

LE
ROY
BAR

UN PEU D'HISTOIRE...

Les années 1950 représentent un âge d'or pour l'alpinisme français.

C'est en 1952 qu'une équipe d'alpinistes français se lancent dans l'ascension du Mont Fitz Roy en Patagonie.

Ils seront les premiers à accomplir l'ascension de celui-ci en atteignant son sommet à 3405m d'altitude.



A LITTLE HISTORY...

The 1950s represented a golden age for French mountaineering.

It was in 1952 that a team of French mountaineers embarked on the ascent of Mount Fitz Roy in Patagonia.

They will be the first to accomplish the ascent of it by reaching its summit at 3405m altitude.



LES SOFTS

SOFT DRINKS

LES SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)	8€
Orangina, Fuze Tea (25cl)	8€
Limonade Alpic (33cl)	8€
Schweppes Selection (20cl): Premium Original, Ginger Beer, Ginger Ale, Matcha, Pink Pepper, Hibiscus	8€
Moutain Spring (20cl): Ginger Lemongrass, Rosemary, Tonic Zero	8€
Redbull (25cl)	9€

LES EAUX

Perrier, Evian (33cl)	6€
Badoit (1L)	8€
Evian (1L)	8€

LES JUS DE FRUITS

Jus pressés: Orange, Citron, Pamplemousse	9€
Jean-Louis Bissardon (25cl): Ananas, Pomme-Coing, Framboise, Pêche de Vigne, Tomate, Carotte	9€

LES BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

CAFETERIA

Espresso, décaféiné	5€
Allongé, noisette	5€
Double espresso	8€
Cappuccino, Café crème	9€
Chocolat chaud	9€
Chocolat viennois	10€

THES & INFUSIONS

Noir: Earl Grey, Breakfast, Darjeeling, Fruits rouges	8€
Vert: Menthe, Sencha, Jasmin	8€
Infusions: Camomille BIO, Tilleul, Verveine, Detox	8€

LE SNACKING (14h30-18h)

SNACKING MENU (2:30pm-6pm)

Croque-jambon et Beaufort, salade verte <i>Croque-ham and Beaufort cheese, green salad</i>	25€
Assiette de frites maison <i>Homemade french fries</i>	8€
Planche de charcuteries « Maison Rullier » et condiments <i>Cured meats plate</i>	24€
Planche de fromages « La Cave d’Affinage de Savoie » <i>Cheeses plate</i>	24€
Salade de crudités <i>Crudities salad</i>	17€
Soupe ou velouté du jour <i>Soup of the day</i>	14€
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	12€
Riz au lait et toppings <i>Rice pudding with toppings</i>	14€

L'APERITIF (18h30-20h)

THE APERITIF (6:30pm-8pm)

Pressé de foie gras, chutney de fruits <i>Homemade foie gras and fruits chutney</i>	16€
Diot séché et fumé de la Maison Rullier <i>Traditional dried and smoked sausage from Maison Rullier</i>	19€
Planche de charcuteries <i>Cured meats plate</i>	24€
Planche de fromages <i>Cheeses plate</i>	24€
Terrine de Savoie au Beaufort <i>Terrine from Savoie with Beaufort</i>	16€

LES CHAMPAGNES A LA COUPE (12cl)

CHAMPAGNES BY THE GLASS

Laurent Perrier La Cuvée NM	25€
Nicolas Maillart Rosé Grand Cru NM	27€

LES VINS AU VERRE (15cl)

WINES BY THE GLASS

VINS BLANCS

Savoie – Apremont 2020 – Domaine Blard	10€
Bourgogne - Chablis 2018 – Domaine Jean-Marc Brocard	13€
Loire – Pouilly Fumé 2020 Cuvée Mademoiselle de T – Domaine Château de Tracy	12€
Savoie – VDF Roussanne 2019 Cuvée Au Nom du Père – Domaine Vignes de la Passion	13€
Sud Ouest – Pacherenc Du Vic Bilh Doux Torus – Domaine Alain Brumont	14€

VIN ROSE

Provence – Coteaux D'Aix En Provence 2020 – Château Lacoste	12€
--	-----

VINS ROUGES

Savoie – Vin de Savoie Arbin 2019 Cuvée Hors Piste – Domaine Fabien Trosset	13€
Bourgogne – Pinot Noir 2019 – Domaine Briday	12€
Rhône – Crozes Hermitage 2019 Les Entrecoeurs – Domaine Mucyn	15€
Loire – Saumur 2018 Cuvée Coq'licot – Domaine Robert et Marcel	10€
Bordeaux – Lussac Saint Emilion 2016 – Château Barbe Blanche	16€

TEQUILA, CACHACA, MEZCAL (4cl)

El Jimador Reposado	15€
Patron Silver	19€
Patron Reposado	20€
Cachaca Leblon	15€
Mezcal Del Maguey Vida	18€
Illegual Mezcal Joven	20€

BRANDIES (4cl)

Cognac Baron Otard VS	12€
Hennessy Fine de Cognac	14€
Hennessy XO	52€
Calvados Busnel VSOP	12€
Armagnac Château de Bordeneuve VSOP	12€
Armagnac Duc de Camhillac	12€

DIGESTIFS & LIQUEURS (4cl)

