

A HOME AWAY FROM HOME
TO OUR MOST EXCLUSIVE GUEST
AND SOME OF THE CITY'S MOST
INFLUENTIAL RESIDENTS.

...

CHAPITRE I

**PETIT DÉJEUNER
DE 7H00 À 12H00**

**BREAKFAST
SERVED FROM 7 A.M TO 12 P.M.**

Nos hôtes bénéficient d'un petit-déjeuner inclus
et peuvent choisir parmi les options suivantes.

*Guests enjoy a breakfast inclusive package, you may choose
from the following breakfast menu options.*

La carte des allergènes et la provenance des produits sont disponibles sur demande

Prix en euros nets, taxes et service compris.


The list of allergens and product origins is available upon request.

Prices in euros, net, including taxes and service.

PETIT DÉJEUNER À LA CARTE

DE 07H00 A 12H00

NOS OEUFS OUR EGGS

Oeufs traditionnels : Au plat, brouillés, pochés, omelette 


Traditional eggs : Sunny side up eggs, scrambled eggs, poached eggs, omelette

Accompagnés de garnitures de votre choix :

Ratatouille, épinards sautés, champignons sautés, pommes de terre sautées aux herbes, tomates rôties, fromage AOP 

Jambon cuit, bacon, saucisses de veau et volaille, saucisses de porc

Served with sides of your choice :

Ratatouille, sauteed spinach, sauteed mushrooms, sauteed fresh herbs potatoes, roasted tomatoes, PDO cheese 

Cooked ham, bacon, veal and chicken sausages, pork sausages


Oeufs Bénédicte

Nature, épinard , bacon, jambon blanc ou saumon fumé

Eggs Benedict: Plain, spinach, bacon, cooked ham or smoked salmon

Omelette blanche santé, avocat, épinard, gingembre 

Healthy egg white omelette, avocado, spinach, ginger


Oeufs Brouillés de Savoie, emmental ou beaufort 

Savoyard scrambled eggs, Emmental cheese or Beaufort cheese

NOS OEUFS D'EXCEPTION OUR DISTINGUISHED EGGS

Oeufs Bénédicte au Homard, jeunes pousses d'épinard, sauce hollandaise, caviar de citron

Lobster Eggs Benedict, baby spinach, hollandaise sauce, lemon caviar

Oeufs brouillés à la truffe noire et beaufort, toast au beurre salé et truffes noires 

Black truffle and beaufort cheese scrambled eggs, salted butter toast with black truffle

Oeufs à la coque, mouillettes au caviar Oscière Signature

Soft boiled eggs, Oscietre caviar Mouillettes

Oeufs pochés bien-être, toast au seigle, tofu grillé, avocat, roquette 


Healthy poached eggs, rye toast, grilled tofu, avocado and rocket leaves

 Sans gluten  Végétarien  Végan

PETIT DÉJEUNER A LA CARTE

DE 07H00 A 12H00

NOS SUGGESTIONS SUCRÉES OUR SWEET SUGGESTIONS

Crêpes, Gaufres, Pain perdu, Pancakes 

Garniture : Sirop d'érable, pâte à tartiner

Crêpes, Waffles, French Toast, Pancakes 

Topping : Maple syrup, chocolate spread

NOS SUGGESTIONS SALÉES OUR SAVORY SUGGESTIONS

Assortiment de fromages AOP  

Selection of PDO cheese

Assortiment de charcuterie des Alpes 

Selection of charcuterie from the Alps

Saumon fumé sauvage, crème citronnée et blinis

Wild smoked salmon, lemon cream and blinis

Bagel au Saumon fumé sauvage, fromage frais aux herbes, câpres, citron confit

Wild smoked salmon Bagel, fresh herbs cream cheese, capers, candied lemon

SELECTION DU BOULANGER BAKER'S SELECTION

La corbeille du boulanger, assortiment de toasts, sélection de pains, viennoiseries 

Bakery basket, selection of toasts, breads and croissants

Assortiments de toast et pâtisseries sans gluten

Selection of gluten-free toasts and pastries

Tous les pains et viennoiseries sont accompagnés de confitures, miel et beurre

All of our bread and croissants are served with jam, honey and butter.

