



les Grillons

MAISON DE FAMILLE DEPUIS 1954



HÔTEL - RESTAURANT



CARTE
BAR

COCKTAILS

SIGNATURE 25cl

LONG ISLAND ICE TEA | 14€

Vodka, Gin, Rhum, Téquila, Triple sec, jus de citron pressé, et coca

ZOMBIE | 14€

Rhum Blanc et Ambré, jus d'abricot et d'ananas, jus de citron pressé, sirop de grenadine

CHARTREUSE TONIC | 13€

Chartreuse verte, jus de citron pressé, Schweppes Tonic

GIN BASILIC | 13€

Gin, citron vert, sirop de sucre de canne, et feuilles de basilic

AMARETTO SOUR | 13€

Amaretto, jus de citron jaune pressé, sirop de sucre de canne, mousse de blanc d'œuf

COCKTAILS

CLASSIQUES

25cl

SAINT GERMAIN SPRITZ | 14€

Liqueur de sureau, Prosecco, Perrier

MOSCOW MULE | 13€

Vodka, Ginger beer, citron jaune pressé

MOJITO | 13€

Rhum, citron vert, feuilles de menthe fraîche du jardin, sucre de canne, Perrier

APÉROL/CAMPARI SPRITZ | 12€

Apérol ou Campari, Prosecco, Perrier, tranches d'oranges

COCKTAILS

SANS ALCOOL

25 cl

BORA BORA • 9 EUROS

Jus d'ananas, Ginger beer, sirop de grenadine

APPLE PILAR • 9 EUROS

Jus de pomme, feuilles de menthe fraîche du jardin, sirop sucre de canne, Ginger beer

VIRGIN MOJITO • 8 EUROS

Citrons verts, feuilles de menthe fraîche du jardin, sucre de canne, Perrier

MOKA FRAPPÉ • 7 EUROS

Café, lait, sirop sucre de canne, glaçons

RAFRAÎCHISSEMENTS

EAUX MINÉRALES

EVIAN 50CL	4,50€
BADOIT 50CL	4,50€
SAN PELLEGRINO 50CL	4,50€
EVIAN 1L	5,50€
BADOIT 1L	5,50€
SAN PELLEGRINO 1L	5,50€
PERRIER 33CL	5€

FRUITS PRESSÉS (3 FRUITS) 12CL

ORANGE
CITRON JAUNE

JUS DE FRUITS PAGO 20CL

ORANGE
POMME
ABRICOT
ANANAS
FRAISE
MULTIFRUIT
TOMATE

SODAS

COCA COLA 33CL
COCA COLA 0 33CL
SCHWEPES TONIC 33CL
LIMONADE 25CL
ICE TEA 25CL
ORANGINA 25CL
GINGER BEER 25CL

SIROPS BIGALLET BIO

FRAISE, FRAMBOISE - MÛRE,
MYRTILLE, GRENADINE, PÊCHE,
MENTHE, CITRON

A L'EAU	3,50€
A L'EAU MINÉRALE	5€
A LA LIMONADE, DIABOLO	4,50€
SUPPLÉMENT LAIT NATURE	3,50€
SUPPLÉMENT SIROP	1€



A collage of images related to tea: small white bowls containing various dried herbs, a glass teapot pouring tea into a white cup with a tea bag, and a wooden spoon with dried herbs.

Nos Thés

Vert - Menthe,

Noir - Earl Grey,

Noir - Ceylan O.P

Nos Infusions

Menthe - Tilleul - Verveine,

Camomille,

Verveine,

Romarin

4€

A close-up image of a white ceramic coffee cup tilted, pouring coffee over a large pile of dark brown coffee beans. Steam is rising from the coffee.

Boissons Chaudes

Espresso, Décaféiné 3€

Grand Café ou Décaféiné 4€

Double espresso 5€

Chocolat Chaud 5€

Cappuccino 6€

(grand café, lait, mousse de lait)

Latte Macchiato 7.50€

(double café, lait, mousse de lait)

