

LOUNGE BAR



LES BOISSONS DRINKS

LES COCKTAILS & MOCKTAILS

Cocktails & mocktails

15 CL

LOULOU'S CREAZIONE

32

IL VERTICE

ABC liqueur, Chartreuse verte, jus de pomme Alain Milliat, verjus, miel de cannelle, Prosecco
ABC liqueur, green Chartreuse, Alain Milliat apple juice, verjus, cinnamon honey, Prosecco

ACQUA E SALE

Gin Umami, vermouth Noilly Prat, eau de tomate
Umami gin, Noilly Prat vermouth, tomato water

AGRUMI

Vodka Belvedere, liqueur de merise Maison M, verjus, sirop maison aux trois agrumes
Belvedere vodka, Maison M wild cherry liqueur, verjus, homemade three citrus syrup

IL DIVINO

Whisky Maker's Mark, liqueur de chocolat Mozart, zeste d'orange, sirop d'érable
Maker's Mark whisky, Mozart chocolate liqueur, orange zest, maple syrup

CASA VECCHIA

Rhum Eminente 7 ans, lait chaud infusé à la fève de tonka, crème de chocolat, sirop de sucre de canne, chantilly noisette
Eminente 7-year-old rum, warm milk infused with tonka bean, chocolate cream, cane sugar syrup, hazelnut whipped cream

ALVEARE

Gin Belle Rive, apéritif à base de thym Maison M, verjus, miel de châtaignier
Belle Rive gin, Maison M thyme apéritif, verjus, chestnut honey

MEZCACELLO

Mezcal Unión, limoncello Meletti, jus de citron jaune, sirop maison de sauge
Unión mezcal, Meletti limoncello, lemon juice, homemade sage syrup

LES CLASSIQUES

30

COSMOPOLITAN

MARGARITA

PISCO SOUR

OLD FASHIONED

NEGRONI

DAIQUIRI

DRY MARTINI

MOJITO

GIN FIZZ

MOSCOW MULE

MANHATTAN

AMERICANO

FRENCH SEVENTY FIVE

HUGO SPRITZ SPRITZ SAINT-GERMAIN

LOULOU'S SENZA ALCOOL

22

TERRA ROSSA

Jus de pomme Alain Milliat, purée de betterave, verjus, sirop de vanille maison, framboises fraîches
Alain Milliat apple juice, beetroot purée, verjus, homemade vanilla syrup, fresh raspberries

IL CATTIRO

Jus de poire Alain Milliat, jus de citron jaune, sirop d'érable, Ginger Ale Swiss Mountain
Alain Milliat pear juice, lemon juice, maple syrup, Swiss Mountain Ginger Ale



LES CHAMPAGNES & VINS

Champagnes & wines

12 CL

CHAMPAGNES

VEUVE CLICQUOT BRUT « CARTE JAUNE »	25
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	30
RUINART BLANC DE BLANCS	38
DOM PÉRIGNON 2015	85

VINS BLANCS

SANCERRE « LES CALCAIRES » DOMAINE LUCIEN CROCHET 2022	16
LANGHE CHARDONNAY, GIUSEPPE CORTESE 2023	18
IGP VIN DES ALLOBROGES « LES ARGILES » DOMAINE LES ARDOISIÈRES 2024	21
CHASSAGNE-MONTRACHET, DOMAINE BENOIT GIRARDIN 2023	34

VINS ROUGES

VIN DE SAVOIE MONDEUSE « INSTANT PRÉSENT » DOMAINE DES ORCHIS 2023	16
BARBARESCO « AUTINBEJ » CA DEL BAIO 2021	19
MORGON, DOMAINE MARCEL LAPIERRE 2021	21
PAUILLAC « PAUILLAC DE LATOUR » CHÂTEAU LATOUR 2019	38

VINS ROSÉS

CÔTES-DE-PROVENCE « WHISPERING ANGEL » CAVES D'ESCLANS 2024	16
CÔTES-DE-PROVENCE « ROSE & OR » CHÂTEAU MINUTY 2024	19
CÔTES-DE-PROVENCE « L'EXCELLENCE » CHÂTEAU SAINT MAUR 2024	21

