



les Grillons

MAISON DE FAMILLE DEPUIS 1954

★★★

HÔTEL - RESTAURANT



CARTE
BAR

COCKTAILS CLASSIQUES

ROSÉ PAMPLEMOUSSE 12cl | 6,00 €

Rosé de Provence, Cuvée Diane
Château Pas Du Cerf, Crème de Pamplemousse

KIR 12cl | 6,00 €

Crème au choix

CHARTREUSE VERTE 12cl | 12,00 €
SCHWEPES TONIC

NEGRONI 25cl | 14,00 €

Gin Gordons, Campari, Martini rouge

MOSCOW MULE 25cl | 13,00 €

Vodka Eristoff, Ginger beer, Citron jaune

MOJITO 25cl | 13,00 €

Bacardi, Citron Vert, Feuilles de Menthe fraîche du jardin,
Sucre de canne, Perrier

AMERICANO 25cl | 12,00 €

Campari, Martini Rouge, Perrier,
Trait de Noilly Prat 12,00€

BLOODY MARY 25cl | 13,00 €

Vodka Eristoff, Jus de Tomate, Citron jaune,
Assaisonnement

LES SPRITZ 25cl | 12,00 €

Aperol / Campari / Saint Germain /
Limoncello / Bellecour (Bitter-Amer)

Cocktails sans alcool 20cl

SOBER SPIRITS

8,00 €

SOBER JAMAICAN MULE

Sober Spirits Rhum 0%,
Jus de citron, Sirop d'agave, Ginger Beer

SOBER CHENONCEAU

Sober Spirits Whisky 0%,
Jus de citron, Sirop d'agave, Ginger Beer

SOBER LONDON MULE

Sober Spirits Gin 0%,
Jus de citron, Sirop d'agave, Ginger Beer

SOBER ITALIAN MULE,

Sober Spirits Amaretto 0%,
Jus de citron, Sirop d'agave, Ginger Beer

Cocktails fruités

SANS ALCOOL

et Moka frappé

APPLE PILAR 25cl • 8 €

Jus de Pomme, Feuilles de Menthe fraîches du Jardin,
Sucre de Canne, Ginger Beer

BORA BORA 25cl • 8 €

Jus d'Ananas, Ginger Beer,
Sirop de Grenadine

VIRGIN MOJITO 25cl • 8 €

Citron Vert, Feuilles de Menthe fraîche du Jardin,
Sucre de Canne, Perrier

MOKA FRAPPÉ 25cl • 7 €

Café, Lait, Glaçons

APÉRITIFS SANS ALCOOL 8cl • 5 €

Sober Spirits on the Rocks avec une tranche de citron :
Alternative au Rhum 0%, au Whisky 0%, à l'Amaretto 0%,
Mojito-Pina Colada-Punch 0%

San Bitter 10cl • 4 €

Apéritifs

Suze, Campari, Malibu 5cl 7€

Bellecour Bitter-Amer 5cl 7€

Martini Blanc et Rouge,
Noilly Prat, Pimm's 5cl 7€

Vermouth
Routin Chambéry 5cl 6€

Baileys 5cl 7€

Pastis 5l / Ricard 4cl 5€

Porto Rouge 8cl 7€
Tawny The One

Porto Blanc 8cl 8€
Lagrida Ramos Pinto



Vin au verre

12 cl

SUGGESTIONS

Rouge, Blanc ou Rosé 5,50€

ROUGE

Costières de Nîmes, Magnanîmes, 7,00€
Château Guiot, 2022

BLANC

Sancerre Blanc Grand Réserve, 6,50€
Henri Bourgeois

Pays D'OC, Vin Blanc Moelleux, 6,00€
Plaisir Coupable

ROSÉ

Château Pas du Cerf, 6,00€
Cuvée Diane

Rosé Piscine, 7,50€
Côtes de Provence 15cl

Servi dans un grand verre + glaçons

CHAMPAGNE PROSECCO

LA COUPE 12 cl

Coupe de Champagne Brut 12,00€

Roger Desbordes

Kir Royal 12,50€

Champagne Roger Desbordes
et Crème au choix

Prosecco 7,00€

Spago Riondo / Edouardo

Prosecco Royal 7,50€

Crème au choix

Crèmes Maison Cartron au choix :

*Cassis, Cerise, Châtaigne, Framboise,
Fraise des bois, Mûre, Myrtille,
Pêche de vignes.*

BIÈRES

<i>PRESSION</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
Pression Pelforth Blonde	5,00€	9,50€
Panaché, Monaco	5,00€	9,50€
Picon bière	5,50€	10,50€

BOUTEILLES 33cl

Brasserie Distillerie Veyrat Savoie Blonde / Blanche / Ambrée / IPA	7,00€
--	-------

Chouffe (sans alcool) 33cl	5,00€
----------------------------	-------

Supplément sirop	0,50€
------------------	-------

RAFRAÎCHISSEMENTS

EAUX MINÉRALES

50CL		1 LITRE	
Evian	4,00€	Evian	5,50€
Badoit	4,00€	Badoit	5,50€
San Pellegrino	4,00€	San Pellegrino	5,50€
Perrier 33cl	3,50€		
Evian 33cl	3,50€		

FRUITS PRESSÉS 12cl

Orange, Citron Jaune	4,50€
----------------------	-------

JUS DE FRUITS PAGO 20cl

Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Fraise, Multifruit, Tomate	5,00€
---	-------

SODAS

Lemonaid plus : passion, citron vert, ginger 33cl	5,50€
Coca Cola, Coca Cola zéro, 33cl	5,50€
Schweppes Tonic 25cl	5,00€
Orangina 25cl	5,00€
Limonade 25cl	5,00€
Ice Tea Pêche 25cl	5,00€
Ginger beer 20cl	5,00€

SIROPS BIGALLET BIO

Fraise, Framboise - Mûre, Myrtille, Grenadine,
Pêche, Menthe, Vanille, Orgeat, Citron, Verveine

A l'eau	3,00€
A l'eau minérale	4,00€
Diabolo - à la limonade	5,50€
Sirop au lait	3,50€

Verre de lait nature	3,00€
----------------------	-------



Téquila 5cl

San José 7€

Vodka 5cl

Eristoff pure grain 8€

Grey Goose 11€

Gin 5cl

Gordon's London Dry Gin 8€

Tanqueray Ten 10€

Bombay Sapphire London Dry Gin 11€

Hendrick's 13€

WHISKY 5cl

Scotch Whisky

Clan Campbell 7€

Johnnie Walker, Black Label, 12 ans 10€

Scotch Single Malt

Glenkinchie 12 ans 9€

Knockando Season, Master Réserve 12 ans 10€

Arbdeg Islay, 10 ans 13€

Glenmorangie, 10 ans 14€

Lagavulin Islay, distillé en 2001 16€

Glenmorangie, 18 ans 21€

Knockando Master Réserve, 21 ans 23€

Tennessee

Jack Daniel's 9€

Bourbon

Bulleit Bourbon, 10 ans 11€

Southern Comfort, Liqueur de Whisky 9€

Supplément soda 3€

Cocktails après dîner 20cl

Irish Coffee	10€
After Eight (Baileys, Get 27) 6cl	9€
Banana Ramma (Baileys, Pissang Ambon) 6cl	9€

Liqueurs 5cl de la Maison Cartron

Vanille, Mandarine, Curaçao Bleu, Châtaigne	6€
--	----

Liqueurs 5cl

Madame Sureau, Liqueur de fleur de Sureau	6€
Adriatico amaretto, Disaronno - amande, Kahlua - café, Liqueur de Rose	

Liqueurs 5cl des Pères Chartreux

Chartreuse VEP, Verte La plus fine	38€
Chartreuse MOF, La plus féminine	16€
Liqueur d'Elixir 1605, Favorise la digestion	13€
Chartreuse Verte, La Plus Célèbre	9€

Rhums 5cl

Bacardi	8€
JM Blanc	9€
Clément Ambré	11€
Diplomatico Reserva Exclusiva de Venezuela	10€
J.M - XO	12€
Zacapa 23 ans Solera Gran Reserva	18€





Cognac^{4cl}

Ménard Grande Fine Champagne VSOP, 1 ^{er} Cru de Cognac	10€
Ménard Grande Fine Champagne XO, 1 ^{er} Cru de Cognac	16€
Rémy Martin Cognac Fine Champagne VSOP	13€
Hennessy Original XO	39€

Armagnac^{4cl}

Bas Armagnac Château de Lacquy, 7 ans	9€
Bas Armagnac Château de Lacquy, 17 ans	15€

Calvados^{4cl}

Le Père Jules L. Desfrièches, Pays d'Auge, 3 ans	9€
Le Père Jules L. Desfrièches, Pays d'Auge, 10 ans	15€



EAUX DE VIE^{5cl}

DE LA MAISON CARTRON

Framboises sauvages, Mirabelle	9,00€
Poire Williams	10,00€
kirsch	10,00€
Veille prune	11,00€

DIGESTIFS^{5cl}

Amaretto, Baileys	8,00€
Marie Brizard	8,00€
Fernet Branca, favorise la digestion	7,00€
Soho Litchi, Pissang Ambon, Get 27	7,00€
Cointreau, Grand Marnier	9,00€
Grand Marnier Cuvée Centenaire	18,00€
Limoncello	8,00€
Génépi Bio des Alpes	8,00€
Sapinette	8,00€



