



les Grillons

MAISON DE FAMILLE DEPUIS 1954



HÔTEL - RESTAURANT

Carte Bar



NOS COCKTAILS SIGNATURE 12cl

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

SAINT GERMAIN SPRTIZ | 13€

Liqueur de Sureau, Prosecco, Perrier

AMARETTO SOUR | 11€

Amaretto, jus de citron pressé, sirop de sucre de canne



COCKTAILS CLASSIQUES 12cl

MOSCOW MULE | 12€

Vodka, Ginger beer, jus de citron jaune pressé

MOJITO | 12€

Bacardi, citron vert, menthe fraîche du jardin, sucre cassonade, Perrier

CAMPARI SPRITZ | 11€

Campari, Prosecco, Perrier

APÉROL SPRITZ | 11€

Apérol, Prosecco, Perrier

COCKTAILS

SANS ALCOOL

12cl

BORA BORA • 8 EUROS

Jus d'ananas, Ginger beer, sirop de grenadine et glaçons

APPLE PILAR • 8 EUROS

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

VIRGIN MOJITO • 7 EUROS

Citrons verts, menthe fraîche du jardin, sucre de cassonade, 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 (2 FRUITS)

ORANGE
CITRON JAUNE

JUS DE FRUITS PAGO

ORANGE
POMME
ABRICOT
ANANAS
FRAISE
MULTIFRUIT
TOMATE

SODAS

COCA COLA 33CL
COCA COLA 0 33CL
SCHWEPPES 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: a white teapot with a tea bag, several small white bowls containing different types of dried tea leaves, and a wooden spoon with more tea leaves.

Nos Thés

Vert Touareg aromatisé
à la menthe,
Earl Grey,
Ceylan O.P,

3,50€

Nos Infusions

Menthe - Tilleul - Verveine,
Camomille,
Verveine,
7ème Ciel
Vigne rouge

3,50€

A close-up image of a white coffee cup tilted, pouring dark coffee beans. Steam is rising from the beans, and some coffee beans are scattered on a surface in the foreground.

Boissons Chaudes

Expresso, Décaféiné	2,50€
Grand Café ou Décaféiné	3,50€
Double expresso	5€
Chocolat Chaud	5€
Cappuccino	5€
(grand café, lait, mousse de lait)	
Latte Macchiato	6€
(double café, lait, mousse de lait)	

Bières

PRESSION	25 cl	50 cl
Pression Pelforth	5€	9,50€
Panaché, Monaco	5€	9,50€
Picon bière	6€	10,50€

BOUTEILLE 33cl

Veyrat

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

Supplément sirop 1€



Apéritifs

Suze, Campari, Martini Blanc et Rouge, Pimm's	7€
Pastis 51 / Ricard	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€

Notre
Cave à
Vins

VIN AU VERRE 12 cl

ROUGE

Mondeuse, Domaine Jean Vullien Pic 6€

Saint Loup, Cuvée Jules, Mas de
l'Oncle 8€

BLANC

Cruet, Domaine de l'Idylle 5,50€

Saint Véran, Louis Jadot 8,50€

Moelleux de Savoie, Chignin 8€

Vendange d'Automne, Jean Vullien

ROSE

Rosé de Savoie, Jean Vullien 5,50€

Cuvée Diane, Château pas du
Cerf 8€

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

CHAMPAGNE AU VERRE

12 cl

Coupe de Roger 13€
Desbordes Brut

Prosecco Spago Riondo 9€

Kir Royal 13,50€

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



Cocktails après Dîner

Alexandra	10€
Irish Coffee	10€
Expresso Martini	10€

Liqueurs 4cl

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	25€
Chartreuse MOF La plus féminine	15€
Liqueur d'Elixir 1605 La Digestive	12€
Chartreuse Verte La Plus Célèbre	11€

Rhums 6 cl

Bacardi	8€
JM Blanc	8€
JM - Paille - <i>Elevé sous-bois</i>	10€
J.M - XO <i>Réserve Spécial</i>	26€
Zacapa 23	19€
Zacapa Négra	22€



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 10€

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€

Glenkinchie, 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€
Kirsch, Mirabelle,
Poire Williams

Vieille Prune 11€
Maison Cartron



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, 10 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€

*Nos Cookies Maison

Croustillants, aux pépites de chocolats et éclats de fruits sec préparés par notre Chef Steve Casali..

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 *

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

6 euros



Selon nos disponibilités du jour,

Servis avec de la salade et ses éclats de noix, vinaigrette, 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

21 euros



*Planche Saucisson local

9 euros





les Grillons

MAISON DE FAMILLE DEPUIS 1954



HÔTEL - RESTAURANT