COLLECTION SANS ALCOOL

FRENCH BLOOM « L'EXTRA BRUT » EFFERVESCENT	20
--	----

LES BIÈRES

Beers

BIÈRE CORONA EXTRA 33 CL	13	BIÈRE BLONDE,	16
BIÈRE CORONA CERO 33 CL	13	BRASSERIE DU MONT-BLANC 33 CL	
NOAM BAVARIAN LAGER 34 CL	16		

LES APÉRITIFS

Aperitif

5 CL

PASTIS DES ALPES (4CL)	18
PASTIS HENRI BARDOUIN (4CL)	18
VERMOUTH LA QUINTINYE ROYAL BLANC	18
VERMOUTH ROSSO 9 DI DANTE INFERNO	20
VERMOUTH DI TORINO COCCHI EXTRA DRY	20
VERMOUTH ROUGE CARPANO ANTICA FORMULA	22
BITTER FUSETTI	14
APERITIF LUTÈCE	16
SUZE	20
CYNAR	20
30&40 DOUBLE JUS	24
PORTOS TAYLOR'S GOLDEN AGE TAWNY 50 ANS	40

LES SPIRITUEUX

Spirits

4 CL

GIN

BELLE RIVE	20
SAB'S - LE GIN	23
CITADELLE	24
HENDRICK'S	26
CHRISTIAN DROUIN - LE GIN	26
NORMINDIA	26
THE BOTANIST ISLAY DRY GIN	28
GARDEN SWIFT - CAPREOLUS DISTILLERY	30
MONKEY 47	31
MENAUD	32
COMTE DE GRASSE - 44°N	38
SEVENTY ONE	48

VODKA

BELVEDERE PURE	22
TITO'S	24
GREY GOOSE	28
BELUGA NOBLE	34
BELUGA GOLD LINE	52

RHUM

EMINENTE AMBAR CLARO	24
PLANTATION 3 STARS	24
FLOR DE CANA 14 ANS	25
EMINENTE RESERVA 7 ANS	28
FLOR DE CANA 18 ANS	30
MOUNT GAY XO	34
EMINENTE RESERVA 10 ANS	34
ZACAPA 23ANS	40
FLOR DE CANA 20 ANS	52
130° ANNIVERSAIRE	
ZACAPA XO	55
DICTADOR 2001 EPISODIA MAERICAN	60
ZACAPA ROYAL	65
JM CUVÉE 1845 10 ANS	85

TEQUILA

VECINIDAD BLANCO	24	ADDICION AÑEJO	58
DON JULIO REPOSADO	28	DON JULIO 1942	65
ARETTE REPOSADO	34	818 AÑEJO	68
CELOSA	35	CLASE AZUL GOLD	95
CLASE AZUL PLATA	42	CLASE AZUL AÑEJO	150
ARETTE SUAVE REPOSADO	48	CLASE AZUL ULTRA EXTRA AÑEJO	480
ADDICION REPOSADO	50		
CLASE AZUL REPOSADO	52		

MEZCAL

ROSALUNA	22	LALOCURA PECHUGA 2021	55
MADRE ESPADIN	24	ADDICION	55
MADRE ENSAMBLE	30	CLASE AZUL DURANGO	130
BOZAL ENSAMBLE	32	CLASE AZUL SAN LUIS POTOSÍ	150
NETA BICUIXE	48		

WHISKY

LIMITED EDITION 80

BOURBON

MAKER'S MARK	25	THE DALMORE 18 ANS	90
WOODFORD RESERVE	28	GLENMORANGIE 1989	150
BLANTON'S	42	THE DALMORE 21 ANS	160
		THE MACALLAN TIME SPACE MASTERY	300
		THE DALMORE 25 ANS	300
		THE MACALLAN 25 ANS	500
		SHERRY OAK RELEASE 2023	
		THE DALMORE 30 ANS	600

SCOTCH

MOSSBURN GLENTAUCHERS	48	TORABHAIG ALLT GLEANN	24
SAUTERNES FINISH		ARBEG TEN	32

HIGHLANDS

DALWINNIE 15 ANS	24	LAGAVULIN 16 ANS	32
GLENKINCHIE 12 ANS	24	TALISKER 18 ANS	38
GLENMORANGIE 10 ANS	28	CAOL ILA 18 ANS	42
GLENMORANGIE QUINTA RUBAN	32	OCTOMORE 13.3	110

