



*les Grillons*

MAISON DE FAMILLE DEPUIS 1954



HÔTEL - RESTAURANT



CARTE  
BAR

# Cocktails Signature

25 CL

## PORN STAR MARTINII | 15€ ♥

Vodka, sirop de vanille, purée et liqueur de la passion, servi avec un shooter de Champagne

## CHARTREUSEJAUNE | 15€

Chartreuse jaune, Gin, jus de citron jaune pressé, sirop de sucre de canne et Prosecco

## JUNE SPRITZ | 13€

Liqueur de pêche, Perrier, Prosecco

## AMARETTO SOUR | 14€ ♥

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

## GIN BASILIC | 13€ ♥

Gin, sirop de basilic, citron jaune, sirop de sucre de canne, Ginger Beer et feuilles de basilic

## ZOMBIE | 15€

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

## BAISER FRAMBOISE | 15€ ♥

Gin, liqueur de sureau St Germain, sirop de Framboise, jus de citron jaune pressé, Schweppes Tonic

# COCKTAILS

# CLASSIQUES

25cl

## SAINT GERMAIN SPRITZ | 14€

Liqueur de sureau, Prosecco, Perrier

## GIN FIZZ | 13€ ♥

Gin, jus de citron jaune pressé, sirop de sucre de canne et Perrier

## NEGRONI | 14€ ♥

Gin, Campari, Vermouth

## 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'orange

# Cocktails

**sans alcool 25cl**  
11€

## SOBER JAMAICAN MULE ♥

Sober Spirits Rhum 0%, jus de citron vert pressé, sirop d'agave et Ginger Beer

## SOBER VHENONCEAU

Sober Spirits Whisky 0%, jus de citron vert pressé, sirop d'agave et jus de pomme

## SOBER LONDON MULE

Sober Spirits Gin 0%, jus de citron vert pressé, sirop d'agave et Ginger Beer

## SOBER ITALIAN MULE ♥

Sober Spirits Amaretto 0%, jus de citron vert pressé, sirop d'agave et Ginger Beer

## SWEET ABRICOT ♥

Sober Spirits Whisky 0%, jus d'abricot, sirop de grenadine, jus de citron jaune pressé

# COCKTAILS

SANS ALCOOL  
25cl

## APPLE PILAR • 8 EUROS

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

## BORA BORA • 8 EUROS

Jus d'ananas, Ginger beer, sirop de grenadine

## VIRGIN MOJITO • 8 EUROS

Citron vert, menthe fraîche du jardin, sucre de canne, Perrier, glaçons

## ABRICOT GINGER • 7 EUROS

Jus d'abricot, Ginger beer, glaçons

## MOKA FRAPPÉ • 7 EUROS

Café, lait, glaçons



A collage of images related to tea: small white bowls containing various dried herbs, a glass teapot pouring tea into a 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

4,50€

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 beans.

## Boissons Chaudes

Espresso, Décaféiné 3,50€

Grand Café ou Décaféiné 4,00€

Double espresso 6,50€

Chocolat Chaud 5,50€

Cappuccino 6,00€  
grand café, lait, mousse de lait

Latte Macchiato 7,50€  
double café, lait, mousse de lait

# Bières

| <i>Pression</i>   | 25cl  | 50cl   |
|-------------------|-------|--------|
| Pression Pelforth | 6€    | 10.50€ |
| Panaché, Monaco   | 6€    | 10.50€ |
| Picon bière       | 6.50€ | 11€    |

