

LE Bar

CHALET BLANC
HOTEL & SPA

CÔTÉ BARISTA

+1€ SUPPLÉMENT CHANTILLY
Alternative lait végétal possible à la demande

LES CLASSIQUES

Expresso	2,50€
Décaféiné	2,50€
Allongé	2,70€
Double espresso	4,50€
Grand crème	4,70€

Arômes +1€

Vanille, Caramel, Spéculoos,
Noisette grillée, Pistache, Miel

LES SIGNATURES

Cappuccino	5€
Latte	6€
Latte Matcha	7€
Chocolat chaud	5€
Chocolat Myrtille	7€

Cacao classique ou blanc au choix

LES THÉS ET INFUSIONS

Thés Terre d'Oc:	5€
Blanc BIO/ Noir russe aux Agrumes / Noir Yunnan/ Rooibos / Noir English Breakfast/ Vert Menthe/ Vert Yuzu/ Vert Détox/Vert Minceur	
Tisanes Terre d'Oc:	5€
Verveine / Sommeil / Framboise, Fleur de Sureau et Amande	

SOFTS

Jus de fruits frais de saison maison	9€	London essence sodas 25cl	6€
Coca-cola, Coca cola zéro		Ginger beer, Tonic	
Cola des alpes, Limonade 33cl	5€	Bulle de ruche	6.5€
IceTea, Orangina 25cl		Sirops	3€
		Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche	
		Citron, Orgeat, Violette.	

LES EAUX

Aquachiar plate 75cl	4,20€
Aquachiar gazeuse 75cl	4,20€
Perrier 33cl	4€
Evian 1L	7€
San Pellegrino 1L	7€

MOCKTAILS

Détox

Pissenlit - Citron - Carotte - sirop de pomme verte

Le communard

Sirop de vin rouge - Limonade

Le pomme

Pomme - Sirop de cannelle - Citron

10€



LES TAPAS

Assiette de jambon Ibérique Cebo Campo plein air	
100gr	20€
200gr	40€
Saucisson des Hautes Alpes tranché	14€
Assiette de fromages des Hautes-Alpes	19€
Spécialités maison :	8€
Cajou, noisettes, amandes et cacahuètes épicées, olives vertes/noires à l'ail confit	



LES COCKTAILS CLASSIQUES

12€

Apérol Spritz	Apérol - Prosecco - Eau Gazeuse
Hugo Spritz	Saint Germain - Prosecco - Eau Gazeuse - Menthe
Gin Tonic	Gin - Tonic - Aromates
Pinacolada	Rhum - Ananas - Coco - Sucre - Citron
Mojito	Rhum - Citron - Sucre - Menthe - Eau Gazeuse
Cosmopolitain	Vodka - Cranberry - Citron - Triple Sec
Whisky Sour	Whisky - Sucre - Citron - Blanc d'Œuf
Amaretto Sour	Amaretto - Sucre - Citron - Blanc d'Œuf
Mimosa	Prosecco - Orange
Caïpirinha	Cachaça - Citron - Sucre



NOS CRÉATIONS

15€

Pamplemousse

Parfaite combinaison de fleurs exotiques et de gins élégants

Gin - Pamplemousse - Hibiscus

Découvrez un cocktail fumé aux aromates emblématiques de la Provence et aux aromes acidulés

Romarin

Cachaça - Citron Vert - Romarin

Alpish Coffee

Parfaite combinaison du savoir faire de la région et des arômes torréfiés des meilleurs cafés

Génépi - Café - Crème montée

Alliance des arômes des îles des caraïbes et de la force des meilleures liqueurs et spiritueux

**Punch
chocolat**

Rhum - Chocolat - Lait - Vanille

Le Myrtille

Après une belle journée, parfait pour se rafraichir avec un des fruits emblématiques de la région

Vodka - Myrtille - Cranberry - Miel - Citron

Tous nos jus de fruits, citron et sirop de sucre sont faits maison

Une alternative végan est proposée pour le blanc d'œuf



BIÈRES PRESSION



	25cl	50cl
Bud blonde	5.50€	10€

BIÈRES BOUTEILLE



33CL	
Blonde de Montgenèvre Chabeerton	
Triple de Montgenèvre Chabeerton	8€
IPA de Montgenèvre Chabeerton	
Blanche de Montgenèvre Chabeerton	

CIDRE

33CL	
Val de Rance Cidre Brut Breton	6€

L'UNIVERS CHARTREUSE 4cl



Verte	10€
Jaune	10€
Liqueur d'élixir	12€
<i>Issue d'un assemblage contrôlé</i>	
Cuvée du 9ème Centenaire	
<i>Créée en 1984 pour commémorer le 900ème anniversaire de la fondation de l'Ordre</i>	14€

DÉCOUVERTES 4cl

Liqueur des bois BIO de Mountain Spirit

Un produit Briançonnais qui vous dévoilera ses parfums fruits rouges, issus d'une cueillette de haute montagne.

10€

Liqueurs de la Maison Manguin (Lavande, Farigoule, Clémentine)

Une maison Provençale proposant un choix généreux de liqueurs élaborées avec rigueur et gourmandise.

12€

Expérimental de Christian Drouin

Un Calvados du Pays d'Auge de 17 ans qui a rencontré pendant 6 mois des vieux fûts de Cognac de chez Hine.

14€

Le Domfrontais de Christian Drouin

Un Calvados Domfrontais issu d'un terroir unique. Des sols granites et schistes qui offrent la plénitude de cette appellation.

14€

La Blanche de Christian Drouin

Une eau de vie de cidre, une double distillation. Élégance et rondeur à la clé.

14€

APÉRITIFS 4cl

<i>Pastis 51, Ricard</i>	5,5€
<i>Pastis BIO et LOCAL</i>	6€
<i>Campari</i>	6€
<i>Kir</i>	8€
<i>Martini Bianco, Rosato, Rosso</i>	8€

RHUM 4cl (Grog 12€)

<i>Plantation Pineapple</i>	12€
<i>Clairin Sajous</i>	13€
<i>Hampden 2016 "the younger"</i>	14€
<i>Prahya Gold</i>	14€
<i>Neisson Profil 107</i>	16€
<i>Pacto Navio</i>	16€
<i>Bumbu The Original</i>	13€

GIN 4cl *Servis avec tonic et garnitures adéquates*

<i>SOIF le Gin</i>	12€
<i>AndroGin by SOIF</i>	15€
<i>Oli'Gin by Manguin</i>	16€



LIQUEURS 6cl

<i>Get 27</i>	10€
<i>Baileys</i>	10€
<i>Liqueur de truffe noire BIO</i>	11€
<i>Montagnette</i>	10€

WHISKY 4cl

SCOTCH

<i>Aberlour 12ans</i>	12€
<i>Aberlour 16ans</i>	15€

IRISH WHISKEY

<i>Jameson</i>	10€
<i>Redbreast 12ans</i>	16€

BOURBON & RYE

<i>Woodford Reserve Bourbon</i>	12€
<i>Widow Jane Rye Mash</i>	13€
<i>Duke</i>	14€

COGNAC & ARMAGNAC 4cl

<i>Maison Gautier VS</i>	12€
<i>Baron Otard VSOP</i>	14€
<i>Martell XO</i>	16€

<i>Marquis de Montesquiou VS</i>	10€
<i>Marquis de Montesquiou Fine</i>	14€
<i>Chateau de Bordeneuve Hors d'Age</i>	16€

VODKA 4cl

<i>Absolut</i>	11€
<i>Beluga Noble Winter</i>	15€

AMERICA LATINA 4cl

<i>Mezcal Mahani</i>	10€
<i>Cimmaron Tequila Reposado</i>	12€

DIGESTIFS

<i>Calvados du Pays d'Auge</i>	9€
<i>Limoncello de Lachanèche BIO</i>	9€
<i>Génépi Briançonnais BIO</i>	10€
<i>Dame Yvonne Gentiane BIO</i>	10€
<i>Eau-de-vie de Poire Williams</i>	10€