

# LE PALACE

## DE MENTHON

# CARTE BAR



**Le bar du Palace de Menthon a le plaisir  
de vous accueillir tous les jours  
de 11H00 à 23H30.**

*The Palace bar is pleased  
to welcome you every day from  
11 am 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

## BIENVENUE AU BAR 1906

Notre équipe vous présente pour la saison estivale

un choix de cocktails, vous invitant à redécouvrir des classiques revisités

Seriez-vous tenté par notre mixologie aux multiples saveurs?

### Le méli-mélo de Delgado 16cl

19 €

*Tequila patron silver infusé basilic, schrub melon, apéritif melon, jus de citron jaune, Schweppes sélection pomelo*

*Tequila Patrón Silver infused with basil, melon shrub, melon liqueur, yellow lemon juice, Schweppes pomelo Selection*

### Le café de Camillo 9cl

19 €

*Gin Bombay Sapphire infusé aux fèves de tonka, Martini Rubino, Campari filtré au café*

*Gin Bombay Sapphire infused with tonka beans, Martini Rubino, coffee-filtered Campari*

### Le péché du colonel James 10cl

19 €

*Maker's Mark infusé au thym, sucre aux noix, Angostura bitter, sirop de pêche, jus de citron, émulsion de pêche*

*Maker's Mark infused with thyme, walnut sugar, Angostura bitters, peach syrup, lemon juice, peach emulsion*

### L'eau de Francis 15cl

19 €

*Rhum Havana 7ans, jus de citron vert, sirop de sucre, menthe, perrier*

*Rhum Havana 7 ans, lime juice, simple syrup, mint, Perrier*



### **Le Canon truffé 19cl**

22 €

*Gin Bombay Sapphire infusé à la truffe,  
liqueur Italicus, jus de pamplemousse, jus d'orange,  
sirop de fraise, champagne Taittinger*  
*Gin Bombay Sapphire infused with truffle, Italicus  
liqueur, grapefruit juice, orange juice,  
strawberry syrup, champagne Taittinger*

### **Le cigare des travailleurs 8cl**

19 €

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

*Mocktails*



### **Le Palace 15cl**

14 €

*Mocktail élaboré avec des fruits frais de saison*  
*Mocktails made with fresh seasonal fruit*

### **La découverte de Christophe 14cl**

14 €

*Jus de fruit de la passion, jus d'ananas, sirop  
d'épices maison, jus de citron vert, crème de coco*  
*Passion fruit juice, pineapple juice,  
homemade spices syrup, lime juice, coconut cream*

### **L'épopée de Vasco 17cl**

14 €

*Jus de concombre, purée de pomme, jus de citron  
vert, sirop de falernum, Schweppes Sélection  
Ginger Beer*  
*Cucumber juice, apple puree, lime juice, falernum  
syrup, Schweppes Selection Ginger Beer*



lactose



soja

# Aperitifs et bières



## APÉRITIFS APERITIFS

Martini Dry, Ambrato, Rubino 4cl 18%	8 €
Suze 4cl 15%	8 €
Ricard 4cl 45%	8 €
Pastis 4cl 45%	8 €
Porto Kopke Fine White 6cl 19,5%	8 €
Porto Kopke Colheita 2011 6cl 20%	8 €
Kir aligoté 12cl	16 €
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%	8 €
<i>Black slope</i>	
Bière IPA du Mont-Blanc 4,7%	8 €
<i>IPA beer from Mont-Blanc</i>	
Bière Rousse du Mont-Blanc 6,5%	8 €
<i>Red Beer from Mont-Blanc</i>	
Desperados Virgin 0% 0%	7 €
<i>Non-alcoholic beer</i>	



# Vins et Champagnes



## À LA COUPE GLASS OF CHAMPAGNE

Taittinger Brut prestige 12,5%	20 €
Abelé 1757 Brut rosé 12%	24 €
Crémant de Bourgogne Château des Ravatys 12,5%	12 € 12 €
Prosecco Riccadonna cuvée prestige 11%	

