

LA CARTE DU BAR

*Jérémy Lapierre,
Kylian Guilmin, et Youri Greffe,
vous souhaitent une agréable navigation.*

A grignoter

Assiette de féra fumée du Léman

Filet de féra fumée à l'Albert 1^{er} 100 gr 18 €
Smoked Féra fish from lake Geneva

Les jambons

Jambon Hors d'âge de la maison Baud 100 gr 24 €
Hors d'âge ham from the house baud

Le foie gras

Terrine de foie gras de chez Dupérier servi en bocal et chutney du moment 130 gr 40 €
Dupérier "foie gras" terrine and moment chutney

Les filets de perches du Léman

En filets poêlés meunière 150 gr 17 €
Pike perch filets from lake Lake Geneva meunière

Les caviars

Caviar Oscietre boîte de 30 gr 105 €
Caviar Oscietre boîte de 50 gr 156 €
Servie avec blinis et crème
Accompanied with blinis and cream

Les fromages

25 €

Les Desserts

Brownie au chocolat noir maison 12 €
Homemade dark chocolate brownie

Tarte maison aux fruits de saison 12 €
Home Made fruit pie

**Les accompagnements ci-dessus vous sont proposés
de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 21h00, sauf le mercredi et le jeudi.**

The above selection is proposed daily
From 12.15am to 1.30 pm and from 7.15pm to 9.00 pm,
except on Wednesday and Thursday.

La suggestion de vins servis au verre

Les champagnes

| | | |
|-----------------------------------------------------|-----|------|
| Champagne Castelnau Extra Brut | N.M | 25 € |
| Champagne Alexandre Bonnet « Les Riceys » Brut Rosé | N.M | 28 € |
| Champagne Henri Giraud MV18 | N.M | 35 € |

Les vins blancs - White wines

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| Bourgogne - Saint-Aubin 1 ^{er} Cru « Le Charmois », Morey-Coffinet | 2022 | 29€ |
| Savoie - « Avant la Tempête », Camille & Matthieu Apffel | 2022 | 15 € |
| Savoie - Cruet, « Première Trace », Domaine Philippe Grisard | 2020 | 26 € |
| Corse - « YL », Patrimonio, Yves Leccia | 2022 | 18 € |
| Italie - « Conte della Vipera », Ombrie, Maison Antinori | 2022 | 19 € |
| Suisse - Petite Arvine, Henri Valloton | 2023 | 18 € |

Le vin rosé - Rosé wine

| | | |
|-----------------------------------------------|------|------|
| Côtes de Provence - VDP « Alone » Rosé | 2023 | 18 € |
|-----------------------------------------------|------|------|

Les vins rouges - Red wines

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------|------|------|
| Bourgogne - Monthelie « La Combe Danay », Domaine Hubert-Verdereau | 2022 | 23 € |
| Savoie - Quintessence de Mondeuse, Domaine des Orchis | 2020 | 18 € |
| Rhône - Saint-Joseph, Domaine du Mortier | 2022 | 17 € |
| Italie - Vallée d'Aoste, « Mayolet », Domaine Di Barro | 2023 | 16 € |
| Italie - Toscane, « Lino », Sangiovese, Domaine Fuori Mondo | 2016 | 26 € |

La selection Prestige

Les vins blancs - White wines

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| Loire - Muscadet « Gaïa », Domaine de Bellevue, Jérôme Bretaudeau | 2020 | 37 € |
| Bourgogne - Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru « La Maltroie », Domaine Delagrangé | 2020 | 52 € |
| Rhône - Hermitage, Domaine du Colombier | 2019 | 35 € |

Les vins rouges - Red wines

| | | |
|----------------------------------------------------|------|------|
| Vallée du Rhône - Côte-Rôtie, Domaine Jamet | 2011 | 55 € |
| Bordeaux - Pomerol, Château Belle Brise | 2015 | 65 € |

Les cocktails du Quartzbar

Les Créations de nos sommeliers

19 €

Alberto Mule - gin, Limoncello, Citron vert, Ginger beer
Kurt Welf (05-2018 à 05-2019)

L'isere à Chamonix- Gin, Chartreuse, Bière du mont blanc IPA
Véronika Hrba (12-2018 à 05-2020)

Aiguille Verte- Cardamome verte, Rhum, Jus de Citron jaune
Victor Odinot (05-2019 à 10-2019)

1903 - Gin, Jus d'ananas, Jus de citron vert, Ginger beer
Marion Lebars (12-2018 à 05-2021)

