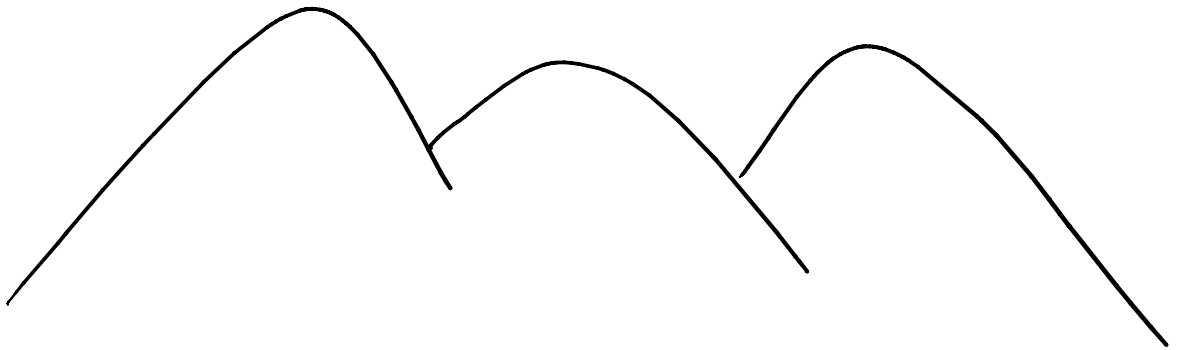


Le Coucou

MÉRIBEL



Le Bar
Des Pistes



Cocktails Créations

Les Saveurs d'hiver - *Wintery Flavours*

28 €

COUCOU MULE

25 cl

Vodka Guillotine infusée à la clémentine – Sauge – Gingembre – Citron vert – Eau pétillante
Clementine infused Guillotine vodka – Sage – Ginger – Lime – Soda water

BLOODY ORANGE

15 cl

Tequila reposado infusée au thym – Apérol – Orange sanguine – Citron – Tincture de piment
Thyme infused reposado tequila – Apérol – Blood orange – Lemon – Chili tincture

COLLINS DES ALPES

25 cl

Gin The Botanist – Génépi – Cordial de citron – Soda à la camomille et au miel
The Botanist gin – Génépi – Lemon cordial – Chamomille and honey soda

DOUBEURRE SOUR

20 cl

Bourbon infusé au butternut – Orange – Citron – Vergeoise – Bitters à la noix
Butternut infused bourbon – Orange – Lemon – Vergeoise – Black walnut bitters

Les Exotiques à la montagne - *Tropics in the mountains*

28 €

POPSTAR

15 cl

Vodka Guillotine infusée à la vanille – Fruit de la passion – Mandarine –
Thé Chaï – Petit lait – Citron et citron vert – Champagne Taittinger
*Vanilla infused Guillotine vodka – Passionfruit – Mandarine –
Chai tea – Clarified milk – Lemon and lime – Taittinger Champagne*

I SCREAM COLADA

25 cl

Rhum ambré infusé au gruë de cacao – Bourbon infusé au café –
Glace coco – Sirop d'érable – Ananas – Citron
*Cocoa nibs infused golden rum – Coffee infused bourbon –
Coconut ice cream – Maple syrup – Pineapple – Lemon*

MELLOW DAÏQUIRI

20 cl

Rhum blanc – Chartreuse jaune – Falernum – Banane – Citron vert
White Rum – Yellow Chartreuse – Falernum – Banana – Lime

WHISKY TIKI

20 cl

Whisky infusé à la cannelle – 30&40 Double jus – Orgeat – Poire Williams – Citron vert
Cinnamon infused whisky – 30&40 Double jus – Orgeat – Williams pear – Lime

Les Gourmandises - *Delicacies*

28 €

PEANUT BUTTER & JELLY TIME

20 cl

Bourbon infusé au beurre de cacahouète – Confiture de framboise
– Citron – Espuma de brioche toastée
*Peanut butter infused bourbon – Raspberry jam –
Lemon – Toasted brioche foam*

