

**LE
ROY
BAR**

LES COCKTAILS SIGNATURES

SIGNATURE COCKTAILS

Piste Verte

24€

Vodka Fair Quinoa, Chartreuse Verte, purée de kiwi, menthe fraîche, jus de citron vert frais, limonade

Fair Quinoa Vodka, Chartreuse Verte, kiwi purée, fresh mint, fresh lime juice, lemonade

Piste Bleue

24€

Tequila Olmeca Altos infusée à la lavande et à la myrtille, Liqueur de violette, jus de citron vert frais, miel de Savoie

Lavender & blueberry infused tequila, Violet liqueur, fresh lime juice, Savoy honey

Piste Rouge

24€

Gin 4810 by Distillerie du Mont Blanc, Dolin Blanc, sirop de framboise et d'hibiscus maison, jus de citron frais, émulsifiant vegan

4810 Gin by Distillerie du Mont Blanc, Dolin Blanc, homemade raspberry and hibiscus syrup, fresh lemon juice, vegan foamer

Piste Noire

24€

Rhum Bacardi Carta Blanca infusé à la vanille et au charbon végétal, sirop de poire de Savoie maison, espuma de poire de Savoie, fève de tonka

Vanilla and charcoal-infused rum, homemade Savoy pear syrup, Savoy pear, tonka bean foam

Après-ski

29€

Grey Goose Poire, Purée Poire de Savoie, Champagne, paillettes d'or comestible

Grey Goose Poire, Savoy Pear Purée, Champagne, edible gold glitter

SNACKING

14H30 -18H00

Velouté ou potage du jour - 18€

Soup of the day

Planche de charcuteries de Savoie - 32€

Jambon sec 16 mois d'affinage, saucisson sec fumé, grison rosette de Savoie
*Savoie charcuterie platter, 16-month-aged dry-cured ham, smoked dry sausage,
Grison, Savoie Rosette*

Planche de fromages de Savoie - 26€

Beaufort AOP, Comté AOP, reblochon, Tome de Savoie
Savoie cheese platter : Beaufort AOC, Comté AOP, reblochon, Tome de Savoie

Simple bol de frites - 8€

Simple bowl of fries

Assiette de saumon fumé maison, crème aigrelette et blinis - 28€

Homemade smoked salmon plate, sour cream, and blinis

Salade César - 28€

Poulet et anchois, croûtons de pain, copeaux de parmesan, sauce César
Caesar salad, chicken and anchovies, croutons, parmesan shavings, Caesar dressing

Club sandwich au saumon fumé, frites - 28€

Smoked salmon club sandwich, fries

Club sandwich au poulet, frites - 26€

Chicken club sandwich, fries

Burger montagnard du Fitz Roy - 29 €

Pain brioché, bœuf, pancetta, Beaufort, compotée d'oignons
Montagnard Fitz Roy Burger, brioche bun, beef, pancetta, Beaufort, onion compote

-

Crêpes, servies avec chantilly

Sucre glace 6€, miel 7€, chocolat 8€

Crêpes, served with chantilly
Powdered sugar, honey, chocolate

Tarte aux pommes - 11€

Apple pie

Tarte aux myrtilles - 11€

Blueberry pie

Cookie à partager - 22€

Cookie to share

LES MOCKTAILS SIGNATURE

SIGNATURE MOCKTAILS

Alpin Mojito	15€
Menthe fraîche, purée de myrtilles, sirop de sureau, jus de citron vert frais, Alpic lemonade <i>Fresh mint, blueberry purée, elderflower syrup, lime juice, Alpic lemonade</i>	
Detox	15€
Agrumes pressés minute, eau gazeuse, poivre noir et miel de Savoie <i>Freshly squeezed citrus fruits, sparkling water, black pepper et Savoy honey</i>	
Innocent Negroni	18€
JNPR N°1, JNPR VERM, Martini Vibrazione infusé au rooibos <i>JNPR N°1, JNPR VERM, rooibos infused Martini Vibrazione</i>	
Seedlip Spice 94 & Pomelo	22€
Accompagné de baies de genièvre, pamplemousse séché, gingembre <i>With juniper berries, dried grapefruit, ginger</i>	
Vin Chaud	29€
Myrtilles, sirop de framboise & hibiscus maison, jus d'orange frais & jus de cranberry, vanille, cannelle fumée <i>Blueberries, cinnamon, homemade raspberry & hibiscus syrup, fresh orange juice & cranberry juice</i>	
Ginger Grog	29€
Gingembre, citron vert et miel <i>Ginger, lime, honey</i>	

