

# Les Boissons



## L'apéritif

<b>Tina</b> <i>(Gin Bombay, gingembre et citron vert pressés, Schweppes)</i>	<b>10,00 €</b>
<b>La coupe de champagne</b> 16 cl <i>avec la Cuvée des Moines de Besserat</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Le vrai Spritz</b> <i>(Apérol, prosecco, eau gazeuse et orange)</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Kir</b> <i>(Cassis, fraise, framboise, mure)</i> 16 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Ricard, Suze, Porto, Martini blanc ou rouge</b> 4 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Bouteille de CHAMPAGNE</b> <i>Cuvée des Moines de Besserat Sec 75 cl</i>	<b>53,00 €</b>
<b>Prosecco</b> <i>Ficco di Vite 75cl</i>	<b>30,00 €</b>

## La Cave en vin blanc

<b>Chignin Bergeron "Fleur de Roussane"</b> 38,00 € <i>2019 Perrier 75 cl AOC</i>	<b>AU VERRE 9,00 €</b>
<b>Roussette Château de Monterminod</b> 36,00 € <i>2019 Perrier 75 cl AOC</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Apremont Gastronomique</b> 23,00 € <i>2020 Perrier 75 cl AOC</i>	<b>5,50 €</b>
<b>Les Insoumises Valencey</b> 21,00 € <i>Chardonnay 75 cl AOC</i>	<b>5,00 €</b>

## La Cave en rouge

<b>Bourgogne Hauts Côtes de Nuits</b> 38,00 € <i>Bouchard 75 cl</i>	<b>9,00 €</b>
<b>St Joseph</b> 35,00 € <i>Vallée du Rhône - Cave du Tain 75 cl</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Mas St Hubert Languedoc-Pic St Loup</b> 27,00 € <i>AOP Languedoc 75 cl</i>	<b>6,40 €</b>
<b>Pinot de Savoie Gastronomique</b> 25,00 € <i>Perrier 2020 aoc 75 cl</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Esprit Libre</b> 21,00 € <i>Côtes du Rhône Village Bio Perret 75 cl</i>	<b>4,00 €</b>
<b>Hors Série Bordeaux</b> 20,00 € <i>"Petit verdot" Perret 75 cl</i>	<b>4,00 €</b>

## Et le petit Rosé

<b>Grain de Glace</b> 24,00 € <i>Vignerons de St Tropez 75 cl</i>	
--	--

## Coffee-shop

<b>Expresso</b> <i>qualité Maison Folliet</i>	<b>2,10 €</b>
<b>Décaféiné</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Café rallongé</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Double expresso</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Cappucino</b> <i>(café, chantilly et poudre de chocolat)</i>	<b>4,00 €</b>
<b>Chocolat chaud</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Infusions, thé, citron pressé</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Vin chaud</b> <i>de Monsieur Dusse 33 cl</i>	<b>4,50 €</b>
<b>Citron pressé</b>	<b>5,00 €</b>

## Les digestifs

<b>Génépi de la Princesse</b> 4 cl	<b>6,50 €</b>
<b>Chartreuse verte ou jaune</b> 4 cl	<b>6,50 €</b>
<b>Mont Corbier</b> 4 cl	<b>6,50 €</b>
<b>Amaretto</b> 4 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Get 27 ou 31</b> 4 cl	<b>6,00 €</b>
<b>Bacardi, Baileys, Cointreau, Get 31, Gin Bombay, Rhum Ambré, Téquila, Vodka, Wisky</b> 4 cl	<b>6,50 €</b>
<b>Armagnac, Alcool de Poire ou Framboise, Cognac Ravis, Grand Marnier, Jack Daniel</b> 4 cl	<b>8,50 €</b>
<b>Avec mixte</b> <i>(coca, jus d'orange...)</i>	<b>1,80 €</b>

## La Source

<b>Bitter San Pélégrino</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Coca, Orangina, Perrier, Schweppes, Sprit</b> 33 cl	<b>3,80 €</b>
<b>Coca Light</b> 33 cl	<b>3,80 €</b>
<b>Diabolo</b> 33 cl	<b>3,80 €</b>
<b>Jus de fruits</b> <i>(Orange, Pomme, Fraise, Tomate...)</i> 25 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Sirop à l'eau</b> 33 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Lait fraise</b> 33 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Evian</b> 1L	<b>6,00 €</b>
<b>San Pellegrino</b> 1L	<b>6,00 €</b>

## Les Bières

<b>Blanche ou Blanche du Mont Blanc</b> 33 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Rousse du Mont blanc</b> 33 cl	<b>6,50 €</b>
<b>Duvel</b> 33 cl	<b>7,00 €</b>
<b>Chouffe Blonde</b> 33 cl	<b>6,50 €</b>
<b>Heineken</b> 33 cl	<b>4,50 €</b>

