



# LE PALACE

## DE MENTHON

### MENU BAR

Le Bar le 1900 à le plaisir de vous accueillir tous les jours **de 10h à 23h00**  
Bar 1900 is pleased to welcome you every day from **10h to 23h00**

## NOTRE SÉLECTION DE THÉ ET INFUSIONS

### Our selection of tea and infusions

La maison Palais des Thés née en 1986 considère le thé comme une boisson épicurienne sources d'émotions sensorielles  
The house Palais des Thés born in 1986 considers tea as an epicurean drink sources of sensory emotions

7€

### NOS THÉS VERTS OUR GREEN TEAS

**Sencha Ariake** : Thé vert du Japon  
Sencha Ariake: Japanese green tea

**Long Jin** : Thé vert de Chine  
Long Jin : Chinese green tea

**Genmaicha Yama** : Thé vert du Japon et riz bruns grillés  
Genmaicha Yama : Japanese green tea and roasted brown rice

**Thé vert à la menthe** : Thé vert de Chine et menthe  
Green tea with mint: Chinese Green tea and mint

### NOS THÉS NOIRS OUR BLACK TEAS

**Thé des Amants** : Thé noir de chine, amande, cannelle, pomme et vanille  
Tea of Lovers: Black tea from China, almond, cinnamon, apple and vanilla

**Thé des Moines** : Thé vert au jasmin et Thé noir  
Monks' tea: Green tea with jasmine and black tea

**Blue of London** : Thé noir de Chine, arômes de bergamote et fleur d'oranger.  
Blue of London: Black tea from China, aromas of bergamot and orange blossom.

**Thé vert à la menthe** : Thé vert de Chine et menthe  
Thé vert à la menthe : Chinese Green tea and mint

### NOS THÉS SPÉCIAUX OUR SPECIAL TEAS

**Thé des Songes** : Thé oolong, écorces de citron et lavande  
Tea of Dreams: oolong tea, lemon peel and lavender

**The Pu Erh Impérial** : Thé sombre mûré  
The Pu Erh Imperial: Dark Matured Tea

**Grand Yunnan Imperial** : Thé noir  
Grand Yunnan Imperial: Black tea

### NOS INFUSIONS OUR INFUSIONS

**Infusion de Verveine** Verbena infusion

**L'Herboriste n°46** : Fleurs de camomille, pommes épicées, gingembre, cardamome et clous de girofles  
L'Herboriste n ° 46: Chamomile flowers, spicy apples, ginger, cardamom and Clove Clove

**Jardin à la Française** : Pomme, feuilles de mûriers sucrées, pétales de tournesol et arôme de Poire.  
French Garden: Apple, sweet mulberry leaves, sunflower petals and pear aroma.

### NOS DÉTOX OUR DETOX

**Détox Japonaise** : Thé vert sencha, sarrasin, poire et pétales de rose  
Japanese detox: green tea sencha, buckwheat, pear and rose petals

**Détox Scandinave** : pomme, bouleau, myrtilles, argousier myrtille et cranberry  
Scandinavian detox: apple, birch, beetroot, blueberry and cranberry sea buckthorn.

## BOISSONS CHAUDES Hot drinks

Espresso Espresso	4€
Double Espresso Double Espresso	6€
Café Américain Americano	4€
Cappuccino Cappuccino	5€
Latté Macchiato Latte Macchiato	5€
Café crème Cream coffee	5€

## JUS ET NECTARS DE DÉGUSTATION (33cl) 7€ Tasting juices and nectars

### Alain Milliat

« Le principe fondamental est de transformer des fruits frais juste après récolte. Il crée des jus uniques par leur couleur, texture, et fraîcheur aromatique. » «The basic principle is to process fresh fruits just after harvest. It creates unique juices by their color, texture, and aromatic freshness.»

Orange, Orange,  
Ananas Pineapple,  
Pamplemousse Rose Pink grapefruit,  
Pomme cox's Apple cox's,  
Framboise Raspberry,  
Pêche de Vigne Vine peach,  
Abricot Apricot,  
Tomate Tomato,  
Canneberge Cranberry

## JUS DE FRUITS PRESSÉS (25CL) 7€ Pressed juice

Orange Orange,  
Citron jaune Lemon

## LES SODAS Sodas 7€

33 CL Coca-Cola , Cola Zéro, Perrier. Limonade
25 CL Schweppes Tonic, Orangina, Ice-Tea Pêche

## APÉRITIFS Appetizers

### AMERS (6CL)

Apérol	8€
Campari	8€

### VERMOUTH (6CL)

Martini Blanc White Martini	8€
Martini Rouge Red Martini	8€
Martini Dry Dry Martini	8€
Martini Rubino Rubino Martini	10€
Martini Ambrato Ambrato Martini	10€

### AUTOUR DE L'ANIS (4CL)

#### AROUND THE ANIS

Ricard	8€
Pastis Henri Bardouin	10€

## BIÈRES Beers

### LES BIÈRES À LA PRESSION (25CL) BEERS ON TAP

Bière blanche du Mont-Blanc White beer from Mont Blanc	6.50€
Bière Heineken Heineken beer	6.50€