## VINS BLANCS WHITE WINES

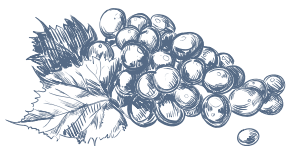
Chardonnay Château des Ravatys 12,5%	
Cuvée Réserve 2022 BIO	12 €
Chignin Bergeron Opulent Philippe Grisard 2022 12,5%	12 €
Chablis Saint Pierre domaine Dauvissat 2022 12%	15 €

## VINS ROUGES RED WINES

Côte de Brouilly Château des Ravatys 14%	
La Réserve 2020	12 €
Mondeuse Noire Les Molières 12%	
Domaine Grisard 2020	12 €
Haut-Médoc Moulin la Lagune 13,5%	
Château La Lagune 2017	15 €

## VINS ROSÉS ROSÉ WINES

Air de Rosé Château des Ravatys 2021 13%	12 €
------------------------------------------	------





# Alcools forts

## NOS SPIRITUEUX OUR LIQUORS

4 cl

### RHUM

Trois Rivières Cuvée Océan 42%	16 €
Havana 7 Ans 40%	16 €
Neisson le rhum bio 52,5%	18 €
Santa teresa 1796 40%	18 €
Plantation Stiggin's Fancy Pineapple 40%	18 €
Appleton Estate 15 ans black river casks 43%	18 €
Flor de Cana 18 ans Nicaragua 40%	22 €
Neisson Profil 105 bio 53,3%	22 €
Zacapa XO 40%	40 €

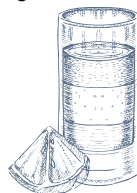
### GIN

Bombay Sapphire 40%	12 €
Anae Gin 43%	14 €
Roku Gin 43%	16 €
Tanqueray Ten 47,3%	16 €
Oli'Gin 42,7%	18 €
Hendricks 41,9%	18 €
Monkey 47 47%	18 €

### VODKA

Oli'Vodka 42%	16 €
Grey Goose 40%	16 €

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



## TEQUILA-MEZCAL

Don Julio Silver 40%	16 €
Don Julio Reposado 38%	25 €
Mezcal Del Vida 48,3%	24 €



## NOS WHISKIES OUR WHISKIES

4 cl

### ÉCOSSE - ISLAY

Laphroaig 10 ans 40%	18 €
Lagavulin 16 ans 43%	22 €

### ÉCOSSE - HIGHLANDS

Dalmore Port Wood 46,5%	22 €
Glenmorangie 18 ans 43%	25 €

### WHISKEY AMERICAIN

Maker's Mark 45%	12 €
Angel's envy 43,3%	20 €
Bulleit rye 45%	14 €

### ÉCOSSE - LOWLANDS - BLEND

Glenkinchie 12 ans 43%	15 €
Johnny Walker Bleu Label 46%	45 €

### ÉCOSSE - SPEYSIDE

The Balvenie double wood 12 ans 40%	17 € 26 €
Speyburn 18 ans 46%	

### IRELAND - IRISH

Bushmills 10 ans 40%	16 €
-------------------------	------

### WHISKY FRANÇAIS

Ninkasi Chardonnay 46%	15 €
Ninkasi Small Batch 46%	20 €
Benjamin Kuentz Fin de Partie 46%	18 €
Benjamin Kuentz Aveux gourmand 46%	18 € 45 €
Domaine Des Hautes Glaces Maximus 57%	

### JAPONAIS

Nikka Coffey grain 45%	16 €
Hibiki Harmony 43%	26 €



## NOS DIGESTIFS OUR DIGESTIVES

4 cl

### COGNAC - ARMAGNAC

Hennessy - Very Spécial 40%	15 €
Delamain Pale and Dry 42%	40 €
Hennessy – XO 40%	45 €
Armagnac Pichon Single 46,1%	30 €

### CALVADOS

Château du Breuil fine calvados 40%	18 €
-------------------------------------	------

### LIQUEUR

Grand Marnier Cordon Rouge 40%, Cointreau 40%, Sambuca 38%, Amaretto Disaronno 28%, Bailey 17%	12 € 12 € 12 €
Get 27 17,9%, Get 31 24%, Limoncello 27%, Mandarine Imperial 38%	15 €
Genepi 40%, Chartreuse Verte 55%, Chartreuse Jaune 40%	20 €
Absinthe La Fée 68%	

### EAU DE VIE FRUITS

Poire William 43%, mirabelle 40%, framboise 45%, marc de Savoie 45%	14 €
Grappa 56%	15 €

### SPIRITUEUX D'EXCEPTION

Don Julio 1942 38%	55 €
Armagnac chabot 1969 40%	90 €
Hennessy Paradis 40%	100 €
Glenffidich Grande couronne 26 ans 43,8%	90 €
Midleton very rare 2011 40%	90 €





# Rafraichissements

## JUS ET NECTARS Alain Milliat FRUITS JUICES

33 cl  
8 €

- Pomme *Apple*
- Pêche *Peach*
- Fruit de la passion *Passionfruit*
- Tomate *Tomato*
- Pamplemousse *Grapefruit*
- Fraise *Strawberry*
- Ananas *Pineapple*



## JUS PRESSÉS PRESSED JUICES

25 cl

- Citron ou orange *Lemon or orange*

9 €

## EAUX ET SODAS WATERS AND SODAS

33 cl

- Coca Cola, Coca Cola Zéro
- Perrier
- Orangina
- Schweppes Agrum
- Schweppes Selection
- Ginger Beer, Tonic, Pomelo
- Fuze tea
- Limonade Phénix
- Evian, Badoit 75 cl
- Sirop au choix

7 €

7 €

7 €

7 €

7 €

7 €

7 €

7 €

9 €

2 €



# Boissons Chaudes

## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso <i>Espresso</i>	5 €
Café allongé <i>Long coffee</i>	7 €
Double expresso <i>Double espresso</i>	7 €
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	7 €
Café au lait <i>Milk coffee</i>	7 €
Café viennois <i>Coffee with whipped cream</i>	7 €
Chocolat chaud Valrhona <i>Valrhona hot chocolate</i>	7 €
Chocolat viennois <i>Chocolate with whipped cream</i>	8 €
Thé et infusion <i>Tea &amp; Infusion</i>	7 €

## CAFES LATTES LATTE COFFEES

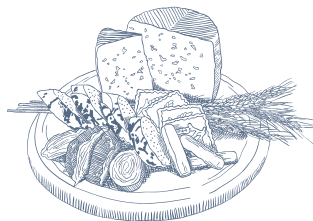
Latte matcha <i>Mousse de lait, poudre matcha</i> <i>Milk foam, matcha powder</i>	8 €
Latte caramel <i>Mousse de lait, sirop caramel, expresso</i> <i>Milk foam, caramel syrup, expresso</i>	8 €
Café latte <i>Mousse de lait, expresso</i> <i>Milk foam, expresso</i>	7 €



Toutes nos boissons sont déclinables avec option lait d'amandes, soja ou coco : supplément 1€.

All our drinks are available with the option of almond, soy or coconut milk: additional €1.

# Bar snacks



DE 18H00 a 22H00

Assiette de charcuteries de notre région, condiments 20 €  
*Charcuterie mixed plate from our region, condiments*

Assiette de fromage Alain Michel 19 €  
*Plate of Alain Michel's cheese*

Assiette de jambon ibérique, pain toasté, 26 €  
tomate à l'huile d'olive  
*Plate of Iberian ham, toasted bread,  
olive oil tomatoes*

Croque-Monsieur, béchamel à la truffe et Beaufort 25 €  
*Croque-Monsieur, truffle béchamel, and Beaufort cheese*



Légumes croquants, sauce fromage blanc aux noix 17 €  
*Crunchy vegetables, cottage cheese sauce with nuts*

Mozzarella di Buffala, pesto de roquette, 17 €  
purée de tomate confite, pignon de pin  
*Mozzarella di Buffala, arugula pesto, confit tomato  
puree, pine nuts*

Cœur de saumon fumé, crème fouettée au yuzu, blinis - 25 €  
supplément 5 gr de caviar Oscière (+20€)  
*Smoked salmon, whipped yuzu cream, blinis -  
supplement 5 grams of caviar Oscière (+20€)*

Le cappuccino en dessert 15 €  
*Cappuccino dessert*

L'été au Palace, fraise, menthe et Chantilly maison 15 €  
*Summer at the Palace, strawberry, mint,  
homemade whipped cream*