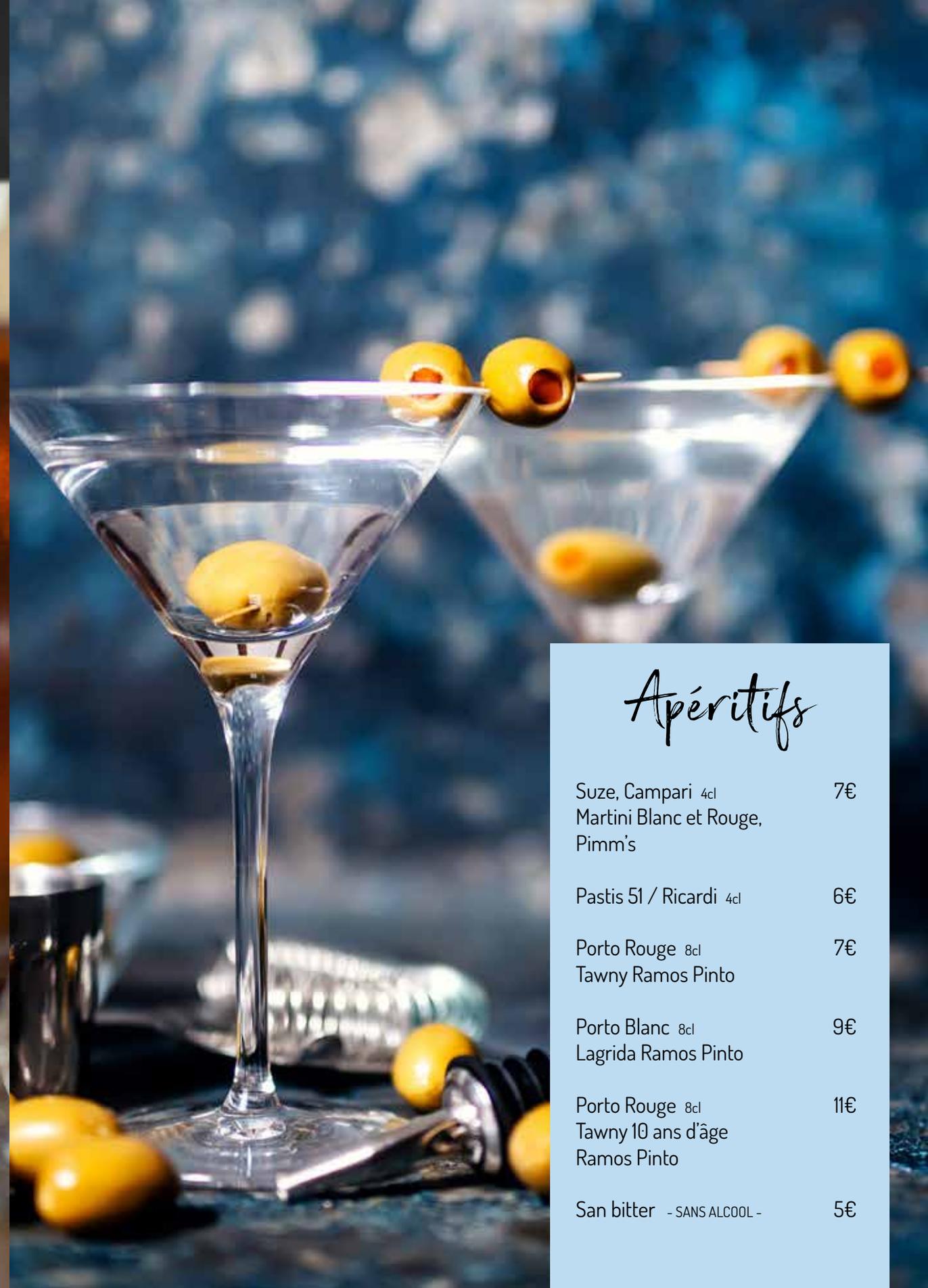
Bières

Pression	25cl	50cl
Pression Pelforth	5.50€	10€
Panaché, Monaco	5.50€	10€
Picon bière	6€	10.50€

Bouteilles 33cl 7.50€
Brasserie Distillerie Veyrat
Savoie

- Blonde
- Blanche
- Ambrée
- IPA (sans alcool)

Supplément sirop 1€



Apéritifs

Suze, Campari 4cl Martini Blanc et Rouge, Pimm's	7€
Pastis 51 / Ricardi 4cl	6€
Porto Rouge 8cl Tawny Ramos Pinto	7€
Porto Blanc 8cl Lagrida Ramos Pinto	9€
Porto Rouge 8cl Tawny 10 ans d'âge Ramos Pinto	11€
San bitter - SANS ALCOOL -	5€

Vin au verre

12 cl

ROUGE

Mondeuse La Saint Jean, 7€
Domaine Jean Vullien - Savoie

Abracadabra, Le Chemin des Rêves 8€
Bio - Languedoc Roussillon

BLANC

Cruet, Domaine de l'Idylle - Savoie 6,50€

Saint Véran, Louis Jadot - Bourgogne 9,50€

Moelleux, Armonia Gasconha, 8€
Côtes de Gascogne - Languedoc

ROSÉ

Rosé de Savoie, 7€
Domaine Jean Vullien - Savoie

Cuvée Diane, Château pas du Cerf 8€
Côtes de Provence

Rosé Piscine, 14cl, 10€
servi dans un grand verre
avec des glaçons.
Côtes de Provence

CHAMPAGNE AU VERRE

12 cl

Coupe de Roger 15€
Desbordes Brut

Prosecco Spago Riondo 10€

Kir vin blanc 8€
Kir Royal 14€

Crèmes Cartron:
*Cassis, Cerise, Châtaigne,
Framboise, Fraise des bois,
Mûre, Myrtille, Pêche de
vignes*