Bitter Up - Gin, Benedictine, Verveine, jus de citron, tonic, poivre de timut
Youri Greffe (Depuis 06-2020)

Golden Wind - Rhum, mandarine napoléon Jus d'ananas, Jus de passion, Poivre de timut
Kylian Guilmin (Depuis 12-2021)

Mont- Blanc - Jack Daniel's Fire, Amaretto, Frangelico, Lait
Jules Vaucher (12-2021 à 10-2023)

Le Trièves - Amaretto, Chartreuse verte, Gin xellent, Jus de citron
Jérémy Vial (04-2023 à 10-2023)

Les cocktails Lauréats du trophée étoiles et Mont-Blanc

Monk Spirit - Gin, Chartreuse verte, Jurançon, Poivre de Sichuan
Florent Granjon - 1^{er} édition

Belle époque - Gin, Chartreuse verte, Vermouth rouge, Lagavulin 16 ans
Mirko Passani - 2^{eme} édition

Les cocktails du Quartzbar

Le cocktail du jour 15 €

Les Classiques 17 €

Americano - Campari, Vermouth Italien, Eau Gazeuse

Bloody Mary - Vodka, Jus de Tomate, jus de citron, tabasco, poivre, sel de céleri

Daiquiri - Rhum blanc, Sirop de sucre de canne, Jus de citron vert

Dry martini - Gin, Vermouth blanc sec

Long Island Ice Tea - Gin, Rhum blanc, Tequila, vodka, Cointreau, Jus de citron, Cola

Manhattan - Rye whisky, Vermouth rouge, Angostura bitter

Negroni - Campari, Vermouth Italien, Gin

Sour - Bourbon, Jus de citron, Sucre blanc

Les Cocktails au Champagne 19 €

Albert Spritz - Apérol, Limonade, Jus de pamplemousse, Champagne

French 75 - Gin, Jus de citron jaune, Sirop de sure de canne, Champagne

Negroni Sbagliato - Campari, Vermouth Italien, Champagne

Un goût d'hiver

Vin chaud - Vin rouge, sucre de canne, cannelle, orange 15 €

Irish Cofee - Whisky, Sirop de sucre, Café, crème montée 17 €

Les sans alcool 9 €

Virgin Piña colada - jus d'ananas, crème de coco, sirop de vanille, jus de citron vert

Virgin Negroni - Seedleep, jus de pamplemousse, san pellegrino bitter

Mer de glace - Seedleep, jus de citron, sucre de canne

Topaze - Jus d'ananas, jus de passion, Jus de citron vert, sirop de vanille

Rubis - Jus de fraise, Jus de myrtille, jus de framboise

Les Boissons sans alcools

Les eaux minérales

Chateldon, Evian 75cl 7 €

Aqua Chiara Albert 1er, gazeuse ou plate 70cl 5 €

Evian, Badoit 50cl 5 €

Perrier 33cl 5 €

Soft drinks et sodas

Nectars et jus de fruits Bissardon 25cl 8 €

Orange pressée 6 €

Thé glacé maison 6 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl 5 €

Fever-Tree tonic, Fever-Tree ginger beer 20cl 5 €

Schweppes original mixer: original, ginger beer 5 €

San Pellegrino Bitter 10cl 5 €

Les apéritifs

7 cl 8 €

Campari

Lillet : blanc, rouge

Dolin : blanc, rouge

Chambéry : blanc, rouge

Martini : blanc, extra-dry, rouge

Noilly prat

Suze

Anisés

4 cl 8 €

Pastis Henri Bardouin

Pastis 51

Ricard

Porto

12 cl

Graham's Tawny 10 ans

18 €

Graham's Tawny 20 ans

24 €

Graham's Tawny 2012

Niepoort's blanc

Bières bouteilles

Sélection de bières de la brasserie du Mont-Blanc

33 cl 7 €

La blonde : Bière ronde, riche aux arômes florales et fruitées

La blanche : légère et rafraîchissante, offrant des notes acidulées d'agrumes

La Cristal IPA : Bière finement houblonnée possédant des notes de fleurs et d'agrumes.