CÉRÉALES CEREALS

Granola fruits rouges, Flakes de sarrasin 

Redberries Granola, Buckwheat Flakes

Granola trois chocolats, Choco crisp, Golden pops 


Three chocolate Granola, Choco crisp, Golden pops

Granola sans gluten chia et myrtilles 

Gluten free chia seeds and blueberries Granola

Porridge Biologique: Lait d'amande, lait de coco, lait de vache ou à l'eau 

Organic porridge with almond milk, coconut milk, cow milk or water

Bircher muesli du chef 


Our Chef's signature Bircher muesli

 Sans gluten  Vegetarien  Vegan

PETIT DÉJEUNER A LA CARTE

DE 07H00 A 12H00

YAOURTS YOGURT

Yaourt nature ou aux fruits 

Plain yogurt or fruit yogurt

Yaourt maigre 

Low fat yogurt

FRUITS

Compote de pommes rôties 

Roasted apple compote

Salade de fruits frais 

Fresh fruit salad

Assiettes de fruits de saison 

Seasonal fruit plate

PETIT DÉJEUNER - A LA CARTE

DE 07H00 A 12H00

JUS FRAIS FRESH JUICE

Orange, pamplemousse ou pomme

Orange, grapefruit or apple

Carotte, orange, gingembre

Carrot, orange, ginger

Pomme, betterave, gingembre

Apple, beetroot, ginger

Pomme, concombre, menthe

Apple, cucumber, mint

CAFÉ COFFEE

Espresso

Allongé

Café Americain

Double espresso

Cappuccino, Latte Macchiato, Flat White

CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE

THÉ NOIR BLACK TEA

Assam Jungle

Thé noir d'Inde, boisé, épicé avec une fine amertume

Indian black tea, woody, spicy with a subtle of bitterness

Darjeeling Mist Bari Bio

Thé noir d'Himalaya, boisé, ciré, épicé

Himalayan black tea, woody, waxy, spicy

Breakfast Bio

Thé noir d'Inde, acidulé, boisé, fruité

Indian black tea, tangy, woody, fruity

Thé des Lords

Parfumé à la bergamote

Scented with bergamot

PETIT DÉJEUNER - A LA CARTE

DE 07H00 A 12H00

THÉ VERT GREEN TEA

Genmaicha Yamma Bio

Thé vert du Japon, sucre naturel, riz grillé, noisette

Japan green tea, natural sugar, grilled rice, hazelnut

Sencha Ariake

Thé vert du Japon Iodé, notes marines, légère acidité

Iodine Japan green tea, marine notes, slight acidity

Grand Jasmin Bio

Thé vert de Chine Floral, Jasmin

Floral Chinese green tea, jasmine

THÉ BLEU BLUE TEA

Oolong Fulian,

Notes miellées, fruitées et torréfiées

Blue tea with honeyed, fruity, and roasted notes

TISANE HERBAL TEA

Verveine Bio

Frais, zesté, citronnelle

Fresh, zested, lemongrass

Herboriste 74

Pour une douce nuit, tilleul, camomille, fleur oranger

For a nice night, lime blossom, chamomile, orange blossom

Herboriste 52

Après-repas, menthe poivrée, mélisse, anis

After dinner, peppermint, lemon balm, anise

Rooibos des vahinés

Thé rouge d'Afrique du Sud, vanille, amande

South Africa, red tea, vanilla, almond

Détox Scandinave

Fruité et boisé, bouleau, myrtille, cranberry, sureau

Fruity and woody, birch, blueberry, cranberry, elderberry

CHAPITRE II

**ALL DAY DINING
DE 12H00 À 23H00**

SERVED FROM 12:00 P.M TO 11:00 P.M.

La carte des allergènes et la provenance des produits sont disponibles sur demande

Prix en euros nets, taxes et service compris.

The list of allergens and product origins is available upon request.

Prices in euros, net, including taxes and service.

ALL DAY DINING
DE 12H00 À 23H00

ENTRÉES STARTERS

Soupe à l'oignon gratinée, croûtons et fromage de Savoie 	25
<i>Grilled onion soup, croutons and Savoyard cheese</i>	
Soupe de poulet et petit légumes 	28
<i>Chicken broth and vegetables</i>	
Soupe de tomates confites à l'italienne  	25
<i>Italian style tomato soup</i>	
Cœur de saumon fumé sauvage, crème citronnée et blinis	42
<i>Wild smoked salmon, lemon cream and blinis</i>	
Foie Gras de canard à l'armagnac, chutney de fruits de saison	49
<i>Armagnac duck Foie Gras, seasonal fruit chutney</i>	
Salade César, poulet fermier	45
<i>Caesar salad with free range chicken</i>	
Sélection de charcuteries des Alpes 	42
<i>Charcuterie selection from the Alps</i>	
Sélection de fromages AOP  	42
<i>Selection of PDO cheese</i>	

Dégustation de caviar, Maison Neuvic	30 g	50 g	100 g
<i>Caviar selection from Maison Neuvic</i>			
Oscière Reserve	198	330	660
Béluga Reserve	444	690	1380

ALL DAY DINING
DE 12H00 À 23H00

PLATS MAIN COURSES





Côtelette d'agneau grillée, légumes <i>Grilled lamb chop, vegetables</i>	68
Filet de poulet et légumes sautés 🌿 <i>Chicken breast and vegetables</i>	45
Filet de bœuf Angus, jus réduit, purée truffée 🌿 <i>Angus beef fillet, beef jus, truffle purée</i>	58
Filet de bar, émulsion iodée, artichaut 🌿 a <i>Grilled sea bass fillet, mussel emulsion, artichoke</i>	58
Curry doux de légumes de saison, quinoa bio 🌿🌱 <i>Seasonal vegetable curry, organic quinoa</i>	45
Pizza margherita, sauce tomate, mozzarella, basilic 🌿 <i>Margherita pizza tomato sauce, mozzarella cheese, basil</i>	32
Burger 1850 Bœuf Wagyu, cheddar, tomate, salade, pickles, salade ou frites <i>Wagyu beef, cheddar cheese, tomatoes, salad, pickles, salad or french fries</i>	65
Club deluxe, poulet fermier, salade ou frites <i>Deluxe club sandwich, free range chicken, salad or french fries</i>	42

PÂTES PASTA









Penne sauce tomate, tomates cerises, basilic frais 🌿 <i>Tomato sauce penne, cherry tomato, fresh basil</i>	42
Pâtes bolognaise <i>Pasta bolognese</i>	42
Pâtes, crème au parmesan 🌿 <i>Parmigiano reggiano cream pasta</i>	42

ALL DAY DINING
DE 12H00 À 23H00

DESSERTS

Pain perdu, fruits rouges, glace à la vanille de Madagascar 	20
<i>French toast, red berries, Madagascar vanilla ice cream</i>	
Tarte Tatin, glace fior di latte 	20
<i>Tatin tart, fior di latte ice cream</i>	
Cheesecake caramélisé, biscuit crumble, appareil vanille, sorbet mandarine 	20
<i>Caramelized cheesecake, crumble biscuit, vanilla cream, tangerine sorbet</i>	
Assiette de fruits 	20
<i>Fruit plate</i>	
Crèmeux au chocolat et fleur d'oranger	20
<i>Chocolate and orange blossom crèmeux</i>	

1 boule	2 boules	3 boules
1 scoop	2 scoops	3 scoops
6	12	18

Crème glacée : vanille de Madagascar, chocolat  
Sorbet : mandarine, framboise, citron  
Ice cream: vanilla from Madagascar, chocolate  
Sorbet: tangerine, raspberry, lemon  

CHAPITRE III

**ALL DAY KIDS MENU
DE 12H00 À 23H00**

SERVED FROM 12:00 P.M TO 11:00 P.M.

