

LAUTARET LODGE & SPA  
2058M

BRASSERIE DES GLACIERS

# BOISSONS FROIDES

POUR

*Reserver*

+33 (0)4 92 24 42 21  
kirstie@lautaretlodge.com

HIVER 24/25

## BOISSONS FROIDES

• Eau Plate 1 Litre	6.00
• Eau Gazeuses 1 Litre	7.00
• Eau Plate 50cl	4.50
• Eau Gazeuses 50cl	4.50
• Perrier	3.90
• Coca Cola / Cola Zéro	3.90
• Orangina	3.90
• Sprite	3.90
• Limonade	3.50
• Ice T	3.90
• Schweppes Agrume / Tonic	3.90
• Jus d'Orange	3.50
• Jus de Pomme	3.50
• Jus de Tomate	3.50
• Diabolo (Limonade + Sirop)	3.80
• Supplément Sirop ou Rondelle	0.50
• Sirop à L'Eau	2.00

## ÀPERO

• Martini Rouge 4cl	5.00
• Martini Blanc 4cl	5.00
• Whisky 4cl	5.50
• Ricard 4cl	4.50
• Pastis 51 4cl	4.50
• Porto 4cl	5.00
• Suze 4cl	5.00
• Verre de Vin 12cl	6.50
• Apéritif Myrtilles 6cl	4.50
• Apéritif Génépi 6cl	4.50
• Communard 12cl	6.50
• Kyr Alvertain 12cl	6.50
• Cidre Brut 25cl	6.50
• Prosecco 10cl	8.50

## JUS BIO DES HAUTES ALPES

€ 4.90

### Myrtilles

Élaboré à partir d'ingrédients naturels biologiques, sans colorant ni conservateur, ce nectar de fruits à la Myrtille est gourmand et délicieux.

### Framboises

Élaboré à partir d'ingrédients naturels biologiques, sans colorant ni conservateur, ce nectar de fruits à la Framboise relevé par une petite touche de mangue est gourmand et délicieux.

### Citron

Nouvelle recette ! Élaboré à partir d'ingrédients naturels biologiques, sans colorant ni conservateur, ce nectar de fruits au citron de Sicile relevé par une touche de mangue est délicieux et énergisant.

### CCAG

Élaboré à partir d'ingrédients naturels biologiques, sans colorant ni conservateur, ce nectar de fruits mixant carotte, citron, argousier et gingembre est délicieux et énergisant.

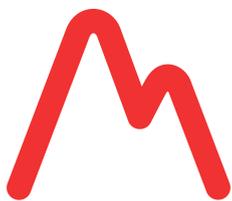
*Photos Non Contractuelles*

*Tout nos prix s'entendent taxes et services compris*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération*

*Partage de note en 4 maximum*

*No split bills for tables with more than 4 people*



LAUTARET LODGE & SPA  
2058M

BRASSERIE ES GLACIERS

# BOISSONS CHAUDES

POUR

*Reserver*

+33 (0)4 92 24 42 21  
kirstie@lautaretlodge.com

HIVER 24/25

• Café Espresso	1.50	• Thé Noir Petit Déjeuner	3.00
• Ristretto	1.50	• Thé Earl Grey	3.00
• Café Double	3.00	• Thé Fruit Rouges	3.50
• Grand Café Americano	3.00	• Thé Vert	3.00
• Café Allongé	2.00	• Thé Vert à la Menthe	3.00
• Café Noisette	2.00	• Thé Citron	3.50
• Café au Lait	3.50	• Tisane Verveine Menthe	3.50
• Cappuccino	4.50	• Tisane Verveine	3.50
• Café Viennois (Chantilly)	4.50	• Tisane Fruits Rouges	3.50
• Décaféiné Espresso	2.00	• Vin Chaud aux Myrtilles	4.50
• Décaféiné Double	3.50	• Chocolat Chaud	3.00
• Décaféiné au Lait	4.00	• Chocolat Chaud Viennois	4.50
• Décaféiné Allongé	2.10		
• Décaféiné Noisette	2.10		
• Décaféiné Cappuccino	4.90		