La rousse : Ample aux arômes de caramel et de noisettes grillées,

1664 : Bière blonde française élaboré uniquement à partir de « strisselspalt »

25 cl 4 €

Heineken 0.0 : Bière Blonde houblonnée et rafraîchissante sans alcool

Les spiritueux

A base de plantes

Rhums

| | | |
|---------------------------------------------|------|------|
| | 4 cl | |
| Havana Club 3 ans (Cuba) | | 8 € |
| Havana Club 7 ans (Cuba) | | 12 € |
| Diplomatico – Reserva Exclusive (Venezuela) | | 18 € |
| Diplomatico 2005 (Venezuela) | | 35 € |
| JM 15 ans millésime 2002 (Martinique) | | 45 € |
| Ron Aldea Ambré Tradition (Iles Canaries) | | 30 € |
| Ron Aldea Blanc Single Cane (Iles Canaries) | | 22 € |

Tequila

| | | |
|--------------------|------|------|
| | 4 cl | |
| Silver Patron | | 14 € |
| Silver Patron Café | | 14 € |
| Volcan | | 23 € |
| Avion Silver | | 26 € |

A base de grain

Vodka

| | | |
|---------------------------------------|------|------|
| | 4 cl | 11 € |
| Elit Vodka (Russie) | | |
| Belvère (Pologne) | | |
| Absolut Elyx (Suède) | | |
| Grey Goose (France) | | |
| Vertical des pères Chartreux (France) | | |

Gin

| | | |
|------------------------------------------|------|------|
| | 4 cl | 11 € |
| Bombay sapphire | | |
| Hendrick's | | |
| Beefeater24 | | |
| Tanqueray-Ten | | |
| Plymouth | | |
| Altitude Gin de Chamonix (France) | | |
| Oli'Gin, Gin à l'olive, Manguin (France) | | |
| C'est Nous (France) | | |
| Gin Edelweiss Xellent (Suisse) | | |
| Akori Gin (Espagne) | | |
| Glacialis (Italie) | | |

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----|
| Supplément - Schweppes tonic premium mixer, Fever Tree tonic water,ginger beer, ginger ale, jus d'orange, eau gazeuse... | | 5 € |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----|

Whiskies

Whiskies Écossais

4 cl

Blends Écossais

| | |
|-------------------------------------------|------|
| Johnnie Walker Black Label 12 ans | 14 € |
| Johnnie Walker Red Label | 14 € |
| The Famous Grouse | 14 € |
| Johnnie Walker Blue Label Edition Limited | 39 € |

Single Malts

| | |
|-------------------------------|------|
| Cardhu 12 ans (Speyside) | 18 € |
| Aberlour 10 ans (Speyside) | 18 € |
| Glenfiddich 18 ans (Speyside) | 22 € |
| Lagavulin 16 ans (Islay) | 22 € |
| Laphroaig 10 ans (Islay) | 18 € |
| Oban 14 ans (Highland) | 22 € |

Whiskies Irlandais

| | |
|-----------|------|
| Haig Club | 16 € |
| Connemara | 21 € |

Whiskies Américains

| | |
|-------------------------------------|------|
| Bulleit, Rye | 14 € |
| Bulleit, Bourbon | 14 € |
| Maker's Mark, Bourbon | 14 € |
| Jack Daniels, Tennessee Whiskey | 14 € |
| Whistle Pig 10 ans, Vermont Whiskey | 22 € |

Whiskies Japonais

| | |
|-----------------------|------|
| Nikka From the Barrel | 20 € |
| Nikka Coffee | 22 € |

A base de vin

Cognac

| | | |
|------------------------------------------|------|------|
| | 4 cl | |
| Cognac Tesseron Lot 29 XO Exception | | 65 € |
| Cognac Tesseron Lot 53 XO Perfection | | 45 € |
| Cognac Hennessy XO | | 44 € |
| Cognac CF Xo Ragnaud Sabourin | | 39 € |
| Cognac Mil. 1989 Ragnaud Sabourin | | 35 € |
| Cognac Réserve Spéciale Ragnaud Sabourin | | 27 € |
| Dégustation de Cognac | 2 cl | |
| Tesseron Lot 29 XO et Tesseron Lot 53 XO | | 50 € |

Armagnac

| | | |
|------------------------------------------------------|------|------|
| | 4 cl | |
| Bas-Armagnac, Domaine Boingnières Folle Blanche 1986 | | 44 € |
| Bas-Armagnac, Domaine Boingnières Folle Blanche 1981 | | 64 € |
| Bas-Armagnac, Domaine Boingnières 1968 | | 82 € |