La carte des allergènes et la provenance des produits sont disponibles sur demande

Prix en euros nets, taxes et service compris.

The list of allergens and product origins is available upon request.

Prices in euros, net, including taxes and service.

ALL DAY KIDS MENU
DE 12H00 À 23H00

ENTRÉE STARTER

Soupe de poulet et petit légumes 28
Chicken broth and vegetables

PLATS MAIN COURSES

Burger de petit chef, frites 32
Junior chef burger, french fries

Pâtes pomodoro  32
Pasta with tomato sauce

Pâtes bolognaise de veau 32
Pasta with veal Bolognese sauce

Pâtes au beurre  32
Butter pasta

Pizza margherita  32
Margherita pizza

Filet de volaille, purée de pomme de terre  35
Poultry fillet, mashed potatoes

Filet de bar, légumes sautés 35
Pan-seared Sea bass fillet, seared vegetables





Nuggets de poulet, frites 35
Chicken nuggets, french fries

Fish & Chips, sauce tartare 35
Fish & Chips, tartar sauce

DESSERTS

Assiette de fruits  20
Fruit plate

Crèmeux au chocolat et fleur d'oranger 20
Chocolate and orange blossom crèmeux

Crème glacée : Vanille de Madagascar, chocolat, pistache, yaourt 1 boule 2 boules 3 boules
Ice cream: Madagascar vanilla, chocolate, pistachio, yogurt  
1 scoop 2 scoops 3 scoops
Sorbet : Mandarine, framboise, citron 6 12 18
Sorbet: Tangerine, raspberry, lemon  

CHAPITRE IV

**NUIT
DE 23H00 À 7H00**

**NIGHT MENU
SERVED FROM 11:00 P.M. TO 7:00 A.M.**








La carte des allergènes et la provenance des produits sont disponibles sur demande

Prix en euros nets, taxes et service compris.

The list of allergens and product origins is available upon request.

Prices in euros, net, including taxes and service.

ENTRÉES STARTERS

Soupe de tomates confites à l'italienne  	25
<i>Italian style tomato soup</i>	
Soupe de poulet et petit légumes 	28
<i>Chicken broth and vegetables</i>	
Soupe à l'oignon gratinée, croûtons et fromage de Savoie 	25
<i>Grilled onion soup, croutons and Savoyard cheese</i>	
Cœur de saumon fumé sauvage, crème citronnée et blinis	42
<i>Smoked salmon, lemon cream and blinis</i>	
Sélection de charcuteries des Alpes 	42
<i>Charcuterie selection from Alps</i>	
Sélection de fromages AOP  	42
<i>Selection of AOP cheese</i>	
Salade César, poulet fermier	45
<i>Caesar salad with free range chicken</i>	
Dégustation de caviar, Maison Neuvic	30 g 50 g 100 g
<i>Selection of caviar from Maison Neuvic</i>	
Osciette Reserve	198 330 660
Béluga Reserve	444 690 1380


PLATS MAIN COURSES

Filet de poulet et légumes sautés 	45
<i>Chicken breast and vegetables</i>	
Burger 1850	65
Bœuf Wagyu, cheddar, tomate, salade, pickles, salade ou frites	
<i>Wagyu beef, cheddar, tomatoes, salad, pickles, salad or french fries</i>	
Club deluxe, poulet fermier salade ou frites	42
<i>Deluxe club sandwich, free range chicken salad or french fries</i>	
Pizza margherita, sauce tomate, mozzarella, basilic 	32
<i>Margherita pizza tomato sauce, mozzarella cheese, basil</i>	