### LES BIÈRES EN BOUTEILLE (33CL) BOTTLED BEERS

Bière blonde du Mont-Blanc Blond beer from Mont Blanc	8€
Bière rousse du Mont-Blanc Red beer from Mont Blanc	8€
Bière verte du Mont-Blanc Green beer from Mont Blanc	8€
Bière de Dégustation Tasting beer	8€

## LES BULLES REVISITÉES Revisited bubbles 24€

### LE COCKTAIL PALACE THE PALACE COCKTAIL

Nectar d'Abricot, Crème de Mure & Champagne  
Apricot Nectar, Mure Cream & Champagne

### RASPBERRY BELLINI

Mandarine Napoléon, Nectar de Framboise & Champagne  
Napoleon Mandarin, Raspberry Nectar & Champagne

### HAZELNUT PASSION FRUIT HAZELNUT PASSION FRUIT

Liqueur de Noisette, Fruit de la Passion & Champagne  
Hazelnut Liqueur, Passion Fruit & Champagne

## NOS CRÉATIONS Our creations 22€

### PEACHY WHITE LADY

Bombay Sapphire, Grand Marnier, Nectar de Pêche, jus de citron & sucre  
Bombay Sapphire, Grand Marnier, Peach Nectar, Lemon Juice & Sugar

### L'HEMINGWAY

Bacardi Carta Blanca, Liqueur Maraschino,  
Jus de Pamplemousse Rose, citron vert, sirop de sucre.  
Bacardi Carta Blanca, Maraschino Liqueur,  
Pink Grapefruit juice, lime, sugar syrup.

### LE MOSCOW

Vodka GreyGoose, jus de Citron Vert, GingerBeer au Chili  
GreyGoose Vodka, Lime juice, GingerBeer in Chile

## NOS MOCKTAILS Our Mocktails 11€

### THE VIRGIN CUCUMBER MOJITO

Menthe fraîche, concombre, jus de citron vert, eau gazeuse et sucre de canne.  
Fresh mint, cucumber, lime juice, sparkling water and cane sugar.

### PEACH AND PLEASURE

Nectar de pêche de vigne, fruit de la passion, pomme de Savoie  
Vine peach nectar, passion fruit, Savoy apple

N'hésitez pas à demander les grands classiques à notre barman  
qui se fera un plaisir de vous les concocter Do not hesitate  
to ask the classics to our bartender who will be happy to concoct them

## VINS AUX VERRES Wine by the glass

### EN BLANC WHITE WINE

Chignin Bergeron, Domaine Quenard (Savoie)	11€
Pouilly fumée, Roger Pabiot (Val de Loire)	11€
Sancerre Domaine Lalou (Val de Loire)	15€

### EN ROUGE RED WINE

Gamay, Domaine Jean Vuillien (Savoie)	10€
Pic saint Loup, Bergerie de L'Hortus (Languedoc)	11€
Mercurey, Chamirey, François Raquillet (Bourgogne)	14€
Château de Fieuzal, Grand cru Classé Graves (Bordeaux)	22€

## NOS CHAMPAGNES Our champagnes

### À LA COUPE IN A CUP

Bollinger Rosé	22€
Billecart Salmon Brut	18€

### BOUTEILLES EN BRUT (75CL)

Billecart Salmon Brut	130€
Deutz Brut	135€

### BOUTEILLES EN BLANC DE BLANC (75CL)

Deutz blanc de blanc	149€
----------------------	------

### EN ROSÉ (75CL)

Billecart Salmon Brut Rosé	140€
Deutz Brut Rosé	135€
Bollinger Rosé	125€

## NOS SPIRITUEUX Our Spirits

### RHUMS (4CL) RUMS

Mount Gay, Extra Old, Barbades	14€
Diplomatico, Réserve, Venezuela 12 ans	16€
Dillon Millésime 1998, Martinique	19€
Longueteau XO, Guadeloupe	28€

### WHISKIES (4CL)

Bulleit Rye, Kentucky	16€
Nikka From the Barrel, Japon	17€
Glenkinchie, 12 ans, Écosse	19€
Glenmorangie, 10 ans, Écosse	20€
Lagavulin, 16 ans, Écosse	20€
Oban, 14 ans, Écosse	22€

### GINs (4CL)

Hendricks	16€
Bombay Sapphire	16€
Kinobi	18€
Tanqueray	18€

### VODKAS (4CL)

Belvédère	15€
GreyGoose, Citron, Poire, Melon	15€
GreyGoose, Lemon, Pear, Melon	

### TEQUILAS (4CL)

Patron XO Café	12€
Patron Silver	14€
Patron Reposado	16€
Patron Añejo	18€

## NOS DIGESTIFS Our digestives

### COGNACS (4CL)

Hennessy Very Special	19€
Baron Otard XO	36€
Baron Otard « Fortis & Fidelis »	90€

### LIQUEURS (4CL)

Framboise	11€
Poire William	11€
Mirabelle	11€
Limoncello	11€
Amaretto	11€
Get 27/31	11€
Chartreuse verte/jaune	11€
Madarine Napoléon	12€
Génépi	15€
Bailey's	15€