**L'ESPACE DÉTENTE EST OUVERT  
DE 10H À 12H DE 14H À 19H,  
LE STORVATT JUSQU'À 22H**

<b>35 minutes de bonheur dans le jacuzzi</b>	<b>12,00 €</b>
<b>1 heure de bonheur et de sérénité</b> <i>dans le jacuzzi et le hammam</i>	<b>24,00 €</b>
<b>Location de peignoir</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Serviette</b>	<b>4,00 €</b>

**Réservez votre massage avec Aurélia  
06 83 51 56 00**

**L'Hôtel-Refuge** *(Prix par jour et par personne)*

<b>Chambre Luxe</b> <i>(wc privé, douche, baignoire et TV)</i>	<b>150,00 €</b>
<b>Chambre confort</b> <i>(wc privé, douche et TV)</i>	<b>138,00 €</b>
<b>Chambre avec douche</b>	<b>127,00 €</b>
<b>Chambre avec cabinet de toilette</b> <i>(écoresponsable)</i>	<b>115,00 €</b>

*Le prix inclut la demi-pension et l'accès au spa*



# Les Hors-d'œuvres

<b>Soupe à l'oignon gratinée</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Soupe aux légumes du jour</b>	<b>11,00 €</b>
<b>Escargots de Bourgogne</b> <i>la douzaine</i>	<b>16,00 €</b>
<b>Tranches de saumon tradition écossaise</b> <i>au bois de Hêtre 3 tranches</i>	<b>15,00 €</b>
<b>Tarte salée du jour</b>	<b>11,00 €</b>

# Les Salades

<b>La Comborcière</b> <i>Salade, pommes de terre poelée, lardons, beaufort, œuf poché, tomates cerise</i>	<b>Des Alpagnes</b> <i>Salade, croustillant de roblechon, jambon de Savoie</i>	<b>La Chevrette</b> <i>Salade, fromage de chèvre, jambon de savoie, noix, tomates cerise</i>
<b>21,00 €</b>	<b>18,00 €</b>	<b>16,00 €</b>



# Les Viandes

<b>Fondue Bourguignonne</b> <i>accompagnée de frites et salade verte et de ses 4 sauces (mini 2 personnes)</i>	<b>27,00 €</b>
<b>Hamburger savoyard</b> <i>Steak du boucher, reblochon, oignon confit, tomate, salade)</i>	<b>21,00 €</b>
<b>Côtes d'agneaux</b> <i>marinées avec des grenailles rôties et légume du jour</i>	<b>25,00 €</b>
<b>Noix d'entrecote angus 300g</b> <i>avec des grenailles rôties et légume du jour</i>	<b>29,00 €</b>
<b>Steack haché du boucher frites</b>	<b>12,00 €</b>
<b>L'assiette creuse de Chili Con Carne</b>	<b>11,00 €</b>



# Les Spécialités

<b>Tartiflette à la poêle</b> <i>accompagnée de salade verte</i>	<b>19,00 €</b>
<b>Fondue savoyarde aux trois fromages</b> <i>accompagnée de salade verte et charcuterie</i>	<b>24,00 €</b>
<b>Fondue de Comborcière aux Cèpes</b> <i>accompagnée de salade verte et charcuterie</i>	<b>29,00 €</b>

# Les Poissons

<b>Fish and Chips</b> <i>à la sauce du chef, frites et salade</i>	<b>Tataki de saumon au sésame</b> <i>et sauce soja et crème de câpres</i>
<b>17,00 €</b>	<b>21,00 €</b>

# Les Laites

<b>Assiette 3 fromages</b> <i>(Beaufort, reblochon, tomme de Savoie)</i>	<b>Fromage Blanc nature</b> <i>crème de marron ou myrtille</i>	<b>Yaourt à la grecque</b> <i>(avec miel et noix)</i>
<b>9,50 €</b>	<b>6,00 €</b>	<b>7,00 €</b>

# Les Desserts

<b>Crème brûlée de la Principauté à la pistache</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Mousse au chocolat maison</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Tiramisu breton au caramel beurre salé</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Parfait glacé à la Chartreuse et oranges confites</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Tarte aux myrtilles</b>	<b>8,50 €</b>
<b>La Princesse Blanche</b> <i>(Glace vanille, chocolat fondu, chantilly)</i>	<b>6,00 €</b>
<b>La Combo</b> <i>(Glace vanille, framboise, meringue et chantilly)</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Crêpe sucre ou chocolat</b>	<b>4,00 €</b>