	12 €
Diplomatico – Reserva Exclusive (Venezuela)	18 €
Diplomatico 2005 (Venezuela)	35 €
JM 15 ans millésime 2002 (Martinique)	45 €
Ron Aldea Ambré Tradition (Iles Canaries)	30 €
Ron Aldea Blanc Single Cane (Iles Canaries)	22 €

Tequila

	4 cl
Silver Patron	14 €
Silver Patron Café	14 €
Volcan	23 €
Avion Silver	26 €

A base de grain

Vodka

4 cl 11 €

Elit Vodka (Russie)
Belvère (Pologne)
Absolut Elyx (Suède)
Grey Goose (France)
Vertical des pères Chartreux (France)

Gin

4 cl 11 €

Bombay sapphire
Hendrick's
Beefeater24
Tanqueray-Ten
Plymouth
Altitude Gin de Chamonix (France)
Oli'Gin, Gin à l'olive, Manguin (France)
C'est Nous (France)
Gin Edelweiss Xellent (Suisse)
Akori Gin (Espagne)
Glacialis (Italie)

Supplément - Schweppes tonic premium mixer,
Fever Tree tonic water,ginger beer, ginger ale, jus d'orange, eau gazeuse... 5 €

Whiskies

Whiskies Écossais

	4 cl

Blends Écossais

Johnnie Walker Black Label 12 ans	14 €
Johnnie Walker Red Label	14 €
The Famous Grouse	14 €
Johnnie Walker Blue Label Edition Limited	39 €

Single Malts

Cardhu 12 ans (Speyside)	18 €
Aberlour 10 ans (Speyside)	18 €
Glenfiddich 18 ans (Speyside)	22 €
Lagavulin 16 ans (Islay)	22 €
Laphroaig 10 ans (Islay)	18 €
Oban 14 ans (Highland)	22 €

Whiskies Irlandais

Haig Club	16 €
Connemara	21 €

Whiskies Americains

Bulleit, Rye	14 €
Bulleit, Bourbon	14 €
Maker's Mark, Bourbon	14 €
Jack Daniels, Tennessee Whiskey	14 €
Whistle Pig 10 ans, Vermont Whiskey	22 €

Whiskies Japonais

Nikka From the Barrel	20 €
Nikka Coffee	22 €

A base de vin

Cognac

	4 cl
Cognac Tesseron Lot 29 XO Exception	65 €
Cognac Tesseron Lot 53 XO Perfection	45 €
Cognac Hennessy XO	44 €
Cognac CF Xo Ragnaud Sabourin	39 €
Cognac Mil. 1989 Ragnaud Sabourin	35 €
Cognac Réserve Spéciale Ragnaud Sabourin	27 €

	2 cl
Dégustation de Cognac	
Tesseron Lot 29 XO et Tesseron Lot 53 XO	50 €

Armagnac

	4 cl
Bas-Armagnac, Domaine Boingnères Folle Blanche 1986	44 €
Bas-Armagnac, Domaine Boingnères Folle Blanche 1981	64 €
Bas-Armagnac, Domaine Boingnères 1968	82 €

