

LE PALACE
DE MENTHON



BEACH
menu

Beach Spritz Expérience 15cl



16€

Le Syracuse

Apérol, vodka infusée aux agrumes et aux baies roses, Prosecco, Perrier
Aperol, citrus and pink berry infused vodka, Prosecco, Perrier

Le Cassidien

Gin Tanqueray Blackcurrent, liqueur de Vanille, nectar de fraise, Prosecco, Perrier
Tanqueray Blackcurrent gin, Vanilla liqueur, strawberry nectar, Prosecco, Perrier

Le Florentin

Italicus, sirop de jasmin, Prosecco, Perrier
Italicus, jasmine syrup, Prosecco, Perrier

Beach Menu 37€

HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS EXCEPT WEEKEND AND BANK HOLIDAYS

Viande ou poisson au choix + verre de vin + café

Choice of meat or fish + glass of wine + coffee

Les Poké Bowl

POKE BOWL



Poké Bowl Saumon *Salmon Poke Bowl*

Riz, salade verte, tomate, concombre, carotte, radis, haricot vert, saumon fumé, sauce soja, coriandre

Rice, green salad, tomato, cucumber, carrot, radish, green bean, smoked salmon, soy sauce, coriander

19€ | 26€

ENTRÉE | PLAT
STARTER | MAIN COURSE

Poké Bowl aux Légumes *Vegetable Poke Bowl*

Riz, salade verte, tomate, concombre, carotte, radis, haricot vert, tofu, sauce soja, coriandre

Rice, green salad, tomato, cucumber, carrot, radish, green bean, tofu, soy sauce, coriander

19€ | 26€

ENTRÉE | PLAT
STARTER | MAIN COURSE

Les Salades

SALADS



Salade César *Caesar Salad*

Salade romaine, blanc de poulet, tomate cerise, croûton, parmesan
Romaine salad, chicken, cherry tomato, crouton, parmesan

18€ | 24€
ENTRÉE | PLAT
STARTER | MAIN COURSE

Salade Fraîcheur *Salmon Salad*

Salade verte, pamplemousse, concombre, radis, avocat, tomate cerise, saumon fumé
Green salad, grapefruit, cucumber, radish, avocado, cherry tomato, smoked salmon

18€ | 24€
ENTRÉE | PLAT
STARTER | MAIN COURSE

Les Poissons

FISH

Friture de perchots *Frying of perch*

Sauce tartare aux algues, pomme de terre grenailles et salade verte
Seaweed tartar sauce, grilled potatoes and green salad

26€

Filet de bar rôti *Roasted fillet of sea bass*

Légumes méditerranéens, sauce vierge au basilic
Mediterranean vegetables, basil sauce

28€

Les Viandes

MEATS



Tartare de bœuf savoyard au couteau *Local beef tartar*

Jambon de Savoie, beaufort, oignons frits, pommes de terre grenaille et salade verte
Savoy ham, beaufort cheese, fried onions, potatoes and green salad

28€

Suprême de volaille fermière à la crème d'estragon

Poultry supreme with tarragon cream
Pommes de terre grenailles et champignons *Potatoes and mushrooms*

28€

Burger Charolais au reblochon *Burger with Reblochon cheese*

Compotée d'oignon et tomate confite, sauce barbecue, pommes de terre grenaille, salade verte
Onion and tomato confit, barbecue sauce, potatoes and green salad

28€

Végétarien

VEGETARIAN

Bruschetta aux Légumes *Vegetable Bruschetta*

24€

Pain aux olives, tomate confite, roquette, mozzarella, pignon de pin, olive, parmesan

Olive bread, tomato confit, green salad, mozzarella, pine nuts, olive, parmesan

Menu Enfants 22€

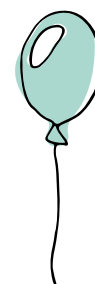
CHILDREN'S MENU

UN PLAT AU CHOIX + DESSERT ONE MAIN COURSE + DESSERT

Assiette de charcuterie *Charcuterie plate*

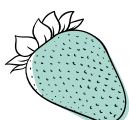
Linguine sauce tomate ou bolognaise *Linguine with tomato or bolognese sauce*

Steak haché et pomme de terre grenaille *Steak and potatoes*



Les Desserts

DESSERTS



Vacherin fruits rouges, amande effilées

14€

Red fruit vacherin with slivered almonds

Salade de fruits frais de saison, sirop à la bergamote

14€

Fresh seasonal fruit salad with bergamot syrup

Tartelette aux fruits de saison et sa glace

14€

Seasonal fruit tartlet with ice cream

Entremet du jour et sa glace

14€

Entremet of the day and ice cream

Assiette de fromage de notre région

18€

Cheese platter from our region

Nos glaces

OUR ICE CREAMS

1 Boule 1 Scoop 4€ - 2 Boules 2 Scoops 8€ - 3 Boules 3 Scoops 11€

Vanille • Chocolat • Fraise • Café • Citron • Mangue
Vanilla • Chocolate • Strawberry • Coffee • Lemon • Mango



Nos accords sorbets, glaces et spiritueux

OUR ICE CREAMS, SORBETS AND SPIRITS COMBINATIONS

14€

Sorbet Citron et Vodka *Lemon Sorbet and Vodka*
Sorbet Pomme et Calvados *Apple Sorbet and Calvados*
Sorbet Mangue et Rhum Ambré *Mango Sorbet and Amber Rhum*
Sorbet Framboise et Gin *Raspberry Sorbet and Gin*
Glacé Café et Baileys *Coffee ice cream and Baileys*

Notre sélection de thés et infusions

OUR SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS

/ PALAIS DES THÉS



7€

Sencha Ariake

Thé vert du Japon *Green tea from Japan*

Darjeeling Margaret's Hope

Thé noir d'Inde *Black tea from India*

Blue of London

Thé noir, agrumes, bergamote *Black tea, citrus, bergamot*

Infusion Verveine

Verveine *Vervain*

Infusion Rooibos des Vahinés

Rooibos aux parfums de vanille et d'amande *Rooibois with vanilla and almond flavors*

Infusion L'herboriste n°46

Camomille, pomme, épices BIO *Chamomile, apple, spices*

Notre sélection de cafés

OUR SELECTION OF COFFEES



PERLE NOIRE® 100% Arabica Riche & Harmonieux

Assemblage rond et équilibré des meilleurs crus d'Arabica
Round and balanced blend of the best Arabica vintages

FLORIO® 100% Arabica Puissant & Onctueux

Assemblage rond et équilibré des meilleurs crus d'Arabica
Round and balanced blend of the best Arabica vintages

DECAFÉINE 100% Arabica Léger & Aromatique

Assemblage rond et équilibré des meilleurs crus d'Arabica
Round and balanced blend of the best Arabica vintages

Espresso, Américano

5€

Double Espresso, Cappucino, Caffé Latté, Macchiato

7€

Nos Digestifs 5cl

OUR DIGESTIVES 5cl



Hennessy - Very Special

15€

Hennessy - XO

42€

Calvados Château du Breuil 15 ans

16€

Amaretto Disaronno, Baileys, Get 27, Limoncello

12€

Genepi, Chartreuse Verte

15€

La cave à Vin

WINES



Les Bulles Sparkling

	Coupe 15cl	Bouteille 75cl	Magnum 150cl
Crémant de Bourgogne Château des Ravatys	-	49€	-
Champagne Moët & Chandon Impérial Brut	18€	95€	-
Champagne Moët & Chandon Rosé	22€	120€	-
Ruinart Blanc de Blanc	-	-	380€

Les vins rosés Rosé wine

	Verre 15cl	Bouteille 75cl	Magnum 150cl
BEAUJOLAIS			
Air de Rosé Château des Ravatys	8€	47€	91€
PROVENCE			
Figuière Cuvée Première	12€	65€	-
Whispering Angel Château d'Esclans	14€	72€	-

Les vins blancs White wine

	Verre 15cl	Bouteille 75cl	Magnum 150cl
BEAUJOLAIS			
Chardonnay Château des Ravatys	7€	39€	-
SAVOIE SAVOY			
Chignin Domaine Perrier&Fils	10€	52€	-
VALLÉE DU RHÔNE RHÔNE VALLEY			
Crozes Hermitage Mule Blanche BIO	14€	74€	-

Les vins rouge Red wine

	Verre 15cl	Bouteille 75cl	Magnum 150cl
LANGUEDOC			
Pic Saint Loup Les Bambins Clos des Augustins	9€	52€	-
BEAUJOLAIS			
Côte de Brouilly Château des Ravatys Cuvée Auguste	10€	59€	-

Nos Cocktails

OUR COCKTAILS



Les Signatures 18€

Our Originals Creations 15cl

L'Olibrius

Gin Mare, liqueur St-Germain, citron vert, menthe, Tonic Matcha
Gin Mare, St-Germain liqueur, lime, mint, Tonic Matcha

Le Zapothèque

Tequila Don Julio, Grand Marnier, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sirop de gingembre
Tequila Don Julio, Grand Marnier, grapefruit juice, lime juice, ginger syrup