OBAN 14 ANS	32	RYE	
GLENMORANGIE NECTAR D'OR	38	WHISTLEPIG 10 ANS SMALL BATCH RYE	24
THE MACALLAN 12 ANS DOUBLE CASK	40	WHISTLEPIG 12 ANS SMALL BATCH RYE	28
THE DALMORE CIGAR MALT RESERVE	40	SIRDAVIS	40
THE DALMORE 15 ANS	50		
THE DALMORE KING ALEXANDER	75		
THE MACALLAN CLASSIC CUT			

JAPONAIS		KARUIZAWA 1999-2000 HODOGAYA	520
TOKI	28		
NIKKA FROM THE BARREL	38	FRANCAIS	
HAKUSHU 12 ANS	42	BENJAMIN KUENTZ	32
HIBIKI HARMONY	48	(D'UN) VERRE PRINTANIER	
YOICHI SINGLE MALT	56	BENJAMIN KUENTZ - UN FÛT À PART	34
HIBIKI 21	170	BENJAMIN KUENTZ MILLESIME AQUAE	110
YAMAZAKI 18 ANS	250	BENJAMIN KUENTZ UISCE DE PROFUNDIS	150

LIQUEURS & DIGESTIFS

LIMONCELLO MELETTI	18
SAMBUCA ELISIR POLI	18
AQUA DI CEDRO NARDINI	22
AMARO MELETTI	22
ABSINTHE FRANÇOIS GUY	40
ABSINTHE P.F 1901	52
CHARTREUSE JAUNE	40
CHARTREUSE VERTE	40
CHARTREUSE LIQUEUR DU 9 ^E CENTENAIRE	40
CHARTREUSE CUVÉE DES MOF	75

COGNAC

HENNESSY VS	28
HENNESSY XO	60
RÉMY MARTIN XO	65
HENNESSY PARADIS	230
COUTANSEAUX AÎNÉ XO (2 CL)	140
COUTANSEAUX AÎNÉ XO	280
COUTANSEAUX AÎNÉ XXO (2 CL)	290
COUTANSEAUX AÎNÉ XXO	580
LOUIS XIII (2 CL)	310
LOUIS XIII	620
HENNESSY RICHARD (2CL)	580
HENNESSY RICHARD	1160

EAUX-DE-VIE

EAU-DE-VIE TRADITION - POIRE WILLIAMS LEHMANN	20
EAU-DE-VIE EMPIRICAL SPIRITS «THE PLUM, I SUPPOSE»	22
EAU-DE-VIE TRADITION - CÉDRAT LEHMANN	22
EAU-DE-VIE POIRE WILLIAMS LEHMANN - RÉSERVE DE FAMILLE 8 ANS	36
EAU-DE-VIE FRAMBOISE SAUVAGE LEHMANN - RÉSERVE DE FAMILLE 8 ANS	36
EAU-DE-VIE LA VIELLE PRUNE RÉSERVE IMPÉRIALE - LOUIS ROQUE	40
GÉNÉPI SEC	28
GÉNÉPI 40	30
GÉNÉPI FRAGRANCE 42	34
GÉNÉPI NOIR - CUVÉE LIMITÉE	70
GENTIANE - MAISON M	22
REINE DES PRÉS - MAISON M	22
SAPINETTE - MAISON M	29
ELIXIR 45 - MAISON M	30
UVA VIVA ITALIANA DI POLI	16
GRAPPA SARPA DI POLI	18
GRAPPA SARPA ORO DI POLI	26
GRAPPA DI SASSICAIA POLI	55

ARMAGNAC

ALABAT XO HÉRITAGE	24
ALABAT MILLÉSIME 1992	40

BAS-ARMAGNAC

EXODE XIV	24
LABALLE RÉSISTANCE	32
DARROZE DOMAINE DE BELLAIR 1984	26
DARROZE DOMAINE DE BELLAIR 1968	48

CALVADOS

COQUEREL BOURBON CASK FINISH	24
COQUEREL RUM CASK FINISH	24
COQUEREL PORTO CASK FINISH	24
CHRISTIAN DROUIN SÉLECTION	24
30&40 CALVADOS EXTRA OLD	30
CHRISTIAN DROUIN HORS D'ÂGE 18 ANS	45
COQUEREL 1956	55
COQUEREL 1972	80
CHRISTIAN DROUIN 1995	70
CHRISTIAN DROUIN 1967 (2CL)	90
CHRISTIAN DROUIN 1967	180