Boissons Chaudes

Expresso, Ristretto,
Décaféiné 3,00€

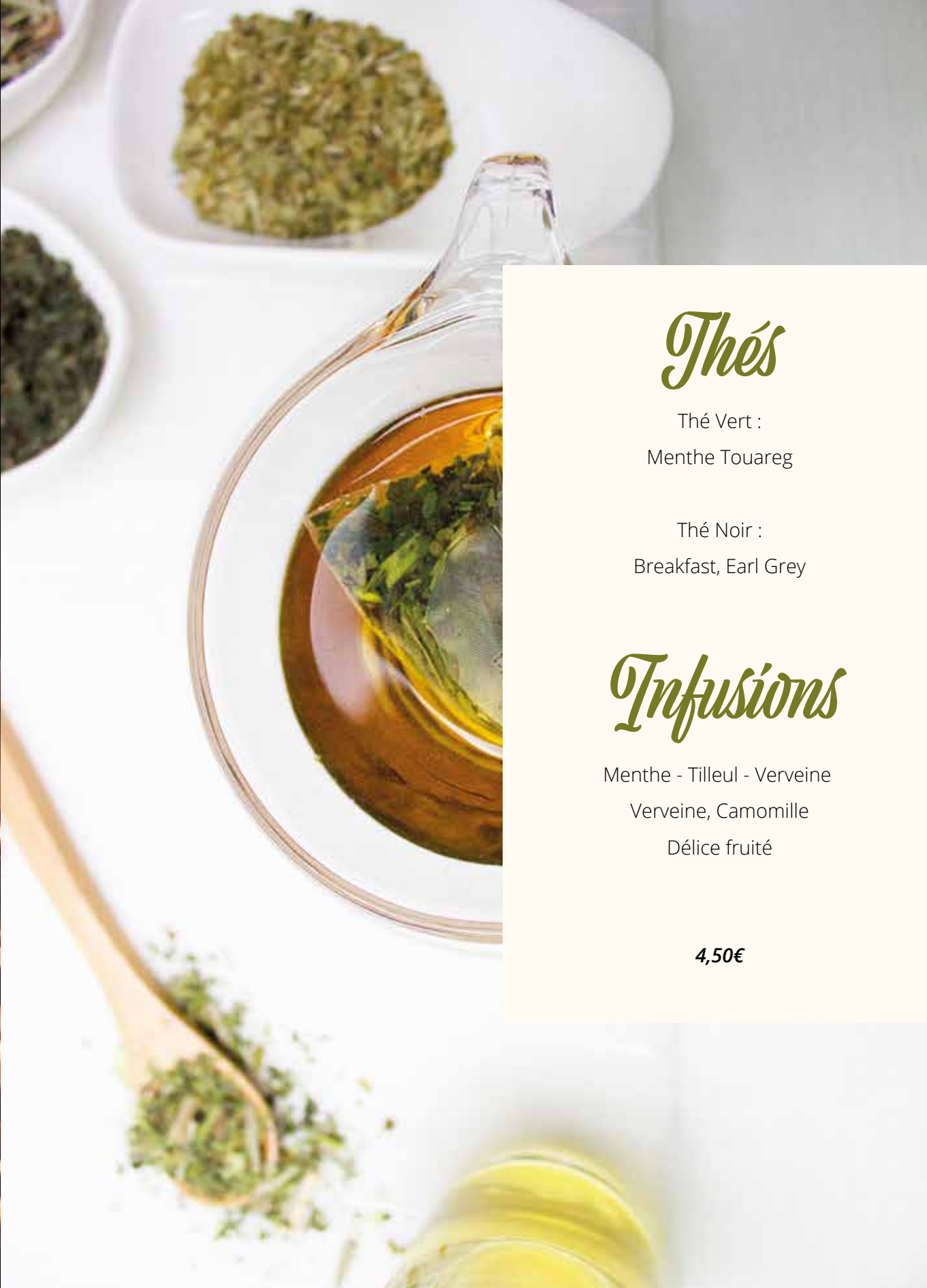
Grand Café ou Décaféiné 3,50€

Double expresso 5,50€

Chocolat Chaud 5,50€

Cappuccino 5,00€
grand café, lait, mousse de lait

Latte Macchiato 6,50€
double café, lait, mousse de lait



Thés

Thé Vert :
Menthe Touareg

Thé Noir :
Breakfast, Earl Grey

Infusions

Menthe - Tilleul - Verveine
Verveine, Camomille
Déllice fruité

4,50€

Les Gourmandises Maison

NOS MAXI COOKIES MAISON, 4,50€ ULTRA GOURMANDS

Croustillants, aux pépites de chocolats et éclats de fruits secs, préparés par notre Chef Steve Casali, Impossible d'y résister !



NOS GLACES 4,50€ 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 fruit, Mango-Passion, Lemon*

1 boule / 1 scoop	3,50€
2 boules / 2 scoops	6,00€
3 boules / 3 scoops	7,50€
Supplément chantilly	1,50€



JUS D'ORANGE PRESSÉ 8,50€

25cl d'orange pressé
Quartiers d'orange
Glaçons



Vos petits creux de la journée

Servi avec de la salade, vinaigrette et ses éclats de noix, l'authentique Couteau Opinel de Savoie et une panière de pain de la Boulangerie « Le Fournil de mon Père » de Talloires.

PLANCHE DE CHARCUTERIE LOCALE 16,00€ ET CONDIMENTS (3 SORTES)

- Jambon cru de Pays
- Viande de bœuf séchée
- Saucisson de Pays

PLANCHE DE FROMAGES LOCAUX 14,00€ ET CONDIMENTS (3 SORTES, SELON L'ARRIVAGE)

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

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET 22,00€ FROMAGES LOCAUX ET CONDIMENTS (3 SORTES DE CHAQUE, SELON L'ARRIVAGE)

- Jambon cru de Pays
- Jambon Blanc
- Viande de bœuf séchée
- Saucisson de Pays

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

PLANCHE DE SAUCISSON LOCAL 9.50€ ET CONDIMENTS





les Grillons

MAISON DE FAMILLE DEPUIS 1954

★ ★ ★

HÔTEL - RESTAURANT

1199 Route d'Angon
74290 TALLOIRES

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

www.hotel-grillons.com