PÂTES PASTA

Penne sauce tomate, tomates cerises, basilic frais 	42
<i>Tomato sauce penne, cherry tomato, fresh basil</i>	
Pâtes bolognaise	42
<i>Pasta bolognese</i>	
Pâtes, crème au parmesan 	42
<i>Parmigiano reggiano cream pasta</i>	

DESSERTS

Assiette de fruits 	20
<i>Fruit plate</i>	
Crèmeux au chocolat et fleur d'oranger	20
<i>Chocolate and orange blossom crèmeux</i>	

CHAPITRE V

VINS

WINE LIST

La carte des allergènes et la provenance des produits sont disponibles sur demande

Prix en euros nets, taxes et service compris.

The list of allergens and product origins is available upon request.

Prices in euros, net, including taxes and service.

VINS

CHAMPAGNE	12cl	75cl
Billecart-Salmon Le Reserve brut NM	35	115
Billecart-Salmon Le Rosé NM	40	210
Ruinart Blanc de Blanc NM	45	270
VIN BLANC WHITE WINE	15cl	75cl
Saint Veran 2020 Domaine Rossan	15	80
Saint Joseph 2024 Sous l'amandier Domaine Curtat	15	90
Touraine Amboise 2022 Domaine Bonnigal Bodet	14	90
VIN ROUGE RED WINE	15cl	75cl
Lalande de Pomerol 2018 Château Siaurac	15	105
Hermitage 2021 Jean Michel Sorrel	32	160
Chambolle-Musigny 2022 les Varoilles Bruno Clair	42	190
VIN ROSE ROSE WINE	15cl	75cl
Clos Cibonne 2024 Cru classé de Provence	15	95

CHAPITRE VI

BOISSONS

DRINKS

La carte des allergènes et la provenance des produits sont disponibles sur demande

Prix en euros nets, taxes et service compris.

The list of allergens and product origins is available upon request.

Prices in euros, net, including taxes and service.

BOISSONS

COCKTAILS

Piccante 12cl <i>Patron Anejo, Los Siete Misterios, Bergamot Cordial, Suze, Tio Pepe, Spiced Cointreau</i> <i>Citrusy - Spicy</i>	35
Smoky Sour 10cl <i>Laphroaig 10, Toki Japanese Whiskey, Yuzu juice</i> <i>Spicy mango cordial, egg white</i> <i>Sour - Citrusy</i>	35
The Martini - Shaken 12cl <i>Grey Goose, Noilly Prat, Cucumber Cordial, St Germain</i> <i>Citrusy - Refreshing</i>	35
Rituale - Tea Style 12cl <i>Patron Blanco vanilla infused, Espadin Mezcal, Chartreuse Verte, Winter Cordial</i> <i>Herbal - Spiced</i>	35
Salto Negroni 10cl <i>Bombay Sapphire, Noilly Prat, Campari, Sauternes, Genepi</i> <i>Bitter - Dry</i>	35
Pistachio Fashioned 12cl <i>Fat washed Pistachio Bourbon, Michter's, Coconut liqueur, Pistachio Syrup, Laphroaig 10</i> <i>Sweet - Nutty</i>	35
Dolce Vita 12cl <i>Bacardi Carta Blanca blend, Bacardi Carta Oro, Italicus, Strawberry Cordial, Red berry soda</i> <i>Fruity - Refreshing</i>	35
Les cocktails classiques sont disponibles sur demande au prix de 30 euros <i>Classic cocktails are available upon request and are priced at 30 euros</i>	

MOCKTAILS

Tramonto 12cl <i>Tanqueray 0.0%, Strawberry Cordial, Amaro, Red Berry soda</i> <i>Fruity - Refreshing</i>	25
Equinozio 10cl <i>Seedlip 108, Cucumber Cordial, Elderflower, Olive Oil, Egg white</i> <i>Citrusy - Herbal</i>	25

Les cocktails sur mesure sont disponibles sur demande.
Bespoke cocktails are available upon request.

BOISSONS

APÉRITIFS	4cl
Carpano - Punt E Mes	14
Carpano Antica Formula	14
Lillet Blanc	14
Cocchi Storico Di Torino	14
Martini Ambrato	14
Martini Rubino	14
Martini Bianco	14
Noilly Prat	14
Aperol	14
Campari	14
Campari Cask Tales Bourbon	45
Picon Bière	14
Select Aperitivo	14
Suze	14
GIN	4cl
44°n Gin	32
Gin Mare	32
Hendrick's	26
Monkey 47	28
Monkey 47 Sloe	32
Oxley	32
Roku	38
Bombay Sapphire 1er Cru	35
Bombay Dry Gin	22
Tanqueray	25
Tanqueray Ten	28
N3 London Dry	32
The Botanist	32
Plymouth	36
Brockmans Raspberry	28

BOISSONS

VODKA	4cl
Beluga Gold Line	45
Beluga Noble	35
Grey Goose L'Original	28
Grey Goose Altius	45
Elit	38
Konicks Tails	45
Tito's	25
Haku	28
TEQUILA & MEZCAL	4cl
Patron Tequila Silver	25
Patron Reposado	35
Patron Anejo	45
Patron El Alto	85
Don Julio Tequila 1942	65
Casamigos Tequila Blanco	22
Casa Dragones Joven	75
Clase Azul Plata	45
Clase Azul Reposado	55
Clase Azul Anejo	165
Clase Azul Ultra Anejo	530
The Lost Explorer Espadin	32
The Lost Explorer Tobala	185
Los Siete Misterios House Mezcal	36

BOISSONS

WHISKY

SCOTCH – HIGHLANDS	4cl
Glenmorangie Signet	65
Royal Brackla 12 Ans	28
Oban 14 Ans	25
Alberfeldy 16 Ans	45
Dalmore 18 Ans	45
Talisker 10 Ans	32
SCOTCH – SPEYSIDE	4cl
Balvenie 12 Double Wood	28
Glenfiddich Grand Cru 23 Ans	110
The Macallan 12 Ans Double Cask	38
The Macallan 15 Ans Double Cask	65
The Macallan 18 Ans Sherry Oak	125
The Macallan 25 Ans Sherry Oak	480
The Macallan 30 Ans Sherry Oak	760
Macallan 40 Red Collection Limited Edition	2800
SCOTCH – ISLAY	4cl
Lagavulin 8 Ans	22
Lagavulin 16 Ans	28
Laphroaig 10 Ans	28
SCOTCH – LOWLANDS	4cl
Auchentoshan Tree Wood	25

BOISSONS

SCOTCH - BLENDED	4cl
Chivas Regal 18 Ans	35
Chivas Royal Salute 25 Ans	65
Johnnie Walker Black Label	18
Johnnie Walker Gold Label	35
Johnnie Walker Blue Label	55
AMERICAN WHISKEY	4cl
Bulleit Bourbon	18
Bulleit Rye	22
Woodford Reserve Distiller's Select Bourbon	28
Woodford Reserve Rye Whiskey	45
Maker's 46	36
Mitchers Bourbon	25
Mitchers Rye	28
IRISH WHISKEY	4cl
Jameson Black Barrel	28
JAPANESE WHISKY	4cl
Yamazaki 12 Ans	60
Yamazaki 25 Ans	890
Yamazaki Mizunara 18 Ans Tsukuriwake	440
Toki Japanese Blended	18
Nikka From The Barrel	28
Hibiki 21 Ans	245
Hibiki Japanese Harmony	45
FRENCH WHISKY	4cl
Domaine Des Hautes Glaces Indigene	28