## COFFEE COCKTAILS NON ALCOOLISÉE

### Affagato ❄️

Café Ristretto servi avec  
Sa Boule de Glace Vanille

€4.90

### Moka ☀️

Grand Café & Chocolat Chaud  
Mélangée, servi avec La Crème  
Fouettée, Coulis Caramel Beurre Salé

€6.50

### Espresso Tonic ❄️

Schweppes Tonic servi avec un  
Espresso sur des Glaçons &  
Zeste de Citron

€6.50

### Caramel Latté ☀️

Café, Coulis de Caramel Beurre Salé, Lait  
Chaud & Crème Fouettée

€6.50

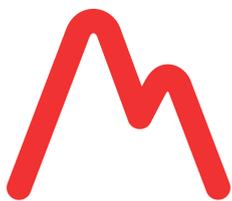
*Photos Non Contractuelles*

*Tout nos prix s'entendent taxes et services compris*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération*

*Partage de note en 4 maximum*

*No split bills for tables with more than 4 people*



LAUTARET LODGE & SPA  
2058M

BRASSERIE DES GLACIERS

# VINS

POUR

Reserver

+33 (0)4 92 24 42 21  
kirstie@lautaretlodge.com

HIVER 24/25

## ROUGE

### 1973 Mondeuse AOC 75cl 12°

€25.00

Jolie robe violette et arômes de fruits rouges bien murs en bouche qui se termine par une finale poivrée à partager sur des viandes de caractère, des plats en sauce ou des fromages savoyards.



### Domaine de la Grande Hauche Bio

IGP 75cl 14° €22.00

100% Merlot, Tanins souple et doux avec des notes de fruits noirs. Un robe rouge soutenu, Un vin puissante & chaleureux

### Marius Maison Chapoutier IGP 75cl 13.5°

€24.50

à l'oeil un rouge, pourpre, dense, limpide et reflets violines. En Nez puissant, complexe, noir, épicés, petits fruits rouges, touche végétale délicate. En Bouche attaque puissante, concentrée, structurée, tanins soyeux. Arôme de fruits rouges.

### Parallèle 45° AOC 75cl 14°

€32.00

Maison Paul Jaboulet-Aîné c'est un vin des Côtes du Rhône produit exclusivement en Agriculture Biologique. Ce vin rouge de Côtes-du-Rhône à une brillante, couleur rouge soutenue. Notions de fruits rouges et épicés en nez.

## ROSÉ

### Le Charmeur Châteaux St Croix AOP 75cl 13°

€35.00

Ce vin fin allie finesse, élégance et puissance en bouche. Sa robe caractérisée par une jolie teinte saumon en fait un véritable atout charme qui sait faire fondre le palais des amateurs de bons crus.

### 'Trop irrésistible IGP St Tropez 75 cl 12.5°

€22.50

Syrah, Cinsault & Grenache une Rosé très fraîche  
Un vin fin et expressif avec des notes de fruits rouges. C'est un vin corsé, fruité aux tanins doux

### Coteaux d'Aix en Provence AOC 75cl 12.5°

€28.00

Un rosé frais et tonique à la finalité élégante. Au nez on dénote un plein de fruits rouges et de fleurs blanches qui se déclinent sur des agrumes.

## BLANC

### 1973 Chardonnay AOC 75cl 13.5°

€25.00

Maison Adrien Vacher, Un Vin avec un bel équilibre entre le fruit blanc et le jasmin. Ce Chardonnay garde une belle minéralité typique de nos terroirs qui lui confère fraîcheur et gourmandise.



### Domaine de la Grande Hauche Bio

IGP 75cl 14° €22.00

Chardonnay et Roussanne. Une robe jaune verte. En nez elle est fruité & frais. En Bouche assez riche, fruits au sirop, pêche blanche. Un vin gourmand.

### Marius Maison Chapoutier IGP 75cl 13.5°

€24.50

à l'oeil un jaune pâle brillant aux reflets verts. Robe éclatante. En nez ouvert, notes d'agrumes, pamplemousse et fruits mûrs. En Bouche il y a une attaque ample, grasse et fruitée.



