

Beaumier
LES 3 VALLÉES
20 1850 M COURCHEVEL 1450 M



LE BAR
2022-2023

LES COCKTAILS

COCKTAILS

Caïpirinha - Cachaça, citron vert, cassonade <i>Cachaça, lime, brown sugar</i>	16 €
Negroni des Alpes – Gin 4810 bio <i>distillerie du Mont-Blanc</i> , Vermouth de Savoie, Bitter Orange	17 €
Spritz - Apérol, Prosecco, Perrier, Orange	17 €
Daïquiri – Rhum blanc, jus de citron vert, sucre de canne <i>White rum, lime, brown sugar</i>	16 €
La Nageuse – Lillet blanc, Schweppes, fleur d'ibiscus, citron vert <i>White Lillet, Schweppes, hibiscus flower, lime</i>	18 €
Dry Martini – Vermouth sec, Gin <i>Dry Vermouth, Gin</i>	17 €

TONICS

Mont Blanc Tonic – Gin 4810 bio <i>distillerie du Mont-Blanc</i> , Chartreuse verte, Schweppes tonic	20 €
Classic Gin Tonic – Gin Tanqueray, Schweppes tonic, Bitter orange	19 €
Lillet Tonic – Lillet Blanc, Schweppes tonic, Bitter orange	20 €

COCKTAILS CHAUDS

HOT COCKTAILS

Café Royal - Cognac, Café, Chantilly <i>Royal coffee – Cognac, coffee, whipped cream</i>	19 €
--	------

COCKTAILS SANS ALCOOL

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Exotique – Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine <i>Orange juice, pineapple juice, grenadine syrup</i>	15 €
Iceberg – Jus de citron, sirop de menthe, Schweppes tonic <i>Lemon juice, mint syrup, Schweppes tonic</i>	15 €

APÉRITIFS

Pastis	8 €
Martini rouge, blanc, extra dry	8 €
Campari	8 €
Apérol	8 €
Suze	8 €
Pimm's	8 €
Porto Offley Tawny (rouge)	12 €

BRASSEURS SAVOYARDS – 33cL

Alpic Blonde Bio, <i>pale lager</i> 5°	10 €
Alpic Blanche Bio, <i>pale ale</i> 5°	10 €
Alpic Ambrée Bio, <i>brown ale</i> 7°	10 €

DIGESTIF

Génépi à l'ancienne	14 €
Chartreuse verte	16 €
Chartreuse jaune	16 €
Bailey's	15 €
Cointreau	15 €
Liqueur Bénédicte	15 €
Grappa	15 €
Limoncello	14 €
Get 27	14 €
Get 31	14 €
Peppermint	10 €
Calvados	23 €

EAUX DE VIE

Prune St Florian	16 €
Mirabelle Bovin	16 €
Kirsh St Florian	16 €

RHUMS

Bacardi Reserve	20 €
Bacardi Oakheart SPICED	22 €
Rhum Havana club 7ans	22 €

VODKAS

Absolut	15 €
Zubrowska	14 €

TEQUILAS

San José	14 €
Camino Real	14 €

WHISKIES

Johnnie Walker Red Label	14 €
Ballantines	14 €
Jack Daniels	15 €
Bushmill's 10 ans	16 €
Cardhu 12 ans	18 €
Glenlivet French Oak 15 ans	20 €

BRANDY

Hennessy, Fine de Cognac	23 €
Remy Martin VSOP Cognac	26 €
Armagnac, Duc de Camilhac	20 €

BOISSONS SANS ALCOOL

NON ALCOHOLIC BEVERAGES

SODAS

25cL

Alpic Cola	8 €
Coca Cola 0	8 €
Perrier	8 €
Schweppes Indian Tonic	8 €
Schorle Bio (orange pétillant, <i>sparkling orange</i>)	9 €
Limonade Bio de la Brasserie Savoyarde	8 €
Alpic Fresh tea Bio	8 €
Red Bull	9 €

