

LA PAUSE GOURMANDE

Cette liste des snacks et boissons et non exhaustive car dépend de nos stocks disponibles et des dates de production et d'approvisionnements de nos fournisseurs.

Nachos et guacamole

Assiette de charcuteries et fromages

Les bocaux d'Osmose: fabrication artisanale - Temps de préparation 20 minutes

❖ Tartiflette Savoyarde (580mL)

Pommes de terre, oignons, lardons fumés, reblochon, crème, vin blanc

Allergènes : produits laitiers

❖ Soupe courgette - menthe (1 litre)

Courgette, menthe, fond blanc de volaille, crème, sel

Allergènes : produits laitiers, ail, cèleri

Pizzas individuelles

Produits surgelés - Temps de préparation 20 minutes

Allergènes : produits laitiers

❖ Pizza Royale (300g)

Champignons, jambon, emmental

❖ Pizza 4 Fromages (280g)

Tartiflette, mozzarella, emmental, maasdam

La tarte aux pommes

La tarte aux Pistamandes aux myrtilles

Le délicieux fondant chocolat-châtaignes

Glaces:

Sundae Vanille Framboise

Cornetto Chocolat, Solero Exotic

Magnum Amande

Ben & Jerry's Cookie Dough

LES BOISSONS

Les jus de fruits

Jus de fruit 25cl
(Ananas, Fraise, Orange, Pomme, Tomate)

Orange / Citron pressé 25 cl

Les eaux minérales, les sodas et les sirops

Evian 1l
Perrier 33cl
San Pellegrino 50cl

San Pellegrino 1l
Sirop à l'eau
Cassis, Citron, Framboise, Grenadine, Kiwi,
Menthe Verte, Orgeat, Pêche, Cerise, Verveine,
Gingembre, Yuzu

Coca Cola, Coca zéro 33cl
Orangina 25cl
Ice tea 33cl

Schweppes Tonic 25cl

Les boissons chaudes

Café Espresso, Café allongé
Café Double Espresso
Café au lait
Cappuccino
Café Moka
Irish Coffee

Thé thé vert, earl grey, darjeeling, breakfast
Infusion camomille, tilleul, verveine, rooibos
Grog (Thé noir, Rhum, Citron, Miel)
Chocolat Chaud
Chocolat Chaud Kahlua
Chocolat Chaud Grand Marnier

Les Bières

Pressions Brasserie du Mont Blanc
La Cristal Blonde 25cl
La Cristal Blonde 50cl
La Sylvanus 25cl
La Sylvanus 50cl
Verre de Panaché 25cl
Verre de Panaché 50cl

Bouteilles
Mont Blanc Blonde 33cl
Mont Blanc Rouse 33cl
Mont Blanc Cristal IPA 33cl

Apéritifs Classiques

Apéritif maison 12cl

Pétillant de Savoie et crème de Myrtille

Kir 12cl

Porto 8cl

Campari 4cl

Tequila 4cl

Suze 4cl

Martini blanc/rouge 6cl

Ricard 4cl

Gin 4cl - Gibson's

Gin premium 4 cl - Bombay Saphir

Rhum 4cl - Havana Club 3 ans

Rhum premium 4cl - Diplomatico

Vodka 4cl - Eristoff

Vodka premium 4cl - Grey Goose

Whisky 4cl

Jameson, J&B, Ballantines, Jack Daniels

Whisky premium 4cl

Glenfiddich, Aberlour

Supplément soda

Les Vins au verre (12cl)

Apéritif maison

(vin blanc effervescent de Savoie et crème de Myrtille)

Les Blancs

Chardonnay AOP, Petite Sainte Marie, Domaine Saint Germain (Savoie)

Chablis, Domaine Grossot (Bourgogne)

Pessac Léognan AOC, Abeille de Fieuzal, Château de Fieuzal (Bordeaux)

Les Rouges

Mondeuse, Les Pieds de la Barme, Domaine Saint Germain (Savoie)

Mercrey, Château de Chamirey (Bourgogne)

Pessac Léognan, Château de Coucheroy (Bordeaux)

Les digestifs (4cl)

Baileys

Get 27

Malibu

Cognac

Armagnac

Calvados

Amaretto

Chartreuse verte

Génépi

Marc de Savoie

Grappa

Eau de vie de Mirabelle

Limoncello

LES COCKTAILS

Les short drinks

Alpin fresh - vodka, génépi, grenadine, limonade

Dame du lac – bière, whisky

La godille- vin chaud, grand Marnier, tranche d'agrumes

Negroni - Campari, Martini Rosso, Gin Bombay

Les long drinks

Almond Apple pie - Amaretto, vodka, jus de pomme, cannelle

Magali- Pétillant de Savoie, génépi, crème de mûre, sucre

Mojito - Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe, eau pétillante

Sorrento sling – limoncello, gin, citron, eau pétillante

Spritz - Aperol, Prosecco, eau pétillante, Orange

Les digestifs

Arc de triomphe - Calvados, jus de citron, sucre de canne

Cognac Amandine - Cognac, Amaretto

Cognac Kahlua - Cognac, Liqueur de café

Les cocktails sans alcool

Cendrillon - jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, grenadine, eau pétillante

Pomme Acidulée - citron vert, jus de pomme

Mocktail - grenadine, jus d'orange, jus de fraise