YUMMY NEGRONI

12 cl

Gin infusé au chocolat blanc – Campari infusé à la fraise
– Cocchi Storico Vermouth di Torino
*White chocolate infused gin – Strawberry infused Campari
– Cocchi Storico Vermouth di Torino*

CHESNUT & CREAM

20 cl

Vodka Guillotine infusée à la vanille – Yaourt – Crème de marron – Bitters à la cardamome
Vanilla infused Guillotine vodka – Yoghurt – Chestnut cream – Cardamom bitters

BERRY FLAKES

15 cl

Gin et Sloe Gin Monkey 47 – Myrtille – Thé Earl Grey –
Cornflakes – Petit lait – Citron et citron vert – Champagne rosé
*Monkey 47 gin and sloe gin – Blueberry – Earl Grey tea –
Cornflakes – Clarified milk – Lemon and lime – Champagne rosé*

Cocktails Classiques

24 € — *Champagne* 26 €

A votre demande, notre barman se fera un plaisir de préparer votre cocktail préféré.
On request, our Barman will be pleased to prepare the cocktail of your choice.

Les Houblonnés - *The Hoppies*

33 cl — 18 €

GINGER BREW

Gin – Gingembre – Citron – Bière Blonde
Gin – Ginger – Lemon – Draft lager

SPICY POMME

Liqueur de pomme infusée au piment d'Espelette – Pomme – Verjus – Miel – Pale Ale
Espelette pepper infused apple liqueur – Apple – Verjuice – Honey – Pale Ale

IPALICUS

Italicus infusé à la vanille – Poire Williams – Citron vert – Bière IPA
Vanilla infused Italicus – Williams Pear – Lime – IPA

PINK PICK

Liqueur de framboise – Infusion au Yuzu – Chocolat blanc – Bière blanche
Raspberry liqueur – Yuzu infusion – White chocolate – White beer

Vin Chaud

20 cl — 18 €

Vin rouge ou blanc – Vermouth rouge ou blanche – Sucre – Mélange d'épices et d'agrumes
Red or white wine – Red or white vermouth – Sugar – Mixed spices and citruses

Les Softies & Healthies

25 cl — 18 €

GRENADE BLUSH

Thé Earl Grey – Grenade – Cordial de framboise – Fruit de la passion – Citron
Earl Grey tea – Grenade – Raspberry cordial – Passion fruit – Lemon

SPARKLING HONEY

Limonade au pamplemousse – Cardamome – Miel – Pomme – Citron vert
Grapefruit soda – Cardamom – Honey – Apple – Lime

ORANGE BLAST

Orange – Carotte – Butternut – Citron – Gingembre
Orange – Carrot – Butternut – Lemon – Ginger

VITAMIN GREEN

Avocat – Épinard – Menthe – Concombre – Poire – Citron vert
Avocado – Spinach – Mint – Cucumber – Pear – Lime

PURPLE POWER

Lait d'amande – Banane – Myrtille – Sirop d'érable
Almond milk – Banana – Blueberry – Maple syrup

Street Food

PIZZA 28 €

Crème de truffe & truffe noire Melanosporum, Cantal
Truffle cream & Melanosporum black truffle, Cantal

- Supp. Jamon de Kobe beef +12 €
Jamon de Kobe beef supp.

