



HÔTEL  
**SKI LODGE**

*by* VILLAGE MONTANA | VAL D'ISÈRE

# Carte bar

# Les boissons sans alcool

Non-alcoholic drinks

## **Sirops à l'eau** **3,00**

Fraise, grenadine, pêche, menthe,  
framboise, citron

Strawberry, grenadine, peach, mint,  
raspberry, lemon

## **Jus de fruits** **5,50**

Orange, Pomme, Tomate (20cl)

Orange, Apple, Tomato

## **Sodas**

Limonade (25 cl) **4.50**

Orangina (25 cl) **5.50**

Schweppes Tonic (25 cl) **5.50**

Lipton Ice Tea (25 cl) **5.50**

Coca-Cola (33 cl) **5.50**

Fanta Orange (25 cl) **5.50**

Sprite (25 cl) **5.50**

Coca-Cola Zéro (33 cl) **5.70**

## **Eaux minérales**

Mineral waters

Perrier (33 cl)	<b>5,00</b>
Badoit (100 cl)	<b>6,00</b>
Evian (100 cl)	<b>6,00</b>
San Pellegrino (50 cl)	<b>4,00</b>
San Pellegrino (100 cl)	<b>6,00</b>

## *Les cafés et boissons chaudes*

Coffees and hot drinks

Expresso	<b>2,80</b>
Café Noisette	<b>3,00</b>
Double Expresso	<b>4,60</b>
Décaféiné	<b>2,80</b>
Thé (Thé vert menthe, thé fruits rouges, thé vert, thé Darjeeling, thé Earl Grey)	<b>4,50</b>
Infusion (verveine, verveine/menthe, alpages)	<b>4,50</b>
Chocolat	<b>4,00</b>
Cappuccino	<b>4,60</b>
Café au Lait	<b>4,60</b>
Chocolat Viennois	<b>4,70</b>
Vin chaud	<b>4,40</b>

# Les bières

Beers

## A la pression

Mont-Blanc Cristal (blonde) (25 cl)	<b>4,50</b>
Mont-Blanc I.P.A (25 cl)	<b>6,50</b>
Mont-Blanc Cristal (blonde) (50 cl)	<b>8,50</b>
Mont-Blanc I.P.A (50 cl)	<b>10,00</b>

## Bouteilles

1664 sans alcool (33 cl)	<b>7,00</b>
Leffe blonde Abbaye (33 cl)	<b>7,50</b>
Brasseurs Savoyards Triple (33 cl)	<b>7,50</b>
Mont-Blanc Blanche (33 cl)	<b>8,50</b>

## les apéritifs

Kir Savoyard	<b>4,50</b>
Ricard	<b>4,50</b>
Martini blanc ou rouge	<b>5,50</b>
Porto rouge	<b>6,50</b>
Kir Royal	<b>12,80</b>

# les alcools

## Vodka

Vodka «Absolut Blue»	<b>10,50</b>
Vodka Belvédère «Pure»	<b>13,00</b>

## Whisky

Jameson Irish whiskey	<b>9,50</b>
Jack Daniel's Bourbon N°7	<b>10,00</b>
Whisky «Haig Club»	<b>10,00</b>
Whisky Bulleit Rye	<b>11,50</b>
Whisky Talisker Port Ruighe	<b>14,50</b>

## Gin

Gin Gordon's	<b>9,00</b>
Gin Bombay Sapphire	<b>10,50</b>
Gin Hendrick's	<b>12,50</b>

## Rhum

Rhum St James Blanc	<b>8,00</b>
Rhum St James Ambré	<b>9,00</b>
Rhum Havana 3 ans	<b>9,50</b>
Rhum Diplomatico «Reserva»	<b>14,00</b>
Supplément jus de fruits et sodas	<b>3,00€</b>
Extra charge for fruit juice and soda	

# les digestifs

## **Chartreuse et locaux**

Génépi	<b>8,00</b>
Chartreuse Jaune	<b>10,50</b>
Chartreuse Verte	<b>11,00</b>

## **Eaux de vie**

Eau de vie Poire Duchesse	<b>9,00</b>
---------------------------	-------------

## **Cognac**

Cognac Hennessy VS	<b>12,00</b>
--------------------	--------------

## **Armagnac**

Armagnac Clés des Ducs	<b>10,00</b>
------------------------	--------------

## **Divers digestifs**

Get 27	<b>9,00</b>
Bailey's	<b>9,00</b>

## Les champagnes

Le Brun de Neuville «Côte blanche blanc de blancs»	<b>64,00</b>
Henriot «Brut Souverain»	<b>65,00</b>
Moët & Chandon Brut Impérial	<b>69,00</b>
Moët & Chandon «Grand Vintage» 2013	<b>78,00</b>
Gosset «Grand Rosé»	<b>98,00</b>

