



LE PALACE

DE MENTHON

CARTE BAR



Le bar du Palace de Menthon a le plaisir
de vous accueillir tous les jours
de 15H30 à 23H30.

*The Palace bar is pleased
to welcome you every day from
3.30 pm 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?

Cigare des travailleurs 12cl 16 €

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

Café de Camillo 9cl 16 €

*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*

Péché du colonel James 10cl  16 €

*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*

Eau de Francis 15cl  16 €

*Rhum Havana 7ans, jus de citron vert,
sirop de sucre, menthe, perrier
Rhum Havana 7 ans, lime juice, simple syrup, mint,
Perrier*



Canon truffé 19cl

19 €

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

Méli-mélo de Delgado 16cl

16 €

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

Mocktails



Le Palace 15cl

10 €

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

La découverte de Christophe 14cl



10 €

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

10 €

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

N'hésitez pas à demander aux barmans votre cocktail préféré.
Don't hesitate to ask the bartenders for your favorite cocktail.

Apéritifs et Bières



APÉRITIFS APERITIFS

Martini Dry, Ambrato, Rubino 4cl 18%	7 €
Suze 4cl 15%	7 €
Ricard 4cl 45%	7 €
Pastis 4cl 45%	7 €
Porto Kopke Fine White 6cl 19,5%	7 €
Porto Kopke Colheita 2011 6cl 20%	7 €
Kir aligoté 12cl	12 €
Kir Royal 12cl	20 €

BIÈRES À LA PRESSION

25/50 cl

BEERS ON TAP

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

33 cl

BOTTLED BEERS

La Piste Noire 5,9%	7 €
<i>Black slope</i>	
Bière IPA du Mont-Blanc 4,7%	7 €
<i>IPA beer from Mont-Blanc</i>	
Bière Rousse du Mont-Blanc 6,5%	7 €
<i>Red Beer from Mont-Blanc</i>	
Desperados Virgin 0% 0%	6 €
<i>Non-alcoholic beer</i>	



Vins et Champagnes



À LA COUPE GLASS OF CHAMPAGNE

Champagne Brut	16 €
Abelé 1757 Brut rosé 12%	19 €
Crémant de Bourgogne Château des Ravatys 12,5%	9 €
Prosecco Riccadonna cuvée prestige 11%	9 €
French Bloom rosé – effervescent sans alcool 37,5cl	45 €

VINS BLANCS WHITE WINES

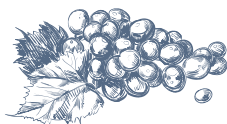
Chardonnay Château des Ravatys	9 €
Cuvée Réserve 2022 BIO 12,5%	
Vin de France, Viogner Château de la Candie	
Domaine perier et fils 2020	9 €
12,5%	
Chablis Saint Pierre domaine Dauvissat 2022 12%	12 €

VINS ROUGES RED WINES

Côte de Brouilly Château des Ravatys 14%	
La Réserve 2020	9 €
Mondeuse Noire Les Molières 12%	
Domaine Grisard 2020	9 €
Médoc, Grand vin de Bordeaux, Chapelle de	
Pontensac Domaine Delon 2017 13,5%	12 €

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

Domaine Grisard cuvée Inattendu 13%	9 €
-------------------------------------	-----





Alcools forts

NOS SPIRITUEUX OUR LIQUORS

4 cl

RHUM

Trois Rivières Cuvée Océan 42%	12 €
Havana 7 Ans 40%	12 €
Neisson le rhum bio 52,5%	16 €
Santa teresa 1796 40%	16 €
Plantation Stiggin's Fancy Pineapple 40%	16 €
Appleton Estate 15 ans black river casks 43%	16 €
Flor de Cana 18 ans Nicaragua 40%	20 €
Neisson Profil 105 bio 53,3%	20 €
Zacapa XO 40%	35 €

TEQUILA-MEZCAL

Patron Silver 40%	12 €
Patron Reposado 38%	20 €
Mezcal Del Vida 48,3%	20 €

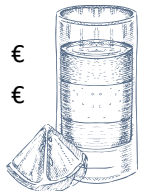
GIN

Bombay Sapphire 40%	10 €
Anae Gin 43%	12 €
Cristain Drouin Pira 42%	14 €
Generous Purple 44%	14 €
Oli'Gin 42,7%	18 €
Comte de Grasse N*44 44%	18 €
Monkey 47 44%	18 €

VODKA

Oli'Vodka 42%	12 €
Grey Goose 40%	12 €

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





NOS WHISKIES

ÉCOSSE - ISLAY

Lagavulin 16 ans 20 €
43%

ÉCOSSE - HIGHLANDS

Dalmore Port Wood 20 €
46,5%

Glenmorangie 18 ans 22 €
43%

WHISKEY AMERICAIN

Angel's envy 43,3% 18 €

Bulleit rye 45% 12 €

ÉCOSSE - BLEND

Johnny Walker 35 €
Bleu Label 46%

ÉCOSSE - SPEYSIDE

Speyburn 22 €
18 ans 46%

IRELAND - IRISH

Bushmills 10 ans 14 €
40%

OUR WHISKIES

4 cl

WHISKY FRANÇAIS

Ninkasi Chardonnay 14 €
46%

Ninkasi Small Batch 18 €
46%

Benjamin Kuentz Fin
de Partie 46% 16 €

Benjamin Kuentz
Aveux gourmand 46% 16 €

Moon Harbour Dock 16 €
45,8%

Tronçais (Mais) 18 €
45%

Vulson Old Rhino Rye 18 €
45%

Séquoia Tourbé Bio 20 €
43%

Glann Ar Mor 20 €
46%

Domaine Des Hautes
Glaces Maximums 46% 40 €

Domaine Des Hautes
Glaces Trièves 50,6% 40 €



JAPONAIS

Nikka Coffey grain 14 €
45%

Hibiki Harmony 43% 25 €

NOS DIGESTIFS *OUR DIGESTIVES*

4 cl

COGNAC - ARMAGNAC

Hennessy - Very Spécial <i>40%</i>	12 €
Delamain Pale and Dry <i>42%</i>	35 €
Hennessy – XO <i>40%</i>	35 €
Armagnac Pichon Single <i>46,1%</i>	15 €

CALVADOS

Christian Drouin <i>40%</i>	15 €
-----------------------------	------

LIQUEUR

Grand Marnier Cordon Rouge <i>40%</i> , Cointreau <i>40%</i> ,	10 €
Sambuca <i>38%</i> , Amaretto Disaronno <i>28%</i> , Bailey <i>17%</i>	10 €
Get 27 <i>17,9%</i> , Get 31 <i>24%</i> , Limoncello <i>27%</i> ,	10 €
Mandarine Imperial <i>38%</i>	
Genepi <i>40%</i> , Chartreuse Verte <i>55%</i> ,	15 €
Chartreuse Jaune <i>40%</i>	
Absinthe La Fée <i>68%</i>	18 €

EAU DE VIE FRUITS

Poire William <i>43%</i> , mirabelle <i>40%</i> , framboise <i>45%</i> ,	12 €
marc de Savoie <i>45%</i>	
Grappa <i>56%</i>	14 €

SPIRITUEUX D'EXCEPTION

Don Julio 1942 <i>38%</i>	45 €
Armagnac chabot 1969 <i>40%</i>	80 €
Hennessy Paradis <i>40%</i>	100 €
Glenffidich Grande couronne 26 ans <i>43,8%</i>	80 €
Midleton very rare 2011 <i>40%</i>	80 €

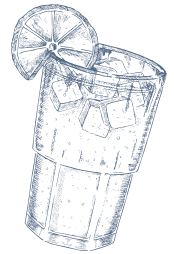


Rafraichissements

JUS ET NECTARS Alain Milliat FRUITS JUICES

33 cl
7 €

- 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*

7 €

EAUX ET SODAS *WATERS AND SODAS*

33 cl

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

6 €

6 €

6 €

6 €

6 €

6 €

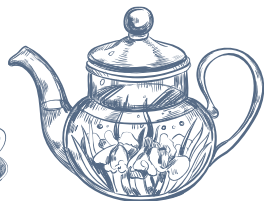
6 €

6 €

7 €

2 €

Boissons Chaudes



BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso <i>Espresso</i>	5 €
Café allongé <i>Long coffee</i>	5 €
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 & Infusion</i>	7 €



Le Gouter du Palace

DE 15H30 À 18H00 FROM 3.30 PM TO 6 PM

Un moment gourmand et réconfortant
dans un cadre chaleureux !

*Discover the Palace tea-time: a gourmet
and comforting moment in a warm setting !*

La Pâtisserie du Palace et une boisson chaude
Palace's patisserie and one hot drink

15 €

SUPPLÉMENT COUPE DE CHAMPAGNE
EXTRA GLASS OF CHAMPAGNE

Taittinger Brut Prestige

10 €

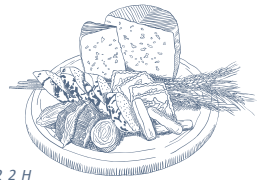
Vendredi, samedi et dimanche.
Friday, Saturday and Sunday.



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



Lundi et mardi - 12H30/22H Monday & Tuesday - 12H30/22H
Mercredi à dimanche - 14H/22H Wednesday to Sunday - 14H/22H

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



17 €

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



22 €

Mini sardines à l'huile, pain de campagne
et beurre demi-sel
*Mini sardines, sourdough bread and
semi-salted butter*



15 €

Croque-Monsieur, jambon et béchamel
à la truffe et Beaufort
*Croque-Monsieur, ham and truffle béchamel,
and Beaufort cheese*



24 €

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



15 €

Rillettes de thon façon asiatique, croûtons
Asian-style tuna rillette, bread croutons



17 €

Cœur de saumon fumé, crème fouettée au yuzu,
blinis - *Supplément Caviar Oscietre 5gr (+20€)*
*Smoked salmon, whipped yuzu cream, blinis
Oscietra Caviar 5g supplement (+20€)*



24 €

Le cappuccino en dessert
Cappuccino dessert



12 €

Douceur pomme caramel
Caramel Apple Delight



12 €