



LE PALACE

DE MENTHON

CARTE BAR



**Le bar du Palace de Menthon a le plaisir
de vous accueillir tous les jours
de 15H30 à 23H30.**

*The Palace bar is pleased
to welcome you every day from
3.30 pm to 11.30pm.*

Pour que votre repas soit un plaisir, merci de nous signaler toutes allergies ou intolérances.
Prix net en euros, service et taxes compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

*To make your meal a pleasure, please inform us of any allergies or intolerances.
Net price in euros, service and taxes included. Alcohol abuse is dangerous for health.*



Cocktails

SOYEZ LES BIENVENUS AU BAR 1906

Notre équipe vous présente un choix de cocktails, vous invitant à découvrir nos créations

Seriez-vous tenté par notre mixologie aux multiples saveurs ?

L'Epicurien 16 cl

16 €

Tequila Patron silver infusé à l'ananas et fève de tonka, jus passion, sirop d'érable, Schweppes pomelo.

Patron silver tequila infused with pineapple and tonka bean, passion juice, maple syrup, Schweppes pomelo.

Note: Doux & exotique

Pomme d'Art 16 cl

16 €

Gin Drouin Pira, liqueur de poire maison, purée de pomme, jus de citron jaune, sirop de vanille.

Drouin Pira gin, homemade pear liqueur, apple purée, lemon juice, vanilla syrup.

Note: Fruité & acidulé

Cigare des travailleurs 12 cl

16 €

Rhum Havana 7 ans infusé à la vanille, jus de citron, miel.
Havana 7-year-old rum infused with vanilla, lemon juice, honey.

Note: Equilibré & vanillé

Banana Boulevard 12 cl



16 €

Whisky infusé au beurre de cacahuète et à la banane, bénédictine filtrée au café, Amaretto, Bitter chocolat fleur de sel.

Whisky infused with peanut butter and banana, coffee-filtered Benedictine, Amaretto, Bitter chocolate fleur de sel.

Note: Gourmand, sec, torréfié



French 74 16cl

19 €

*Champagne brut, Génépi, jus de citron jaune,
sirop de sureau, bitter aux herbes.*

*Champagne brut, Génépi, lemon juice, elderflower syrup,
herbs bitter.*

Note: Pétillant, légèrement herbacé, floral

Perle Verte 14cl



16 €

*Vodka infusée au kiwi, sirop de falernum, jus de citron
vert, Schweppes ginger beer, émulsifiant.*

*Kiwi-infused vodka, falernum syrup, lime juice,
Schweppes ginger beer, emulsifier.*

Note: Frais, équilibré, légèrement épicé



Mocktails

Le Palace 15cl

9 €

Mocktail élaboré avec des fruits frais du jour.

Mocktail made with fresh fruit of the day.

Note: Fruité



La Découverte 15cl

9 €

*Jus de fruits de la passion, jus d'ananas,
sirop d'épices maison, jus de citron vert, crème de
coco.*

*Passion fruit juice, pineapple juice,
homemade spice syrup, lime juice, coconut cream.*

Note: Doux & exotique

L'Épopée 15cl

9 €

*Purée de yuzu, jus d'aloë si, jus de pomme, citron jaune.
Yuzu puree, Aloe si juice, apple juice,
lemon juice.*

Note: Frais & acidulé

*Laissez-vous tenter et demandez à nos barmans de préparer votre cocktail
préféré.*

*Let yourself be tempted and ask our bartenders to prepare your favorite
cocktail.*

Apéritifs et Bières



APÉRITIFS APERITIFS

Martini Ambrato, Rubino 4cl 18%	7 €
Suze 4cl 15%	7 €
Ricard 4cl 45%	7 €
Pastis 4cl 45%	7 €
Porto Kopke Fine White 6cl 19,5%	7 €
Porto Kopke Colheita 2011 6cl 20%	7 €
Kir 12cl	14 €
Kir Royal 12cl	20 €

BIÈRES À LA PRESSION BEERS ON TAP

25/50 cl

Bière blanche du Mont-Blanc 4,7%	7 € / 12 €
<i>White beer from Mont-Blanc</i>	
Bière blonde cristal du Mont-Blanc 4,7%	7 € / 12 €
<i>Blonde beer from Mont-Blanc</i>	

BIÈRES EN BOUTEILLE BOTTLED BEERS

33 cl

La Piste Noire 5,9%	7 €
<i>Black slope</i>	
Bière IPA du Mont-Blanc 4,7%	7 €
<i>IPA beer from Mont-Blanc</i>	
Bière Rousse du Mont-Blanc 6,5%	7 €
<i>Red Beer from Mont-Blanc</i>	
Desperados Virgin 0% 0%	6 €
<i>Non-alcoholic beer</i>	



