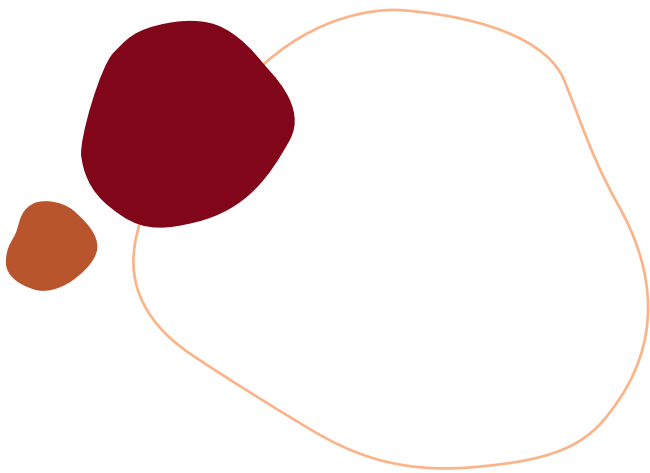


AUX GRANDS ROUGES

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
AOC Savoie "Pandaemonium"	12 €
Mathieu Apffel 2022	
IGP Pays d'Oc "Les Poèmes"	14 €
Mas de L'Écriture 2023	
AOC Saint-Bris "Moury"	16 €
Guilhem et Jean-Hugues Goisot 2023	

ROUGES

	12,5 cl
IGP Côtes Catalanes "Papillon"	14 €
Torredemer Mangin 2022	
AOC Bourgogne Côtes d'Auxerre	
« Corps de garde »	16 €
Guilhem et Jean-Hugues Goisot 2022	
AOC Châteauneuf-du-Pape	19 €
"Vieilles Vignes" Domaine Tourbillon 2023	
AOC Pomerol	24 €
Château La Fleur des Rouzes 2021	

ROSÉ

	12,5 cl
AOC Côtes de Provence "Folly"	10 €
Château La Mascaronne 2023	

BIÈRES

PRESSIONS

	25 cl	50 cl
Hoegaarden blanche	6 €	10 €
Grimbergen blonde	6 €	10 €

BOUTEILLES 33 cl

Grimbergen ambrée	7 €
Corona	8 €
Heineken 0%	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

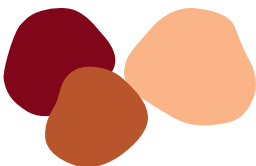
El Capitan 18 cl

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, Génépi, Italicus, jus de pomme, jus de citron, violette





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

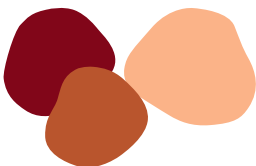
Negroni 9 cl

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

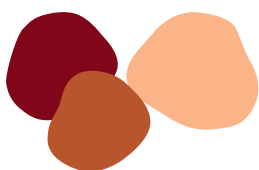
Purée de poire, jus de pomme, sirop d'épices, jus de citron



SIGNATURE 14 €

Mocktail d'Alpinothérapie® 16,5cl

Nona - spiritueux sans alcool à base de plantes, jus de pomme, jus de citron, violette



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 jaune	12 €
Chartreuse verte	14 €
Chartreuse Elixir	18 €
Chartreuse Liqueur du 9ème Centenaire	24 €
Chartreuse VEP jaune	26 €

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 €
Disarono	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

Evian, Badoit 50 cl	5 €
San Pellegrino 75 cl	7 €
Evian, Badoit 100 cl	7 €

SOFT

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

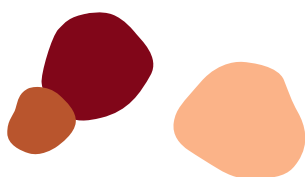
Sélection de thés Nunshen 10 €

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

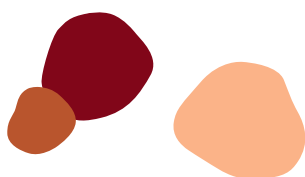
Ce thé capture l'entêtant parfum des fleurs de jasmin. Savourez-le tout au long de la journée, et laissez tous ses arômes se déployer et vous envelopper dans le plus doux des moments.

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, poulet, œuf, parmesan, bacon, croûtons, filets d'anchois, sauce César

Ceasar Salad: romaine lettuce, chicken, egg, parmesan, bacon, croutons, anchovy fillets, Caesar sauce 28 €

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