*Bouteilles 33cl* 7.50€

- Rousse du Mont Blanc

*Brasserie Distillerie Veyrat Savoie*

- Blonde
- Blanche
- Ambrée
- IPA

Chouffe (sans alcool) 5 € 33 cl

Supplément sirop 1€

# Vin au verre

12 cl

## ROUGE

Mondeuse La Saint Jean, Domaine 7.50€

Jean Vullien - Savoie

Abracadabra, Le Chemin des Rêves 8.50€

Bio - Languedoc Roussillon

## BLANC

Cruet, Domaine de l'Idylle - Savoie 7€

Couvent Jacobon, Louis Jadot - 9€

Bourgogne

Moelleux, Armonia Gasconha, 8€

Côtes de Gascogne - Languedoc

## ROSE

Rosé de Savoie, Domaine Jean 7€

Vullien - Savoie

Clefs de Mille, Château de Mille, bio 8.5€

- Côtes de Provence

Rosé Piscine, 14cl, 11€

servi dans un grand verre avec des glaçons - Côtes de Provence



—  
CHAMPAGNE  
AU VERRE  
—

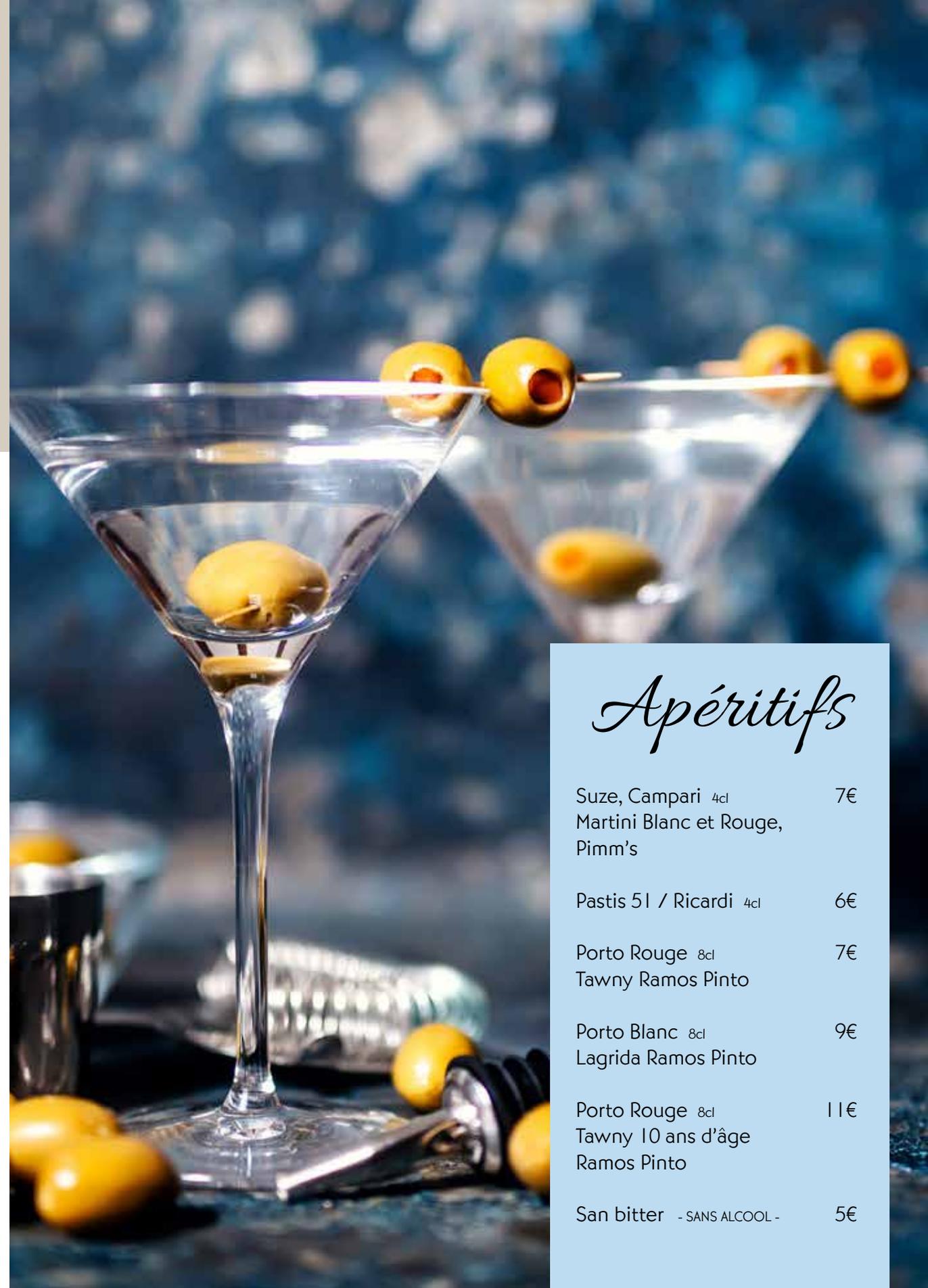
12cl

Coupe de Roger 15€  
Desbordes Brut

Prosecco Spago Riondo 11€

Kir vin blanc 8€  
Kir Royal 16€

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



*Apéritifs*

Suze, Campari 4cl 7€  
Martini Blanc et Rouge,  
Pimm's

Pastis 51 / Ricardi 4cl 6€

Porto Rouge 8cl 7€  
Tawny Ramos Pinto

Porto Blanc 8cl 9€  
Lagrida Ramos Pinto

Porto Rouge 8cl 11€  
Tawny 10 ans d'âge  
Ramos Pinto

San bitter - SANS ALCOOL - 5€

## Cocktails après Dîner 20 cl

|                  |     |
|------------------|-----|
| Irish Coffee     | 10€ |
| Expresso Martini | 10€ |

## Liqueurs 4 cl

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

## Liqueurs des Pères Chartreux 4cl

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

## Rhums 6 cl

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Bacardi                         | 8€  |
| JM Blanc                        | 9€  |
| Saint-Clément Ambré             | 11€ |
| J.M - XO <i>Réserve Spécial</i> | 26€ |
| Zacapa 23 ans                   | 20€ |
| Zacapa Négra                    | 23€ |



## *Tequila* 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, 10 ans 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, Mirabelle  
Maison Carton 10€

Poire Williams  
Saint-Florian 11€

Hirsch d'Alsace Berend  
artisannale 11€

Veille prune  
Maison Carton 12€



## 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€

## \*Nos Cookies Maison

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 3.50 euros  
2 boules – 2 scoops 6 euros  
3 boules – 3 scoops 7.50 euros

Supplément chantilly 1,50 euro



## \* Jus d'Orange Pressée\*

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

**9.50 euros**



Selon nos disponibilités du jour,

Servi 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**



# RAFRAÎCHISSEMENTS

## EAUX MINÉRALES

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Evian 50cl          | 5,50€ |
| Badoit 50cl         | 5,50€ |
| San Pellegrino 50cl | 5,50€ |
| Evian 1L            | 6,50€ |
| Badoit 1L           | 6,50€ |
| SAN Pellegrino 1L   | 6,50€ |
| Perrier 33cl        | 5€    |

## FRUITS PRESSÉS 7.50€ (3 fruits) 12cl

Orange  
Citron Jaune

## JUS DE FRUITS 5.50€ PAGO 20cl

Orange  
Pomme  
Abricot  
Ananas  
Fraise  
Multifruit  
Tomate

## SODAS 5.50€

Coca Cola 33cl  
Coca Cola 33cl  
Schweppes Tonic 33cl  
Lemonade plus : passion, citron vert, ginger  
thé vert 33cl  
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€ |
| Au lait nature         | 3,50€ |
| Supplément sirop       | 1€    |