COCKTAILS CHAUDS

Vin Chaud du Fitz	15€
Vin rouge, myrtille, hibiscus, agrumes, cannelle fumée, vanille <i>Red wine, hibiscus, citrus, smoked cinnamon, vanilla</i>	
Irish coffee	16€
Jameson's Whiskey, café, crème fouettée maison, noix de muscade <i>Jameson's Whiskey, coffee, homemade whipped cream, nutmeg</i>	
Lavender & Honey Hot Chocolate	16€
Vodka Fair Quinoa infusée à la lavande, miel de Savoie, chocolat chaud, crème fouettée à la lavande, guimauve <i>Lavender infused vodka, Savoy honey, hot chocolate, homemade lavender whipped cream, marshmallow</i>	
Ginger Grog	17€
Rhum Bacardi 8, jus de citron vert frais, gingembre, miel de Savoie <i>Rum, fresh lime juice, Savoy honey</i>	
Hazlenut Mocha	19€
Frangelico, café, lait, chocolat, crème fouettée maison, guimauve <i>Frangelico, coffee, chocolate, homemade whipped cream, marshmallow</i>	

GIN (4cl)

Servis avec tonic, served with tonic

SELECTION FRANCAISE - FRENCH SELECTION

Citadelle	20€
Citadelle No Mistake Old Tom Gin	22€
4810 Distillerie du Mont Blanc	22€
Generous Artisanal	27€

SELECTION BRITANNIQUE - BRITISH SELECTION

Bombay Sapphire	16€
Tanqueray 10	20€
Brockman's	22€

SELECTION ECOSSAISE - SCOTTISH COLLECTION

Hendrick's	20€
Hendrick's Grand Cabaret	22€
Hendrick's Orbium	24€

SELECTION ALLEMANDE - GERMAN SELECTION

Monkey 47	30€
Monkey 47 Sloe	32€

SELECTION JAPONAISE - JAPANESE COLLECTION

Roku	22€
Ki No Bi Tea	26€

SELECTION ESPAGNOLE - SPANISH COLLECTION

Mare	24€
------	-----

SELECTION ITALIENNE - ITALIAN COLLECTION

Malfy Rosa	24€
------------	-----

VINS AU VERRE GLASSES OF WINE

CHAMPAGNES (12cl)

Louis Roederer - Brut - Collection 245	27€
Rosé Grand Cru Extra Brut - Nicolas Maillart	24€

EFFERVESCENTS – SPARKLING WINE (12cl)

Crémant de Savoie Brut "Cuvée Prestige" - Philippe Grisard	15€
--	-----

VINS BLANCS – WHITE WINE (12cl)

IGP Allobroges - Verdesse - "Vice-Versa" - Philippe Grisard 2020	15€
Mâcon-Péronne - Domaine du Mont Épin 2022	12€
IGP Côtes de Gascogne - UBY 'N°4', moelleux	12€

VIN ROSÉ – ROSÉ WINE (12cl)

Château de Selle - 2023 - Domaines Ott.	16€
---	-----

VINS ROUGES – RED WINE (12cl)

Crozes-Hermitage 2022 - Graeme et Julie Bott	27€
Arbin - Mondeuse - "Avalanche" 2022 - Domaine Trosset	12€
Bourgogne "Pinot Noir" 2023 - Domaine des Gandines	14€

VODKAS (4cl)

Vodka Fair Quinoa	16€
Belvedere	20€
Grey Goose	20€
Grey Goose Poire	22€
<i>Supplement soft, Extra mixer</i>	5€

TEQUILA & MEZCAL (4cl)

Olmecca Altos	18€
Patron Silver	22€
Patron Reposado	22€
Patron Anejo	27€
Mezcal Sancosme	18€
<i>Supplement soft, Extra mixer</i>	5€

RUM & CACHAÇA (4cl)

SELECTION DE CUBA – CUBAN SELECTION

Bacardi Carta Blanca	14€
Bacardi Cuatro	14€
Bacardi Spiced	14€
Bacardi 8 years	16€
Bacardi Facundo Néo	28€