ROCK CORN 20 €

Popcorn de maïs en tempura, mayonnaise épicée
Pop corn in tempura, spicy mayonnaise

SUPER KALE 28 €

Avocat, Parmesan, tomates cerise, zeste de citron
Avocado, Parmesan, cherry tomatoes, lemon zests

JAMBON D'ENTRECÔTE 26 €

Prosciutto de bœuf & panettone salato
Beef prosciutto & panettone salato

KFC 27 €

Poulet mariné au Cinzano & frit au beurre de Kobe, sauce au poivre de Sichuan
Kobe beef tallow fried chicken & Cinzano marinade, Sichuan pepper sauce

QUESADILLAS 26 €

Wagyu braisé, fromage oaxaca, truffe noire Melanosporum
Braised Wagyu, oaxaca cheese, Melanosporum black truffle

MINI BIG K 30 €

Mini Kobe beef bacon burgers & sauces
Mini Kobe beef bacon burgers & sauces 30

PETIT KEBAB 26 €

Mini shawarma de bœuf Wagyu & Angus, galette de blé, tahini
Wagyu & Angus beef mini shawarma, wheat galette, tahini

HAMACHI DE SÉRIOLE 30 €

Séριοle à la sauce citron soja, truffe noire Melanosporum
Yellowtail, lemon soy sauce, Melanosporum black truffle

CALAMARI CRUNCH 26 €

Calamars croustillants en tempura, un incontournable
Crispy calamari, not to be missed

WAGYU BOLOGNESE 46 €

Pappardelle au ragoût de bœuf Wagyu maison, Parmesan 101 mois
Homemade Wagyu beef ragu, pappardelle, 101-month Parmesan cheese

TEA TIME 28 €

Servi tous les jours de 16 à 18h

Everyday from 4 to 6pm

Crêpes, buffet de pâtisseries du jour, macarons Pierre Hermé

Crêpes, pastry buffet of the day, Pierre Hermé macarons

Le tout accompagné d'une boisson chaude au choix,

Served with a hot drink of your choice,

Ou d'une coupe de Taittinger pour 38 €

Or with a glass of Taittinger for 38 €

Spiritueux

GINs	<i>5 cl</i>
Bombay Sapphire	18
Tanqueray	20
Tanqueray Ten	22
Roku	22
Ki No Bi	22
Hendrick's	24
The Botanist	28
Copperhead	28
Monkey 47	28
VODKAS	<i>5 cl</i>
Ketel One	18
Guillotine	20
Guillotine Heritage	26
Guillotine Caviar Ossetra	48
Belvedere	22
Grey Goose	22
TEQUILAS	<i>5 cl</i>
Don Julio Blanco	18
Don Julio Reposado	24
Don Julio 1942	80
Amor Mio Blanco	60
Amor Mio Reposado	80
Amor Mio Anejo	140

MEZCAL	<i>5 cl</i>
Se Busca Joven	22
PISCO	<i>5 cl</i>
Pisco Demonio De Los Andes	18
RHUMS	<i>5 cl</i>
Havana 7 Ans	18
Sailor Jerry Spiced	18
Gosling Black Seal	20
Gun's Bell	20
Hee Joy	22
Don Papa	22
Eminente 7 Ans	24
1731 Fine & Rare Belize 7 Ans	24
1731 Fine & Rare Barbados 8 Ans	24
San Teresa 1796	26
Clairin Casimir	28
Arcane Extraroma	28
Diplomatico Reserva Exclusiva	28
Zacapa Solera 23 Ans	28
Zacapa XO	40
Panama 21 Ans	60
BLENDED WHISKY	<i>5 cl</i>
Monkey Shoulder	18
Johnnie Walker Black Label	20
Johnnie Walker Blue Label	80

WHISKY JAPONAIS	<i>5 cl</i>
Suntory Toki	20
Hibiki Harmony	22
Nikka Coffey Grain	22
Yamazaki Distiller's Reserve	24
Yamazaki 12 Ans	38
Hakushu 12 Ans	38

SINGLE MALT	<i>5 cl</i>
Aberlour Casg Annamh	22
Caol Ila 12 Ans	24
Caol Ila Moch	26
Ardbeg 10 Ans	26
Oban 14 Ans	30
Lagavulin 16 Ans	34
Glenfidich 18 Ans	36
Macallan 18 Ans	190