Cocktails après Dîner 20 cl

Irish Coffee	10€
Expresso Martini	10€

Liqueurs 4 cl

Amaretto, Baileys, Cointreau, Get 27, Grand Marnier, Limoncello de Savoie,	9€
Grand Marnier Cuvée Centenaire	25€
Génépi Bio des Alpes	10€

Liqueurs des Pères Chartreux 4cl

Chartreuse VEP Verte La plus fine	33€
Chartreuse MOF La plus féminine	18€
Liqueur d'Elixir 1605 La Digestive	15€
Chartreuse Verte La Plus Célèbre	11€

Rhums 6 cl

Bacardi	8€
JM Blanc	9€
JM Ambré - Elevé sous-bois	11€
J.M - XO Réserve Spécial	26€
Zacapa 23 ans	20€
Zacapa Négra	23€



Téquila 6cl

San José 8€

Vodka 6cl

Smirnoff 8€
Grey Goose 13€

Gin 6cl

Gordon's London Dry Gin 8€

Bombay Sapphire London Dry Gin 11€

Tanqueray Ten 14€

WHISKY 4cl

Scotch Whisky

Clan Campbell 8€

Johnnie Walker, Black Label, 12 ans 10€

Scotch Single Malt

Arbdeg Islay, 10 ans 12€

Lagavulin Islay, 16 ans 16€

Glenmorangie, 12 ans 11€

Glenmorangie, The Original 13€

Glenmorangie, 18 ans 25€

Knockando Season, Master Réserve 12 ans 10€

Knockando Master Réserve, 21 ans 18€

Tennessee et Bourbon

Jack Daniel's 9€

Bulleit Bourbon, 10 ans 11€

Supplément soda 3€



EAUX DE VIE DE FRUITS 4cl

Framboises sauvages, 10€
Mirabelle
Maison Carton

Poire Williams 11€
Saint-Florian

Kirsch d'Alsace Berend 11€
artisannale

Veille prune 12€
Maison Carton



Cognac 4cl

Ménard Grande Fine Champagne VSOP 10€

Ménard Grande Fine Champagne XO 16€

Rémy Martin Fine Champagne VSOP 13€

Hennessy Original XO 45€

Armagnac 4cl

Bas Armagnac Château de Lacquy, 7 ans 10€

Bas Armagnac Château de Lacquy, 17 ans 16€

Calvados 4cl

Le père Jules L.Desfrieches, Pays d'Auge, 3 ans 10€

Le père Jules L.Desfrieches, Pays d'Auge, 10 ans 16€

Les Gourmandises Maison

*Nos Cookies Maison 150g

Croustillants, aux pépites de chocolats et éclats de fruits sec préparés par notre Chef Steve Casali, vous ne serez pas prêt de l'oublier..

4,50 euros



*Nos Glaces et Sorbets Maison

Nous vous proposons différentes saveurs :

Vanille, Chocolat, Caramel Beurre salé, Fruits rouges, Mangue-Passion, et Citron

Homemade ice-cream and water ices:

Vanilla, Chocolate, Salted caramel, Red fruits, Mango-Passion, Lemon

1 boule – 1 scoop 3 euros

2 boules – 2 scoops 5,50 euros

3 boules – 3 scoops 7 euros

Supplément chantilly 1,50 euro



Jus d'Orange Pressée

- 25 Cl d'orange pressé
- Quartier d'orange
- Glaçons

8.50 euros



Nos Petits Creux de la Journée

Selon nos disponibilités du jour,

Servis avec de la salade, vinaigrette et ses éclats de noix, le vrai Couteau Opinel de Savoie, et une panière de pain de la Boulangerie « Le Fournil de mon Père » du coin.

*Planche Charcuterie locale (3 sortes)

- Jambon cru de Pays
- Viande de grison
- Saucisson de Pays

15 euros



*Planche Fromage local (3 sortes)

- Tome de Savoie, Bauge, Tome de Brebis
- Reblochon de Savoie
- Bleu d'Albertville
- Tamié de Savoie
- Abondance de Savoie
- Brézain de Thônes

13 euros



*Planche Charcuterie et Fromage locaux (3 sortes de chaque)

- Jambon cru de Pays
- Jambon Blanc
- Viande de grison
- Saucisson de Pays

- Tome de Savoie, Bauge, Tome de Brebis
- Reblochon de Savoie
- Bleu d'Albertville
- Tamié de Savoie
- Abondance de Savoie
- Brézain de Thônes

22 euros



*Planche Saucisson local

9.50 euros





les Grillons

MAISON DE FAMILLE DEPUIS 1954



HÔTEL - RESTAURANT



HÔTEL LES GRILLONS

1199 Route d'Angon
74290 TALLOIRES

Tél. +33 (0)4 50 60 70 31
accueil@hotel-grillons.com

www.hotel-grillons.com