



## 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
<b>Bellet « Le Clos », Clos Saint-Vincent, 2018 (Rosé)</b> <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 €
<b>IGP Ile de Beauté « YL », Yves Leccia, 2018</b> <i>Issue de Vermentino et Bianco Gentile, cette cuvée révèle des arômes d'acacia et de citron. La bouche est fraîche, gouleyante et légèrement acidulée.</i>		18 €
<b>Saint-Joseph, Domaine Marsanne, 2017</b> <i>La marsanne est un cépage particulier qui développe de belles notes d'agrumes. En bouche, le vin est sublimé par l'acidité des arômes d'amandes grillées et de rhubarbes.</i>		17 €
<b>Saint-Véran, La Côte Rôtie, Domaine Boisset, 2015</b> <i>Chardonnay élégant et précis cultivé sur un terroir exceptionnel.</i>		15 €
<b>Vin de France, Turbulence, 2015, Antoine Petitprez</b> <i>Ce vin est issu à 100% du cépage Altesse. Un éclat de fraîcheur, finement boisé, la bouche est d'un raffinement extrême.</i>		19 €
<b>Hasard, Pierre Vaisse, 2016</b> <i>Un style de vin unique avec une robe intense et une bouche suave et onctueuse à la fois.</i>		16 €
<b>Anjou Blanc, Domaine Thibaud Boudignon, 2013</b> <i>Ce vin issu exclusivement de Chenin 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.</i>		16 €
<b>Vouvray Moelleux, Clos de Bourg, Domaine Huet, 2001</b> <i>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.</i>		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, 2016**

19 €

Un vin soyeux, racé et emblématique de la Vallée du Rhône, le millésime 2016 met en valeur toute sa souplesse et sa générosité.

### **Beaune 1<sup>er</sup> Cru « Sur les Grèves - Clos Sainte-Anne », Domaine Jaffelin, 2014**

30 €

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 Desjourneys, 2012**

23 €

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

### **Mondeuse « Confidentiel » Domaine Trosset, 2017**

18 €

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

### **Galibaou du Russe, Pierre Vaïsse, 2014**

17 €

Un assemblage de 50% Mourvèdre et 50% Syrah, 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 <b>Rosé</b>		<b>28 €</b>
Champagne Ulysse Collin "Les Maillons"		<b>30 €</b>

## Extrait de notre carte des champagnes

<b>Grandes cuvées</b>	75 cl	
Frédéric Savart « Expression »		<b>160 €</b>
Bollinger Grande Année 1999		<b>395 €</b>
Cristal Roederer 2002		<b>595 €</b>
<b>Bruts rosés</b>	75 cl	
Egly Ouriet Brut Rosé		<b>170 €</b>
Charles Heidsieck Rosé 2006		<b>175 €</b>
Cristal Roederer 2005 Brut Rosé		<b>650 €</b>
<b>Bruts blancs</b>	75 cl	
Billecart Salmon Brut Sous-Bois		<b>155 €</b>
Lenoble Brut Intense	37,5 cl	<b>60 €</b>
Moët & Chandon « Brut Imperial »		<b>135 €</b>
<b>Quelques magnums de champagne</b>	1,5 l	
Vouette et Sorbée « Blanc d'Argile »		<b>295 €</b>
Egly Ouriet Brut Rosé		<b>305 €</b>
Ruinart Blanc de Blancs		<b>335 €</b>
Deutz « William Deutz » 1998		<b>460 €</b>
Cristal Roederer 2006		<b>890 €</b>



## 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 Exclusiva (Venezuela)	43%	18 €
Diplomatico 2005 (Venezuela)	43%	35 €
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%	<b>14 €</b>
Johnnie Walker Red Label	40%	<b>14 €</b>
The Famous Grouse	40%	<b>14 €</b>
Whyte & Mackay	40%	<b>14 €</b>
Mac Williams	40%	<b>14 €</b>
Johnnie Walker Blue Label Edition Limited	40%	<b>39 €</b>

#### 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%	<b>14 €</b>
Bourbon - Bulleit ; Maker's Mark	45%	<b>14 €</b>
Tennessee whiskey - Jack Daniels	43%	<b>14 €</b>