IRISH	<i>5 cl</i>
Jameson Premium	18
Jameson Black Barrel	20
Green Spot	24

BOURBON & RYE	<i>5 cl</i>
Jack Daniel's Tennessy	20
Maker's Mark	20
Bulleit Bourbon	20
Bulleit Rye	22
Bulleit Bourbon 10 Ans	28
Woodford Reserve	28
Elijah Craig 12 Ans	36

DIGESTIFS	4 cl
Hennessy VS	22
Hennessy Cognac XO	46
Hennessy Paradis	180
Armagnac Clés des Ducs VSOP	18
Calvados Hérout VS	18
Calvados Hérout XO	24
Fine Calvados AOC Belle Gnôle	22
Eaux de vie : Framboise, Poire	18

LIQUEURS	4 cl
Kahlua	16
Baileys	16
Get 27, Get 31	16
Cointreau, Grand Marnier	16
Amaretto	16
Frangelico	16
Limoncello	16
Sambuca	16
Amaro	18
Fernet Branca	18
St-Germain	18
Italicus	18
Jagermeister	18
Liqueurs à Joe : Verveine, Sapin	18
Patron XO Coffee	20
Génépi	20
Chartreuse Jaune, Verte	22

APÉRITIFS

		<i>4 cl</i>
Ricard, Pastis 51		16
Aperol		16
Campari		16
Campari Cask Tales		20
Martini Bianco & Rosso		16
Lillet Blanc, Rosé & Rouge		16
Suze		16
Double Jus 30 & 40		16
		<i>8 cl</i>
Porto Tawny		16
Noval Fine White Port		16
Porto Graham's Tawny 10 Ans		18
Porto Graham's Tawny 30 Ans		38

BIÈRES & CIDRES

Mont Blanc Blonde Pression	<i>33 cl</i>	10
Mont Blanc Blonde Pression	<i>50 cl</i>	15
Bière des 3 Vallées	<i>33 cl</i>	12
Corona	<i>33 cl</i>	12
Aiguille Blanche	<i>33 cl</i>	12
BS None American Pale Ale	<i>33 cl</i>	12
BS None Indian Pale Ale	<i>33 cl</i>	12
Cidre Brut Sorre	<i>33 cl</i>	12
Heineken 0.0	<i>33 cl</i>	10

Softs

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Sprite, Fuze Tea	33 cl	10
Swiss Mountain Tonic : Classique, Zéro, Ginger & Lemongrass, Spring Rosemary, Red Berry	20 cl	10
Swiss Mountain Lemonade : Salty Grapefruit, Mediterranean	20 cl	10
Swiss Mountain Ginger Ale, Ginger Beer	20 cl	10
Swiss Mountain Bitter Lemon	20 cl	10

EAUX

Thonon, Vals	33 cl	8
Perrier	33 cl	8
Swiss Mountain Soda Water	20 cl	8
Thonon, Vals	75 cl	11

JUS DE FRUITS

Jus de fruits pressés : Orange, Pamplemousse, Citron	25 cl	12
Jus de fruits Alain Millat : Pomme, Ananas, Fraise, Poire, Mangue, Tomate	33 cl	12

BOISSONS CHAUDES

Espresso		8
Double Espresso		10
Café Latte		10
Cappuccino		10
Chocolat chaud		10
Sélection de la Maison Palais des thés		10

Cigares

PARTAGAS PETIT CORONAS ESPECIALES	∅ 42	↔ 13,2 cm	⌘ 30 - 60 min	20
QUAI D'ORSAY N° 50	∅ 50	↔ 11 cm	⌘ 30 - 45 min	35
PARTAGAS - D4	∅ 50	↔ 12,4 cm	⌘ 30 - 45 min	45
H. UPMANN CONNOSSIEUR A	∅ 52	↔ 14 cm	⌘ 45 - 60 min	55
COHIBA PYRAMIDE	∅ 52	↔ 16 cm	⌘ 60 - 80 min	290
COHIBA BEHIKE 52	∅ 52	↔ 11,9 cm	⌘ 60 - 90 min	390



Prix net en euros, taxe et service compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération