

*Pour accompagner votre apéritif et pour un éveil des sens,
le Chef vous propose :*

<i>Friture de perchots du Lac d'Annecy (80gr)</i>	<i>12€</i>
<i>Pâté en croûte de veau, estragon, et citron confit</i>	<i>12€</i>
<i>Toast de Foie Gras de canard</i>	<i>8€/toast</i>
<i>Tarte feuilletée aux champignons Cèpes, trompettes, girolles, chanterelles...</i>	<i>12€</i>

CREATIONS GIN- TONIC

Imprégné par son terroir alpin, Jean Sulpice vous invite à vivre un instant de dégustation avec cette carte aux accents sauvages.

Chaque verre vous évoque un moment de voyage à travers cinq eaux de vie d'origine différente, toutes liées à un lieu de vie cher à Jean Sulpice, source d'inspiration.

25 €

Dans les Alpes,

« Vulnéraire, Gin Artisanal Argala al Génépi »

Esprit montagnard en provenance d'Italie, distillé avec des fleurs de montagne.

Dans le Rucher,

« Miel de notre ruche, Gin Dodd's »

Eau de vie Anglaise onctueuse distillée à base de miel et laurier.

Dans le Verger,

« Pomme de Savoie, Gin Christian Drouin »

Eau de vie Française et gourmande, à base de pommes aux accents de genièvre.

Dans la Forêt,

« Epicéa de nos montagnes, Gin Kyro Napue »

Micro distillerie de Finlande profitant des saveurs de l'épine de pin.

Dans l'esprit de la maison,

« Songe d'Oxalys, Gin Botanist »

Eau de vie sauvage issue d'une cueillette sur l'île d'Islay.

COCKTAILS CREATIONS

24€

Tamié (12cl)

Champagne, Elixir de Chartreuse, Vodka Zubrowka, citron

Cocktail effervescent frais et élégant, parfait apéritif.

Donna Rosa (14cl)

Chartreuse verte, Campari, Limoncello, Tonic à la gentiane

Amèr et léger à la fois, c'est un verre complexe et herbacé.

Brume (15cl)

*Noix des Pères Chartreux, Rhum Havanna 7ans, Bière blanche du Mont Blanc,
Mousse de lait, Vulnéraire Sauvage*

Cocktail apéritif onctueux aux notes de noix et céréales.

Le Jardin de Bise (14cl)

Whisky Père Bise 8ans, Thé Lapsang Suchong, jus de fraise

Rafraichissant et corsé, il révèle la rencontre sauvage entre la tourbe et le jardin

COCKTAILS SANS ALCOOL

17€

Un verre variant au gré du temps,

Au gré du vent et des courants...

Un verre qui varie,

Comme la nature nous chérit.

AUTOUR DU VIN

12cl

Verre de vin blanc de Savoie ou Sélection	12/15
Verre de vin rosé	11
Verre de vin rouge de Savoie ou Sélection	14/16
Kir Vin Blanc	16
Kir Royal	26
Coupe de Champagne - <i>Bollinger - Spécial Cuvée</i>	25
Coupe de Champagne Rosé - <i>JM Sélèque</i>	24
Coupe de Champagne - <i>Ulysse Colin Les maillons</i>	36

LES VINS MUTES DE PORTO

Porto White 10ans Niepoort	16
Porto Ruby Noval Black	12
Porto Late Bottled Vintage Quinta do Noval	14
Porto Tawny 10ans Quinta do Noval	15
Porto Colheita Niepoort 2004	19

LES APERITIFS

Anisés <i>Ricard, Pastis 51 (4cl)</i>	12
Vermouth <i>Martini riserva special, Vermouth de Chambéry (6cl)</i>	12
Campari, Fernet Branca, Pimm's (6cl)	12

LES BIERES

DE LA BRASSERIE DU MONT BLANC

Blanche, Blonde, Rousse (33cl)	10
--------------------------------	----

WHISKIES ECOSSAIS

	4cl
Speyside	
Aberlour 10ans	15
Cardhu 12ans	18
Cragganmore 12ans	30
The Balvenie 12ans	25
Highland	
Oban 14ans	22
Glenmorangie The Original	25
Glenmorangie 18ans Extremely Rare	30
Lowland	
Glenkinchie 12ans	22
Ile de Skye	
Talisker 25ans	90
Campbeltown	
SpringBank 10ans	18
SpringBank 15ans	35
Islay	
Ardbeg 10ans	18
Bruichladdich Islay Barley 2010	25
Caol Ila 12ans	25
Lagavulin 16ans	35
Octomore 10ans 2016	50
Blended	
Johnnie Walker Red Label	13
Johnnie Walker Black Label 12ans	20
Johnnie Walker Blue Label	35