LES BOISSONS FRAÎCHES

Cold drinks

EAUX PLATES **STILL WATERS**

EVIAN 33 CL

EVIAN 75 CL

EAUX GAZEUSES **SPARKLING WATERS**

BADOIT ROUGE 33 CL

BADOIT 75 CL

JUS DE FRUITS FRAIS **FRESH FRUIT JUICES**

CITRON 8 CL

LEMON

ORANGE 20 CL

ORANGE

PAMPLEMOUSSE 20 CL

GRAPEFRUIT

JUS DE FRUITS & NECTARS • 33 CL **FRUIT JUICES & NECTARS**

Alain Milliat

8

12

POMME, ABRICOT, POIRE, ANANAS,
FRAISE, TOMATE

15

*Apple, apricot, pear, pineapple,
strawberry, tomato*

8

12

SODAS **SOFTS**

COCA-COLA 33 CL

12

COCA-COLA ZÉRO 33 CL

12

ORANGINA 33 CL

12

18

ALPIC LIMONADE 33 CL

12

INDIAN TONIC

12

SWISS MOUNTAIN SPRING 20 CL

18

GINGER ALE

12

SWISS MOUNTAIN SPRING 20 CL

18

GINGER BEER

12

SWISS MOUNTAIN SPRING 20 CL



LES BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

CAFÉS & LATTE COFFEES & LATTE

Brûlerie des Gobelins

ESPRESSO, DÉCAFÉINÉ 9
Espresso coffee, decaffeinated

ESPRESSO MACCHIATO 9
Espresso macchiato

DOUBLE ESPRESSO 12
Double espresso

CAPPUCCINO 12
Cappuccino

LATTE MACCHIATO 12
Latte macchiato

MOCACCINO 12
Moccacino

MATCHA LATTE 12
Matcha latte

CAFÉ VIENNOIS 15
Viennese coffee

THÉS & INFUSIONS TEA & HERBAL TEAS

Mariage Frères

THÉS VERTS 14
GREEN TEAS
Jasmin Mandarin

THÉS NOIRS 14
BLACK TEAS
English Breakfast
French Breakfast
Earl Grey Imperial
Darjeeling Himalaya
Covent Garden Morning
Marco Polo
Empereur Chen-Nung

ROOIBOS & INFUSIONS 14

ROOIBOS & HERBAL TEAS
Rouge Métis
Camomille
Verveine
Tilleul

CHOCOLATS CHAUDS HOT CHOCOLATES

CHOCOLAT CHAUD 12
TRADITIONNEL
Traditional hot chocolate

CHOCOLAT VIENNOIS 15
Viennese hot chocolate

VIN CHAUD MAISON 18 MULLED WINE



DÉJEUNER & DÎNER LUNCH & DINNER

LES ENTRÉES

Starters

JAMBON DE SAVOIE, 16 MOIS, MAISON RULLIER	39
<i>16-month aged Savoie ham, Maison Rullier</i>	
PÂTÉ EN CROÛTE À LA VOLAILLE & AU FOIE GRAS	31
<i>Poultry & foie gras pâté en croûte</i>	
CROQUE JAMBON, COMTÉ & TRUFFE NOIRE	42
<i>Ham, Comté cheese & black truffle croque-monsieur</i>	
MINI BRIOCHE HOMARD	49
<i>Mini lobster rolls</i>	
BRUSCHETTA PESTO, STRACIATELLA, ROQUETTE, TOMATES CONFITES	25
<i>Bruschetta with pesto, Straciatella, arugula, sundried tomatoes</i>	
HOUMOUS, PICKLES DE LÉGUMES, PAIN PITA	21
<i>Hummus, vegetable pickles, pita bread</i>	
TEMPURA DE CHOU-FLEUR MARINÉ AUX HERBES	23
<i>Herb-marinated cauliflower tempura</i>	
TARTARE DE SAUMON, QUINOA AUX LÉGUMES CROQUANTS	35
<i>Salmon tartare, quinoa with crispy vegetables</i>	
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ	29
<i>French onion soup</i>	