## Les cocktails

Rio (sans alcool)	<b>7,00</b>
Virgin Mojito (sans alcool)	<b>8,00</b>
Apérol Spritz	<b>11,50</b>
Saint-Germain Spritz	<b>12,00</b>
Mojito	<b>13,00</b>
Daïquiri	<b>13,00</b>
Dry Martini	<b>14,00</b>

# Les vins au verre

From the bar, wines by the glass

## Rouges

Mondeuse Savoie **6,50**

«Cep Noir Vieilles Vignes»

Côtes-du-Rhône 2022 **7,00**

«M de Malijay»

Pinot Noir Bourgogne 2021 **8,00**

«Clos Saint-Germain» Domaine de Rochebin

## Blancs

Chardonnay Savoie **6,50**

«Terres de Famille»

Roussette Savoie **6,50**

«Cep Noir Vieilles Vignes»

Chignin Bergeron Savoie **7,50**

«Cep Noir Vieilles Vignes»

Chardonnay Bourgogne 2018 **7,50**

«IGP Côteaux d'Auxois»

## Champagne & Prosecco

Prosecco **5,00**

Coupe Henriot «Brut Souverain» **12,50**



# Les vins Rouges

## **Bordeaux A.O.P**

Graves 2018 Numéro 1 Dourthe	<b>34,00</b>
Médoc 2020 Numéro 1 Dourthe	<b>36,00</b>
Lalande de Pomerol 2021 «Château Fougeailles»	<b>53,00</b>
Saint Emilion Grand Cru Bio 2019 «Château Cartier»	<b>59,00</b>

## **Bourgogne A.O.P**

Pinot Noir «Clos Saint-Germain» 2021 Domaine de Rochebin	<b>34,00</b>
Givry «sous La Roche» 2022 Domaine Sarrazin	<b>64,00</b>
Savigny «Les Grands Picotins» 2020 Domaine du Prieuré	<b>68,00</b>

## **Vallée du Rhône A.O.P**

Côtes du Rhône 2022 «M de Malijay»	<b>29,00</b>
Vacqueyras 2021 Domaine Malijay	<b>45,00</b>
Crozes Hermitage 2022 Le clos Domaine Remizieres	<b>46,00</b>
Saint Joseph 2023 Domaine Grangier Côte Granit	<b>48,00</b>
Châteauneuf-du-Pape 2022 Domaine Juliette Avril	<b>64,00</b>
Saint Joseph Caroline 2022 Domaine Louis Cheze	<b>66,00</b>

## **Languedoc / Sud Ouest A.O.P**

Minervois 2021 Château Faiteau Bio	<b>26,00</b>
Pic Saint Loup «Tour du Roc» 2021 Vignerons du Pic	<b>39,00</b>

## **Savoie A.O.P**

Mondeuse «Cep Noir Vieilles Vignes»	<b>28,00</b>
Pinot «Cep Noir Vieilles Vignes»	<b>27,00</b>
Gamay Jongieux Domaine Saint Romain	<b>31,00</b>
Mondeuse Arbin «Avalanche» Domaine Trosset Fabien	<b>42,00</b>

## *Les vins Blancs*

### **Bourgogne IGP - A.O.P**

Chardonnay 2022 IGP «Coteaux d'Auxois»	<b>30,00</b>
Chablis 2023 A.O.P Domaine du Charmoy	<b>49,00</b>
Savigny Lès Beaune 2020 A.O.P Domaine du Prieuré	<b>62,00</b>

### **Loire A.O.P**

Sancerre blanc 2023 Domaine des Tayaux	<b>45,00</b>
---	--------------

## **Savoie A.O.P**

Chardonnay «Terres de famille» **24,00**

Apremont «Cep Noir Vieilles Vignes» **28,00**

Roussette «Cep Noir Vieilles Vignes» **30,00**

Chignin Bergeron «Terres de famille» **33,00**

## *Les vins Roses*

### **Provence A.O.P**

Côte de Provence 2023 **29,00**  
«Cuvée Equus»

## *Les Planches à Partager*

Aperitif boards

Saucisson sec de Savoie et chips **9,00**  
*Savoie dry saucisson and chips*

Fromage et charcuterie **15,00**  
*Cheese and charcuterie*