WHISKIES DU MONDE

France	4cl
Distillerie du Vercors Séquoia Pur Malt 1 ^{ère} Impression	18
Distillerie du Vercors Séquoia Pur Malt Tourbé	25
Benjamin Kuentz D'un Verre Printanier	22
Benjamin Kuentz Fin de Partie	24
Benjamin Kuentz Aux Particules Vines	28
Domaine des Hautes Glaces Les Moissons	25
Domaine des Hautes Glaces Flavis	35
Michel Couvreur Overaged	38
Michel Couvreur High Privacy 1998	70
Japon	
Nikka from the barrel	26
Kujira 8ans	35
Kujira 20ans	65
American	
Maker's Mark -Bourbon	15
Bulleit -Bourbon	15
Bulleit - Rye	15
Irish Whiskey	
Method and Madness single pot still	22
Connemara 12ans	28

LES GINS 4cl

Christian Drouin - <i>France</i>	18
Dodd's - <i>Angleterre</i>	23
The Botanist - <i>Ecosse</i>	16
Ornabrak Single Malt - <i>Ireland</i>	16
Kyro Napue - <i>Finlande</i>	23
Argala Gin Artisanal al Genepy - <i>Italie</i>	18
Prairie - <i>Etats-Unis</i>	18

LES VODKAS

Grey Goose - <i>France</i>	18
Belvédère Unfiltered - <i>Pologne</i>	24
Zubrowska - <i>Pologne</i>	20
Kalak Single Malt - <i>Ireland</i>	16

LES RHUMS

Ableforth's Rumbullion - <i>Angleterre</i>	18
Havana 7 ans - <i>Cuba</i>	14
Fair XO - <i>Belize</i>	18
Plantation XO 20th anniversary - <i>Barbades</i>	28
Neisson « le vieux par Neisson » - <i>Martinique</i>	22
Ron Roble Extra Anejo - <i>Venezuela</i>	15
Ron Roble Ultra Anejo - <i>Venezuela</i>	20
Zaka 7 ans - <i>Trinidad</i>	16
Zaka 7 ans - <i>Mauritius</i>	16

LES COGNACS	4cl
Bourgoin Microbarrique 1998	30
Bourgoin Brut de Fût 1998	35
Bourgoin Dame Jeanne Microbarrique 1990	56
Raymond Ragnaud Réserve Ancestrale	40
Delamain Extra Grande Champagne	30
Guy Pinard VSOP 6 ans	18
Guy Pinard XO Folle Blanche	30
Hennessy Very Special	30
Hennessy XO	72
Hennessy Paradis	140
Remy Martin Louis XIII	260
 LES BAS-ARMAGNACS	
Darroze Les Grands Assemblages 30 ans d'âge	22
Darroze Domaine Couzard Lassalle 1992	22
Darroze Château de Lahitte 1988	24
Darroze Domaine Le Tuc 1978	34
Domaine Boingnières 1968	70
Château de Ravignan 1967	50
 LES CALVADOS	
<i>Pays d'Auge- Adrien Camut</i>	
Privilège	22
Réserve d'Adrien	38
<i>Domfrontais- Lemorton</i>	
Réserve	19
1987	32
Rareté	45

LES LIQUEURS		6cl
Noix des Pères Chartreux		10
Amaretto Disaronno, Kahlùà, Bailey's		10
Galliano		11
Cointreau, Mandarine Napoléon, Marashino Luxardo, St Germain		12
Bénédictine		15
Grand Marnier Cordon Rouge		15
Grand Marnier Cuvée Louis Alexandre		20
Grand Marnier Cuvée du Cent-Cinquanteaire		35
LES EAUX DE VIE DE RAISIN		6cl
Marc de Savoie		15
Vieux marc de Savoie Domaine du Prieuré St Christophe		25
Marc de Chablis - Filippi		20
Marc de Bourgogne - <i>Roulot</i>		22
Fine de Bourgogne - <i>Roulot</i>		30
Marc de Bourgogne - <i>Sophie Guillemot Michel 2014</i>		25
Fine de Bourgogne - <i>Sophie Guillemot Michel 2013</i>		30
Grappa Natale Perino		20
Aguardentes Mavem Vinica		18
LES EAUX DE VIE DE FRUIT		
Poire - <i>Maison Colombier- Isère</i>		15
Poire emprisonnée - <i>Maison Colombier - Isère</i>		20
Framboise - <i>Maison Bernard Gerber- Alsace</i>		20
Mirabelle - <i>Maison Bernard Gerber- Alsace</i>		20
Marc de Gewurztraminer - <i>Maison Bernard Gerber- Alsace</i>		22
LES EAUX DE VIE MAISON ROCHELT-AUTRICHE		2cl
Coing	2006	28
Abricot	2009	32
Sureau Noir	2003	45
Framboise des bois	2012	48
Muscat	2004	28