A base de cidre

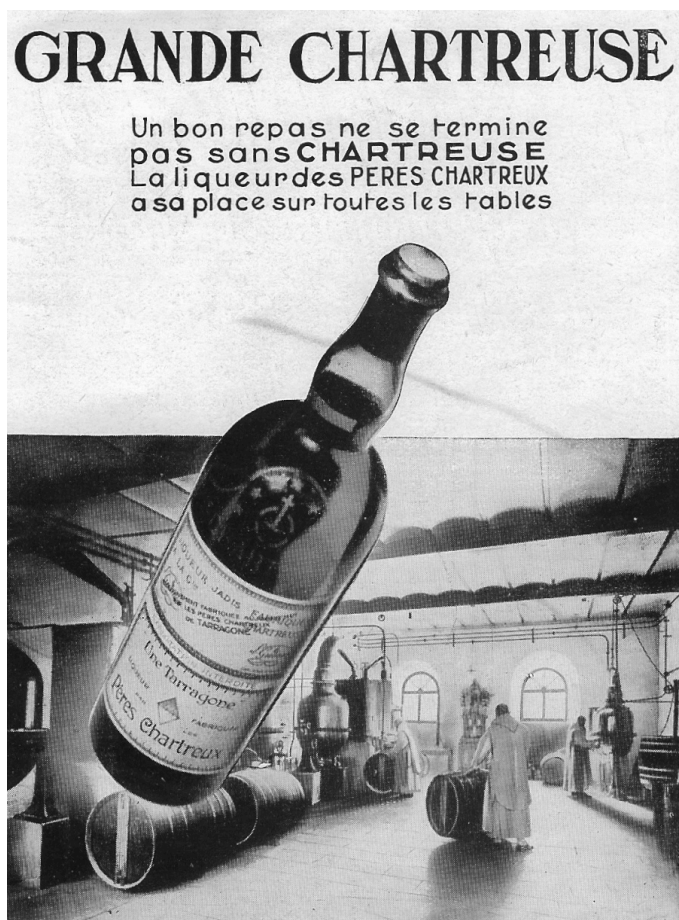
Calvados

| | | |
|-------------------------------------------------|------|------|
| | 4 cl | |
| Calvados Serge Desfrieches et Fils, 5 ans d'âge | | 18 € |
| Calvados Serge Desfrieches et Fils, Prestige | | 25 € |
| Calvados Domfrontais, Lemorton 6 ans | | 18 € |
| Calvados Domfrontais, Lemorton 20 ans | | 28 € |
| Calvados Domfrontais, Lemorton 1968 | | 49 € |

A base de fruit

| | | |
|-------------------------------------------------|------|-------|
| | 4 cl | |
| Eau de vie de poire William, Brana | | 19 € |
| Eau de vie de framboise, Brana | | 19 € |
| Eau de vie de vieille prune fût de chêne, Brana | | 19 € |
| Eau de vie de clémentine, Brana | | 26 € |
| Eau de vie de mirabelle, Massenez | | 14 € |
| Eau de vie de quetsche, Massenez | | 14 € |
| Eau de vie de mirabelle de Lorraine, Mélanie | | 19 € |
| Eau de vie de poire williams, Mélanie | | 14 € |
| Eau de vie de quetsche, Mélanie | | 14 € |
| Eau de vie de prune Reine-Claude, Mélanie | | 14 € |
| Abricot, Morand, AOP Valais | | 22 € |
| Eau de vie d'olive, Manguin | | 25 € |
| Eau de vie de Kirsch, J. Bertrand | | 18 € |
| Grappa de Cédric Flaction | | 15 € |
| Fine de Bourgogne Hors D'Age, Guy Roulot | | 18 € |
| Marc de Bourgogne, la Romanée Conti 1995 | | 350 € |

La Chartreuse



En 1903, les chartreux furent sommés de quitter leur monastère.

Les moines liquoristes choisirent la ville de Tarragone en Espagne pour poursuivre l'élaboration de leur précieuse et célèbre liqueur. En 1921 ils réintègrent la France en distillant jusqu'en 1929, à Marseille. Après une période à Fourvoirie interrompue par un éboulement, viendra le retour définitif des pères à la Grande Chartreuse en 1940 où l'élaboration se poursuit actuellement. En 1989, les Chartreux décident de fermer la distillerie de Tarragone pour ne garder qu'un lieu de production.

Depuis lors, les passionnés de Chartreuse collectionnent les bouteilles témoins de la période Tarragone, ces dernières ayant une patine, une complexité hors norme. La qualité des eaux de vie de vin utilisées pour les macérations en Espagne ont apporté une pureté allée à la recette identique des trois liquoristes.