SELECTION DU GUATEMALA – GUATEMALAN COLLECTION

Botran 15	24€
Zacapa 23 Yrs	32€

SELECTION DE LA BARBADE – BAJAN SELECTION

Plantation 3 Stars	14€
Plantation O.F.T.D	18€

SELECTION DE COSTA RICA – COSTA RICAN SELECTION

Santa Teresa 1796	26€
-------------------	-----

SELECTION DU BRÉSIL – BRAZILIAN SELECTION

Cachaça Leblon	14€
<i>Supplement soft, Extra mixer</i>	5€

APERITIFS

Pastis des Alpes	7€
Ricard	7€
Suze	7€
Campari	8€
Dolin Blanc	8€
Dolin Red	8€
Martini Blanc	8€
Martini Rouge	8€
Martini Dry	8€
Chamberyrette	9€
Aperol	9€
Fernet Branca	10€
Pimm's	10€

DIGESTIFS & LIQUEURS

Génépi à l'ancienne	8€
Limoncello	8€
Get 27	9€
Get 31	9€
Baileys	10€
Amaretto Disaronno	10€
Cointreau	10€
Grand Marnier Cordon Rouge	10€
Maraschino Luxardo	10€
Chambord	12€
Liqueur de mandarine	14€
Chartreuse Jaune	16€
Chartreuse Verte	16€
St-Germain	16€
Eau-de-vie : Framboise, Mirabelle, Poire	9€

WHISKY

FRANCE

Fin de Partie - Maison Benjamin Kuentz	22€
4810 Distillerie du Mont Blanc	28€

BLENDED SCOTCH

Chivas Regal 12 Yrs	22€
Chivas Regal 18 Yrs	28€
Chivas Regal 25 Yrs	34€
J. Walker Black Label	22€
J. Walker Blue Label	60€

SINGLE MALT SCOTCH

Haig Club - Clubman	18€
The Glenlivet 18 Yrs	34€
Talisker 10 Yrs	34€
Lagavulin 16 Yrs	38€

IRLANDE

Jameson's	18€
RedBreast 12 Yrs	32€

USA

Bulleit Bourbon	16€
Jack Daniel's Old	18€
Maker's Mark	18€
Four Roses Bourbon	16€
Four Roses Small Batch	18€
Templeton Rye 4 Yrs	20€

JAPANESE

Nikka From the Barrel	27€
-----------------------	-----

COGNAC

ABK6 VSOP	25€
Hennessy VS	28€
Hennessy XO	88€

BIÈRES / BEERS

PRESSION - DRAFT

1664 Blonde	25cl - 6€
1664 Blonde	50cl - 10€
1664 Blanche	25cl - 7€
1664 Blanche	50cl - 11€
Supplément sirop	
<i>Extra syrup</i>	2€

BOUTEILLES - BOTTLES

La Blonde - Brasserie du Mont Blanc (33cl)	12€
<i>Gluten free</i>	
La Bleue - Brasserie du Mont Blanc (33cl)	12€
<i>Gluten free</i>	
La Verte - Brasserie du Mont Blanc (33cl)	12€
<i>Gluten free</i>	
IPA - Brasserie du Mont Blanc (33cl)	14€
<i>Gluten free</i>	

GIN & TONICS PREMIUM

PREMIUM GIN & TONICS

Gin 4810 by Brasserie du Mont Blanc & Pomelo	26€
Accompagné de Baies de genièvre, agrumes séchées & bleuets <i>With Juniper berries, dried citrus, cornflower</i>	
Hendrick's Grand Cabaret & Lime	26€
Accompagné de concombre, de pétales de rose & poivre rose <i>With cucumber, rose petals & black pepper</i>	
Monkey 47 sloe & Hibiscus Tonic	32€
<i>Hibiscus déshydraté, citrons déshydratés, poivre noir</i> <i>With Juniper berries, dehydrated hibiscus & dried lemon</i>	

LES SOFTS

SOFT DRINKS

LES SODAS

Coca-Cola (33cl)	7€
Coca-Cola Zéro (33cl)	7€
Fuzetea (25cl)	7€
Alpic Limonade (33cl)	7€
Perrier (33cl)	7€
Orangina (25cl)	7€
Classic Redbull, Redbull Sugarfree (25cl)	9€
Schweppes Selection (25cl) : Pomelo, Hibiscus, Lime	9€

LES EAUX / WATERS

Evian (33cl)	7€
Evian (75cl)	12€
Badoit (33cl)	7€
Badoit (75cl)	12€
Aquachiara Plate / Gazeuse (Flat / Sparkling)	5€
Bonneval Plate / Gazeuse (Flat / Sparkling) (33cl)	7€
Bonneval Plate / Gazeuse (Flat / Sparkling) (75cl)	12€

