

BOISSONS CHAUDES

Expresso	3.40 €
Décaféiné	3.40 €
Double expresso	6.00 €
Cappuccino	6.50 €
Chocolat chaud	6.00 €
Matcha latte	7.00 €
Chai latte	6.50 €

Laits végétaux disponibles.

Thé (Earl Grey, Breakfast, Sencha, Jasmin, Noël)	5.00 €
Infusion (Verveine, Camomille, Menthe poivrée)	5.00 €

Vin chaud	7.00 €
Citron chaud	6.00 €
Grog	8.00 €

GOÛTER GOURMAND 12.00 €

Boisson chaude accompagnée d'une gaufre

Servi de 15h à 17h30

CARTE DU BAR

CÔTÉ SALÉ

Planche de charcuteries	28.00 €
Planche de fromages	19.00 €
Salade César Montagnarde	26.00 €
Club sandwich frites	28.00 €
Salade verte	9.00 €

CÔTÉ SUCRÉ

Gaufre au sucre	8.00 €
Pâtisserie du jour	12.00 €
Boule de glace maison	4.00 €

DE 15H00 À 21H00.

LE BAR
DE L'HÔTEL SAINT
MARTIN



LES COCKTAILS CLASSIQUES

SODAS 33CL

Coca	5.40 €
Coca zero	5.40 €
Ice tea	5.40 €
Perrier	5.40 €
Orangina	5.40 €
Limonade Savoie	5.40 €

EAUX 75CL

Aqua Chiara plate	6.00 €
Aqua Chiara pétillante	6.00 €
Châteldon	8.00 €
Bonneval plate	7.00 €
Bonneval pétillante	7.00 €

JUS DE FRUITS PRESSÉ

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

JUS DE FRUITS BIO THOMAS LE PRINCE

Pomme	6.00 €
Pomme myrtille	6.00 €
Tomate	6.00 €
Orange	6.00 €

Margarita 14.00 €

Téquila, Cointreau, jus de citron vert

Gin Basil Smash 15.00 €

Gin, basilic, citron, sirop de sucre

Spritz: Apérol/Hugo/Campari 14.00 €

Apérol/Liqueur St Germain/Campari, prosecco,
eau gazeuse

Dry Martini 14.00 €

Martini dry, gin

Negroni 14.00 €

Gin, Campari, martini rouge.

Bloody Mary 14.00 €

Vodka, sel de céleri, Worcestershire, jus de
tomate, poivre

Mojito 14.00 €

Rhum ambré, menthe fraîche, jus de citron vert,
eau gazeuse, cassonade

Espresso Martini 15.50 €

Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre

Mule: Moscow/London/Caribbean 14.00 €

Vodka/Gin/Rhum, citron, ginger beer

Cosmopolitan 14.00 €

Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron
vert.

Amaretto/Whisky sour 15.00 €

Amaretto / Whisky, blanc d'oeuf, jus de citron,
sirop de sucre.

LES COCKTAILS CREATIONS

Mellifica 17.00 €

Bourbon, citron jaune, sirop de miel truffé, jus poire.

Soir d'automne 16.00 €

Rhum ambré, jus pomme, jus citron, liqueur amaretto, sirop de falernum.

Spicy Mountain 16.00 €

Chartreuse verte, jus ananas, shrub concombre, jus citron, sirop de falernum, liqueur amaretto, ginger beer,

Douceur d'hiver 16.00 €

Cognac, liqueur café, crème de châtaigne, lait.

Ruby pie 16.00 €

Gin, jus de citron, framboises, sirop hibiscus, blanc d'œuf, bissap.

Cocktail sur mesure 18.00 €

Donné vos envies à notre barmaid, elle créera un cocktail à votre image.