Cette liqueur de tout temps appelée « Reine des Liqueurs » est la seule à se complexifier avec le temps, mûrissant même en bouteille, la verte met plus de temps à s'affiner, la jaune, plus douce se patine plus aisément, dégageant des arômes de réglisse, de miel et plantes. Elles sont ainsi des liqueurs à la fois de méditation et bien sûr digestives.

Notre sélections de Chartreuse

4 cl

| | |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| Liqueur digestive de Genépi des Pères Chartreux | 14 € |
| Liqueur du 9ème Centenaire des Pères Chartreux | 28 € |
| Chartreuse jaune Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France | 26 € |
| Chartreuse jaune Cuvée Reine des Liqueurs Edition Limitée 1440 bt | 35 € |
| Chartreuse jaune V.E.P Vieillessement Exceptionnellement Prolongé | 35 € |
| Chartreuse élixir 1605 | 30 € |
| Chartreuse verte V.E.P Vieillessement Exceptionnellement Prolongé | 32 € |

Nos Chartreuses de Tarragone

2 cl

| | |
|---------------------------------------------------|-------|
| Chartreuse Verte Tarragone 1972-1976 | 140 € |
| Chartreuse Verte Tarragone 1973-1985 | 140 € |
| Chartreuse Jaune Tarragone 1965-1969 «La Fabiola» | 140 € |

| | |
|-------------------------------------------|-------|
| La dégustation comparative de Chartreuses | 100 € |
|-------------------------------------------|-------|

Liqueurs

6 cl

| | |
|------------------------------|------|
| Gentiane des Pères Chartreux | 18 € |
| Liqueur Chambord | 12 € |
| Liqueur Saint-Germain | 12 € |
| Cointreau | 12 € |
| Grand Marnier Cordon rouge | 10 € |
| Mandarine Napoléon | 10 € |
| Cherry Peter Heering | 12 € |
| Frangelico | 14 € |
| Amaretto Disaronno | 15 € |
| Absinthe | 28 € |
| Bénédictine | 10 € |
| Fernet Branca | 13 € |
| Get 31, Get 27 | 15 € |
| Liqueur de cédrat, Mavela | 14 € |
| Limoncello, Arechi | 14 € |
| Ginfusions (rhubarbe) | 14 € |
| Baileys | 15 € |

Les boissons chaudes

Les thés

7 €

Temps d'infusions

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Thé vert Sencha Fukuyu «natural leaf » <i>Thé vert avec des notes végétales rafraîchissantes et une légère amertume</i> | 3 min |
| Thé vert à la menthe <i>Mélange de thé vert et de menthe, désaltérant et rafraîchissant</i> | 3 min |
| Thé vert jasmin <i>Végétal et fleuri. Un cru idéal pour s'initier au thé vert.</i> | 3 min |
| Rooibos ou « thé rouge » écorce d'arbuste d'Afrique du sud <i>Saveurs de pain d'épices, d'oranges amères et de cerises noires</i> | 4 min |
| Thé de Ceylan <i>Thé noir aux saveurs boisées idéal pour le petit-déjeuner avec du lait</i> | 4 min |
| Thé des Indes « Darjeeling » <i>Thé léger et délicat, aux notes fraîches intense. Idéal nature</i> | 4 min |
| Thé English Breakfast <i>Thé noir idéal pour commencer la journée, accompagné d'un nuage de lait</i> | 5 min |
| Thé Earl Grey supérieur pointes blanches <i>Notes dominantes d'agrumes</i> | 5 min |

Les infusions

7 €

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Verveine <i>Apaisante et digestive</i> | 5 min |
| Menthe <i>Favorise la digestion</i> | 5 min |
| Tilleul <i>Facilite le sommeil</i> | 5 min |
| Camomille <i>Vertus multiples dont l'apaisement des migraines</i> | 5 min |
| Bouton de roses d'orient <i>Riche en vitamine C</i> | 5 min |
| Infusion Samba <i>Fleur d'hibiscus, pétales de fleurs et fruits exotiques</i> | 5 min |

Le café

Café Bob-O-Link (Brésil, Torréfaction du Mont-Blanc)

Variété : Catuai rouge.

Il n'y a pas loin de 25 000 caféiers dans la ferme Rancho Dantas, la cueillette manuelle sélective est la norme.

Après avoir été cueillies et dépulpées, les cerises sont acheminées vers des patios couverts pour la première étape de séchage qui dure 3 jours.

Lorsque l'humidité des cerises est faible, elles se dirigent vers un deuxième patio couvert où elles sèchent jusqu'au bon taux d'humidité. Le processus de séchage dure entre 15 et 20 jours.