### Domaine de Treilloux Bio IGP 75cl 14°

€22.00

Ce chardonnay, issu d'un terroir d'altitude (600m) conduit en agriculture biologique, dévoile un nez intense, minéral, fleuri et fruité. Le fruit mûr (poire compotée) s'impose en bouche, rehaussé par une fraîche minéralité en finale.

## LES BULLES

### 'Le Brut' 100% Chardonnay Cave des Hautes Vignes des Hautes Alpes €22.50

On retrouve le nez de noisettes grillées et de brioches dorées mais également quelques notes de citrons et pamplemousse. Beaucoup de finesse et d'élégance en bouche. De la fraîcheur et de la complexité. De jolies notes d'agrumes.

### Prosecco Gioiosa et Amorosa Brut 75cl

€24.50

Le prosecco est le vin effervescent produit dans le Nord de l'Italie dans la région de Venise. Est caractérisée par sa fraîcheur ainsi que son perlage très fin. La robe, de couleur jaune paille est pâle. Le nez est fruité et fleuri avec des notes de pommes mûres et de petites fleurs de montagne. Vif, sec et agréable au palais, la finale est harmonieuse et développe une note fruitée.



## VERRE DE VIN

### Rouge 12cl

Parfums expressifs et fruités de fruits des bois.  
Chair souple et gourmande, dans un style "easy drinking".

€6.50

### Blanc 12cl

Robe jaune très clair, reflets vert pâle.  
Nez expressif combinant fruits blanc et jaunes, pêches, poires et pommes vertes. Bouche acidulée et fraîche dotée d'un léger gras. Finale nette et de belle persistance sur les agrumes

€6.50

### Rosé 12cl

Soyeux et friand, parfums de fraise et d'amande, un peu d'épices

€6.50

### Prosecco 10cl

Notes de pomme et de citron tranchés agrémentées d'un soupçon de sauge et de zeste d'agrumes. Mi-corsé et crémeux, mousse fine et finale fraîche et fruitée

€8.50

Photos Non Contractuelles

Tout nos prix s'entendent taxes et services compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

**Partage de note en 4 maximum**

**No split bills for tables with more than 4 people**



LAUTARET LODGE & SPA  
2058M

BRASSERIE DES GLACIERS

# BIÈRES

POUR

Reserver

+33 (0)4 92 24 42 21  
kirstie@lautaretlodge.com

HIVER 24/25

## P R E S S I O N

### Avalanche Blanche 5°

C'est une bière blanche légère de style Hefeweizen (wheat Beer /bière blanche), d'inspiration allemande. Un nez sur le pain blanc et les céréales, aux notes fraîches d'agrumes. Une avalanche de fraîcheur et de douceur.



€8.90



€4.90

### Mtachut IPA 6°

Une IPA intense et généreuse. Un nez porté sur le fruit, gorgé d'orange sucrée, d'agrumes et de fruits tropicaux, souligné par de savoureuses notes d'aiguilles de Pin. Le tout, bien ancré et équilibré sur de belles notes maltées. Portée sur le houblon et l'amertume, son style IPA est bien défini, vous ne passerez pas à côté !



€8.90



€4.90

### Snowball Blonde 5.2°

Une bière blonde au style Lager, toute en simplicité, aux notes maltées, à l'amertume légère et fruitée. Parfaite pour l'après-ski comme après une randonnée d'été. La Snowball saura sauver les palais les plus déshydratés !



€8.50



€4.50

### Blonde du Moment

Voir Serveur



€6.50



€3.50

### Bière + Picon



€7.50



€4.50

### Panaché



€6.50



€3.50

### Monaco



€7.50



€3.90

### Bière + Sirop



€7.00



€4.00

## B O U T E I L L E

### La Génépi 5.1° 33cl



€8.00

Version alpine d'une Pale Ale. Pendant 21 jours, on fait infuser des brins de Génépi dans une bière riche en cuivre et or. Le Génépi parfume comme notre houblon de montagne donnant à la bière un fort caractère herbacé et une amertume florale.



### L'Ambrée 5.9° 33cl

€8.00

Une ambrée rafraichissante avec des notes de Caramel, esters fruités à la tendresse miellée. Arrière-goût épicé et désaltérant.



### La Grivoise 5.1° 33cl

€8.00

Où l'acidité croquante rencontre la douceur fruitée. Une base de bière blanche enrichie par la macération framboise (origine française) et de myrtille sauvages: une bonne acidité qui s'éloigne des bières fruitées liquoreuses du marché.



### Sans Alcool 0.1° 33cl

€5.90

Comme une New England IPA, c'est une bombe fruitée, juteuse & pleine d'arômes.... Mais sans alcool!!

### Alpine 4.8° 33cl

€8.00

Une American Pale Ale ou APA de robe blonde et fortement houblonnée !



### Galibier du Moment 33cl

€8.00

voir serveur



### Galopin Blonde 12cl

€2.90

### La Bière Sans Gluten 5.5° 25cl

€4.50

### Cidre 4.5° 25cl

€4.50

*Photos Non Contractuelles*

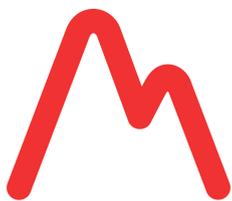
*Tout nos prix s'entendent taxes et services compris*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,*

*consommez avec modération*

**Partage de note en 4 maximum**

**No split bills for tables with more than 4 people**



LAUTARET LODGE & SPA  
2058M

BRASSERIE ES GLACIERS

# COIN MONTAGNE

HIVER 24/25

POUR

*Reserver*

+33 (0)4 92 24 42 21  
kirstie@lautaretlodge.com



## Le Coulant Alpin

Boite Chaude des Hautes Alpes, Servi avec de la Charcuterie & Pomme de Terres  
(Option Végétarienne Disponible)  
(Temps d'attente 30 minutes)

€24.50



## Oreilles d'anes

Gratin d'Épinards Sauvages  
& des Lasagnes, Jambon Cru Servi avec  
Sa Salade Verte Demandez à votre serveur  
notre version végétarien  
(Temps d'attente 20 minutes)

€18.90



## Tartichon

Compotée D'Oignons & Lardons,  
Gratin de Pommes de Terre & Fromage Chon Chon des Hautes Alpes,  
Servi avec Sa Salade Verte & Jambon Cru  
(Temps d'attente 20 minutes)

€19.90



## Crozichon

Compotée D'Oignons & Lardons,  
Gratin de Crozets Savoyard, Fromage  
Chon Chon des Hautes Alpes & Jambon Cru Servi avec Sa Salade Verte  
(Temps d'attente 20 minutes)

€19.90



**UNIQUEMENT LE SOIR**

## Raclette au Lait Cru (à réservé à l'avance) (Limité en appareil)

Servie avec Sa Charcuterie, Ses Pommes de Terre & Sa Salade Verte (Minimum 2 Personnes)  
Raclette à Consommer sur place ou 29€ /kg à Emporter

€23.50pp

## Raclette 'Le Bresin' Fumé (à réservé à l'avance) (Limité en appareil)

Servie avec Sa Charcuterie, Ses Pommes de Terre & Sa Salade Verte (Minimum 2 Personnes)  
Raclette à Consommer sur place ou 31.90€ /kg à Emporter

€24.90pp



## Raclette Ail des Ours (à réservé à l'avance) (Limité en appareil)

Servie avec Sa Charcuterie, Ses Pommes de Terre & Sa Salade Verte (Minimum 2 Personnes)  
Raclette à Consommer sur place ou 33€ /kg à Emporter

€26.50pp



## Fondue aux Morilles (à réservé à l'avance) (Limité en appareil)

Fondue aux 3 Fromages (Comté, Beaufort & Emmental) & Champignons Morilles  
Servi avec Sa Salade Verte et Son Pain  
(Minimum 2 Personnes)

€27.50pp



## Fondue aux 3 Fromages (à réservé à l'avance) (Limité en appareil)

Fabriqué votre propre Fondue aux 3 Fromages (Comté, Beaufort & Emmental)  
Nous allons vous donner votre vin blanc assaisonner avec de l'ail & herbes aromatiques, votre fromage râpé à l'avance  
& le savoir faire! Régalez vous entre famille ou amis!  
Servi avec Sa Salade Verte et Son Pain  
(Minimum 2 Personnes)

€22.50pp

## Fondue Bourguignon (à réservé à l'avance) (Limité en appareil)

3 Viandes cru coupé en morceau servi avec salade, frites & sauce maison  
(Minimum 2 Personnes)

€32.50pp

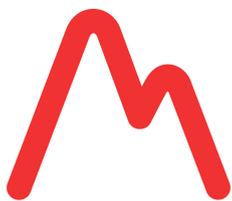
*Photos Non Contractuelles*

*Tout nos prix s'entendent taxes et services compris*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération*

*Partage de note en 4 maximum*

*No split bills for tables with more than 4 people*



LAUTARET LODGE & SPA  
2058M

BRASSERIE ES GLACIERS

# PLATS

HIVER 24/25

POUR

*Reserver*

+33 (0)4 92 24 42 21  
kirstie@lautaretlodge.com

## LES VIANDES

### Steak Haché

Frites, Salade, Crudités & Son Oeuf  
(Pièce 180gr Origine France)

€17.90

### Pièce du Boeuf

Servi avec garniture du Jour

prix selon marché

### Burger Montagnard

Fromage à Raclette,  
Steak Haché du Boucher 180g,  
Tomate, Oignons & Lardons.  
Servi avec Frites, Salade & Son Œuf

€21.90

### Magret de Canard

1/2 Magret de Canard, Pomme Ana  
Sauce aux Morilles &  
Légumes du Jour

€25.90

### Plat du Jour

Demandez à votre  
serveur(euse)

€16.50



### Soupe du Jour

Demandez à votre  
serveur(euse)

€8.50

## LES SALADES

### Salade de Chèvre

Salade Verte, Crudités &  
Toast de Chèvre & Son Chutney

€16.50

### Side Salade Verte

€5.00

## LES OMELETTES

### Morilles

Brisures de Morilles de Montagne,  
Servi avec sa salade craquante

€21.50

### Savoyarde

Oignons & Lardons  
Servi avec sa salade craquante

€16.50



## PÂTES

Nos pâtes artisanale & bio sont faites dans  
une ferme haute-alpine 'Maison Beynet'

### Recette du Jour

Demandez à votre  
serveur(euse)

€18.50

### Assiette de Frites

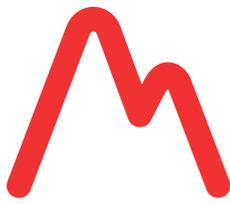
Demandez à votre  
serveur(euse)

€5.00

*Photos Non Contractuelles*

*Tout nos prix s'entendent taxes et services compris*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération*



LAUTARET LODGE & SPA  
2058M

BRASSERIE ES GLACIERS

# DESSERTS

HIVER 24/25

POUR

*Reserver*

+33 (0)4 92 24 42 21  
kirstie@lautaretlodge.com

## NOS CRÊPES



Nature	€3.50
Sucre	€4.00
Citron	€5.00
Sauce Chocolat	€5.00
Sauce Caramel Beurre Salé	€5.50
Coulis de Fruits Rouges	€5.50
Nutella	€5.90
Miel	€5.00
Confiture Myrtilles	€5.90
Crème de Marron	€7.50

<b>Le Mont Blanc</b>	€9.00
Crème de Marron & Crème Fouettée	

<b>La Bergère</b>	€9.50
Sucre & Grand Marnier	

<b>La Nuttie Banane</b>	€9.50
Nutella, Banane & Crème Fouettée	

### Crêpes Salés (Uniquement après 15H)

<b>Crêpe Jambon &amp; Fromage</b>	€12.00
<b>Crêpe Jambon</b>	€10.50
<b>Crêpe Fromage</b>	€10.50

## LES DESSERTS

<b>Tarte aux Myrtilles</b>	€9.50
----------------------------	-------

l'incontournable dessert du Lautaret, Crème Fouettée & Coulis au Fruits Rouge



<b>Profiteroles</b>	€10.50
---------------------	--------

Petit chou fourré d'une crème glacée vanille et nappé, d'une sauce au chocolat & Crème Fouettée



<b>Crème Caramel</b>	€8.00
----------------------	-------

La crème caramel, une crème dessert nappée d'une couche de caramel



<b>Panacotta</b>	€8.00
------------------	-------

Originnaire du Piémont, dans le nord de l'Italie, signifie littéralement « crème cuite »  
Aux Fruits Rouge



<b>Fromage Blanc</b>	
----------------------	--

Nature	€6.50
--------	-------

Myrtilles	€7.50
-----------	-------

Crème de Marrons	€8.50
------------------	-------

Coulis Fruits Rouge	€7.50
---------------------	-------

<b>Fromage St Marcellin</b>	€9.50
-----------------------------	-------

Servi avec son pain & accompagnements

<b>Supplément Crème Fouettée</b>	€2.00
----------------------------------	-------

## NOS COUPES

### GLACÉS

<b>Dame Blanche</b>	€8.50
---------------------	-------

Glace Vanille, Sauce Chocolat & Crème Fouettée

<b>Coupe Liégeoise</b>	€8.50
------------------------	-------

Glace Chocolat ou Café & Vanille, Sauce Chocolat ou Café & Crème Fouettée

<b>Myrtilles Melba</b>	€10.50
------------------------	--------

Glace Vanille, Sorbet Myrtille, Myrtilles Glacées & Crème Fouettée

<b>Chaperon Rouge</b>	€9.50
-----------------------	-------

Glace Fraise, Sorbet Framboises & Cassis, Coulis de Fruits Rouges & Crème Fouettée

<b>Banana Split</b>	€9.50
---------------------	-------

Glace Chocolat, Fraise & Vanille, Sauce Chocolat, Banane & Crème Fouettée

<b>Clarine</b>	€9.50
----------------	-------

Glace Vanille, Glace Marron, Crème de Marrons & Crème Fouettée

<b>Coupe du Combeynot**</b>	€11.00
-----------------------------	--------

Sorbet Citron & Liquor de Verveine Citronnée

<b>Coupe du Berger**</b>	€12.00
--------------------------	--------

Glace Généri, Sorbet Myrtille & Liquor Généri

\*\* Coupe Alcoolisée

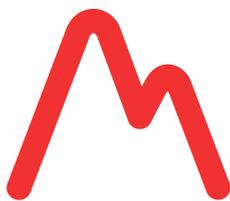
*Photos Non Contractuelles*

*Tout nos prix s'entendent taxes et services compris*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération*

*Partage de note en 4 maximum*

*No split bills for tables with more than 4 people*



LAUTARET LODGE & SPA  
2058M

BRASSERIE ES GLACIERS

# NOS GLACES

HIVER 24/25

POUR

*Reserver*

+33 (0)4 92 24 42 21  
kirstie@lautaretlodge.com

## 1 Boule

€2.80

## 2 Boules

€5.00

## 3 Boules

€7.00

Les recettes des crèmes glacées à base de lait entier de Franche-Comté, de crème fraîche de Bretagne, d'œufs de poules élevées en plein air en France. Recettes sans additifs!

### Vanille

De la crème glacée à la vanille  
Bourbon de Madagascar

### Café

De la crème glacée au café 100% pur Arabica  
au café de Colombie IGP

### Chocolat

De la crème glacée au chocolat  
noir Suisse

### Fraise

De la crème glacée à la fraise  
Senga Sengana

### Marron

De la crème glacée marron aux brisures de  
marrons confits Clément Faugier

### Menthe Chocolat

De la crème glacée menthe verte  
aux copeaux de chocolat.

### Noisette

De la crème glacée noisette  
Nocciola Piémonte IGP

### Pistache

De la crème glacée pistache aux  
éclats de pistaches grillées

### Caramel Beurre Salé

Beurre de baratte salé, crème de lait pasteurisée, fleur  
de sel de Guérande, cristaux de sel de Guérande

### Citron

Une recette sans additif, sans colorant et sans  
arôme. A base de citron jaune de Sicile.

### Cassis

Un sorbet plein fruit avec 45% de purée de cassis  
Français, Une recette sans colorant et sans arôme

### Framboises

Une recette sans additifs, sans colorant et sans  
arôme. A base de framboise Meeker.