BOISSONS

RHUM & CACHACA	4cl
Bacardi Carta Blanca	22
Bacardi Carta Oro	24
Bacardi Gran Reserva 10 Ans	35
Diplomatico Reserva Exclusiva	35
Havana Club Selection De Maestros	32
Zacapa Centenario 23 Ans	35
Brugal 1888	45
Appleton Signature Blend Jamaïca	25
Santa Teresa 1796	30
Leblon Cachaca Brazil	28
PISCO	4cl
Pisco 1615 Puro Quebranta	22
CALVADOS	4cl
Calvados Dupont	28
Chateau Du Breuil Calvados 8 Ans	35
COGNAC & ARMAGNAC	4cl
Rémy Martin Cognac Vsop	38
Rémy Martin Cognac Accord Royal 1738	45
Rémy Martin Cognac Louis XIII Salto Edition	580
Hennessy Cognac Xo	55
Hennessy Cognac Paradise	140
Martel Xo	65
Armagnac Clés Des Ducs Vsop	45
Armagnac Château De Laubade 1978	65

BOISSONS

LIQUEURS & DIGESTIFS	4cl
Adriatico Amaretto	22
Absinthe Pernod	22
Cointreau	22
Chambord	22
Grand Marnier	22
Ricard	22
Italicus	22
Limoncello Di Sorrento Villa Massa	22
Luxardo Marasquino	22
Sambuca Molinari	22
Dom Benedictine	22
Cynar Amaro	22
Fernet Branca	22
Amaro Averna	22
Amaro Nonino	22
Amaro Del Capo	22
Génépi De Savoie	22
CHARTREUSE	4cl
Chartreuse Verte	35
Chartreuse Jaune VEP	95
Chartreuse - 9th Centenaire	55
Chartreuse Reine des Liqueurs	125
GRAPPA	4cl
Nardini Grappa Bianca	25
Nardini Grappa Riserva	28

BOISSONS

SPIRITUEUX SANS ALCOOL & LOW ABV	4cl
Seedlip garden 108	18
Tanqueray O°	18
Amarico aperitivo rosso	18
Amarico aperitivo arancia	18
Amarico aperitivo arancia	25
Martini Floreale	18
Martini Vibrante	18
Amaretto Adriatico O°	18
Everleaf Mountain	18
BIÈRES	33cl
Budweiser	14
Corona Extra	14
Mont Blanc « la blonde »	16
Mont Blanc « la blanche »	16
Alaryk Triple Grain	18
Alaryk Amber	18
Heineken 0.0%	14

BOISSONS

EAUX	75cl	1L
Eau filtrée : plate ou pétillante <i>Filtred water : still or sparkling</i>	10	12
	50cl	75cl
Evian	9	14
Badoit	9	14
Chateldon		16
SOFT DRINKS		
Jus de fruit frais, orange ou pamplemousse <i>Fresh juice, orange or grapefruit</i>	12cl	18
Jus du jour <i>Juice of the day</i>	12cl	24
Jus de fruits Alain Milliat Pomme reinette, fraise, poire williams, pêche blanche, abricot, mangue, ananas, tomate <i>Alain Milliat fruits juice</i> <i>Reinette apple, strawberry, Williams pear, white peach, apricot,</i> <i>mango, pineapple, tomato</i>	33cl	18
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33cl	12
Sprite	25cl	12
Orangina	25cl	12
Lipton Ice Tea	25cl	12
Mountain Spring Tonic	20cl	12
Mountain Spring Lemonade	20cl	12
Mountain Spring Ginger et Ale	20cl	12
Red Bull	20cl	12

BOISSONS

CAFÉ COFFEE

Espresso	12
Allongé	12
Café Américain	12
Double espresso	15
Cappuccino, Latte Macchiato, Flat White	15

CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE

15

THÉ NOIR BLACK TEA

15

Assam Jungle
Thé noir d'Inde, boisé, épicé avec une fine amertume
Indian black tea, woody, spicy with a subtle of bitterness

Darjeeling Mist Bari Bio
Thé noir d'Himalaya, boisé, ciré, épicé
Himalayan black tea, woody, waxy, spicy

Breakfast Bio
Thé noir d'Inde, acidulé, boisé, fruité
Indian black tea, tangy, woody, fruity

Thé des Lords
Parfumé à la bergamote
Scented with bergamot

THÉ VERT GREEN TEA

15

Genmaicha Yamma Bio
Thé vert du Japon, sucre naturel, riz grillé, noisette
Japan green tea, natural sugar, gilled rice, hazelnut

Sencha Ariake
Thé vert du Japon Iodé, notes marines, légère acidité
Iodine Japan green tea, marine notes, slight acidity

Grand Jasmin Bio
Thé vert de Chine Floral, Jasmin
Floral Chinese green tea, jasmine

BOISSONS

THÉ BLEU BLUE TEA

15

Oolong Fulian,
Notes miellées, fruitées et torréfiées
Blue tea with honeyed, fruity, and roasted notes

TISANE HERBAL TEA

15

Verveine Bio
Frais, zesté, citronnelle
Fresh, zested, lemongrass

Herboriste 74
Pour une douce nuit, tilleul, camomille, fleur oranger
For a nice night, lime blossom, camomille, orange blossom

Herboriste 52
Après-repas, menthe poivrée, mélisse, anis
After dinner, peppermint, lemon balm, anise

Rooibos des vahinés
Thé rouge d'Afrique du Sud, vanille, amande
South Africa, red tea, vanilla, almond

Détox Scandinave
Fruité et boisé, bouleau, myrtille, cranberry, sureau
Fruity and woody, birch, blueberries, cranberry, elderberry

PROVENANCE DES VIANDES
MEAT ORIGINS

Volaille : France

Poulet : France

Veau : France

Cabri : France

Bœuf cuisiné : France

Agneau : Irlande

Bœuf Angus : USA

Tagliata Bœuf Wagyu : USA

Tomahawk Bœuf Wagyu : USA

Steak haché de Bœuf : Australie

Bacon : France

Charcuterie - Petit Déjeuner : Italie

PROVENANCE DES POISSONS
FISH ORIGINS

Noix de Saint-Jacques, Hûtres, Moules : France

Truite fumée : France, pêche locale

Langoustines, Sole, Palourdes : Atlantique

Bar : Atlantique, pêche durable

Crevettes : Argentine

Saumon fumé, Crabe royal : Alaska

La carte des allergènes et la provenance des produits sont disponibles sur demande.

Prix en euros nets, taxes et service compris.

The list of allergens and product origins is available upon request.

Prices in euros, net, including taxes and service.

ORIGINE DES CAFÉS ET THÉS
COFFEE AND TEA ORIGINS

Notre Café, La Reserva de Tierra Lavazza provient de la région de Jinotega au Nicaragua où Lavazza soutient plus de 25 communautés de petits producteurs de café avec une formation dédiée et une assistance technique, promouvant l'adoption de pratiques agricoles durables afin d'augmenter la qualité et la productivité du café, améliorant le bien-être des agriculteurs et des communautés locales. Il contient 100% de café cultivé de manière durable dans des fermes certifiées Rainforest Alliance.

Our coffee, La Reserva de Tierra Lavazza, is from the Jinotega Region (Nicaragua) where Lavazza supports over 25 communities of small coffee producers with dedicated training and technical assistance, promoting the adoption of sustainable agricultural practices to increase quality and coffee productivity, improving the wellbeing of farmers and local communities. It Contains 100% sustainably grown coffee from Rainforest Alliance Certified farms.

Palais des Thés certifié Ecocert, accompagne les producteurs de thés dans divers pays en facilitant la transition vers le bio et en les accompagnant dans l'obtention d'une certification bio.

Palais des Thés, Ecocert certified, helps tea producers in various countries by facilitating the transition towards organic, and by accompanying them in obtaining organic certification.

Au Rosewood Courchevel nous proposons une sélection de cafés et de thés durables et certifiés biologiques.

At Rosewood Courchevel we use sustainable and organic certified teas & coffee.