



## **VINS AU VERRE**

*WINES BY THE GLASS*

## **COCKTAILS, CHAMPAGNES & BULLES**

*COCKTAILS, CHAMPAGNE & BUBBLES*

## **RESTAURATION « SUR LE POUCE »**

*FOOD ON THE GO*

Hiver 2024-2025

Prix nets TTC - *Net prices service included*

# Vins blancs - *White wines* - 12 cl

## Savoie

APREMONT - Maison Mollex	4,40 €
SEYSSSEL « Clos de la Péclette » - 2021 - Maison Mollex	5,80 €
ROUSSANNE - « Au Nom du Père » - 2020 - Robert Girard-Reydet	6,20 €

## Loire

SANCERRE « Domaine Vacheron » - 2021 -	8,40 €
POUILLY FUMÉ « Mademoiselle de T » - 2022 - Château de Tracy	6,40 €

## Alsace

PINOT AUXERROIS - 2017 - Albert Seltz	5,00 €
MUSCAT « Réserve » - 2016 - Maison Trimbach	6,80 €

## Rhône

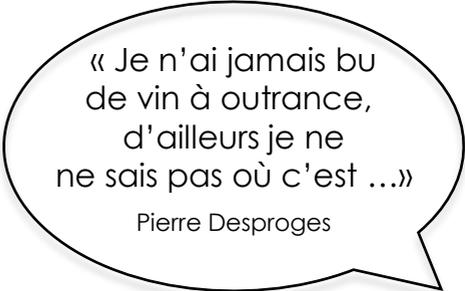
SAINT-JOSEPH « Les Carats » - 2021 - Domaine Mucyn	7,20 €
--	--------

## Chablis

CHABLIS Vieilles Vignes « Les Vénérables » - 2021 - La Chablisienne	7,60 €
---	--------

## Bourgogne

HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE - 2021 - Françoise et Denis Clair	8,40 €
--	--------



« Je n'ai jamais bu  
de vin à outrance,  
d'ailleurs je ne  
ne sais pas où c'est ...»

Pierre Desproges

## Vins rouges - *Red wines* - 12 cl

### Savoie

MONDEUSE d'ARBIN « Hors-Piste » - 2022 - Fabien Trosset	6,20 €
AMARIVA - 2020 - Domaine Bouvet	8,60 €

### Bourgogne

MERCUREY « Château de Chamirey » - 2022 – A. Devillard	8,20 €
--	--------

### Beaujolais

BROUILLY St-Pierre « Domaine de Sermezy » - 2022 - P. Chevrier	5,20 €
--	--------

### Loire

CHINON « Les Graviers » - 2021 - FX Barc	5,20 €
--	--------

### Rhône & Ventoux

CROZES-HERMITAGE « Les Entrecœurs » - 2023 - Domaine Mucyn	7,40 €
VIA CARITATIS Lux Foederis (A.O.P) - 2018 - Les Moines du Barroux	6,40 €

### Bordeaux

CHÂTEAU JOANIN BÉCOT « Côtes de Castillon » - 2018	7,40 €
CHÂTEAU CANON PECRESSE « Canon Fronsac » - 2014	7,80 €
CHÂTEAU POTENSAC « Médoc » - 2015	8,80 €

## Vins rosés - *Rosé wines* - 12 cl

### Provence

CÔTES DE PROVENCE - 2023 - « Cuvée Amalia – Les Crostes »	5,60 €
---	--------

### Savoie

ROSÉ DE SAVOIE - 2022 - Maison Mollex	4,40 €
---------------------------------------	--------

## Nos cocktails « Dahu » - 15 €

### LE PÉNALTY

Vermouth dry, Jus d'orange, Gin, Grenadine  
*Dry vermouth, Orange, Gin, Grenadine*

>> Le premier cocktail de la carte de l'hôtel, en 1955 <<  
*Le Dahu's first ever cocktail, launched in 1955*

### LE PARADISE

Liqueur d'abricot, Jus d'orange et d'abricot, Cognac  
*Apricot liqueur, Orange, Apricot, Cognac*

>> En 1975, notre fidèle client Mr. Bourdon a revisité ce classique <<  
*In 1975, our loyal customer Mr. Bourdon has re-invented this classic*

### LE V.S.O.E. 82

Liqueur de mandarine, Gin, Jus d'ananas et pamplemousse  
*Mandarine liqueur, Gin, Pineapple, Grapefruit*

>> Créé pour la ré-ouverture de l'Orient Express par Alain Ghandour <<  
*Created for the re-opening of the Orient Express by Alain Ghandour*

### CŒUR DE LOUP

Rhum blanc, Liqueur de passion, Jus d'orange et d'ananas  
*White rum, Passionfruit liqueur, Orange, Pineapple*

>> Jean-Claude, un de nos barmen historique, un froid soir d'hiver <<  
*Le Dahu's historic bartender, Jean-Claude, on a cold winter night*

## Cocktails au champagne « Ruinart » - 17 €

### CHRISTINA

Liqueur d'abricot, Jus d'abricot, Champagne  
*Apricot liqueur, Apricot juice, Champagne*

### FRENCH CANCAN

Liqueur de fraise, Jus d'orange, Champagne  
*Strawberry liqueur, Orange juice, Champagne*

### COUP DE CŒUR

Liqueur de mandarine, Jus de mangue, Champagne  
*Mandarine liqueur, Mango, Champagne*

## Cocktails classiques - 15 €

**AMÉRICANO** - Campari, Vermouth rouge Routin, Gin, Perrier

**BLOODY MARY** - Vodka, Jus de tomate, épices

**CAÏPIRINHA** - Cachaça, Citron vert, Canne, Cassonade

**EXPRESSO MARTINI** - Café, Vodka, Kahlua

**HUGO** - Liqueur de Sureau St-Germain,  
Prosecco, Perrier, Citron vert

**LONDON MULE** - Gin, Ginger Beer, Canne, Citron Vert, Gingembre

**LONG ISLAND ICED TEA** - Rhum, Gin, Vodka, Triple sec, Tequila,  
Sucre de Canne, Jus de Citron Vert, Coca-Cola

**MARGARITA** - Tequila, Citron vert, Canne, Triple Sec

**MOJITO** - Havana Club, Citron vert, Menthe, Canne, Perrier

**MOSCOW MULE** - Vodka, Ginger Beer,  
Canne, Citron vert, Gingembre

**NEGRONI** - Gin, campari, Vermouth Rouge Routin

**PIÑA COLADA** - Rhum blanc, Ananas, Lait de coco

**PISCO SOUR** - Pisco, citron jaune, Canne, blanc d'œuf, Angostura

**SPRITZ** - Apérol, Perrier, Prosecco

**TEQUILA SUNRISE** - Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

Et bien plus encore ... notre équipe vous conseillera avec plaisir.  
*And much more besides... our team will be delighted to advise you.*

## Cocktails sans alcool - 11 €

### GÉRISOU

Pomme, Abricot, Exotique, Sirop de fraise  
*Apple, Apricot, Exotic, Strawberry syrup*

### BOUNTY

Banane, Mangue, Ananas, Sirop de canne, Lait de coco  
*Banana, Mango, Pineapple, Sugar cane syrup, Coconut milk*

### LEMON SQUASH

Sirop de Menthe blanche, Citron pressé, Tonic  
*Peppermint syrup, Fresh lemon juice, Tonic water*

## Jus de fruits, sodas, sirops et eaux

### Jus de fruits (25 cl)

#### Fruit juices 5 €

Orange, Pomme, Abricot,  
Pamplemousse, Exotique  
Mangue, Ananas, Banane

### Jus de tomate (25 cl)

*Tomato juice .. 5,50 €*

### Sirop à l'eau - Syrups - 3 €

Demandez à votre  
barman/maid les parfums  
*Ask your bartender for the flavors*

### Sodas et softs - 5 €

Coca Cola / Coca Cola Zéro (33 cl)  
Schweppes Tonic (25 cl)  
Orangina (25 cl)  
Limonade (33 cl)

### Sodas et softs - 6,50 €

Ginger Beer (20 cl)

### Eaux minérales

Perrier 33 cl .. 5,00 €  
Badoit 100 cl .. 8,00 €    50 cl .. 5,00 €  
Evian 100 cl .. 7,00 €    50 cl .. 4,50 €

# Les créations de Laetitia



D'origine basque, Laetitia a une attaché particulière avec sa région natale et propose toujours des cocktails qui s'en inspirent mais aussi des produits locaux qu'elle trouve dans chacun de ses voyages.

## **ERLEA (sans alcool) 8€**

« Comme une abeille »

Jus de mangue, jus de citron pressé, miel de nos montagnes, ginger beer  
*Mango juice, squeezed lemon juice, mountain honey, ginger beer*  
(alcohol-free)

## **OLEO SACCHARUM 12€**

« Elixir de saveurs »

Liqueur de mandarine impériale, vodka, eau de Perrier et oleo saccharum  
*Imperial mandarin liqueur, vodka, Perrier water and oleo saccharum*

## **ALIENORE 12€**

« Force et douceur »

Pineau des Charentes rosé, jus d'ananas, jus de banane, sirop de fraise  
*White Pineau des Charentes, pineapple juice, banana juice, strawberry*  
*syrup*

## **AMALOUR 12€**

« La terre nourricière »

Gin, apérol, jus de citron pressé, miel de nos montagnes et blanc d'oeuf  
*Gin, aperol, squeezed lemon juice, mountain honey and egg white*

## Bières du Mont Blanc - Beers



### PRESSION/ON TAP : MONT BLANC BLONDE CRISTAL

(4.7°)

Riche, ronde, d'une amertume équilibrée  
Une première bouche maltée et un corps  
généreux qui se termine par de la réglisse  
Demi (25 cl) ... 4,80 €      Pinte (50 cl) ... 9,00 €

### À LA BOUTEILLE/BY THE BOTTLE (33 cl)

Mont Blanc blonde (5.8°)	6,00 €	Mont Blanc rousse (6.5°)	6,00 €
Mont Blanc Cristal IPA (4.7°)	6,50 €	Mont Blanc bleue (5.8°)	6,50 €
Mont Blanc verte (5.9°)	6,50 €		

## Autres bières - Other beers - 33 cl

Mont Blanc blanche (4.7°) 6,00 €      Kronenbourg 1664 (0°) 5,50 €

## Cidres - Ciders - 33 cl



### **100% pur jus - sans sucre ajouté**

Dans le plus pur respect du savoir-faire normand

Brut (4,7°) 6,50 €  
Rosé (2,9°) 6,50 €

## Apéritifs « classiques »

Pineau des Charentes blanc	7,50 €	Pastis 51	4,50 €
Pineau des Charentes rosé	7,50 €	Pastis 51 Rosé	4,50 €
Dubonnet	7,50 €	Pastis 51 Glacial	4,50 €
Porto Rouge sélection	6,50 €	Ricard	4,50 €
Porto Rouge LBV	11,00 €	Absinthe	9,00 €
Porto Rouge 20 ans	22,00 €	Kir au vin blanc de Marin	6,00 €
		Communard	6,00 €

## Whiskies & Bourbons - 5 cl

### SINGLE MALT

#### Lowlands

Glenkinchie 12 ans 12,00 €

#### Speyside

Glenfiddich 12 ans 11,00 €

Cardhu 12 ans 12,00 €

Cragganmore 12 ans 12,00 €

### MICHEL COUVREUR

Intravagan'za 22,00 €

Overaged Malt Whisky 24,00 €

### BLENDED WHISKY

Black & White 6,50 €

Clan Campbell 6,50 €

J&B 6,50 €

Johnnie Walker Red Label 6,50 €

Johnnie Walker Black Label 11,00 €

Johnnie Walker Pur Malt 13,00 €

Johnnie Walker Gold Label 19,00 €

Jameson (Irlande) 6,50 €

Crown Royal (Canada) 10,00 €

### BOURBON & TENNESSEE

Jack Daniel's 9,00 €

Four Roses 6,50 €

## Gin, Vodka & Rhum - 5 cl

### LAISSEZ-VOUS TENTER PAR ...



Un gin **MEUNIER** semblable à aucun autre. Nez intense herbacé, frais, épicé-poivré. Bouche de genièvre avec des notes d'agrumes et d'épices.

Une vodka **EKISS** élaborée en Camargue à partir du blé tendre de culture **biologique**.

Sa finesse et sa fraîcheur mettent en valeur son origine avec des notes de **grain** de blé et une touche citronnée poivrée.



### GIN

Gordon's Dry (GB) 6,50 €

Bombay Sapphire (GB) 10,50 €

Meunier (France) 11,50 €

Hendrick's (Ecosse) 12,00 €

Altitude (France) 13,50 €

4810 Mt-Blanc Bio (France) 14,50 €

### VODKA

Absolut Blue (Suède) 8,00 €

Zubrowska (Pologne) 9,50 €

Wyborowa Exquisite (Pologne) 12,00 €

Ekiss (France) 13,00 €

Grey Goose (France) 14,00 €

### RHUM BRUN

Diplomatico Reserva Exclusiva (Venezuela) 10,50 €

Eminente (Cuba) 12,50 €

Saint James Royal Ambré 8,00 €

Préparé à votre convenance.  
Notre équipe vous conseillera.  
*Prepared to your liking.*  
*Ask your bartender for any advice*

# Champagnes & Bulles

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR ...

**Le Brut Alpin du Domaine Blard et Fils.**  
**Un assemblage subtil de Jacquère et Chardonnay,**  
**élevé 8 mois en fûts et en cuve pour un vin pétillant,**  
**brut, nature et sans sucre ajouté.**



## A LA COUPE / BY THE GLASS (14 cl)

Ruinart « Cuvée R » - Brut	17,00 €
Brut Alpin Nature - Domaine Blard et fils	9,00 €
Prosecco « Saint Charles »	7,80 €
Kir au champagne Ruinart	17,00 €
Kir savoyard au Crémant brut	9,00 €

## LES BRUTS

Ruinart « Cuvée R » - Brut - 75 cl	90 €
Ruinart - 37,5 cl	47 €
Ruinart « Cuvée R » - Brut - 150 cl	175 €

## LES BRUTS ROSÉS

Ruinart - 75 cl	120 €
Ruinart - 150 cl	240 €

## LES TÊTES DE CUVÉE (75 cl)

Moët & Chandon "Cuvée Dom Pérignon" - 2002	290 €
Louis Roederer - Cristal - 2006	250 €
Mumm "Blanc de Blancs" Cramant	220 €
Ruinart « Blanc de Blancs »	160 €
Cattier "Clos du Moulin" 1 <sup>er</sup> Cru	150 €

## PÉTILLANT & CRÉMANTS (75 cl)

Crémant de Savoie Brut - Mollex	53 €
Crémant de Savoie Extra-Dry - Mollex	53 €
Brut Alpin Nature - Domaine Blard	38 €
Prosecco « Saint Charles »	32 €

## Boissons chaudes - *Hot drinks*

### LAISSEZ-VOUS TENTER PAR ...

Une infusion aux herbes de notre jardin cultivées,  
cueillies et séchées avec amour. 5,50 €



**L'infusion du Dahu : Créée par Matis, notre Chef Adjoint, sur une base de sirop de pomme, épices et agrumes. Peut être réhaussée par un trait de rhum à la demande.**  
(25 cl) - 5,50 € ou 8,50 € (avec du rhum)

**Le chocolat chaud gourmand servi avec chantilly et guimauve maison. Un petit plaisir coupable mais tellement bon et réconfortant** 6,50 €



**Le vin chaud du Dahu, infusé à la cannelle, la badiane avec une pincée de muscade et réhaussé pas une pointe de gingembre et d'agrumes. Parfait pour se réchauffer après une journée au grand air.** 6,00 €

Thé ou infusion  
(Les 2 Marmottes) 4,50 €  
Expresso 3,20 €  
Expresso Crème 3,50 €  
Décaféiné 3,20 €  
Expresso allongé 3,20 €

Double expresso 6,00 €  
Latte 5,50 €  
Cappuccino 6,50 €  
Chocolat Chaud 5,00 €  
Chocolat Viennois 6,00 €



## « Sur le Pouce » - Finger food

Tous les jours de 12h à 21h00 (sauf lundi) - Every day from 12 noon to 9pm (except monday)

### DES PLANCHES A PARTAGER (ou pas ! ...) BOARDS TO SHARE (or not ! ...)

<b>PLANCHE DE SAUMON FUMÉ &amp; BLINIS</b> (GF – VG) <i>SMOKED IN HOUSE SALMON &amp; HOME-MADE BLINIS</i>	20 €
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES DE SAVOIE</b> (GF) <i>ASSORTED SAVOYARDE COLD CUTS</i>	22 €
<b>PLANCHE DE FROMAGES DE SAVOIE</b> (GF – VG) <i>ASSORTED SAVOYARDE CHEESE</i>	22 €
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES DE SAVOIE</b> (GF) <i>ASSORTED SAVOYARDE COLD CUTS AND CHEESE</i>	26 €
<b>LE SAUCISSON</b> (GF) <i>SAUCISSON - PLAIN, SMOKED OR WITH HAZELNUTS</i>	
<b>Nature, beaufort ou aux noisettes</b>	
- Le ½ saucisson	10 €
- Le saucisson entier	20 €

Certaines préparations peuvent contenir des allergènes :  
n'hésitez pas à nous questionner au sujet des ingrédients que nous utilisons.