## NOS GLACES & SORBETS BIO DES HAUTES ALPES

### Genépi

Supplément + €1.00 par boule

De la crème glacée au génépi des alpes  
Un parfum exquis à la liqueur de Génépi, une plante  
de nos montagnes.

### Myrtilles

Supplément + €1.00 par boule

Un lointain souvenir des confitures d'antan ! Vous  
serez séduits par les saveurs fraîches, florales et  
boisées de ce sorbet à la myrtille. Teneur en fruits  
46%.

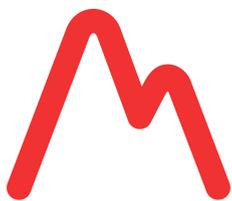
*Photos Non Contractuelles*

*Tout nos prix s'entendent taxes et services compris*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération*

***Partage de note en 4 maximum***

***No split bills for tables with more than 4 people***



LAUTARET LODGE & SPA  
2058M

BRASSERIE ES GLACIERS

# DIGESTIFS & SPECIALITÉS

POUR

*Reserver*

+33 (0)4 92 24 42 21  
kirstie@lautaretlodge.com

HIVER 24/25

## LES CAFÉS ALCOOLISÉS 12CL

€ 9.90

- Café Irlandais - Whiskey & Crème Fouettée
- Café Corretto - Grappa & Crème Fouettée
- Café Jamaican - Rhum & Crème Fouettée
- Café Français - Cognac & Crème Fouettée
- Café Seville - Cointreau & Crème Fouettée
- Café Calypso - Kahlua & Crème Fouettée
- Café Baileys - Baileys & Crème Fouettée
- Café Alteretain - Génépi & Crème Fouettée
- Café Serre Che - Mélèze & Crème Fouettée
- Café Grinch - Chartreuse & Crème Fouettée

## LES CHOCOLATS ALCOOLISÉS 12CL

€ 7.50

- Green Chaud - Chartreuse
- Les Isle - Rhum
- L'Alpin - Génépi
- Le Snowman - Mélèze
- Café Espresso + 2cl Digestif 5.00
- Grog (Rhum, Citron, Miel & Eau 6.50  
Chaude)

## LES INCONTOURNABLES

- Cognac 4cl 9.50
- Malibu 4cl 5.90
- Kahlua 4cl 6.90
- Whiskey 4cl 7.00
- Rhum 4cl 7.00
- Gin Gibson 4cl 6.50
- Tequila 4cl 6.50
- Vodka 4cl 6.50
- Jagermeister 4cl 7.50
- Chartreuse 4cl 7.90
- Grappa 4cl 6.50
- Limoncello 4cl 6.50
- Get 27 6.50
- Gin Rosé 8.50



## LES LOCAUX

- Génépi 4cl 6.50
- Marmotes (Prunes) 4cl 6.50
- Verveine Citronnée 4cl 6.50
- Mélèze 4cl 6.50
- Poire Williams 4cl 9.50
- Gin 4cl 8.50

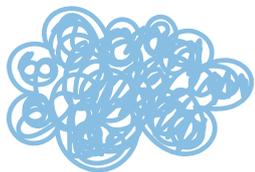
*Photos Non Contractuelles*

*Tout nos prix s'entendent taxes et services compris*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération*

*Partage de note en 4 maximum*

*No split bills for tables with more than 4 people*



# - kids - MENU

€12.50  
-10 ANS



## REPAS

Pâtes du Moment  
ou  
Poulet Pané & Frites  
ou  
Jambon & Frites



## DESSERT

Glace en Pot

Vanille/Chocolat  
ou  
Vanille / Fraise  
ou  
Chocolat Viennois



## BOISSON

Boisson Multifruits  
ou  
Sirop à l'eau  
ou  
Eau Plate 50cl

Fondue ou Raclette avec 2 adultes  
possible supplément +€4.00

Fondue Bourguignon avec 2 adultes  
possible supplément +€10.00



*Photos Non Contractuelles*

*Tout nos prix s'entendent taxes et services compris*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération*