



LE PALACE

DE MENTHON

CARTE BAR



Le bar du Palace a le plaisir
de vous accueillir tous les jours
de 11h00 à 23h30.

*The Palace bar is pleased
to welcome you every day from
11.00am 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

Apéritifs 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 <i>12,5%</i>	20 €
Abelé 1757 Brut rosé <i>12%</i>	24 €
Crémant de Bourgogne Château des Ravatys <i>12,5%</i>	12 €
Prosecco Riccadonna cuvée prestige <i>11%</i>	12 €

VINS BLANCS *WHITE WINES*

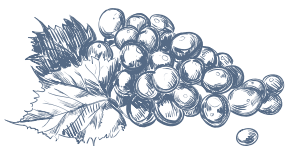
Chardonnay Château des Ravatys <i>12,5%</i>	
Cuvée Réserve 2022 BIO	12 €
Chignin Bergeron Opulent Philippe Grisard 2022 <i>12,5%</i>	12 €
Chablis Saint Pierre domaine Dauvissat 2022 <i>12%</i>	15 €

VINS ROUGES *RED WINES*

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

VINS ROSÉS *ROSÉ WINES*

Air de Rosé Château des Ravatys 2021 <i>13%</i>	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 €

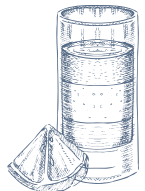
GIN

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 18 €

40%

Lagavulin 16 ans 22 €

43%

ÉCOSSE - HIGHLANDS

Dalmore Port Wood 22 €

46,5%

Glenmorangie 18 ans 25 €

43%

WHISKEY AMERICAIN

Maker's Mark 45% 12 €

Angel's envy 43,3% 20 €

Bulleit rye 45% 14 €

ÉCOSSE - LOWLANDS - BLEND

Glenkinchie 12 ans 15 €

43%

Johnny Walker 45 €

Bleu Label 46%

ÉCOSSE - SPEYSIDE

The Balvenie double 17 €

wood 12 ans 40%

Speyburn 26 €

18 ans 46%

IRELAND - IRISH

Bushmills 10 ans 16 €

40%

WHISKY FRANÇAIS

Ninkasi Chardonnay 15 €

46%

Ninkasi Small Batch 20 €

46%

Benjamin Kuentz Fin 18 €

de Partie 46%

Benjamin Kuentz 18 €

Aveux gourmand 46%

Domaine Des Hautes 45 €

Glaces Maximus 57%

JAPONAIS

Nikka Coffey grain 16 €

45%

Hibiki Harmony 43% 26 €



NOS DIGESTIFS *OUR DIGESTIVES*

4 cl

COGNAC - ARMAGNAC

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

CALVADOS

Château du Breuil fine calvados <i>40%</i>	18 €
--	------

LIQUEUR

Grand Marnier Cordon Rouge <i>40%</i> , Cointreau <i>40%</i> ,	12 €
Sambuca <i>38%</i> , Amaretto Disaronno <i>28%</i> , Bailey <i>17%</i>	12 €
Get 27 <i>17,9%</i> , Get 31 <i>24%</i> , Limoncello <i>27%</i> ,	12 €
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>	20 €

EAU DE VIE FRUITS

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

SPIRITUEUX D'EXCEPTION

Don Julio 1942 <i>38%</i>	55 €
Armagnac chabot 1969 <i>40%</i>	90 €
Hennessy Paradis <i>40%</i>	100 €
Glenffidich Grande couronne 26 ans <i>43,8%</i>	90 €
Midleton very rare 2011 <i>40%</i>	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
9 €

- Citron ou orange *Lemon or orange*

EAUX ET SODAS *WATERS AND SODAS*

33 cl

- Coca Cola, Coca Cola Zéro 7 €
- Perrier 7 €
- Orangina 7 €
- Schweppes Agrum 7 €
- Schweppes Selection 7 €
- Ginger Beer, Tonic, Pomelo 7 €
- Fuze tea 7 €
- Limonade Phénix 7 €
- Evian, Badoit 75 cl 9 €
- Sirop au choix 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 & Infusion</i>	7 €

CAFES LATTES LATTE COFFEES

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



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.

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 !*



3 PÂTISSERIES ET 1 BOISSON CHAUDE
3 PASTRIES AND 1 HOT DRINK

18 €

SUPPLÉMENT COUPE DE CHAMPAGNE
EXTRA GLASS OF CHAMPAGNE

Taittinger Brut Prestige

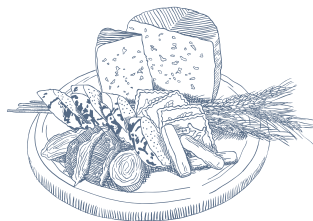
10 €



*Le samedi et dimanche et tous
les jours pendant les vacances
scolaires. Saturdays and Sundays
and every day during school
holidays.*

Bar snacks

DE 18H00 a 22H00



Assiette de charcuteries de notre région, condiments <i>Charcuterie mixed plate from our region, condiments</i>	20 €
Assiette de fromage Alain Michel <i>Plate of Alain Michel cheese</i>	19 €
Assiette de jambon ibérique, pain toasté, tomate à l'huile d'olive <i>Plate of Iberian ham, toasted bread, olive oil tomatoes</i>	26 €
Croque-Monsieur, béchamel à la truffe et Beaufort <i>Croque-Monsieur, truffle béchamel, and Beaufort cheese</i>	25 €
Légumes croquants, sauce fromage blanc aux noix <i>Crunchy vegetables, cottage cheese sauce with nuts</i>	17 €
Mozzarella di Buffala, pesto de roquette, purée de tomate confite, pignon de pin <i>Mozzarella di Buffala, arugula pesto, confit tomato puree, pine nuts</i>	17 €
Cœur de saumon fumé, crème fouettée au yuzu, blinis - supplément 5 gr de caviar Oscietre (+20€) <i>Smoked salmon, whipped yuzu cream, blinis - supplement 5 grams of caviar Oscietre (+20€)</i>	25 €
Le cappuccino en dessert <i>Cappuccino dessert</i>	15 €
La fraise menthe Chantilly du Palace <i>Strawberry, mint, whipped cream from the Palace</i>	15 €