Le Sapajou

Cachaça, jus de mangue, jus de citron vert, liqueur de badiane et nectar de fraise
Cachaça, mango juice, lime juice, star anise liqueur and strawberry nectar

Le Pirate d'eau douce

Bacardi Bianca, Diplomatico, liqueur de vanille, jus d'ananas, purée de fruit de la passion, jus de citron vert, sirop de cannelle
Bacardi Bianca, Diplomatico, vanilla liqueur, pineapple juice, passion fruit puree, lime juice, cinnamon syrup

Beach Spritz Expérience 16€

Beach Spritz Expérience 15cl

Le Syracuse

Apérol, vodka infusée aux agrumes et aux baies roses, Prosecco, Perrier
Aperol, citrus and pink berry infused vodka, Prosecco, Perrier

Le Cassidien

Gin Tanqueray Blackcurrent, liqueur de Vanille, nectar de fraise, Prosecco, Perrier
Tanqueray Blackcurrent gin, Vanilla liqueur, strawberry nectar, Prosecco, Perrier

Le Florentin

Italicus, sirop de jasmin, Prosecco, Perrier
Italicus, jasmine syrup, Prosecco, Perrier

Les Classiques Classics

	15cl	1L
Pimm's	16€	80€
Liqueur Pimm's, limonade, assortiment de fruits frais <i>Pimm's liqueur, lemonade, assorted fresh fruit</i>		
Hugo Spritz	16€	80€
St-Germain, menthe, citron vert, Prosecco, Perrier <i>St-Germain, mint, lime, Prosecco, Perrier</i>		
Sangria	9€	45€
Blanche du moment <i>White of the moment</i>		

Les Bières

OUR BEERS



Bières Pression Draft Beers

Affligem Blonde 25cl 7€ 50cl 12€

Bières Bouteille Bottle Beers 33cl

Brasserie du Baigneur 8€
Blonde, Orange ou Blanche

Bières sans alcool 33cl

Non-alcoholic Beers

Desperados Virgin 0.0 % 7€

Les Softs

SOFT



Jus de fruits Thomas le Prince 33cl 9€

Fruit juice

Pomme Bio, Pomme Cassis, Abricot
Organic apple, Blackcurrant apple,
Apricot

Jus de fruits pressé 9€

Freshly squeezed fruit juice

Orange pressée, Citron Pressé
Squeezed Orange, Squeezed Lemon

Sodas 7€

Coca-Cola, Cola-Cola zéro 33cl
Orangina, Limonade 25cl
Schweppes Agrumes 25cl
Schweppes Mixer Premium 20cl
Ginger Beer, Tonic, Matcha
Perrier 33cl

Eaux 9€

Badoit, Evian 75cl

Sirup Syrup 2€

Nos Mocktails 14€

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Wako

Seedlip Garden 108, jus de pomme,
Tonic Matcha *Seedlip Garden 108, apple juice,
Tonic Matcha*

« Garden 108 est un spiritueux sans alcool, fruit d'un savant mélange subtil de distillats de petits pois anglais et d'herbes aromatiques » "Garden 108 is a non-alcoholic spirit, the result of a subtle blend of English pea distillates and aromatic herbs"

Bumbo

Seedlip Groove 42, jus d'orange frais, jus d'orange sanguine, jus de citron jaune, arôme de fleur d'oranger *Seedlip Groove 42, fresh orange juice, blood orange juice, lemon juice, orange blossom flavouring*

« Seedlip Groove 42 est un mélange lumineux et sophistiqué d'agrumes à base d'orange de la Méditerranée, de zeste de citron, de citronnelle et de gingembre » "Seedlip Groove 42 is a bright and sophisticated citrus blend of Mediterranean orange, lemon peel, lemongrass and ginger"

Huertito

Jus de fraise, jus d'abricot, jus de citron jaune, basilic, Perrier *Strawberry juice, apricot juice, lemon juice, basil, Perrier*

Boissons chaudes et frappées

HOT AND ICED DRINKS

Espresso <i>Espresso</i>	5€
Double Espresso <i>Double espresso</i>	7€
Cappuccino, latté <i>Cappuccino, latte</i>	7€
Thés, infusions <i>Teas, infusions</i>	7€
Café frappé <i>Iced coffee</i>	8€
Latté frappé <i>Iced latte</i>	8€
Chocolat frappé <i>Iced chocolate</i>	8€
Sirup au choix : Orgeat, chocolat cookies, spéculoos, cannelle <i>Choice of syrup: Orgeat, chocolate cookies, speculoos, cinnamon</i>	