Eaux de vie: Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Prune	10€
Bénédictine	9€
Italicus Bermagotto	14€
Chartreuse Jaune, Verte	12€
Génépi à l'ancienne	9€
Fair Café	10€
Bailey's	10€
Get 27, Get 31	10€
Pimm's	12€
Amaretto Disaronno	10€
Limoncello	10€
Grappa	11€

LES COCKTAILS SIGNATURES

19€

SIGNATURE COCKTAILS

Le Fitz Roy

Génépi à l'ancienne, Citron jaune, Cointreau,
Blanc d'œuf, Perrier

Mountain Negroni

Bombay Sapphire, Suze, Vermouth Blanc des Alpes,
Génépi à l'ancienne

Peak Mule

Absolut, Chartreuse Verte, Citron jaune, Ginger Beer

Snow Lady

Bombay Sapphire, Liqueur de Sapin, Citron jaune,
Blanc d'œuf, Sirop de sucre

1952

Cognac Baron Otard VS, Café, Frangelico,
Sirop de Vanille, Sel

Rosa de Nieve

Tequila El Jimador Reposado, Jus de Pamplemousse,
Liqueur de Sapin, Schweppes Selection Original

Freezing Manhattan

Bulleit Bourbon, Vermouth Rouge des Alpes,
Crème de Châtaignes, Bitter Vanille

Amandine Sour

Amaretto Disaronno, Jus de Poire, Sirop de Sucre,
Citron jaune, Blanc d'œuf

Fitz and Famous

Grey Goose Poire, Citron jaune, Aperol,
Chartreuse Verte, Absinthe

Fumée du Soir

Mezcal, Sirop d'Agave, Purée de Myrtilles,
Citron vert, Citron jaune

LES MOCKTAILS

MOCKTAILS

Diet Mule

12€

Jus de carotte, Gingembre, Schweppes Selection Ginger Beer

Vir-Gin Tonic

16€

Gin Seedlip sans alcool, Schweppes Selection Original

LES COCKTAILS CHAUDS

HOT COCKTAILS

French coffee

16€

Cognac Baron Otard V.S., sirop de sucre, café,
crème fouettée

Irish coffee

15€

Whisky Jameson Premium, sirop de sucre, café,
crème fouettée

Green coffee

15€

Chartreuse Verte, sirop de sucre, café,
crème fouettée

Vin chaud rouge

14€

Vin rouge, vermouth rouge, rhum, Cointreau, épices

LES SPIRITUEUX

SPIRITS

APERITIFS (6cl)

Pastis des Alpes (2cl)	6€
Vermouth des Alpes (Blanc, Rouge ou Dry)	7€
Suze, Noilly Prat	7€
Aperol, Campari, Lillet (Blanc, Rouge ou Rosé)	9€
Porto Offley Towny	10€

VODKAS (4cl)

Ketel One	15€
Fair Quinoa	16€
Grey Goose Original, Grey Goose Poire	20€
Belvedere	24€
Le Philtre	26€

WHISKIES (4cl)

Jameson Premium	14€
Johnny Walker Black Label	17€
Jack Daniel's Old n°7	15€
Bulleit Bourbon, Bulleit Rye, Buffalo Trace	16€
Lagavullin 16ans, Miyagikyo Single Malt	28€
Togouchi Blended Premium, Laphroaig 10 Ans	22€
Redbreast 12 ans, Balvenie 12 Ans Doublewood	24€
Haig Club Clubman	16€
Templeton Rye 4 ans	20€
Dalmore 12 ans	40€
Dalwhinnie 15 ans	25€

RHUMS (4cl)

Bacardi Ocho, Plantation OFTD, Plantation Pineapple	16€
Diplomatico Reserva, Botran 15 Ans	16€
Zacapa 23	24€
Bacardi Oakheart, Bacardi Carta Negra	14€
Bacardi 10 ans	28€
Bacardi Facundo Neo	24€
Dictadore 20 ans	18€
Plantation XO 20th Anniversary	22€
Kraken	14€

LES BIERES

BEERS

PRESSION / DRAFT

1664 (25cl)	6€
1664 (50cl)	12€
Grimbergen (25cl)	7€
Grimbergen (50cl)	14€

BOUTEILLES / BOTTLED

Blonde du Mont-Blanc (33cl)	11€
Blanche du Mont-Blanc (33cl)	11€
Cristal I.P.A du Mont-Blanc (33cl)	14€

LES GINS & TONICS

GINS & TONICS

Bombay Sapphire	17€
<i>Citron jaune, bitter coriandre, Schweppes Selection Original</i>	

Star Of Bombay	18€
<i>Zeste d'orange, Thym, Schweppes Selection Hibiscus</i>	

Tanqueray Ten	20€
<i>Pamplemousse, Romarin, Schweppes Selection Pink Pepper</i>	

Hendrick's	19€
<i>Concombre, Bitter Cardamome, Schweppes Selection Matcha</i>	

Gin Mare	19€
<i>Basilic, Romarin, Schweppes Selection Original</i>	

Monkey 47	25€
<i>Orange, Citron vert, Baies roses, Schweppes Selection Pink Pepper</i>	

Fair Juniper Gin	22€
<i>Citron jaune, Citron vert, Bitter Cardamome, Schweppes Selection Original</i>	