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

LES APÉRITIFS 4CL

Martini (blanc-rouge-dry)	6.00 €
Campari	6.00 €
Suze	6.00 €
Ricard	6.00 €
Kir vin blanc 12cl	7.00 €
Porto (blanc-rouge)	6.00 €

Soda ou jus de fruit en supplément 2.00 €

LES VINS AU VERRE 12CL

Roussette de Savoie - blanc	7.00 €
Pinot gris – blanc	8.00 €
Mondeuse - rouge	8.00 €
Fiumeseccu Alzipratu - rouge	9.00 €
Crozes hermitage – rouge	12.00 €
Côtes de Provence - rosé	8.00 €
Côtes de Gascogne - blanc moelleux	9.00 €

LES BIÈRES

Mont Blanc Bouteille 33 cl :

Blonde - IPA - rousse - blanche	7.00 €
Verte au génépi - bleue à la myrtille	7.00 €
Corona – blonde	7.00 €
Leffe pression 25cl	6.00 €
Leffe pression 50cl	11.00 €
(Supplement Picon)	2.00 €

WHISKY 4CL

Jameson – Irlande	9.00 €
Chivas 12ans d'âge – Ecosse	11.00 €
Haig Club Clubman – Ecosse	12.00 €
Hatozaki – Japon	14.00 €
The Chita – Japon	18.00 €
Bellevoys – France	17.00 €
Small Batch Bio N°2 – France	16.00 €

DIGESTIFS 4CL

Armagnac Uby 3ans d'âge	15.00 €
Cognac Rémy Martin V.S.O.P	19.00 €
Cognac Hennessy, X.O	24.00 €
Calvados Père Busnel	10.00 €
Calvados Dupont	11.00 €
Calvados Drouin XO	22.00 €

LES CHAMPAGNES

Gosset Grande réserve - brut	90.00 €
Gosset magnum - brut	150.00 €
Alfred Gratien - blanc de blanc	120.00 €
Gosset - blanc de blanc	150.00 €
Baron de Rothschild - rosé	95.00 €
Gosset – rosé	120.00 €
Coupe de prosecco	9.00 €
Coupe de champagne brut 12cl	15.00 €
Coupe de champagne rosé 12cl	17.00 €

LES COCKTAILS CREATIONS SANS ALCOOL

Plage pétillante 11.00 €

Jus d'ananas, jus cranberries, jus citron, sirop
pêche, shrub citronnelle, tonic.

Détox blossom 11.00 €

Jus cranberries, jus citron, sirop de fleur de
sureau shrub de concombre, tonic.

Ginger garden 12.00 €

Concombre et gingembre frais, jus d'ananas,
sirop pêche, sirop d'orgeat, ginger beer.

Verger aromatique 12.00 €

Jus de pomme, jus de poire, jus de citron, soda
water, basilic frais.

Virgin Mojito 11.00 €

Menthe fraîche, jus citron, cassonade, soda
water.

LES COCKTAILS CHAMPAGNES

Kir Royal 15.00 €

Cassis, mûre, framboise, myrtille, pêche,
châtaigne.

Mojito Royal 16.00€

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

ALCOOLS 4CL

Vodka Mamont	11.00 €
Vodka Ciroc Blue Classic	12.00 €
Vodka Grey Goose	14.00 €

Gin Hendrick's	10.00 €
Gin bio Bigallet	12.00 €
Gin Christian Drouin	14.00 €
Gin 44°N	16.00 €

Rhum Bacardi Carta Oro	9.00 €
Rhum Diplomatico	10.00 €
Rhum Don Papa	12.00 €

Téquila Olmeca blanco silver	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 - Amaretto	8.00 €
Get 27	8.00 €
Génépy	8.00 €
Chartreuse verte – jaune	9.00 €
Framboise – Poire William – Mirabelle	12.00€

CARTE DU BAR

CÔTÉ SALÉ

Planche de charcuteries	28.00 €
Planche de fromages	19.00 €
Salade César Montagnarde	26.00 €
Club sandwich frites	28.00 €
Salade verte	9.00 €

CÔTÉ SUCRÉ

Gaufre au sucre	8.00 €
Pâtisserie du jour	12.00 €
Boule de glace maison	4.00 €

DE 15H00 À 21H00.