

Boissons chaudes

Expresso	3.00 €
Décaféiné	3.00 €
Double expresso	5.00 €
Cappuccino	6.00 €

Chocolat chaud	4.50 €
Chocolat viennois	6.00 €

Thé (Earl Grey, Darjeeling, Vert Sencha, Rooibos)	4.00 €
Infusion (Tilleul, Verveine, Camomille)	4.00 €

Vin chaud	5.00 €
Citron chaud	5.00 €
Grog	7.00 €

Goûter gourmand	12.00 €
------------------------	----------------

Boisson chaude accompagnée d'une gaufre
ou crêpe avec chocolat, sucre ou chantilly

Servi de 15h à 17h



Prix nets – taxes et service compris - saison décembre
2022- mars 2023.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à
consommer avec modération.

Net prices – taxes & service including – winter
December 2022 – March 2023.

Alcohol abuse is dangerous for health, to consume in
moderation.

**LE BAR
DE L'HÔTEL SAINT MARTIN**



LES COCKTAILS CLASSIQUES

Sodas :

Coca	5.00 €
Coca zero	5.00 €
Fuzetea	5.00 €
Perrier	5.00 €
Orangina	5.00 €
Schweppes Tonic	5.00 €

Eaux :

Aqua Chiara plate	6.00 €
Aqua Chiara pétillante	6.00 €
Châteldon	9.00 €
Badoit rouge	6.00 €

Jus de fruits pressé :

Orange, Citron, Pamplemousse	8.00€
------------------------------	-------

Jus de fruits 20cl :

Ananas	5.00 €
Abricot	5.00 €
Pomme	5.00 €
Tomate	5.00 €
Orange	5.00 €

Sirop a l'eau	2.50 €
---------------	--------

Margarita 7cl 14.00 €

Téquila, cointreau, jus de citron vert

Old fashioned 5cl 14.00 €

Bourbon, sucre roux de canne, angostura, écorce
d'orange

Spritz 12cl 14.00 €

Apérol, prosecco, eau gazeuse

Cosmopolitan 12cl 14.00 €

Vodka, cointreau, jus de cranberry, jus de citron
vert

Dry Martini 7cl 14.00 €

Martini dry, gin

Americano 9cl 14.00 €

Campari, martini rouge, soda

Negroni 9cl 14.00 €

Gin, campari, martini rouge

Mojito 15cl 14.00 €

Rhum blanc, menthe fraîche, jus de citron vert,
eau gazeuse, sucre roux de canne

Manhattan 7cl 14.00 €

Whisky, martini rouge, angostura

Nut Old Fashion 7cl 14.00 €

Whisky, sirop de noisette maison, angostura

Blueberry Sour 7cl 14.00 €

Jack Daniel's, citron jaune, confiture de myrtille

Spicy Margarita 7cl 14.00 €

Téquila, cointreau, sirop de piment, citron vert

LES COCKTAILS CREATIONS

Purple Drunk 13cl 16.00 €

Jägermeister, Chambord, thé fruits rouge, citron
jaune, confiture de myrtille

Mango Loco 12cl 16.00 €

Téquila, jus de mangue, citron vert, limonade

Le Crystal Pear 15cl 16.00 €

Eau de vie de Poire, sirop de fleur de sureau,
citron, blanc d'oeuf

Mojito à la Chartreuse 15cl 16.00 €

Chartreuse verte, menthe fraîche, jus de citron
vert, sucre roux de canne, eau gazeuse

Island Night 15cl 16.00 €

Rhum ambré, lait de coco à la menthe, jus
d'ananas

Crème Brûlée 15cl 16.00 €

Amaretto, cointreau, jus d'orange, citron vert,
blanc d'oeuf

Charlotte 15cl 16.00 €

Frangelico, amaretto, jus de fraise, purée de
framboise

Cocktail sur mesure 18.00 €

Donné vos envies à notre barman, il créera un
cocktail à votre image

Rendez-vous de 15h à 23h – Opening time 3pm
to 11pm

Les apéritifs – 4cl

Martini (blanc-rouge-dry)	5.00 €
Campari	5.00 €
Suze	5.00 €
Lillet (blanc-rosé)	5.00 €
Ricard	5.00 €
Kir vin blanc 12cl	6.00 €
Porto (blanc-rouge)	6.00 €

