



**VINS AU VERRE**  
WINES BY THE GLASS

**CHAMPAGNES & PÉTILLANTS**  
BUBBLING WINES

**COCKTAILS**  
COCKTAILS

Hiver 2022-2023

Prix nets TTC - *Net prices service included*

## Vins blancs - *White wines* - 12 cl

### Savoie

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

### Chablis

CHABLIS « Les Vénérables » - 2018 - La Chablisienne	7,40 €
---	--------

### Loire

POUILLY-FUMÉ « Mademoiselle de T » - 2021 - Château de Tracy	6,20 €
TOURAINNE SAUVIGNON « Pointe d'Agrumes » - 2020 - FX Barc	4,80 €

### Alsace

MUSCAT « Réserve » - 2016 - Maison Trimbach	6,80 €
PINOT AUXERROIS « La Clochette du Fou » - 2002 - Albert Seltz	7,60 €

### Rhône

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

### Languedoc

VIN DE PAYS D'HÉRAULT (IGP) « Cuvée Parenthèse » - 2017 - L'Odyssée	5,00 €
---	--------

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

### Savoie

MONDEUSE d'ARBIN « Hors Piste » - 2020 - Fabien Trosset	5,80 €
AMARIVA - 2019 - Domaine Bouvet	8,40 €

### Bourgogne

GIVRY « Le Renard » - 2018 - Amaury Devillard	6,80 €
---	--------

### Beaujolais

BROUILLY St-Pierre « Domaine de Sermezy » - 2021 - P. Chevrier	5,20 €
--	--------

### Loire

SAUMUR-CHAMPIGNY « Yvonne - Cuvée La Folie » 2020 - M. Vallée	6,80 €
---	--------

### Rhône & Ventoux

CROZES-HERMITAGE « Les Entrecoeurs » - 2020 - Domaine Mucyn	7,40 €
VIA CARITATIS Lux Foederis (A.O.P) - 2018 - Les Moines du Barroux	6,40 €

### Bordeaux

CHÂTEAU LA CARDONNE « Médoc - Cru Bourgeois » - 2010	6,60 €
CHÂTEAU CANON PECRESSE « Canon Fronsac » - 2014	7,40 €
CHÂTEAU du GLANA « Saint Julien » - 2013	8,00 €

## Vins rosés - *Rosé wines* - 12 cl

### Provence

CÔTES DE PROVENCE - 2021 - « Château Les Crostes »	5,60 €
--	--------

### Savoie

ROSÉ DE SAVOIE - 2021 - Maison Mollex	4,40 €
---------------------------------------	--------

## Cocktails au champagne - 16 €

### 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 - 14 €

AMÉRICANO - Campari, Martini rouge, Gin, Perrier

BLOODY MARY - Vodka, Jus de tomate, Olives vertes, épices

CAÏPIRINHA - Cachaça, Citron vert, Canne, Cassonade

MARGARITA - Tequila, Citron vert, Canne, Triple Sec

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

PIÑA COLADA - Rhum blanc, Ananas, Lait de coco

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

HUGO - Liqueur de Sureau St-Germain,  
Pétillant, Perrier, Citron vert

EXPRESSO MARTINI - Café, Vodka, Kahlua

## Nos cocktails « Dahu » - 14 €

### LE PÉNALTY

Noilly Prat, Jus d'orange, Gin, Grenadine  
*Noilly Prat 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 sans alcool - 10 €

### 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*

### PASSE-PASSE

Raisin, Ananas, Citron pressé, Sirop de fraise  
*Grape juice, Pineapple, Fresh lemon juice, Strawberry syrup*

### 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 4,50 €

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

### Jus de tomate (25 cl)

Tomato juice .. 5 €

### Sirop à l'eau - Syrups - 2,50 €

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

### Sodas et softs - 4,50 €

Coca Cola / Coca Cola Zéro (33 cl)  
Schweppes Tonic (25 cl)  
Orangina (25 cl)  
Lipton Ice Tea pêche (33 cl)  
Limonade (33 cl)

### Sodas et softs - 6,00 €

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 €

## Bières du Mont Blanc - Beers



### PRESSION/ON TAP : MONT BLANC BLONDE

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

## Bières autres - 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 Savoie	6,00 €
		Communard	6,00 €

## Whiskies & Bourbons - 5 cl

### SINGLE MALT

#### **Lowlands**

Glenkinchie 12 ans 12,00 €

#### **Highlands**

Oban 14 ans 15,00 €

#### **Speyside**

Glenfiddich 12 ans 11,00 €

Cardhu 12 ans 12,00 €

Chivas Regal 12 ans 11,00 €

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

### GIN

Gordon's Dry (Angleterre) 6,50 €

Bombay Sapphire  
(Angleterre) 10,50 €

Altitude (France) 10,50 €

4810 Mont Blanc (France) 12,00 €

Hendrick's (Ecosse) 13,00 €

### VODKA

Smirnoff (Pologne) 6,50 €

Absolut (Suède) 8,00 €

Zubrowska (Pologne) 9,50 €

Wyborowa Exquisite  
(Pologne) 11,50 €

### RHUM BRUN

Diplomatico 10,50 €

Reserva Exclusiva (Venezuela)

Eminente (Cuba) 12,50 €

Saint James Royal Ambré 8,00 €

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



# Champagnes & Bulles

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

Runart « Cuvée R » - Brut	16,00 €
Brut Alpin Nature - Domaine Blard	8,50 €
Crémant de Savoie Extra-Dry - Mollex	11,00 €
Kir au champagne	16,00 €
Kir savoyard au Brut Alpin Nature	8,50 €

## LES BRUTS

Drappier Carte d'Or Brut - 37,5 cl	44 €
Ruinart - 75 cl	90 €
Ruinart - 37,5 cl	47 €
Ruinart - 150 cl	175 €
Louis Roederer	105 €

## LES BRUTS ROSÉS

Ruinart	110 €
Ruinart Magnum	220 €

## LES TÊTES DE CUVÉE

Moët & Chandon "Cuvée Dom Pérignon" 2002	280 €
Louis Roederer - Cristal - Millésime 2006	250 €
Mumm "Blanc de Blancs" Cramant	220 €
Dom Ruinart "Blanc de Blancs" 1990	180 €
Laurent Perrier "Cuvée Grand Siècle"	180 €
Cattier "Clos du Moulin" 1 <sup>er</sup> Cru	150 €

## PÉTILLANT & CRÉMANTS

Crémant de Savoie Brut - Mollex	53 €
Crémant de Savoie Extra-Dry - Mollex	53 €
Brut Alpin Nature - Domaine Blard	37 €

# Boissons chaudes - Hot drinks

**DAMMANN**  
FRÈRES  
Paris 1692



## Sélection de thés et infusions Dammann .. 4,50 € et Cafés Richard

Florio 100% Arabica ou Moka d'Ethiopie aromatisé à la noisette

Espresso	3,20 €	Latte	5,50 €
Espresso Crème	3,50 €	Cappuccino	6,50 €
Décaféiné	3,20 €	€	
Espresso allongé	3,20 €	Chocolat Chaud	5,00 €
Double espresso	5,50 €	Chocolat Viennois	6,00 €

## Les digestifs - 4 cl

### LES ARMAGNACS

Armagnac *** VS	6,50 €
Armagnac VSOP	8,50 €
Armagnac 1990 - Nicolas	9,50 €
Armagnac 1987 - Sophie	10,50 €
Armagnac 1970 - Raphaël	12,00 €
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 RHUMS

Diplomatico	10,50 €
Reserva Exclusiva (Venezuela)	
Eminente (Cuba)	12,50 €
Saint James Royal Ambré	8,00 €

### LES CALVADOS

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

### LES MARCS

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

### LES LIQUEURS

Génépi	6,50 €
Chartreuse verte	8,50 €
Chartreuse VEP	14,00 €
Amaretto, Baileys, Manzana,	
Fernet-Branca, Sambuca	6,50 €

