



# Carte du Bar

*Boire un demi-verre  
de vin par jour :*

une cure de jouvence

efficace !



## Boissons Chaudes

Expresso	1,30 €	Chocolat	2,80 €
Déca	1,30 €	Chocolat viennois	3,00 €
Noisette	1,40 €	Cappuccino	3,00 €
Double expresso	2,50 €	Thé/Tisane	
Petit crème	1,80 €	<i>Dammann Frères</i>	2,90 €
Grand Crème	2,70 €	Lait chaud	1,90 €
Irish coffee	5,90 €	Grog	5,90 €

## Les Sans Alcools

Limonade du Mont Blanc (33cl)	2,90 €
Diabolo (33cl)	3,30 €
Ice tea (20cl)	2,80 €
Coca Cola, Coca Zero (33cl)	3,00 €
Orangina (25cl)	2,90 €
Schweppes (25 cl)	2,90 €
Schweppes Agrumes (25cl)	2,90 €
Sirop	1,40 €

(**Sirop 1883** : fraise, framboise, menthe, grenadine, orgeat, pamplemousse, pêche, myrtille, violette, citron)

## Nos Eaux

	33 Cl	75 Cl
Evian	2,90 €	5,50 €
Badoit Verte	2,90 €	5,50 €
Badoit Rouge	2,90 €	5,50 €

# Jus de Fruits "Patrick Font"

Les jus de fruits sont traditionnels,  
réalisés sans colorant, sans conservateur ni additif.

## Nectars (25 cl)

Pomme Tentation	3,50 €
Abricot	3,50 €
Pêche	3,50 €
Poire	3,50 €
Framboise	4,50 €
Myrtille Sauvage	4,50 €
Cranberry	4,50 €

## Pur jus (25 cl)

Carotte	3,50 €
Tomate	3,50 €
Raisin	3,50 €
Ananas	4,50 €

Orange fraîchement pressée 3,90 €

## Cocktails Sans Alcools

Virgin Mojito 5,50 €  
(Sirop de Rhum, Menthe, Citron vert, Sucre de canne, Eau gazeuse)

Rio 5,50 €  
(Jus d'orange, Limonade, Sirop de Grenadine, Rondelle de Citron)

# Les Bières Pressions

Les Bières de la **Brasserie du Mont Blanc** sont brassées  
à la Motte-Servolex, avec une eau d'exception,  
l'eau des glaciers du Mont blanc.

	25 Cl	50 Cl
La Blonde	2,60 €	5,00 €
La Blanche	2,90 €	5,70 €
Le Panaché	2,60 €	5,00 €
Le Picon bière	2,90 €	5,70 €
La Landrygeote	2,90 €	5,70 €

# Les Bières Bouteilles (33cl)

Bleue Myrtille	6,20 €
Verte	6,20 €
Rousse	6,20 €
Violette	6,20 €

# Les Apéritifs (12cl)

Kir Savoyard	3,20 €
Kir Pétillant	4,10 €
Kir Royal	7,80 €
Coupe de Pétillant	3,80 €
Coupe de Champagne	7,20 €

*Crème Routin : Châtaigne, Framboise, Pamplemousse, Violette, Mûre,  
Myrtille, Pêche, Cassis)*

# Les Standards

Martini (Rouge, Rosé, Blanc) (6cl)	3,60 €
Vermouth Routin (Rouge, Blanc) (6cl)	3,60 €
Campari (6cl)	3,60 €
Porto (6cl)	3,60 €
Muscat Beaumes de Venise (12,5cl)	4,20 €
Ricard (2cl)	2,70 €
Pastis, Pastis des Alpes (2cl)	2,50 €
Suze (6cl)	3,60 €
Vodka (5cl)	5,50 €
Gin (5cl)	5,50 €
Téquila (5cl)	5,50 €
Cidre Rosé (33cl)	3,50 €
Cidre (27,5cl)	3,50 €
<i>Supplément Soft</i>	1,50 €

# Digestifs (4cl)

Génépi à l'Ancienne Routin	4,20 €
Limoncello	3,90 €
Marc de Savoie	4,20 €
Poire	4,50 €
Calvados Père Magloire	4,50 €
Get 27 ou 31	4,50 €
Chartreuse Verte ou Jaune	6,50 €
Armagnac Domaine du Tariquet VS	5,50 €
Armagnac Domaine du Tariquet XO	8,00 €
Cognac Gilles Brisson VSOP	5,50 €
Cognac Gilles Brisson XO	7,20 €

## Rhums (5cl)

Havana Club 3 ans	5,50 €
Havana Especial Anejo	5,50 €
Don Papa	8,90 €
Diplomatico	8,90 €

## Scotch Whisky (5cl)

J&B	5,50 €
Jim Bean	7,50 €
Tokinoka Japon	12,00 €
Thobermory 10 ans	12,00 €
Bunnahabhain 12 ans	13,00 €

## Les Cocktails

Caïpirinha (Cachaça, Citron vert, Sucre de Canne)	6,50 €
Tropique (Rhum Havana Blanc, Jus de citron, Sirop de Grenadine, Sirop de sucre)	6,50 €
Mojito (Rhum Havana Blanc, Citron vert, Menthe, Sucre de canne, Eau gazeuse)	6,50 €
Mojito Royal (Rhum Havana Blanc, Citron vert, Menthe, Sucre de canne, Champagne)	7,30 €
Blue lagoon (Vodka, Curaçao, Jus de citron)	6,50 €
Spritz (Aperol, Prosecco, Eau gazeuse)	6,50 €
Tom Collins (Gin, Jus de Citron jaune, Sirop de sucre, Eau gazeuse)	6,50 €

# Les Vins au Verre

## Blancs

	12,5cl	14,5cl
Jongieux Barlet	2,60 €	3,00 €
Gascogne Tariquet	3,90 €	4,50 €
Bourgogne Mâcon Village	5,10 €	5,60 €
Chignin Bergeron	5,10 €	5,60 €

## Rosés

Châteaux Lafoux	BIO	3,20 €	3,90 €
-----------------	-----	--------	--------

## Rouges

Gamay de Jongieux	2,90 €	3,50 €
Juliéna	4,20 €	4,90 €
Hautes Côtes de Beaune	5,10 €	5,90 €
Saint Joseph	6,10 €	7,10 €



Prix Nets

# Vins de Savoie (75cl)

## **Blancs**

	37,5 cl	75cl
Jongieux Barlet 2017 <i>Domaine Raymond Barlet &amp; Fils</i>		15,00 €
Apremont Vieilles Vignes Bio 2017 <i>Domaine M. Suptil</i>		19,00 €
Roussette de Marestel 2016 <i>Domaine Raymond Barlet &amp; Fils</i>	15,00€	29,00 €
Chignin Bergeron 2017 <i>Domaine Charles Gonnet</i>		29,00 €

## **Rouges**

Gamay de Jongieux 2017 <i>Domaine Raymond Barlet &amp; Fils</i>	10,00€	17,00 €
Mondeuse de Jongieux 2017 <i>Domaine Raymond Barlet &amp; Fils</i>	12,00 €	19,00 €
La Chapelle 2015 <i>Domaine Raymond Barlet &amp; Fils</i>		29,00 €
Mondeuse Compostelle 2015 <i>Domaine Raymond Barlet &amp; Fils</i>		45,00 €

## **Rosé**

Gamay Rosé 2017 <i>Domaine Raymond Barlet &amp; Fils</i>		16,00 €
---	--	---------



# Vins de Bourgogne

## Blancs

	37,5 cl	75 cl
Chardonnay Macon Villages 2017 <i>Domaine Jean Touzot</i>		29,00 €
Chablis 2015 <i>Domaine Laventureux</i>		53,00 €

## Rouges

Macon 2015 <i>Domaine Dupré</i>		23,00 €
Hautes Côtes de Beaune 2016 <i>Domaine Saint Antoine des Echards</i>		29,00 €
Santenay Vieilles Vignes 2016 <i>Domaine Bachet-Legros</i>		64,00 €

# Vins du Rhône

## Rouges

Parallèle 45 2015 <i>Paul Jaboulet Aîné</i>		21,00 €
Côtes du Ventoux Les Ribes du Vallat BIO 2015 <i>Châteaux Juvenal</i>		27,00 €
Vacqueyras 2016 <i>Domaine Saint Roch Cuvée Quentho</i>		29,00 €
Saint Joseph 2016 <i>Cave de Saint Désirat Cuvée Septentrio</i>		36,00 €

# Vins d'Alsace

## Blancs

Gewurztraminer 2015 <i>Domaine Alphone Kuentz</i>		27,00 €
--	--	---------

# Les Vins de Lorraine

## Blancs

37,5cl

75cl

Pinot Gris (Vin de France) 2013

*Domaine de la vieille Côte Cuvée l'Automnale*

22 €

# Les Vins de Bordeaux

## Blanc

Sauternes 2015

*Château Jany*

46,50 €

## Rouges

Côtes de Bordeaux Blayes 2015

*Domaine des Graves d'Arbonneau*

19,80 €

Graves 2014

*Château de Respide*

15,50 €

28,00 €

Saint Emilion 2016

*Cheval Noir*

39,00 €

Haut Médoc 2015

*Héritage de Chasse-Spleen*

54,00 €

Saint Estèphe 2014

*Franck Phélan*

75,00 €

# Vins de Loire

## Blanc

Sancerre 2016

*Domaine Henri Bourgeois*

45,00 €

Pouilly Fumée En Travertin 2015

*Domaine Henri Bourgeois*

45,00 €

## Rouges

Saumur Champigny Troglodytes 2016

*Domaine Plouzeau*

26,00 €

Chinon La Roche BIO 2016

*Domaine Plouzeau*

29,00 €

*Prix Nets*

# Vins du Beaujolais

## Rouge

75 Cl

Juliéna "Roche Bleu" 2016

*Laurent Perrachon et Fils*

24,00 €

Saint Amour "La Gagère" 2016

*Laurent Perrachon et Fils*

28,00 €

Moulin à Vent "Terres Roses" 2016

*Laurent Perrachon et Fils*

28,00 €

# Vins du Sud Ouest

## Blanc

Gascogne Tariquet 2017

*Premières Grives blanc*

22,00 €

# Vins de Provence

## Rosés

Château Lafoux BIO 2017

*Château Lafoux*

19,00 €

Sainte Victoire

*Château Grand Boise BIO 2017*

*Sainte Victoire, Trets*

34,00 €

# Vins Pétillants

Savoie Seyssel

Méthode Traditionnelle

23,00 €

# Vins de Champagne

Christophe Dedet

*Blanc de Blanc*

45,00€

Pol Roger

*Brut Réserve*

75,00 €

Ruinart

*Blanc de Blanc*

99,00 €

*Prix Nets*

# Les Petits Creux

*Croissant*

1,60 €

## À Partager

*Saucisson de Savoie*

6,00 €

*Assiette de frites (à l'heure des repas)*

5,00 €

## Nos Planches

2 personnes

3/4 Personnes

*Planche fromage*

8 €

15 €

*Ardoise charcuterie*

10 €

17 €

*Les Mixtes*

13 €

22 €

Rue de l'Ancienne mairie

73210 Landry France

0479553300

<https://www.hotel-lalpin.com/fr/>

[contact@hotel-lalpin.com](mailto:contact@hotel-lalpin.com)