Vins et Champagnes



À LA COUPE *GLASS OF CHAMPAGNE*

- Champagne Brut 16 €
- Abelé 1757 Brut rosé *12%* 19 €
- Crémant de Bourgogne Château des Ravatys 9 €
12,5% 9 €
- Prosecco Riccadonna cuvée prestige *11%* 45 €
- French Bloom rosé – effervescent sans alcool **37,5cl**

VINS BLANCS *WHITE WINES*

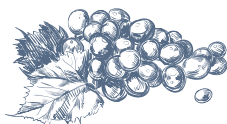
- Chardonnay Château des Ravatys 9 €
Cuvée Réserve 2022 BIO *12,5%*
- Viogner Château de la Candie Domaine père et fils 2020 *12,5%* 9 €
- Chablis Saint Pierre domaine Dauvissat 2022 *12%* 12 €

VINS ROUGES *RED WINES*

- Côte de Brouilly Château des Ravatys La Réserve 2020 *14%* 9 €
- Mondeuse Noire Les Molières *12%* 9 €
Domaine Grisard 2020
- *Médoc, Grand vin de Bordeaux, Chapelle de Pontensac* Domaine Delon 2017 *13,5%* 12 €

VINS ROSÉS *ROSÉ WINES*

- Domaine Grisard cuvée Inattendu *13%* 9 €





Alcools forts

NOS SPIRITUEUX OUR LIQUORS

4 cl

RHUM

Trois Rivières Cuvée Océan 42%	12 €
Havana 7 Ans 40%	12 €
Neisson le rhum bio 52,5%	16 €
Santa teresa 1796 40%	16 €
Plantation Stiggin's Fancy Pineapple 40%	16 €
Appleton Estate 15 ans black river casks 43%	16 €
Flor de Cana 18 ans Nicaragua 40%	20 €
Neisson Profil 105 bio 53,3%	20 €
Zacapa XO 40%	35 €

TEQUILA-MEZCAL

Patron Silver 40%	12 €
Patron Reposado 38%	20 €
Mezcal Del Vida 48,3%	20 €
Don Julio 1942 38%	45 €

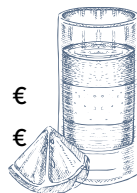
GIN

Bombay Sapphire 40%	10 €
Anae Gin 43%	12 €
Christian Drouin Pira 42%	14 €
Generous Purple 44%	14 €
Oli'Gin 42,7%	18 €
Comte de Grasse N*44 44%	18 €
Monkey 47 44%	18 €

VODKA

Oli'Vodka 42%	12 €
Grey Goose 40%	12 €

Tous nos spiritueux peuvent être accompagnés de la gamme Schweppes Selection.



NOS WHISKIES *OUR WHISKIES*

4 cl

ÉCOSSE

SPEYSIDE

- Speyburn 18 ans 22 €
46%
- Glenffidich grande 100 €

HIGHLANDS

- Couronne 26 ans *43,8%* 20 €
46,5%
- Dalmore Port Wood 20 €
- Glenmorangie 18 ans 22 €
43%

ISLAY

- Lagavulin 16 ans 20 €
43%

BLEND

- Johnny Walker 35 €
Blue Label *46%*

IRELAND - IRISH

- Bushmills 10 ans *40%* 14 €
- Midleton very rare 100 €
2011 *40%*

JAPONAIS

- Nikka Coffey 14 €
grain *45%* 25 €
- Hibiki Harmony *43%*

WHISKEY AMERICAIN

- Angel's envy *43,3%* 18 €
- Bulleit rye *45%* 12 €

WHISKY FRANÇAIS

- Ninkasi 14 €
Chardonnay *46%* 18 €
- Ninkasi Small Batch *46%* 16 €
- Benjamin Kuentz Fin de Partie *46%* 16 €
- Benjamin Kuentz Aveux gourmand *46%* 16 €
- Moon Harbour Dock 18 €
45,8%
- Troncais (Mais) *45%*
- Vulson Old Rhino 20 €
Rye *45%* 20 €
- Séquoia Tourbé Bio *43%* 40 €
- Glann Ar Mor *46%* 40 €
- Domaine Des Hautes Glaces Maximums *46%*
- Domaine Des Hautes Glaces Trièves *50,6%*



NOS DIGESTIFS *OUR DIGESTIVES*

4 cl

COGNAC - ARMAGNAC

Hennessy - Very Spécial <i>40%</i>	12 €
Delamain Pale and Dry <i>42%</i>	35 €
Hennessy – XO <i>40%</i>	35 €
Armagnac Marquestau XO <i>46,1%</i>	24 €
Armagnac chabot 1969 <i>40%</i>	80 €
Hennessy Paradis <i>40%</i>	100 €