**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%	<b>14 €</b>
---------	-----	-------------





## 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%	<b>18 €</b>
Aberlour 10 ans (Speyside)	42%	<b>18 €</b>
Lagavulin 16 ans (Islay)	43%	<b>22 €</b>
Glenfiddich 18 ans (Speyside)	40%	<b>22 €</b>
Laphroaig 10 ans (Islay)	40%	<b>18 €</b>
Highland Park 1986 Signatory Vintage (Orkney)	53,4%	<b>38 €</b>
Oban 14 ans (Highland)	43%	<b>22 €</b>
Haig Club Clubman (Lowlands)	40%	<b>16 €</b>
Dalwhinnie 15 ans (Highland)	43%	<b>18 €</b>



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

### 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 53 XO Perfection</i>	40%	<b>45 €</b>
<i>Cognac Delamain Pale &amp; Dry</i>	40%	<b>35 €</b>
<i>Cognac Rémy Martin</i>	40%	<b>24 €</b>
<i>Cognac Hennessy Very Special</i>	40%	<b>24 €</b>

### Dégustation de Cognac

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

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



## LES ALCOOLS DU QUARTZBAR

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



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

### Nos Chartreuses de Tarragone

2 cl

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

### La dégustation comparative de Chartreuses

2 v de 2 cl **100 €**

(V.E.P. Verte comparée à la fameuse Tarragone Verte 1972-1976 )

VEP correspond à 12 ans d'élevage en demi-muids de chêne avant la mise en bouteille. La Chartreuse V.E.P. (Vieillissement 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 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. Green compared with famous Tarragona Liqueur 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



Prix Net TTC service compris - Our prices are TTC service included



## LES ALCOOLS DU QUARTZBAR

<b>Bières du Mont-Blanc</b>	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%	<b>7 €</b>
<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%	<b>7 €</b>
<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%	<b>7 €</b>
<i>Bière blonde légère, rafraîchissante et finement houblonnée possédant des notes de fleurs et d'agrumes.</i>		
<b>1664</b>	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%	<b>4 €</b>
<b>Heineken 0.0</b>	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>		
		<b>4 €</b>

## LES SOFTS DU QUARTZBAR

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



## LES BOISSONS CHAUDES DU QUARTZBAR

### Thés natures et parfumés

	<b>6 €</b>
	<b><u>Temps d'infusion</u></b>
Thé vert Sencha Fukuyu «natural leaf »	<b>3 min</b>
Thé vert apportant des notes végétales rafraîchissantes et une légère amertume	
Thé vert à la menthe	<b>3 min</b>
Mélange de thé vert et de menthe, désaltérant et rafraîchissant	
Thé vert jasmin	<b>3 min</b>
Végétal et fleuri. Un cru idéal pour s'initier au thé vert.	
Rooibos ou « thé rouge » écorce d'arbuste d'Afrique du sud	<b>4 min</b>
Saveurs de pain d'épices, d'oranges amères et de cerises noires	
Thé de Ceylan	<b>4 min</b>
Thé noir aux saveurs boisées idéal pour le petit-déjeuner avec du lait	
Thé des Indes « Darjeeling »	<b>4 min</b>
Thé léger et délicat, aux notes fraîches intense. Idéal nature	
Thé English Breakfast	<b>5 min</b>
Thé noir idéal pour commencer la journée, accompagné d'un nuage de lait	
Thé Earl Grey supérieur pointes blanches	<b>5 min</b>
Notes dominantes d'agrumes	
Étoile du désert	<b>5 min</b>
Un thé noir à base de notes de gingembre et pétales de fleur	

### Infusions du jardin fraîches ou séchées

	<b>6 €</b>
	<b><u>Temps d'infusion</u></b>
Verveine	<b>5 min</b>
Apaisante et digestive	
Menthe	<b>5 min</b>
Favorise la digestion	
Tilleul	<b>5 min</b>
Facilite le sommeil	
Camomille	<b>5 min</b>
Vertus multiples dont l'apaisement des migraines	
Bouton de roses d'orient	<b>5 min</b>
Riche en vitamine C	
Infusion Samba	<b>5 min</b>
Fleur d'hibiscus, pétales de fleurs et fruits exotiques	
Tisane Bali	<b>5 min</b>





## 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 (Caffè 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

Paquet de cigarettes

15 €

Roméo y Julieta N°1 et N°3

18 €

Montecristo Junior

18 €

Partagas N°4, Hoyo de Monterrey Epicure n°2

29 €

Cohiba short (la boîte)

40 €

Partagas Club 20 (la boîte)

40 €

Davidoff D Tasse 10 (la boîte)

40 €

Montecristo Master

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.**