Soda ou jus de fruit en supplément 2.00 €

Les vins au verre 12cl

Apremont de Savoie blanc -	6.00 €
Venise Provençale - rosé	6.00 €
Pinot de Savoie rouge - Prieuré	7.00 €
Côtes de Gascone – blanc moelleux	7.00 €
Haut-Médoc rouge - Ch Mascard	8.00 €
Petit Chablis blanc - Nahan	11.00 €

Les bières

Mont Blanc Bouteille 33 cl :	
Blonde IPA - rousse - blanche	6.00 €
Verte au génépi – bleue à la myrtille	6.00 €
Leffe pression 25cl	6.00 €
Leffe pression 50cl	9.00 €
(Supplément Picon)	2.00 €

Whisky 4cl

Jameson – Irlande	9.00 €
Ballantine's – Ecosse	8.00 €
Chivas 12ans d'âge – Ecosse	10.00 €
Johnny Walker black label – Ecosse	10.00 €
Cardhu amber rock – Ecosse	11.00 €
Glen Grant – Ecosse	11.00 €
Aberlour 10ans d'âge – Ecosse	15.00 €
Bowmore – Ecosse	16.00 €
Four roses – Bourbon/Kentucky	10.00 €
Wild Turkey – Bourbon/Kentucky	11.00 €
Bulleit – Bourbon/Kentucky	13.00 €
Jack Daniel's – Bourbon/Tennessee	11.00 €
Akashi – Japon	14.00 €
The Chita – Japon	18.00 €
Bellevoe – France	18.00 €

Digestifs 4cl

Armagnac Uby 3ans d'âge	15.00 €
Cognac Hennessy fine de Cognac	16.00 €
Cognac Cigar blend 1er cru Frapin	18.00 €
Cognac Maxime Trijol XO	19.00 €
Cognac Hine	24.00 €
Cognac Hennessy XO	24.00 €
Calvados Père Busnel	9.00 €
Calvados Château du Breuil 15ans	22.00 €

Les Champagnes

Gratitot - brut	75.00 €
Gosset Grande réserve - brut	90.00 €
Gosset magnum - brut	150.00 €
Jacquesson 730 magnum - brut	360.00 €
Alfred Gratien - blanc de blanc	110.00 €
Gosset - blanc de blanc	120.00 €
Gosset Grande réserve - rosé	105.00 €
Jacquesson 1996 - rosé	190.00 €
Coupe de champagne brut 12cl	14.00 €
Coupe de champagne rosé 12cl	19.00 €

LES COCKTAILS CREATIONS SANS ALCOOL

Le Bambino 16cl 12.00 €

Jus d'ananas, jus de mangue, sirop basilic

Smash Cucumber 16cl 12.00 €

Concombre, citron vert, sirop, orgeat, perrier

Le Tatin 14cl 12.00 €

Jus de pomme, cannelle, chantilly

Le Fresh Strawberry 14cl 12.00 €

Jus de fraise, sirop menthe, framboise

LES COCKTAILS CHAMPAGNES

Kir Royal 12cl 15.00 €

Cassis, mûre, framboise, myrtille, pêche

Mojito Royal 15cl 15.00€

Rhum blanc, champagne, menthe fraîche, jus de citron vert, eau gazeuse, sucre de canne

Pimm's Royal 15cl 16.00 €

Pimm's, champagne, cocktail de fruits

Rosemary Mimosa 15cl 16.00 €

Jus d'orange, champagne, sirop romarin et citron maison

Alcools blancs 4cl

Vodka Absolut 10.00 €

Vodka Zubrowka 12.00 €

Vodka Mamont 12.00 €

Vodka Grey Goose 14.00 €

Gin Gordon's 8.00 €

Gin Bombay Sapphire 10.00 €

Gin Hendrick's 12.00 €

Gin Bio S par Bigallet 12.00 €

Gin Christian Drouin 14.00 €

Rhum Havana Especial 8.00 €

Diplomatico 11.00 €

Don Papa 11.00 €

Rhum Botran 15ans d'âge 16.00 €

Téquila Olmega Blanc 7.00 €

Téquila José cuervo reposado 7.00 €

Soda ou jus de fruits en supplément 2.00 €

Eaux de vie et liqueurs 4cl

Limoncello – Bailey's 7.00 €

Manzana – Amaretto 7.00 €

Get 27/31 8.00 €

Marc de Savoie – Grappa 9.00 €

Chartreuse verte – jaune 9.00 €

Framboise – Poire William – Mirabelle 10.00€