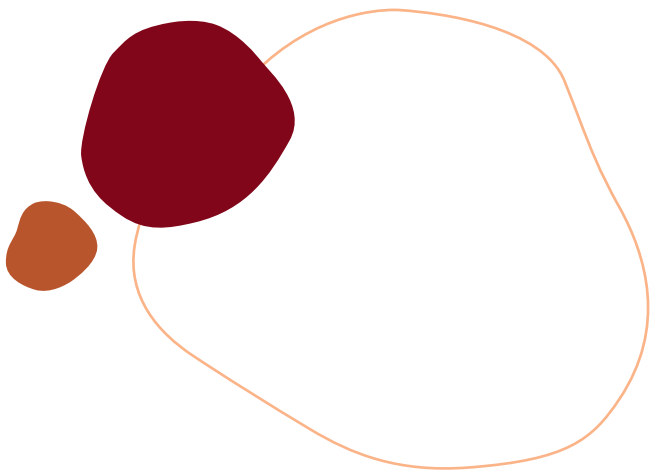


# AUX GRANDS ROUGES

BAR LOUNGE

C'est au cœur de notre Maison que se situe notre bar lounge, il invite à la convivialité, à la douceur de vivre, à la gourmandise. Aux Grands Rouges se meut au fil des heures, emportant avec lui les lueurs extérieures. Comme un écho à son décor cuivré qui rappelle la dolomie, roche faisant rougeoyer les sommets, à qui le massif des Grandes Rousses doit son nom.

*The heart of our home is where residents and visitors meet. Like an obvious passageway, it is an invitation to conviviality, to the sweetness of life, to gourmet pleasures. Aux Grands Rouges changes with the hours, taking with it the light from outside. Like an echo to our entire decor, inspired by copper, an ancestral metal reminiscent of dolomite, the stone to which the Grandes Rousses massif owes its name.*



Horaires : 12h00 - 00h00



# CHAMPAGNE



CHAMPAGNE  
**BILLECART  
SALMON**

L'histoire de la Maison de Champagne Billecart-Salmon commence en 1818 sous la houlette de Nicolas François Billecart et Elisabeth Salmon. Celle-ci continue de s'écrire depuis sept générations, chaque membre de la famille s'attachant à perpétuer la tradition familiale tout en restant fidèle à un serment : « privilégier la qualité, viser l'excellence ».

Une devise de sens pour Grandes Rousses Hotel & Spa qui cultive un savoir-recevoir depuis quatre générations.

12 cl 75cl

Billecart-Salmon Brut Réserve	20 €	125 €
Billecart-Salmon Rosé	24 €	160 €
Billecart-Salmon Le Sous-Bois	25 €	165 €
Billecart-Salmon du moment	27 €	

## BAR À CAVIAR



**Kaviari**  
PARIS

### **Tarama**

#### **Servi avec des blinis**

Blanc 90 g	14 €
Oursin 90 g	16 €
Truffe d'été 90 g	18 €

### **Caviar**

Kristal 30 g	105 €
Osciètre 30 g	90 €

# VINS

## BLANCS

	12,5 cl
<b>AOC Savoie</b> Roussette de Savoie Domaine Blard 2023	9 €
<b>IGP Vaucluse</b> Viognier 2023	10 €
<b>AOC Sancerre</b> Blanc Domaine Vacheron 2023	14 €
<b>AOC Rully</b> "Les Agnières" Roux Père & Fils 2022	18 €

## ROUGES

	12,5 cl
<b>AOC Savoie</b> "Tracteur Rouge" Domaine Finot 2023	13 €
<b>AOC Bourgogne Côtes D'Auxerre</b> "Le Court Vit" Domaine Goisot 2021	16 €
<b>AOC Beaume de Venise</b> "Clément V" Domaine Raboly 2022	18 €
<b>AOC Pomerol</b> Château La Fleur des Rouzes 2021	20 €

## ROSÉ

	12,5 cl
<b>AOC Côtes de Provence</b> « Folly » Château La Mascaronne 2023	8 €
<b>AOC Côtes de Provence</b> Château Roubine Premium 2023	10 €

# BIÈRES

## PRESSIONS

	25 cl	50 cl
<b>Hoegaarden blanche</b>	6 €	10 €
<b>Grimbergen blonde</b>	6 €	10 €

## BOUTEILLES 33 cl

<b>Grimbergen ambrée</b>	7 €
<b>Corona</b>	8 €
<b>Heineken 0%</b>	6 €



# COCKTAILS

## CRÉATIONS 21 €

### **Piste verte** 18 cl

Vodka Ketel One, Chartreuse verte, sirop de sapin, jus de citron, jus de pomme

### **Val d'hiver** 18 cl

Calvados Roger Groult 8 ans, sirop de noisette, purée de poire, jus de pomme, jus de citron

### **Face sud** 12 cl

Gin Tanqueray, menthe, jus de citron, sirop de sucre, fleur d'oranger

### **Coin du feu** 12 cl

Scotch Monkey Shoulder, Amaretto, sirop d'épices, jus de citron, blanc d'œuf

### **Solstice** 12 cl

Génépi Lachanenche, menthe, bitter, sucre

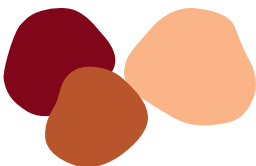
### **El Capitan** 18 cl

Rhum Bacardi Carta Oro, jus de citron, sirop de sucre, purée de pêche, St-Germain Sureau

## SIGNATURE 18 €

### **Cocktail d'Alpinothérapie®** 16,5cl

Gin Lachanenche Bio, nectar de myrtille, jus de pomme, jus de citron, liqueur de sapin





# COCKTAILS

## CHAMPAGNE 22 €

### **L'élégant** 14 cl

Cordial Rose hibiscus, litchi, Champagne

### **Le robuste** 14 cl

Cognac Laubade, Vermouth, cassis Henri, Champagne

## CLASSIQUES 18 €

### **Spritz** 18 cl

### **Mojito** 20 cl

### **Mule** 20 cl

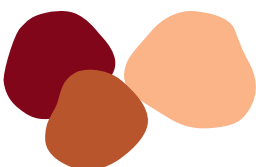
### **Negroni** 9 cl

### **Old Fashioned** 9 cl

### **Caïpirinha** 16 cl

### **Margarita** 16 cl

### **Martini your way** 12 cl





# MOCKTAILS

## MOCKTAILS 14 €

### **Saison d'été** 14 cl

Purée passion, sirop de vanille bourbon, jus de mangue

### **Réconfort** 14 cl

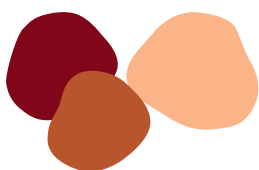
Purée de poire, jus de pomme, sirop d'épices, jus de citron



## SIGNATURE 14 €

### **Mocktail d'Alpinothérapie®** 16,5cl

Gin Seedlip, nectar de myrtille, jus de pomme, jus de citron, sirop d'épicéa



# APÉRITIFS

## ABSINTHES 4cl

**Pernod Absinthe** 12 €

## ANISÉS 4cl

**Ricard** 8 €

**Pastis 51** 9 €

## BITTERS 6cl

**Aperol** 8 €

**Campari** 8 €

## GENTIANE 6cl

**Suze** 8 €

## VERMOUTHS 6cl

**Martini Rosso, Bianco ou Rosato** 8 €

**Lillet rouge ou blanc** 6 €

**Carpano Antica Formula** 10 €

**Noilly Prat Dry** 8 €

## PORTOS 6cl

**Tawny rouge ou blanc** 8 €

**Taylor's 10 ans** 12 €

**Taylor's 20 ans** 15 €

**Taylor's Vintage 2003** 24 €

# SPRITUEUX

## WHISKY 4cl

### SCOTCH BLENDED WHISKIES

Chivas Regal 12 ans	14 €
Johnnie Walker Black Label	10 €
Johnnie Walker Blue Label	38 €
Monkey Shoulder	12 €

### ISLAY SINGLE MALT

Lagavulin 16 ans	21 €
Caol Ila 12 ans	14 €

### SKYE SINGLE MALT

Talisker 10 ans	14 €
Talisker Port Ruighe	16 €

### SPEYSIDE SINGLE MALT

Glenfiddich 12 ans	18 €
Glenfiddich 15 ans	20 €
Glenfiddich 21 ans	42 €
Knockando 12 ans	12 €
The Balvenie 12 ans Doublewood	22 €
The Balvenie 14 Caraibean Cask	26 €
The Balvenie 21 ans Portwood	56 €

### HIGHLAND SINGLE MALT

Glenmorangie 10 ans	14 €
Oban 14 ans	20 €

### IRISH WHISKIES

Tullamore Dew	10 €
---------------	------

### AMERICAN WHISKIES

Jack Daniel's	12 €
Bulleit Bourbon	16 €
Bulleit Bourbon 10 ans	17 €
Maker's Mark	14 €

### JAPANESE WHISKY

Nikka from the barrel	18 €
Yamasaki	32 €

Supplément soda	2 €
-----------------	-----



# SPIRITUEUX

## RHUM 4cl

### CUBA

Bacardi Quatro	12 €
Eminente Reserva 7 ans	16 €
Eminente Gran reserva 10 ans	20 €

### GUATEMALA

Sécha de la Silva	18 €
Zacappa 23 ans	20 €
Zacappa xo	28 €

### PHILIPPINES

Don Papa	14 €
----------	------

### VENEZUELA

Diplomatico Reserva Exclusiva	14 €
Santa Teresa	16 €

## CACHACA 4cl

Leblon	14 €
--------	------

## VODKA 4cl

### FRANCE

Grey Goose	14 €
------------	------

### HOLLANDE

Ketel One	12 €
-----------	------

### POLOGNE

Belvedere Lake Bartezek	16 €
-------------------------	------

Supplément soda

2 €

# SPIRITUEUX

## TEQUILA 4cl

Don Julio Blanco	14 €
Don Julio Reposado	16 €
Patrón Silver	18 €
Milagro Silver	20 €
Komos Rosa	26 €
Komos Anējo Cristalino	36 €
Komos Anējo	72 €

## PISCO 4cl

Macchu Pisco	14 €
--------------	------

## GIN 4cl

### ANGLETERRE

Bombay saphire	14 €
Tanqueray	14 €
Tanqueray ten	16 €

### ALLEMAGNE

Monkey 47	17 €
-----------	------

### ÉCOSSE

The Botanist	19 €
Hendrick's	16 €

### JAPON

Roku	16 €
------	------

### FRANCE

Generous	16 €
Citadelle	15 €
Lachanenche Bio	15 €

**Accompagnement :** Schweppes Selection Tonic 5 €

**Supplément soda** 2 €

# DIGESTIFS

## CHARTREUSE 4cl

Chartreuse verte	14 €
Chartreuse jaune	12 €
Chartreuse Elixir	18 €

## COGNAC 4cl

Rémy Martin VSOP	20 €
Hennessy XO	36 €
Hennessy "Paradis"	60 € 2 cl / 120 € 4cl

## ARMAGNAC 4cl

Bas-Armagnac Laubade 12 ans	16 €
Bas-Armagnac Laubade Xo	18 €
Bas-Armagnac Laubade 1979	28 €

## LIQUEURS 4cl

Génépi des Pères Chartreux	12 €
Génépi Lachanenche Bio	12 €
Génépi Noir	14 €
Get27/ Get31	10 €
Bailey's	10 €
Limoncello	12 €
Fernet Branca	12 €
Cointreau	10 €
Mandrine Napoléon	10 €
Benedictine	8 €
Chambord	14 €
Disaronno	8 €
Kahlua	8 €
St Germain	12 €
Frangelico	10 €
Maraschino	10 €
Italicus	12 €

# DIGESTIFS

## EAUX-DE-VIE 4cl

Mirabelle	14 €
Poire	12 €
Framboise	16 €
Kirsh	16 €

## CALVADOS 4cl

Roger Groult 8 ans	16 €
Roger Groult Vénérable	18 €
Groult Âge d'Or	24 €

# BOISSONS SANS ALCOOL

## EAUX

<b>Evian, Badoit</b> 50 cl	5 €
<b>San Pellegrino</b> 75 cl	7 €
<b>Evian, Badoit</b> 100 cl	7 €

## SOFT

<b>Sirop à l'eau</b> 25 cl	5 €
<b>Limonade</b> 25 cl	6 €
<b>Schweppes Sélection Originale</b> 20 cl	7 €
Tonic, Pink Pepper	
<b>Schweppes Sélection</b> 20 cl	7 €
Ginger Beer, Ginger Ale	
<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro</b> 33 cl	6 €
<b>Orangina</b> 25 cl	6 €
<b>Fuze Tea</b> 25 cl	6 €
<b>Red Bull</b> 25 cl	8 €



# BOISSONS SANS ALCOOL

## JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT

**Pomme, Raisin, Orange, Tomate,  
Ananas 33 cl** 9 €

## NECTAR ALAIN MILLIAT

**Pêche de vigne, Fraise, Abricot, Poire 33 cl** 9 €

## BOISSONS CHAUDES

**Café espresso, Décaféiné** 5 €

**Café noisette** 6 €

**Café allongé** 5 €

**Café double espresso** 7 €

**Café crème, Cappuccino** 8 €

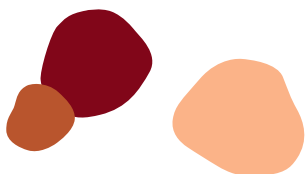
**Sélection de thés Nunshen** 10 €

**Infusion d'Alpinothérapie® Grandes Rousses** 6 €

Cynorrhodon, cannelle, galanga, hibiscus, pin  
sylvestre, muscade

**Sélection d'infusions** 6 €

**Chocolat chaud, Viennois** 9 €



## THÉ BLANC

### **Harmonie - Thé blanc parfumé - Népal**

Sourcé dans les montagnes brumeuses du Népal, ce magnifique thé blanc saura vous enchanter par un bouquet aromatique mêlant les notes de fleurs, de fruits confits, d'agrumes, de miel et d'épices.

## THÉ OOLONG

### **Red Oolong - Thaïlande**

Ce thé offre un bouquet fruité, malté et aux agrumes porté par des notes boisées, miellées et florales. Harmonieux et rond, il met en valeur toutes les notes qui restent en longueur pour une douceur agréable.

## THÉS VERTS

### **Jasmin Phoenix Pearl - Thé vert parfumé - Chine**

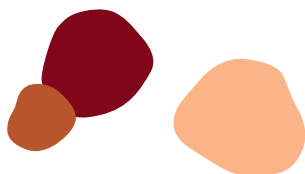
Ce thé capture l'entêtant parfum des fleurs de jasmin. Savourez-le tout au long de la journée, et laissez tous ses arômes se déployer et vous envelopper dans le plus doux des moments.

### **Sencha Fukujyu - Thé vert - Japon**

Après infusion, elles libèrent des arômes doux, végétaux, iodés, dans un thé aussi subtil que vivifiant. Ce thé délicat évoque le parfum de l'herbe fraîchement coupée ou une brise fraîche qui vous caresse le visage.

### **Vallée du Nil - Thé vert parfumé - Inde et Chine**

Fermez les yeux et laissez-vous porter le long du Nil par un parfum de fleurs de jasmin, de délicats pétales de roses et d'un zeste d'écorce de bergamote.



## THÉS NOIRS

### **Paradis - Thé noir parfumé - Chine**

Véritable cadeau du ciel, une tasse de ce thé changera votre vision du monde à tout jamais. Les notes riches de fraises mûres et de fraises des bois sont nuancées par la douceur de la vanille.

### **Earl Grey - Thé noir parfumé - Chine**

En 1830, le comte Earl Grey, Premier ministre du Royaume-Uni, a donné son nom à ce thé parfumé aujourd'hui si connu. Cette infusion aromatique se compose de thé noir de Chine et d'un arôme naturel obtenu par extraction des écorces de bergamote.

### **Rois Mages - Thé noir parfumé - Origines diverses**

Les riches notes du chocolat noir se marient aux nuances d'agrumes, d'épices et de vanille dans un thé que vous apprécierez du matin au soir, et surtout lors des nuits fraîches de décembre où l'étoile du berger brille de mille feux.

### **Jasbire Awakening - Thé noir - Népal**

Des notes profondes de cuir, de bosquets boisés et d'épices aromatiques rencontrent celles d'une compote de fruits et de fleurs délicates. Riche et complexe, ce thé d'exception est le fruit d'une passion pure qui vous ravira à chaque instant.



# FINGER FOOD

## À PARTAGER

Notre offre à déguster de 12h00 à 21h30

### Planche de charcuterie

*Charcuterie board* 20 €



### Planche de fromages

*Cheese board* 20 €

### Planche mixte charcuterie et fromages

*Mixed charcuterie and cheese board* 24 €



### Saint-Marcellin rôti au miel

*Roasted Saint-Marcellin with honey* 18 €

**Salade César** : laitue romaine, œuf, parmesan, bacon, croûtons, filets d'anchois, sauce César  
*Cesar Salad: romaine lettuce, egg, parmesan, bacon, croutons, anchovy fillets, Caesar sauce*

20 €

Supplément poulet/*with chicken* +10 €

**Bison burger** : pain bretzel, oignon à la bière, raclette, cornichons, frites maison

*Bison burger: pretzel bun, beer onion, raclette cheese, gherkins, french fries* 28 €

**Tea time** : Assortiment de bouchées sucrées

*Tea time: assortment of sweet bites* 13 €



Végétarien - vegetarian

Prix taxes et service compris - Prices including service charge & taxes  
Toutes nos viandes sont d'origine France - All our meats are of French origin

# ALLERGÈNES

## Planche de charcuterie

*Charcuterie board*



## Planche de fromages

*Cheese board*



## Planche mixte charcuterie et fromages

*Mixed charcuterie and cheese board*



## Saint-Marcellin rôti au miel

*Roasted Saint-Marcellin with honey*



## Salade César

*Cesar Salad*



## Bison burger



## Tarama

Servi avec des blinis

Blanc

Oursin

Truffe d'été



## Caviar Kristal et Oscietre



Poisson / Fish



Gluten / Gluten



Produits laitiers / Dairy products



Oeuf / Egg



Soja / Soya



Mollusque / Mollusc



Sulfites / Sulphites



Fruits à coque / Nuts



Moutarde / Mustard