CALVADOS

Christian Drouin <i>40%</i>	15 €
-----------------------------	------

LIQUEUR

Grand Marnier Cordon Rouge <i>40%</i> , Cointreau <i>40%</i> ,	10 €
Amaretto Disaronno <i>28%</i> , Bailey <i>17%</i>	10 €
Get 27 <i>17,9%</i> , Get 31 <i>24%</i> , Limoncello <i>27%</i> ,	10 €
Mandarine Imperial <i>38%</i>	15 €
Genepi <i>40%</i> ,	15 €
Chartreuse Verte <i>55%</i> ,	15 €
Chartreuse Jaune <i>40%</i>	15 €
Absinthe La Fée <i>68%</i>	18 €

EAU DE VIE FRUITS

Poire William <i>43%</i> , mirabelle <i>40%</i> , framboise <i>45%</i> ,	12 €
marc de Savoie <i>45%</i>	
Grappa <i>56%</i>	14 €



Rafraichissements

JUS ET NECTARS Alain Milliat FRUITS JUICES

33 cl
7 €

Pomme *Apple*

Pêche *Peach*

Fruit de la passion *Passionfruit*

Tomate *Tomato*

Fraise *Strawberry*

Ananas *Pineapple*



JUS PRESSÉS *PRESSED JUICES*

25 cl

Citron ou orange *Lemon or orange*

7 €

EAUX ET SODAS *WATERS AND SODAS*

33 cl

Coca Cola, Coca Cola Zéro

6 €

Perrier

6 €

Schweppes Agrumes

6 €

Schweppes Selection

6 €

Ginger Beer, Tonic, Pomelo

6 €

Fuze tea

6 €

Limonade Phénix

6 €

Evian, Badoit 75 cl

7 €

Sirop Monin au choix

2 €

Boissons Chaudes



BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

Expresso <i>Espresso</i>	4 €
Café allongé <i>Long coffee</i>	4 €
Double expresso <i>Double espresso</i>	6 €
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	6 €
Café au lait <i>Milk coffee</i>	6 €
Café viennois <i>Coffee with whipped cream</i>	7 €
Chocolat chaud Valrhona <i>Valrhona hot chocolate</i>	6 €
Chocolat viennois <i>Chocolate with whipped cream</i>	7 €
Thé et infusion <i>Tea & Infusion</i>	6 €



Le Gouter du Palace

DE 15H30 À 18H00 *FROM 3.30 PM TO 6 PM*

Un moment gourmand et réconfortant
dans un cadre chaleureux !

*Discover the Palace tea-time: a gourmet
and comforting moment in a warm setting !*

La Pâtisserie du Palace et une boisson chaude
Palace's patisserie and one hot drink

15 €

SUPPLÉMENT COUPE DE CHAMPAGNE
EXTRA GLASS OF CHAMPAGNE

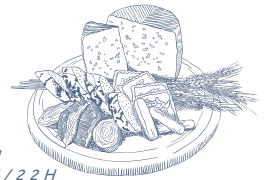
Taittinger Brut Prestige

10 €

Vendredi, samedi et dimanche.
Friday, Saturday and Sunday.



Bar snacks



Lundi et mardi - 12H30/22H Monday & Tuesday - 12H30/22H
Mercredi à dimanche - 14H/22H Wednesday to Sunday - 14H/22H

Assiette de charcuteries de notre région, condiments
Charcuterie mixed plate from our region, condiments



16 €

Assiette de jambon ibérique, pain toasté,
tomate à l'huile d'olive



22 €

*Plate of Iberian ham, toasted bread,
olive oil tomatoes*

Mini sardines à l'huile, pain de campagne
et beurre demi-sel



15 €

*Mini sardines, sourdough bread and
semi-salted butter*

Croque-Monsieur, jambon et béchamel
à la truffe et Beaufort



24 €

*Croque-Monsieur, ham and truffle béchamel,
and Beaufort cheese*

Légumes croquants, sauce fromage
blanc aux noix



15 €

*Crunchy vegetables, cottage cheese sauce
with nuts*

Rillettes de thon façon asiatique, croûtons
Asian-style tuna rilette, bread croutons



17 €

Cœur de saumon fumé, crème fouettée au yuzu,
blinis - *Supplément Caviar Oscietre 5gr (+20€)*



22 €

*Smoked salmon, whipped yuzu cream, blinis
Oscietra Caviar 5g supplement (+20€)*

Le cappuccino en dessert
Cappuccino dessert



12 €

Douceur pomme caramel
Caramel Apple Delight



12 €