*Some preparations may contain allergens:  
feel free to ask us about the ingredients we use.*

GF : Sans gluten / Gluten free  
VG : Végétarien / Vegetarian

# « Sur le Pouce » - Finger food

Tous les jours de 12h à 21h00 (sauf lundi) - Every day from 12 noon to 9pm (except monday)

## DES BOLS GOURMANDS ... GOURMET BOWLS ...

### POTAGE DU JOUR & PAIN (GF - VG)

Petit (Small) 11 € - Grand (Large) 15 €

SOUP OF THE DAY & BREAD

### SALADE « SUPER FOOD » DU MOMENT (GF - VG)

17 €

THE DAILY SUPER FOOD SALAD

+ Saumon fumé maison / + home made smoked salmon

+ 4 €

+ Poulet mariné / + marinated chicken

+ 4 €

### GRATIN DAUPHINOIS AUX CÈPES & SALADE VERTE (GF - VG)

18 €

GRATIN DAUPHINOIS WITH PORCINI MUSHROOMS & GREEN SALAD

### PARMENTIER DE CANARD CONFIT & SALADE VERTE (GF)

25 €

PARMENTIER OF DUCK & GREEN SALAD

### TARTIFLETTE & SALADE VERTE (GF)

23 €

TARTIFLETTE & GREEN SALAD

## ET DES GOURMANDISES ...

AND SWEET TREATS ...

### FROMAGE BLANC NATURE (GF - VG)

7 €

### FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES (GF - VG)

9 €

WHITE CHEESE : PLAIN OR WITH BILBERRIES

### FINANCIER NOISETTE & FRAMBOISE (GF - VG)

8 €

HAZELNUT & RASPBERRY FINANCIER

### MOUSSE AU CHOCOLAT (GF - VG)

9 €

CHOCOLATE MOUSSE

### CAFÉ, THÉ OU INFUSION « GOURMAND » (VG)

15 €

GOURMET COFFEE, TEA OR HERBALS TEAS

### BROWNIE CHOCOLAT CROQUANT (GF - VG)

10 €

CHOCOLATE BROWNIE

## NOS GLACES

1 BOULE/1 SCOOP: 4,20 € \* 2 BOULES/ 2 SCOOPS: 8 € \* 3 BOULES/ 3 SCOOPS: 11 €

Café, caramel, chocolat, citron, framboise, fraise,  
noisette, pistache, poire, vanille

Caramel, chocolate, coffee, hazelnut, lemon, pear, pistachio,  
raspberry, strawberry, vanilla

Prix nets TTC - Net prices service included

# Les digestifs - 4 cl

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR ...



La poire du « Dahu Millésime 2024 »

Préparée avec amour par notre équipe, distillée à Morzine par Arnaud et mise en bouteille l'hiver dernier. Elle est prête à être dégustée. 9,00 €

## LES ARMAGNACS

Armagnac *** VS	6,50 €
Armagnac VSOP	8,50 €
Armagnac 1990 - Nicolas	9,50 €
Armagnac 1987 - Sophie	10,50 €
Armagnac 1961 - Benoît	21,00 €
Armagnac 1959 - Isabelle	23,00 €
Armagnac 1955 - Dahu	27,00 €
Armagnac 1933 - Mamine	39,00 €
Armagnac 1923 - François	52,00 €

## LES COGNACS

Cognac ***VS	6,50 €
Cognac VSOP	8,50 €
Cognac XO	22,00 €

## LES MARCS

Marc de Savoie	6,50 €
Marc du Jura	8,50 €

## LES CALVADOS

Calvados ***VS	6,50 €
Calvados VSOP	8,50 €
Calvados Hors d'Age	13,00 €
Calvados XO	17,00 €

## LES LIQUEURS

Toutes liqueurs	6,50 €
Amaretto, Génépi	7,00 €
Chartreuse verte	9,50 €

## LES EAUX DE VIE BLANCHES

Framboise, Kirsch, Mirabelle, Poire, Quetsche	9,00 €
Abricotine « Morand »	10,00 €