

LE PALACE
DE MENTHON

 **BEACH**
Menu

Déjeuner / Lunch 12h30 à 15h30 / 12.30am to 3.30pm
Boisson / Drink 11h00 à 18h00 / 11.00am to 6pm

Ardoise à partager

TAPAS

L'ardoise du Palace *Special Palace Plate* 34 €

Charcuterie, fromage, macaron foie gras, gaspacho de tomate et gambas, houmous de pois chiches, rilette de thon, gressin et toast

Cold meat, cheese, macaron foie gras, tomato gazpacho and gambas, chickpeas hummus, tuna rilette, breadsticks and toasts

Assiette de Fromage de notre région *Local Cheese Plate* 19€

Local cheese, fruit jam and mesclun salad

Assiette de Charcuterie de notre région *Local Cold meat Plate* 17€

Local cold meat and condiments, mesclun salad

Poké Bowl et Gaspacho

POKE BOWL AND GAZPACHO



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

20€ | 28€

ENTRÉE | PLAT
STARTER | MAIN COURSE



Poké Bowl aux Légumes *Vegetable Poké 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

18€ | 26€

ENTRÉE | PLAT
STARTER | MAIN COURSE

Gaspacho de tomates et gambas marinées aux agrumes

Œuf mimosa et croûton

Tomato Gazpacho and gambas marinated in citrus, deviled eggs and croutons

24€

Salades

SALADS



Salade César *Caesar Salad*

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

18€ | 25€
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€ | 25€
ENTRÉE | PLAT
STARTER | MAIN COURSE

Salade Italienne *Italian Salad*

Roquette, bille de mozzarella, tomate cerise, speck, parmesan, pignon de pin et
basilic
Rocket Salad, mozzarella balls, cherry tomato, speck, parmesan cheese, pine nuts
and basil

18€ | 25€
ENTRÉE | PLAT
STARTER | MAIN COURSE

Poissons

FISH

Friture de perchots *Frying of perch*

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

32€

Filet de bar rôti *Roasted fillet of sea bass*

Légume méditerranéen, sauce vierge au basilic
Mediterranean vegetables, basil sauce

32€

Viandes

MEATS



- Tartare de bœuf savoyard au couteau** *Local beef tartar* 32€
Jambon de Savoie, beaufort, oignons frit, pomme de terre grenaille et salade verte
Savoy ham, beaufort cheese, fried onions, potatoes and green salad
- Suprême de volaille fermière au lait de coco** *Poultry supreme with coconut milk* 31€
Purée de patate douce et champignon
Sweet Potatoes and mushrooms
- Wok de filets de bœuf** *Wok of Beef* 36€
Filet de bœuf, légume sauté sauce soja, riz, coriandre et sésame
Beef tenderloin, soy stir-fried vegetables, rice, coriander and sesame
- Croque-Monsieur à la truffe d'été** *Croque Monsieur with summer truffles* 30€
Salade verte et pomme de terre grenaille
Green salad and potatoes

Menu Enfants (- de 12 ans)

25€

CHILDREN'S MENU UNDER 12 YEARS OLD

UN PLAT AU CHOIX + GLACE ONE MAIN COURSE + ICE CREAM

Assiette de charcuterie Charcuterie plate

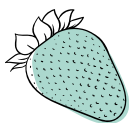
Linguine sauce tomate ou bolognaise Linguine with tomato or bolognese sauce

Steak haché et pomme de terre grenaille Steak and potatoes



Les Desserts

DESSERTS



Panacotta fraise basilic et sa glace	14€
<i>Strawberry panacotta and ice cream</i>	
Salade de fruits frais de saison, financier aux amandes	14€
<i>Fresh seasonal fruit salad with almond financier</i>	
Tartelette framboise pistache et sa glace	14€
<i>Seasonal fruit tartlet with ice cream</i>	
La Dame Blanche du Palace	14€
<i>Vanilla ice cream, toasted almond, whipped cream, chocolate sauce</i>	
Entremet Opéra, glace café	14€
<i>Coffee and chocolate cake, coffee ice cream</i>	

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 • Framboise
Vanilla • Chocolate • Strawberry • Coffee • Lemon • Raspberry



Notre sélection de thés et infusions



7€

OUR SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS
/ PALAIS DES THÉS

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 *Rooibos 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



Whisky Oban 14 ans Highlands Ecosse

17€

Rhum Zacapa 23 Guatemala

18€

Calvados Château du Breuil 15 ans

18€

Amaretto Disaronno, Baileys, Get 27, Limoncello

12€

Genépi, Chartreuse Verte/Jaune

15€

La cave à Vin

WINES



Les Bulles *Sparkling*

	Coupe 15cl	Demi 37,5cl	Bouteille 75cl
Crémant de Bourgogne Château des Ravatys	8€	-	49€
Laurent Perrier Brut	-	50€	-
Moët & Chandon Brut	20€	-	110€
Moët & Chandon Rosé	-	-	150€
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	-	-	180€

Les vins rosés *Rosé wine*

	Verre 15cl	Bouteille 75cl	Magnum 150cl
BEAUJOLAIS			
Air de Rosé Château des Ravatys	9€	41€	91€
SAVOIE			
L'Inattendu Domaine Grisard	10€	46€	-
PROVENCE			
Minuty Cuvée Prestige	12€	59€	-
Château Yssole Chabaud	-	55€	-

Les vins blancs *White wine*

	Verre 15cl	Bouteille 75cl
BEAUJOLAIS		
Chardonnay Château des Ravatys	7€	39€
SAVOIE		
Chignin Bergeron «L'Opulent» Domaine Grisard	12€	68€

Les vins rouge *Red wine*

	Verre 15cl	Bouteille 75cl
BEAUJOLAIS		
Côte de Brouilly Château des Ravatys Cuvée Auguste	10€	59€
SAVOIE		
Mondeuse Noire l'Audacieuse Domaine Grisard	12€	61€
RHONE		
Côte du Rhône Signature Brotte (<i>déguster très frais</i>)	9€	41€

Nos Cocktails

OUR COCKTAILS



Les Signatures **19€**

Our Originals Creations 15cl

La Dernière Danse

Gin Citadelle, Liqueur Saint Germain, Jus de Citron, Sirop de Concombre, Emulsifiants, Prosecco Riccadonna

Gin Citadelle, Saint-Germain Liqueur, Lemon, Cucumber Syrup, Prosecco Riccadonna

El Patron

Rhum Havana 7 ans, Jus de Pamplemousse, Framboise, Sirop de Melon, Jus de Citron, Schweppes Pomelo, Verveine

Havana Rum, Grapefruit Juice, Raspberry, Melon Syrup, Lemon Juice, Schweppes Pomelo, Verbena

La Capricieuse

Apérol, Jus de Citron, Jus d'ananas, Jus de Maracuja, Sirop de Falernum, Basilic

Aperol, Lemon, Pineapple Juice, Maracuja Juice, Basilic, Falernum Syrup

La Vieille Dame

Vodka Grey Goose, Liqueur Chambord, Jus de Cranberry, Jus de Fraise, Purée de Yuzu, Menthe

Gray Goose Vodka, Chambord Liqueur, Cranberry Juice, Strawberry Juice, Yuzu Puree, Mint

Nos Mocktails **14€**

Non Alcoholic Cocktails 15cl

Le Dérangé

Jus d'Aloé Vera Litchi, Jus de Citron, Menthe, Concombre

Aloe Juice Will See Lychee, Lemon Juice, Mint, Cucumber

L'Euphorique

Jus d'Ananas, Jus de Maracuja, Jus de Citron, Menthe, Schweppes Ginger Beer, Sirop de Pastèque

Pineapple Juice, Maracuja Juice, Lemon Juice, Mint, Schweppes Ginger Beer, Watermelon Syrup

Le Détendu

Jus de Cranberry, Jus de Fraise, Jus de Citron, Sirop Basilic, Schweppes Pink Pepper Cranberry Juice, Strawberry Juice, Lemon Juice, Basil Syrup, Schweppes Pink Pepper

Les Spritz Spritz 15cl **19€**

Apérol Spritz

Apérol, Perrier, Prosecco Riccadonna
Aperol, Perrier, Riccadonna Prosecco

Hugo Spritz

Liqueur Saint Germain, Menthe, Citron Vert, Perrier, Prosecco Riccadonna
Saint-Germain Liqueur, Mint, Lime, Perrier, Prosecco Riccadonna

Crodino Spritz (sans alcool) 12cl

Crodino, Perrier Crodino, Perrier

9€

Bières

BEERS



Bières Pression *Draft Beers*

Affligem Blonde 25cl 7€ 50cl 12€

Bières Bouteille *Bottle Beers* 33cl 9€

Brasserie du Mont Blanc IPA
Brasserie Cimes Aiguille Blanche

Bières sans alcool 33cl

Non-alcoholic Beers

Desperados Virgin 0.0 % 7€

Softs

SOFT



Jus de fruits Alain millat 33cl 8€

Fruit juice

Ananas, Pomme, Fraise, Tomate
Pineapple, Apple, Strawberry, Tomato

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 Sélection 20cl
Ginger Beer, Tonic, Pomelo, Pink Pepper
Perrier 33cl
Citronnade maison 33cl
Thé glacé maison 33cl

Eaux 9€

Badoit, Evian 75cl

Sirop Syrup 3€

Apéritifs

Ricard 8€
Martini Ambrato, Martini Rubino 8€
Suze 8€
Kir Aligoté 16€
Kir Royal 20€

Spiritueux

SPIRITS

4 cl

Gin

Citadelle 12€
Gin Mare 15€

Rhum

Havana 7 ans
Zacapa 23 ans 16€
18€

Vodka

Grey Goose 14€

Whiskies

Marker's Mark 14€
Oban 14 ans 17€

Téquila-Mezcal

Patron Silver 16€
Mezcal 24€

Digestifs

Amaretto, Baileys 12€
Get 27, Limoncello, Génépi 12€
Chartreuse Verte, Jaune 15€

Boussons chaudes et frappées

HOT AND ICED DRINKS

Expresso Espresso 5€
Double Expresso Double espresso 7€
Cappuccino, latté Cappuccino, latte 7€
Thés, infusions Teas, infusions 7€
Café frappé Iced coffee 8€
Latté frappé Iced latte 8€