LES JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

Maison Bissardon	12€
Pomme, Orange, Poire, Myrtille, Clémentine, Framboise, Tomate, Carotte	
<i>Apple, Orange, Pear, Blueberry, Clementine, Raspberry, Tomato, Carrot</i>	
Jus Pressés à la minute	10€
Orange, Citron, Pamplemousse	
<i>Orange, Lemon, Grapefruit</i>	

SPIRITEUX SANS ALCOOL

NON ALCOHOLIC SPIRITS

Martini Vibrante

Bitter sans alcool, servi avec tonic
Non Alcoholic Bitters, served with tonic

16€

JNPR N°1

Gin sans alcool, servi avec tonic
Non Alcoholic Gin, served with tonic

19€

JNPR VERM

Vermouth sans alcool, servi avec tonic
Non Alcoholic Vermouth, served with tonic

19€

Seedlip Spice 94

Spiritueux sans alcool, servi avec tonic
Non Alcoholic Spirit, served with tonic

19€

BIÈRE SANS ALCOOL

NON ALCOHOLIC BEER

Peroni 0.0

Bière sans alcool
Non Alcoholic Beer

10€

LES BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

CAFÉTERIA

Espresso	4€
Allongé	4€
Cappuccino	6€
Double espresso	8€
Latte	9€
Chocolat chaud	10€
Café viennois	10€
Chocolat viennois	12€

THÉS & INFUSIONS “Collection T”

6€

NOIR

Philip’s Blend

Thé Noir

Bergamotte

Bergamot Black Tea

Scottish Breakfast

Darjeeling

VERT

Sencha Op Fuji Thé

Vert doux

Light green tea

Jasmin Impérial Thé

Vert au jasmin

Jasmin Green Tea

Balade à Marrackech

Thé Vert à la Menthe

Mint Green Tea

Ginseng Citron - Thé

Vert, Ginseng Rouge,

Citron

BLANC

Mistral Gagnant

-Thé Blanc,

Pamplemousse,

Framboise et

Fleurs - White

tea, Grapefruit,

Raspberry & Flowers

INFUSION

Camomille

Camomile

Verveine BIO

Organic Verbena

Au fond du jardin -

Fraise, Framboise,

Mûre, Souci, Rose

Strawberry,

Raspberry, Blackberry

Marigold & Rose

ROOIBOS

Un soir à Cape

Town BIO - Rooibos,
Orange & Eucalyptus

*Rooibos, Orange &
Eucalyptus*

DETOX

Mix Thé Noir, Thé

Vert & Rooibos

*Mix of Black Tea,
Green Tea & Rooibos*

LES FITZ'S SPRITZ

Génépi & Ginger Spritz Génépi, gingembre, Prosecco, Perrier	19€
Strawberry & Elderflower Spritz Chambéryzette, St Germain, Prosecco, Perrier	21€
Mandarine & Chocolate Spritz Liqueur de mandarine, bitter chocolat, Prosecco, Perrier <i>Mandarin liqueur, chocolate bitter, Prosecco, Perrier</i>	21€
Apérol Spritz Apérol, Prosecco, Perrier	18€
Campari Spritz Campari, Prosecco, Perrier	18€
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Perrier	18€
Chambord Spritz Chambord, Prosecco, Perrier	21€
Italicus Spritz Italicus, Prosecco, Perrier	23€
Hugo Spritz St Germain, Prosecco, Perrier, citron vert, menthe <i>St Germain, Prosecco, Perrier, lime, mint</i>	24€

APÉRITIFS À PARTAGER

APRÈS 18H

Foccacia moelleuse à la burrata, mortadelle et pistache - 18€
Soft foccacia with burrata, mortadella, and pistachio

Foccacia moelleuse au jambon de Savoie affiné 16 mois - 18€
Soft foccacia with 16-month-aged Savoie ham

Foccacia moelleuse à la crème de mascarpone truffée, copeaux de truffe fraîche - 24€
Soft foccacia with truffled mascarpone cream, fresh truffle shavings

Houmous, pesto de roquette et pignons de pin - 16€
Hummus, arugula pesto, and pine nuts

Croustillants de reblochon - 16€
Crispy reblochon cheese bites

Planchette de charcuteries de Savoie - 22€
Savoie charcuterie platter

Planchette de fromages de Savoie - 18€
Savoie cheese platter

Planche mixte fromages / charcuteries - 24€
Mixed cheese/charcuterie platter

