

GRIGNOTAGE / SNACKS

Caviar Per Se et blinis minute, 10G	
Persian Caviar and fresh blinis, 10G	39 €
Grisini Maison, purée de lentilles	
Grisini Maison, puree of lentils	10 €
Rillettes de Canard au romarin, pain au levain	
Duck rillettes with rosemary & toasted sourdough bread	11 €
Assiette de charcuterie de montagne	
Platter of mountain charcuterie	15 €
Tempura de Légumes, sauce Ponzu	
Vegetable tempura with ponzu sauce	12 €
Duo de croquettes	
Duo of fried croquettes	12 €

« CLASSIC COCKTAILS »

Mint Julep	21 €
<i>Bourbon 'Blanton's gold edition (USA), menthe fraîche, sirop de sucre maison, soda water ('Fever tree) 'Blanton's Gold Edition 'Bourbon, fresh spearmint bunches, homemade sugar syrup, soda water</i>	
Old Fashioned	22 €
<i>Bourbon 'Blanton's gold edition (USA), glaçon de sucre aux agrumes, 'Bitter 'Bob's Orange & Mandarin, soda water 'Blanton's Gold Edition 'Bourbon, aromatic ice cubes, 'Bob's Orange & Mandarin bitter dash, soda water</i>	
Gin Fizz	21 €
<i>Gin G'Vine 'Floraison (FRA), jus de citron, sirop de sucre maison, soda water G'Vine 'Floraison Gin, lemon juice, homemade sugar syrup, soda water</i>	
Vodkatini	22 €
<i>Woska 'Domaine des Hautes Glâces Serac (FRA), vermouth 'Dolin 'Domaine des Hautes Glâces organic 'Woska, 'Dolin vermouth</i>	
Cosmopolitan	22 €
<i>Woska 'Domaine des Hautes Glâces Serac (FRA), triple sec, jus de citron vert, réduction de Canneberge 'Woska 'Domaine des Hautes Glâces Serac (FRA), triple sec, lime juice, cranberry syrup</i>	
Apérol Sour	18 €
<i>Apérol, jus de citron, sirop de sucre maison, blanc d'œuf Aperol, lemon juice, homemade sugar syrup, egg-white</i>	

« LE CHALET'S COCKTAILS »

- Margarita** 18 €
Tequila Ocho San Augustin Reposado ou Mezcal Del Maguey (MEX), triple sec, jus de citron vert
Ocho San Augustin Reposado tequila or Del Maguey Vida Mezcal, triple sec, lime juice
- Daiquiri** 18 €
Rhum Rhum Blanco (Marie Galante), sirop de sucre maison, jus de citron vert
Rhum Rhum Blanco Ron, homemade sugar syrup, lime juice
- Mojito** 18 €
Rhum Havana 7 ans (CUB), jus de citron vert, menthe fraîche, sucre de canne
Havana 7yo Ron, lime juice, fresh spearmint, brown sugar
- Caïpirinha** 18 €
Cachaça Engenho Da Vertente (BRA), jus de citron vert, sirop d'agave bio, sucre de canne
Engenho Da Vertente Cachaça, lime juice, organic agave honey, brown sugar
- Bellini** 18 €
Nectar de pêche vigne, crème de pêche, Champagne Bollinger Special Cuvée
Peach nectar, peach cream, Bollinger Cuvee Speciale Champagne
- Champagne Cocktail** 22 €
sirop imbibé d'Angostura Bitter, un trait de Cognac, Champagne, un zeste d'orange
sugar soaked in Angostura Bitter, a hint of Cognac, Champagne, orange zest
- Pimm's N°1** xx €
Pimm's, fruits frais, champagne
Pimm's, fresh fruit, champagne
- Purple Brooklyn** 22 €
Gin Mare (SPA), Absinthe, Cristal d'huile essentielle de Lavande, jus de citron, sirop de sucre maison
Mare Gin, Absinthe, Lavender Essential Oil Crystal, lemon juice, homemade sugar syrup
- Secret Garden** 22 €
Gin Monkey Shoulder Batch #11 (ENG), liqueur de rose, gingembre frais, concombre frais et menthe fraîche
Monkey Shoulder Batch #11, rose liquor, fresh ginger, fresh cucumber & fresh spearmint
- Winter's Dream** 19 €
Vodka Chopin (POL), crème de whisky Arran, Amaretto Di Saronno, Liqueur de café Araku
Chopin Potato Vodka, Arran Whisky cream, Di Saronno Amaretto, Araku coffee liquor
- White Rose Martini** 19 €
Wokka Saki (JAP), lychees, eau de rose et jus de citron
Saki Wokka, lychees, rose water and lemon juice
- Mexican't** 32 €
Tequila Gran Patron Platinum (MEX), confiture de clémentine, sucre vanillé et brin de citronnelle
Gran Patron Platinum Tequila, clementine marmelade, vanilla sugar and fresh lemongrass
- Rattlesnake** 24 €
Tequila Ocho San Augustin Reposado (MEX), BottleGreen Ginger & Lemongrass, gingembre frais et miel d'agave bio, sirop de sucre maison, triple sec, miel « en brèche », jus de citron vert
Tequila Ocho San Augustin Reposado Tequila, Ginger & Lemongrass Bottlegreen, Fresh ginger & organic agave honey, homemade sugar syrup, triple sec, « en breche » honey, lime juice
- Chambord royale** 22 €
Liqueur de Chambord royale, Champagne
Liquor of Chambord royale, Champagne

VIN ET CHAMPAGNE

Old Cuban Passion 24 €

Rhum Santa Teresa (VEN), fruit de la passion, jus de citron vert, menthe fraîche, Angostura Santa Teresa Rum, Fresh passionfruit, limes, fresh spearmint, Angostura

Strawberry Blush 18 €

Rhum Havana 7 ans (CUB), fraises fraîches, liqueur de fraises, topped au tonic Fever-Tree Havana 7yo Rum, fresh strawberries, strawberry liquor, Fever-Tree tonic topped

Pisco Passion 19 €

Pisco La Diablada (PER), fruit de la passion frais, liqueur de fruit de la passion, triple sec, blanc d'oeuf La Diablada Pisco, fresh passionfruit, passionfruit liquor, triple sec, eggwhite

Hibiscus Bellini 19 €

St Germain (FRA), sirop d'hibiscus, brin de vanille et champagne St Germain Liqueur, hibiscus syrup, fresh vanilla and Champagne

Mexican Expresso 24 €

Tequila Ocho Blanco El Puertecito (MEX) infusée au café, sirop d'agave bio, expresso, Bitter Bob's chocolate Coffee Infused Ocho Blanco Puertecito Tequila, organic agave syrup, expresso, Bitter Bob's chocolate

2010 Château Saint-Maur, ROSÉ 7 €

2011 Château Saint-Maur, Blanc des Blancs, Côtes de Provence 7 €

XXX Château de Saint-Maur, ROUGE 8 €

2010 Quinta do Pessegueiro 10 €

N.V. Flûte de Champagne Bollinger 16 €

N.V. Flûte de Champagne Bollinger, ROSÉ 16 €

VODKAS

4 CL

Domaine des Hautes Glaces Voska (FRA) 21 €

Chopin (POL) 21 €

Purity (SWE) 21 €

Uluvka (POL) 24 €

GINS

4 CL

Broker's (ENG)	16 €
Tanqueray Ten (ENG)	22 €
Hendrick's (SCO)	22 €
Gin Mare (SPA)	24 €
G'Vine Floraison (FRA)	24 €
Monkey 47 Batch #11 (ENG)	26 €

CACHAÇA / PISCO

4 CL

Engheno da Vertente (BRA)	16 €
Pisco La Diablada (PER)	16 €

RHUMS / RONS

4 CL

Havana Club 7 yo (CUB)	16 €
R.L. Seale Golden Rum 10 yo (BAR)	21 €
Rhum Rhum Blanc (MGA)	21 €
Rhum Rhum Liberacion (MGA)	24 €
Santa Teresa 1796 (VEN)	24 €
Caroni (TT)	24 €
Karukera Old Rum 1999 (GUAD)	28 €

TEQUILAS & MEZCAL (MEX)

4 CL

Tequila Ocho El Puertecito blanco	16 €
Ocho San Augustin Reposado	18 €
Jose Cuervo Reserva de la Familia 2007	43 €
Patron Platinum	77 €
Patron Silver	28 €
Del Maguey Mezcal Vida	18 €

OLD BLENDS

4 cl

Great King Street Artist's Blend (SCO)	16 €
The Peat Monster C. Box (SCO)	22 €
Spice Tree C. Box (SCO)	22 €
Hedonism C. Box (SCO)	38 €
Blue Hanger 5 th Release B.Bros (SCO)	42 €
Suntory 21 yo Hibiki (JAP)	48 €
Chivas 21 yo Royal Salute (SCO)	48 €
Johnnie Walker Blue Label (SCO)	68 €

SINGLE MALTS

4 cl

Auchentoshan 12 yo (LOWLANDS)	22 €
Auchentoshan 18 yo (LOWLANDS)	27 €
Uigeadail of Ardbeg (ISLAY)	27 €
Kilchoman Spring Release 2011 (ISLAY)	27 €
The 1988 of Glenrothes (SPEYSIDE)	27 €
Hakushu 12 yo (JAP)	27 €
Hakushu 18 yo (JAP)	48 €
Yoichi 20 yo (JAP)	79 €
Old Pulteney (HIGHLANDS)	27 €
Bablaire 1978 (HIGHLANDS)	79 €
Dalmore 1978 Amorosso Sherry Finesse (HIGHLANDS)	380 €
Dalmore 40 yo A'strum (HIGHLANDS)	480 €

BOURBONS (USA)

4 cl

Jack Daniel's Old 7	16 €
Jack Daniel's Gentleman Jack	22 €
Blanton's Gold Edition	22 €