A base de cidre

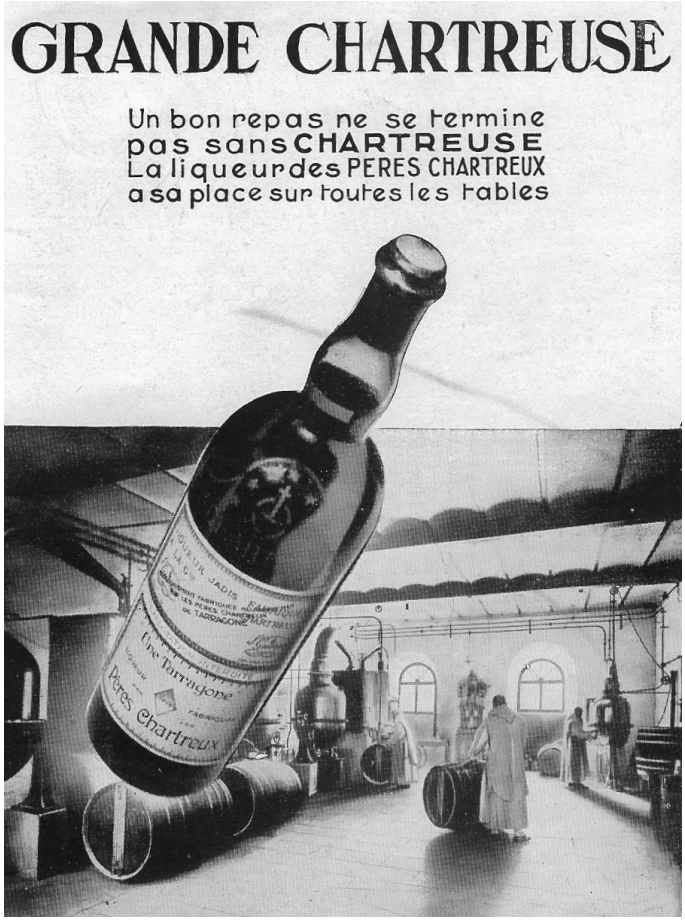
Calvados

	4 cl
Calvados Serge Desfrieches et Fils, 5 ans d'âge	18 €
Calvados Serge Desfrieches et Fils, Prestige	25 €
Calvados Domfrontais, Lemorton 6 ans	18 €
Calvados Domfrontais, Lemorton 20 ans	28 €
Calvados Domfrontais, Lemorton 1968	49 €

A base de fruit

	4 cl
Eau de vie de poire William, Brana	19 €
Eau de vie de framboise, Brana	19 €
Eau de vie de vieille prune fût de chêne, Brana	19 €
Eau de vie de clémentine, Brana	26 €
Eau de vie de mirabelle, Massenez	14 €
Eau de vie de quetsche, Massenez	14 €
Eau de vie de mirabelle de Lorraine, Mélanie	19 €
Eau de vie de poire williams, Mélanie	14 €
Eau de vie de quetsche, Mélanie	14 €
Eau de vie de prune Reine-Claude, Mélanie	14 €
Abricot, Morand, AOP Valais	22 €
Eau de vie d'olive, Manguin	25 €
Eau de vie de Kirsch, J. Bertrand	18 €
Grappa de Cédric Flaction	15 €
Fine de Bourgogne Hors D'Age, Guy Roulot	18 €
Marc de Bourgogne, la Romanée Conti 1995	350 €

La Chartreuse



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.

Notre sélections de Chartreuse

	4 cl
Liqueur digestive de Genépi des Pères Chartreux	14 €
Liqueur du 9ème Centenaire des Pères Chartreux	28 €
Chartreuse jaune Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France	26 €
Chartreuse jaune Cuvée Reine des Liqueurs Edition Limitée 1440 bt	35 €
Chartreuse jaune V.E.P Vieillissement Exceptionnellement Prolongé	35 €
Chartreuse élixir 1605	30 €
Chartreuse verte V.E.P Vieillissement Exceptionnellement Prolongé	32 €

Nos Chartreuses de Tarragone

	2 cl
Chartreuse Verte Tarragone 1972-1976	140 €
Chartreuse Verte Tarragone 1973-1985	140 €
Chartreuse Jaune Tarragone 1965-1969 « La Fabiola »	140 €
La dégustation comparative de Chartreuses	100 €

Liqueurs

	6 cl
Gentiane des Pères Chartreux	18 €
Liqueur Chambord	12 €
Liqueur Saint-Germain	12 €
Cointreau	12 €
Grand Marnier Cordon rouge	10 €
Mandarine Napoléon	10 €
Cherry Peter Heering	12 €
Frangelico	14 €
Amaretto Disaronno	15 €
Absinthe	28 €
Bénédictine	10 €
Fernet Branca	13 €
Get 31, Get 27	15 €
Liqueur de cédrat, Mavela	14 €
Limoncello, Arechi	14 €
Ginfusions (rhubarbe)	14 €
Baileys	15 €

Les boissons chaudes

Les thés

7 €

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

Les infusions

7 €

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

Le café

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

Variété : Catuai rouge.
Il n'y a pas loin de 25 000 caféiers dans la ferme Rancho Dantas, la cueillette manuelle sélective est la norme.

Après avoir été cueillies et dépulpées, les cerises sont acheminées vers des patios couverts pour la première étape de séchage qui dure 3 jours.

Lorsque l'humidité des cerises est faible, elles se dirigent vers un deuxième patio couvert où elles sèchent jusqu'au bon taux d'humidité. Le process de séchage dure entre 15 et 20 jours.