### LES EAUX DE VIE BLANCHES

Framboise , Kirsch, Mirabelle, Poire,	
Quetsche	7,50 €



## « Sur le Pouce » - Finger food

Tous les jours de 19h à 21h30 (sauf lundi) - Every day from 7 pm to 9:30 pm (except monday)

### FRAÎCHEURS SALÉS ...

<b>POT DE RILLETES DE TRUITE DES ARDOISIÈRES &amp; PAIN POCHON</b> <i>RILLETES OF ARDOISIÈRES TROUT &amp; BREAD</i>	14 €
<b>JAMBON PERSILLE MAISON &amp; PAIN POCHON</b> <i>HOME-MADE JAMBON PERSILLE &amp; BREAD</i>	14 €
<b>PLANCHE DE SAUMON FUMÉ &amp; BLINIS</b> <i>SMOKED IN HOUSE SALMON &amp; HOME-MADE BLINIS</i>	20 €
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES DE SAVOIE</b> <i>ASSORTED SAVOYARDE COLD CUTS</i>	22 €
<b>PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE DE SAVOIE</b> <i>SAVOIE AIR DRIED BEEF</i>	11 €
<b>PLANCHE DE FROMAGES DE SAVOIE</b> <i>ASSORTED SAVOYARDE CHEESE</i>	21 €
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES DE SAVOIE</b> <i>ASSORTED SAVOYARDE COLD CUTS AND CHEESE</i>	26 €
<b>BOL DE SALADE VERTE AUX HERBES</b> <i>GREEN SALAD WITH HERBS</i>	7 €

Prix nets TTC - Net prices service included

# « Sur le Pouce » - Finger food

Tous les jours de 19h à 21h30 (sauf lundi) - Every day from 7 pm to 9:30 pm (except monday)

## PLATS CHAUDS ...

<b>POTAGE DU JOUR, PAIN ET BEURRE</b>	10 € (PETIT - SMALL)
<i>SOUP OF THE DAY, BREAD AND BUTTER</i>	14 € (GRAND - LARGE)
<b>RISOTTO CRÉMEUX AUX PETITS LEGUMES</b>	17 €
<i>CREAMY RISOTTO WITH VEGETABLES</i>	
<b>BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE AUX PETITS LÉGUMES, RIZ</b>	20 €
<i>VEAL CASSEROLE IN THE TRADITIONAL STYLE, RICE AND VEGETABLES</i>	
<b>LASAGNES AUX LEGUMES D'HIVER</b>	18 €
<i>WINTER VEGETABLE LASAGNE</i>	
<b>PORTION DE FRITES ET PETITES SAUCES</b>	7 €
<i>PORTION OF FRENCH FRIES WITH SAUCES</i>	
<b>BRUSCHETTA SAVOYARDE AU REBLOCHON ET JAMBON DE SAVOIE FUMÉ</b>	15 €
<i>BRUSCHETTA WITH REBLOCHON CHEESE AND SAVOIE SMOKED HAM</i>	

## GOURMANDISES ...

<b>FAISSELLE NATURE</b>	7 €
<b>FAISSELLE AUX MYRTILLES</b>	9 €
<i>COTTAGE CHEESE : PLAIN OR WITH BILBERRIES</i>	
<b>PETIT POT GOURMAND DU JOUR</b>	8 €
<i>DELICACY OF THE DAY</i>	
<b>CAFÉ, THÉ OU INFUSION « GOURMAND »</b>	15 €
<i>GOURMET COFFEE, TEA OR HERBALS TEAS</i>	
<b><u>NOS GLACES</u></b>	
<b>1 BOULE / 1 SCOOP</b>	3,80 €
<b>2 BOULES / 2 SCOOPS</b>	7,00 €
<b>3 BOULES / 3 SCOOPS</b>	9,00 €

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.

Prix nets TTC - Net prices service included