LA CHARTREUSE	4cl
Chartreuse Verte Mise en Bouteille 2019	15
Chartreuse Verte Mise en Bouteille 2018	*
Chartreuse Verte Mise en Bouteille 2017	20
Chartreuse Jaune Mise en Bouteille 2019	15
Chartreuse Jaune Mise en Bouteille 2018	19
Chartreuse Jaune Mise en Bouteille 2017	*
Chartreuse Jaune Mise en Bouteille 2016	*
Chartreuse « Santa Tecla » 2015	*
Chartreuse Liqueur du 9 ^{ème} Centenaire	20
Chartreuse Cuvée M.O.F Mise en Bouteille 2018	18
Chartreuse Cuvée M.O.F Mise en Bouteille 2017	20
Chartreuse Cuvée M.O.F Mise en Bouteille 2015	24
Chartreuse V.E.P Verte Mise en Bouteille 2019	25
Chartreuse V.E.P Verte Mise en Bouteille 2018	25
Chartreuse V.E.P Verte Mise en Bouteille 2017	*
Chartreuse V.E.P Verte Mise en Bouteille 2015	*
Chartreuse V.E.P Verte Mise en Bouteille 2014	*
Chartreuse V.E.P Jaune Mise en Bouteille 2019	25
Chartreuse V.E.P Jaune Mise en Bouteille 2018	*
Chartreuse V.E.P Jaune Mise en Bouteille 2017	29
Chartreuse Reine des Liqueurs Mise en Bouteille 2018	20
Chartreuse Reine des Liqueurs Mise en Bouteille 2016	22
Chartreuse Reine des Liqueurs Mise en Bouteille 2015	22
Chartreuse Reine des Liqueurs Mise en Bouteille 2014	24
Chartreuse Reine des Liqueurs Mise en Bouteille 2013	*
« Une » Chartreuse Verte 2018 (2cl)	120
« Une » Chartreuse Jaune 2018 (2cl)	120
« Une » Chartreuse Jaune 2017 (2cl)	130

**Collection*

LES SOFTS

Bitter San Pellegrino (10cl)	8
Sodas	8
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina, Limonade des Alpes</i>	
Tonic	
Fever Tree: <i>Water ou Ginger Beer</i>	8
Aqua Monaco: <i>Organic Herbal, Organic Water, Organic Ginger ale</i>	11
Jus de Fruits Alain Milliat	12
<i>Pomme, poire d'été, pêche de vigne, abricot</i>	
<i>Ananas, fraise, framboise, tomate</i>	
Jus de fruits frais pressé	14

LES BOISSONS CHAUDES

Tea-Time	
<i>(Boisson chaude au choix, assortiment de cake et tarte praline)</i>	18
Expresso (<i>Kenya Milima, Nepal</i>)	7
Décaféiné	7
Cappuccino	10
Chocolat chaud	10
Chocolat viennois	12
Thés par Palais des Thés	10
Noir: Darjeeling, Earl Grey, Breakfast	
Vert : Sencha Ariake,	
Vert Parfumé : Jasmin, Menthe	
Fumé : Lapsang Souchong	
Infusions d'herbes	9
<i>Verveine, menthe, melisse, camomille,, tilleul, hysope,</i>	
<i>serpolet, Reine des Prés</i>	
Infusions d'épices par Olivier Roellinger	11
<i>Rêve d'étoiles: fenouil, réglisse, carvi</i>	
<i>O.R.: gingembre, cumin, fenouil</i>	

CARTE DES EN-CAS (DE 11H A 23H)

LES PLATS

La charcuterie traditionnelle de chez Bruno Revel <i>Traditionnal charcuterie's Bruno Revel</i>	18
Velouté de potiron, crème d'oseille <i>Pumpkin soup, sorrel cream</i>	24
Tartine de langue de boeuf et sauce Gribiche <i>"Beef tongue" toast and Gribiche sauce</i>	26
Pâtes fraîches aux écrevisses et sa bisque <i>Fresh pasta with crayfish and bisque</i>	38
Poisson du Lac Meunière, Riz <i>Fish from the lake Meunier</i>	38
Assiette de fromage Marc et Jacques Dubouloz MOF <i>Cheese plate from Marc et Jacques Dubouloz MOF</i>	19

LES DOUCEURS

Salade de fruits de saison, sorbet fromage blanc <i>Seasonal fruits salad, cottage cheese sorbet</i>	22
Moelleux chocolat, au Grand Cru de Madagascar, Manjari 64%, sorbet framboise <i>Chocolate lava cake, raspberry sorbet</i>	22
La recette Originale du gâteau Marjolaine « Marjolaine » originale pastry	18
Pâtisserie maison <i>The homemade pastry</i>	14