EAUX MINÉRALES, MINERAL WATER

Badoit / Evian (L)	8 €
Bonneval plate / gazeuse (L)	8 €
Badoit / Evian 33cL	5 €
Bonneval plate / gazeuse 50cL	6 €

JUS DE FRUITS BISSARDON BIO, FRUIT JUICES BISSARDON BIO

20cL

Pomme, Pomme-ramboise, Orange, Ananas, Fraise, Tomate <i>Apple, Apple-Raspberry, Orange, Pineapple, Strawberry, Tomato</i>	9 €
---	-----

SIROP MONINS, MONINS SYRUPS

Grenadine, menthe, citron, fraise, orgeat, pêche <i>Grenadine, mint, lemon, strawberry, orgeat, peach</i>	5 €
Diabolo <i>Sparkling lemonade with syrup</i>	9 €

BOISSONS CHAUDES, HOT DRINKS

Café Massaya BIO Selection

Espresso 6 €

Double espresso 10 €

Noisette, *macchiato* 8 €

Café au lait 9 €

Cappuccino 12 €

Café viennois, *coffee, milk, whipped cream* 15 €

Chocolat chaud, *Hot chocolate* 9 €

Chocolat viennois, *Hot chocolate, whipped cream* 15 €

Thé, infusions, *Tea, herbal tea* 7 €

SNACKING

De 12h à 19h, servi dans nos salons
From 12pm to 7pm, served in the lounge

Service en chambre avec un supplément de 8€
Service in-room with a 8€ supplement

Soupe de Monsieur Michaud (oignon ou potimarron) <i>Monsieur Michaud's soup (vegetables or onions)</i>	18 €
Carpaccio de boeuf (vinaigrette citronnée aux capres, parmesan) <i>Beef carpaccio lemon (French dressing with capers & parmesan)</i>	26 €
La terrine savoyarde de Lo Corti à partager (au Gènepi ou Beaufort) <i>Lo Corti Savoy pâté to share (Gènepi or Beaufort)</i>	25 €
La truite fumée, crème crue <i>Smoked trout, raw-cream</i>	26 €
Club sandwich (dinde ou jambon) et ses chips <i>Club sandwich (turkey or ham) and crisps</i>	26 €
Assiette savoyarde (assortiment de charcuterie et fromages de Savoie) <i>Savoy cured meat and cheese board</i>	29 €
Linguines carbonara façon savoyarde (lardons, oeufs, reblochon) <i>Linguini with Savoy carbonara sauce</i>	27 €
Penne à l'Arrabiata <i>Penne with Arrabiata sauce</i>	27 €
Risotto crémeux aux champignons <i>Mushroom risotto</i>	28 €
Salade César Avec supplément aiguillettes de poulet pané au Corn Flakes ou truite fumée <i>Caesar salad</i> <i>Chicken with Corn Flakes or smoked trout supplement</i>	23 € Supp 8 €
Entrecôte de boeuf Simmental 300g, frites et salade Sauce au poivre ou aux champignons au choix <i>Simmental Beef Entrecote 300g, fries and salad</i> <i>Pepper or mushroom sauce of your choice</i>	36 € Supp 4 €
La potée Savoyarde (palette de porc, diots de Savoie, poitrine fumée, légumes) « Potée Savoyarde » (<i>pork palette, Savoy diots, smoked bacon, vegetables</i>)	33 €
Mousse au chocolat « maison », chantilly <i>Homemade chocolate mousse, whipped cream</i>	15 €
Tiramisu au chocolat et spéculoos <i>Chocolate tiramisu and speculoos</i>	15 €
Tarte tatin et sa boule de glace <i>Tarte tatin and a scoop of ice cream</i>	15 €

Le restaurant est ouvert de 19h00 à 21h00
The restaurant is open from 7:00 to 9:00 pm

Prix net en euros taxes et service compris / *Prices in euros, taxes and service included*
Une liste des allergènes est disponible sur demande / *A list of allergens is available upon request*
Nos viandes proviennent de France / *All our meat is of French origin*
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération /
Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation

