

## Sodas - 33cl

Coca	5.50€
Coca zero	5.50 €
Ice tea des Alpes	5.50 €
Perrier	5.50 €
Orangina	5.50 €
Limonade des Alpes	5.50 €
Kombucha des Alpes Badiane romarin	6 €

## EAUX - 75cl

Aqua Chiara plate	6 €
Aqua Chiara pétillante	6 €
Châteldon	8 €
Bonneval plate	7 €
Bonneval pétillante	7 €

## Jus de fruit pressé

Orange, Citron	8 €
----------------	-----



## Boisson Chaudes

Expresso - décaféiné	3 €
Café du Costa Rica	3.50 €
Café du Honduras	4 €
Double expresso	5 €
Cappuccino	6 €
Chocolat chaud	6 €
Matcha latte	7 €
Chai latte	6.50 €

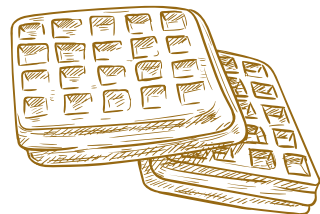
Laits végétaux disponible

Thé ( Earl Grey, Sencha, Vitalité, Darjeeling )	6 €
Infusion ( Verveine, Camomille, Digestive )	6 €
Vin chaud	8 €
Citron chaud	7 €
Grog	9 €

## Goûter Gourmand

Boisson chaude accompagnée des mignardises de Flora

Servi de 15h à 17h30



## Carte du bar

### Coté salé

Planche de charcuteries 28 €

Planche de fromage 18 €

### Coté sucré

Gaufre au sucre 7 €

Boule de glace maison 4 €



Bienvenue au Bar l'hôtel Saint Martin,  
Installez-vous et laissez-vous porter par une atmosphère chaleureuse, où  
chaque instant se savoure. Notre équipe a imaginé une carte raffinée,  
mêlant grands classiques et créations originales.

Que ce soit pour un apéritif, un moment de partage ou une soirée entre  
amis, nous sommes ravis de vous accueillir et vous souhaitons une  
excellente dégustation au cœur de notre hôtel .

Bonne découverte et très belle expérience parmi nous.

Prix nets - taxes et service compris,  
saison 2025-2026. L'abus d'alcool est  
dangereux pour la santé, à  
consommer avec modération.



## Les vins au verre - 12cl

Roussette de Savoie les Cimes	6 €
Riesling Domaine Bott Geyl	8 €
Haute côtes de Beaune Domaine Chevrot	9 €
Mondeuse Domaine Claude Quenard	7 €
Fiumesccu Domaine D'Alzipratu	7 €
Pivoine Domaine Chevrot	8 €
Auxey-Duresses Domaine Agnès Paquet	12 €
Vin du moment	7 €

CERTAINS DE NOS VINS AU VERRE SONT SERVIS GRÂCE À  
LA TECHNOLOGIE CORAVIN



## Alcools - 4cl

Vodka Mamont	10 €
Vodka Ciroc BBlue Classic	12 €
Vodka Grey Goose	15 €
Gin Hendrick's	11 €
Gin Miranille's pomme coing	12 €
Gin Bio Bigallet	12 €
Gin Christian Drouin	14 €
Rhum Bacardi Carta Oro	9 €
Rhum Diplomatico	11 €
Rhum Don Papa	12 €
Téquila Olmeca blanco silver	8 €
Téquila José cuervo reposado	8 €





## Digestifs - 4cl

Armagnac Uby 3ans d'âge	15 €
Cognac Rémy Martin V.S.O.P	18 €
Cognac Rémy Martin XO	24 €
Cognac Gautier, V.S	14 €
Cognac Hennessy, XO	22 €
Gognac Chateau Fontpinot XO 1er cru	28 €
Calvados Père Busnel	10 €
Calvados Dupont	11 €
Calvados Drouin XO	21 €

## Eaux de vie et Liqueurs 4cl

Limoncello - Bailey's - Amaretto	8 €
Get 27 & 31	8 €
Génépy	8 €
Chartreuse verte - Jaune	10 €
Framboise - Poire william - mirabelle	12 €

## Jus de fruits bio Thomas Le Prince

Pomme	6 €
Pomme myrtille	6 €
Tomate	6 €
Orange	7 €

## Les apéritifs - 4cl

Martini (blanc-rouge-dry)	7 €
Campari	7 €
Suze	7 €
Ricard	7 €
Kir vin blanc 12cl	9 €
Porto rouge	7 €

Soda ou jus de fruit en supplément	2 €
------------------------------------	-----



## Les bières

Galibier bouteille 33cl	7 €
Blonde - IPA - Blanche	
Corona - Blonde	7 €
Leffe pression 25cl	6 €
Leffe pression 50cl	11 €

## Whisky - 4cl

Jameson - Irlande	8 €
Chivas 12ans d'âge - Ecosse	11 €
Haig Club Clubman - Ecosse	12 €
Small Batch Bio N°2 - France	15 €
Bellevoie - France	17 €
Hatozaki - Japon	18 €



## Les Champagnes

Gosset Extra Brut	80€
Roger Coulon 1er cru	90 €

Alfred Gratien - Blanc de Blanc	120 €
Gosset - Blanc de Blanc	130 €

Moët & Chamdon Rosé impérial	95 €
Gosset - Grand Rosé	115 €

Coupe de prosecco	6 €
Coupe de champagne extra brut 12cl	15 €





## Cocktails sans alcool

Limonade du saint martin

Citron vert, Thym frais, limonade.

11 €

Hugo 0.0%

Sirop de sureau, citron vert, limonade, meditarrean tonic, menthe.

11 €

Gin Tonic 0.0%

Gin 0.0%, Citron vert, Concombre, indian tonic .

12 €

## Pour les petit sorciers

Gryffondor

Jus d'ananas, Jus de pomme, sirop de fraise.

10 €

Serpentard

Jus de fraise, sirop de kiwi .

10 €

Le barman se fera un plaisir de réaliser tous les classiques. 14 €

## Cocktails Signature de Fabien Grégory

Expérience

17 €

Vodka, Sirop de mélisse citron maison, Angustura, Jus de citron, Muscade, Framboise fraiche et Jus de framboise .

Rosemary

17 €

Gin, Sirop infusé aux romarin, Fraise fraiche, Jus de fraise et romarin.

St Germain des prés

17 €

Vodka, liqueur de sureau, Sirop de thym, mediterranean tonic, pamplemousse , verre fumé au thym.

Ginger Blast

17 €

Téquila au gingembre, triple sec, Fruit de la passion frais, Jus de passion cassonade, citron vert et gingembre.

Gin Gentleman

17 €

Gin, sirop de concombre, triple sec, citron vert, physalis, bais rose poivre de timut, concombre frais, indian tonic.

Ron old Fashioned

18 €

Rhum, angustura, zeste d'orange, eau gazeuse.

Giuseppina

17 €

Limuncello, prosecco, feuille de basilic, citron vert et cassonade

Japan Spritz

17 €

Soho, liqueur de Chambord, Prosecco et citron vert