CAVIAR VOLZHENKA

Sevruga

125 GR **510 €**

Oscietra

50 G **195 €** 125 G **470 €** 250 G **850 €**

Beluga

125 GR **1315 €**

LES VIANDES & POISSONS

Meat & fish

FILET DE BŒUF BLACK ANGUS, JUS CORSÉ, FRITES	55
<i>Black Angus beef fillet, gravy sauce, French fries</i>	
SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE FORESTIÈRE, PURÉE DE POMME DE TERRE	43
<i>Poultry supreme, mushrooms sauce, mashed potatoes</i>	
SAUMON EN CROÛTE DE MISO, POIREAUX, BEURRE BLANC AU SAKÉ	45
<i>Salmon in miso crust, leeks, sake beurre blanc</i>	
FILET DE LOUP AUX ARTICHAUTS	49
<i>Sea bass fillet, artichokes</i>	

LES GARNITURES

Sides

FRITES	18
<i>French fries</i>	
FRITES PARMESAN, TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM	30
<i>Parmesan, Melanosporum black truffle fries</i>	
RIZ PILAF	18
<i>Pilaf rice</i>	
PURÉE DE POMMES DE TERRE	18
<i>Mashed potatoes</i>	
LÉGUMES VERTS	18
<i>Green vegetables</i>	

LES VÉGÉTARIENS

Veggie main courses

RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE & LÉGUMES GRILLÉS	32
<i>Spelt risotto & grilled vegetables</i>	
BUTTERNUT RÔTI & TOFU	29
<i>Roasted butternut & tofu</i>	
AUBERGINES À LA PARMIGIANA	29
<i>Eggplant parmigiana</i>	

LES PÂTES

Pasta

COQUILLETES AU JAMBON, TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM	43
<i>Coquillettes, ham, Melanosporum black truffle</i>	
PIPE RIGATE ALLA VODKA, TOMATES LÉGÈREMENT ÉPICÉES	33
<i>Pipe Rigate alla vodka, lightly spiced tomatoes</i>	
LES CLASSIQUES	38
<i>Classic pasta</i>	

LES EN-CAS

Snacking

SALADE CÉSAR À LA VOLAILLE	37
<i>Chicken Ceasar salad</i>	
SALADE CÉSAR AU HOMARD	59
<i>Lobster Ceasar salad</i>	
SALADE DE CHOU KALE, AVOCAT, FETA, PIGNONS DE PIN, GRENADES, FRUITS SECS	33
<i>Kale salad with avocado, Feta, pine nuts, pomegranate seeds, dried fruits</i>	
BURGER DE BELLECÔTE	55
<i>Bellecôte burger</i>	
CLUB SANDWICH À LA VOLAILLE	39
<i>Chicken club sandwich</i>	
PIZZA “TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM”	79
<i>“Melanosporum black truffle” pizza</i>	

LES FROMAGES DE BERNARD MURE-RAVAUD

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Bernard Mure Ravaud's Cheese

SÉLECTION DE FROMAGE	27
<i>Cheese plate</i>	

LES DESSERTS

Desserts

ASSIETTE DE FRUITS	31
<i>Fruit plate</i>	
TARTELETTE CITRON YUZU MERINGUÉE	23
<i>Lemon yuzu meringue tartlet</i>	
GÂTEAU DE CRÊPE, PRALINÉ NOISETTE	23
<i>Hazelnut praline crepe cake</i>	
RIZ AU LAIT CARAMEL	23
<i>Caramel rice pudding</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT CROUSTILLANTE	23
<i>Crispy chocolate mousse</i>	
LES CRÈMES GLACÉES & SORBETS, 3 BOULES	21
<i>Ice-creams & sorbets, 3 scoops</i>	

PRIX NETS EN EUROS TTC (TVA SELON LA LÉGISLATION EN VIGUEUR).
PAIEMENT ACCEPTÉS : ESPÈCES, VISA, MASTERCARD ET AMEX.
LES ORIGINES DES VIANDES ET ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION..ET DES AMIS.

NET PRICES (VAT BASED ON CURRENTLY APPLICABLE RATE).
PAYMENT BY CASH, VISA, MASTERCARD AND AMEX.
MEAT ORIGINS AND ALLERGENS ARE AVAILABLE UPON REQUEST.
ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION..WITH FRIENDS.