IRISH

4 cl

Bushmills Black Bush	16 €
Midleton Very Rare	44 €

APÉRITIFS / APERITIVES

7 cl

Muscat / Sauterne	16 €
Dolin Vermouths Blanc, Dry, Rouge	16 €
Ricard	16 €
Aperol	16 €
Campari	16 €
Pimms N°1	16 €
Pedro Ximenez El Candado	16 €
Noval Colheita 1995	24 €

EAUX DE VIE / SPIRITS

4 cl

Capovilla Poire	19 €
Capovilla Grappa	19 €
Amaretto Di Saronno	16 €
Arran Gold Cream Liqueur	16 €
Araku	16 €
Chartreuse Verte	16 €
Chartreuse VEP	24 €
Genepi	16 €
Chambord Royale	16 €

COGNAC

4 cl

Merlet Brothers Blend Cognac	16 €
Leyrat xo Vieille Reserve	28 €
Pierre Ferrand Vintage 1972	79 €
Leyrat Extra Glory	129 €

CALVADOS

4 cl

Christian Drouin vsop	19 €
Christian Drouin Hors d'âge	29 €

THÉS / INFUSIONS ITABIO

Pu Erh Thé bio	8 €
Thé vert bio menthe	8 €
Thé vert bio Tutti Frutti	8 €
Thé vert bio Fleur de Jasmin	8 €
Thé noir bio Darjeeling Singell FTGFOP One	8 €
Ceylan OP-1	8 €
Thé noir bio Bergamote	8 €
Infusion Verveine BIO	8 €
Infusion Camomille BIO	8 €
Infusion Chaperon BIO	8 €
Infusion Tonus BIO	8 €

BIÈRES / BEERS

EN BOUTEILLE

1664 (FRA)	7 €
Galibier Blanche (FRA)	7 €
Ename (BEL)	8 €
Brewdog Trashy Blonde 5 AM (SCO)	8 €
Deus 75 cl (BEL)	18 €
Grimbergen Blonde (BEL)	7 €
Duvel (BEL)	8 €

NESPRESSO

Espresso leggero	5 €
Espresso decaffeinato	5 €
Espresso forte	5 €
Lungo leggero	5 €
Lungo decaffeinato	5 €
Lungo forte	5 €
Rištretto origin india	5 €
Rištretto	5 €

FEVER TREE

Ginger beer, Ginger ale, Bitter lemon,
Soda water, Tonic water, Lemonade 6 €

SOFTS

Coca, Coca light, Ice tea, Orangina,
Red bull 6 €

Limonade Rieme,
nature ou pamplemousse 6 €

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Perrier, 25 CL 5 €

Evian, Badoit, Badoit Rouge, 33 CL 5 €

Evian, Badoit, Badoit Rouge, 75 CL 8 €

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

BISSARDON (BIO)

Ananas, Orange, Tomate, Abricot Bergeron,
Framboise, Mangue, Fraise Mara des bois,
Pêche de Vigne

Pineapple, Orange, Tomato,
Bergeron Apricot, Raspberry, Mango,
Mara Strawberry, Vineyard Peach 8 €

SIROPS / SYRUPS

RIEME

Grenadine, Menthe, Citron, Orgeat,
Fraise, Cassis, Cerise, Passion, Kiwi
Grenadine, Mint, Lemon, Orgeat, Strawberry,
Cassis, Cherry, Passionfruit, Kiwi 5 €

AUTOUR DE LA CHEMINEE / AROUND THE FIREPLACE

DE 11H00 À 01H00 / FROM 11 AM TO 1 AM

Assiette de charcuterie de Montagne Plate of Mountain charcuterie	20 €	Croque Chalet – jambon de Paris et Emmenthal	
Sélection de fromages du Chalet Le Chalet's Cheese selection	20 €	Croque Chalet – real ham from Paris and Emmenthal cheese	28 €
Pâté en croute au foie gras, ketchup maison		Club Chalet	30 €
Dough crusted with foie gras, home made ketchup	28 €	Bouillon clair aux légumes Clear bouillon soup with vegetables	19 €
Caviar Per Se et blinis minute, 10 G Persian Caviar and fresh blinis, 10 G	39 €	Dessert tout chocolat Pastry Chef's Suggestion	15 €
Poireaux vinaigrette, émietté de crabe, soja		Œufs à la neige Eggs in snow	15 €
Young leek in vinegar, crumbled crab soja	28 €	Gauffre 'minute', chantilly, chocolat Fresh waffle, whipped cream and chocolate sauce	15 €
Salade et tagliatelles de légumes crus Mixed salad and tagliatelle of raw vegetables, choice of olive oils	19 €	Tarte citron Lemon Tart	15 €
Salade d'artichauts farcis au chèvre frais, noix et noisette		Sélection de sorbets Selection of sorbets	15 €
'Poivrade' artichokes filled with fresh goat cheese, pistachio nut oil	23 €	Assiette de fruits frais Fresh fruit platter	15 €