



CARTE DU BAR

DRINKS MENU



LES PEUPLIERS

COURCHEVEL LE PRAZ

1938

COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES · CLASSIC COCKTAIL | 13€

BLOODY MARY

Vodka, jus de tomate, citron, sel de céleri, tabasco, worcester

Vodka, tomato juice, lemon, celery salt, tabasco, worcester

MOSCOW MULE

Vodka, citron vert, ginger beer

Vodka, lime, ginger beer

DARK'N'STORMY

Rhum, ginger beer, citron vert

Rum, ginger beer, lime

GOD FATHER'S

Whisky, Amaretto

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kalhua, sirop de vanille, espresso

Vodka, Kalhua, vanilla syrup, espresso

NAKED & FAMOUS

Mezcal, Chartreuse jaune, Apérol, citron vert

Mezcal, yellow Chartreuse, Aperol, lime

CAIPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre

Cachaça, lime, sugar

MOJITO

Rhum, citron vert, menthe, sucre, Angostura, eau gazeuse

Rum, lime, mint, sugar, Angostura, sparkling water

MARGARITA

Tequila, cointreau, citron vert

Tequila, cointreau, lime

NEGRONI

Gin, Campari, martini rosso

AMARETTO SOUR

Amaretto, citron jaune, blanc d'œuf

Amaretto, lemon, egg white

OLD FASHIONED

Bourbon, sucre, angostura

Bourbon, sugar, angostura

PINA COLADA

Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas

White rum, coconut cream, pineapple juice

PORNSTAR MARTINI

Vodka, purée de passion Ponthier, citron vert, sirop de vanille, Prosecco

Vodka, Ponthier passion fruit mash, lime, vanilla syrup, Prosecco

COCKTAILS SANS ALCOOL · MOCKTAILS | 10€

FRENCH RASPBERRY

Purée framboise, jus de cranberry, citron vert, sirop de vanille

Raspberry mash, cranberry juice, lime, vanilla syrup

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe, jus pomme, eau gazeuse

Lime, mint, apple juice, sparkling water

SALOME

Jus de pomme, purée de poire, menthe fraîche, ginger ale

Apple juice, pear mash, fresh mint, ginger ale

BORA BORA

Purée passion, ananas, jus de Mangue, ginger beer

Passion fruit, pineapple and mango mash, ginger beer

VIRGIN COLADA

Purée de coco, jus d'ananas, lait de coco

Coconut mash, pineapple juice, coconut milk

COCKTAILS CRÉATIONS · CREATIVE COCKTAILS | 15€

SMOKERZ

Lagavulin 16, porto rouge, Liqueur de Chambord, crème de balsamique, fee foam

Lagavulin 16, red porto, Chambord liquor, balsamic cream, fee foam

PRAZ'PINK

Rhum blanc, amaretto, liqueur pêche, jus de cranberry, cerise à l'eau de vie

White rum, amaretto, peach liqueur, cranberry juice, cherry brandy

BASIL KISS

Vodka "Après 92" infusé au citron vert et menthe, Midori, kiwi, jus citron vert, basilic et prosecco

Savoy vodka infused with lime and mint, kiwi, Melon liquor, fresh basil, lime juice and prosecco

ÉCLIPSE

Cachaça, citron vert, basilic frais, jus d'ananas, sucre roux, ginger ale

Cachaça, lime, fresh basil, pineapple juice, brown sugar, ginger ale

BRAMBLE ALPIN

Black raspberry gin "Après 92", crème de myrtille, jus de citron jaune, sirop de sucre

Black raspberry gin "Après 92", blueberry cream, lemon juice, sugar syrup

COLA-TERAL

Spices & orange gin "Après 92", Jack Daniel's Fire, Drambuie, Crème de Cacao, jus de pomme,

Spices & orange gin "Après 92", Jack Daniel "Fire", Drambuie, Cacao cream, Apple juice

SOFTS

COCA, COCA ZERO | 5€

FUZE TEA | 5€

PERRIER 33CL | 5€

FEVER TREE GINGER BEER | 6€

JUS FRUITS | 6€

*Framboise, orange, tomate, pomme, abricot
Raspberry, orange, tomato, apple, apricot*

BONNEVAL PÉTILLANTE
& PLATE 75 CL | 8€

Bonneval sparkling & still 75cl

SPRITE | 5€

ORANGINA | 5€

FEVER TREE TONIC | 6€

FEVER TREE GINGER ALE | 6€

BE WATER 75CL | 5€

EVIAN, BADOIT 75CL | 8€

JOSÉPHINE PÉTILLANTE
INFUSÉE 33 CL | 5€

*Rose & citron, mirabelle & cannelle, myrtille
& tilleul
Rose & lemon, mirabelle & cinnamon,
blueberry & linden*

SPIRITUEUX

GIN

BOMBAY SAPHIRE | 10€

BULLDOG | 11€

GIN 4810 | 11€

GENEROUS AND BIO | 12€

GIN 4810 | 11€

GIN ALPIN APRES 92
"BLACK RASPBERRY" | 12€

TANQUERAY | 10€

GIN CITADELLE | 11€

HENDRICK'S | 12€

GIN ALPIN APRES 92
"LONDON DRY" | 12€

GIN ALPIN APRES 92
"SPICES 1 BLOOD ORANGE" | 12€

RHUM

BACARDI | 9€

DIPLOMATICO | 10€

SANTA TERESA 1796 | 12€

ZACAPA ROYAL | 52€

SAINT JAMES AMBRÉ | 9€

KRAKEN | 10€

ZACAPA XO | 20€

TEQUILA

CAMINO | 9€

MEZCAL DEL MAGUEY | 12€

JOSE CUERVO ESPECIAL | 17€

CAZADORES BLANCA | 10€

CAZADORES REPOSADO | 14€

DON JULIO REPOSADO | 17€

VODKA

SMIRNOFF | 10€

BELUGA NOBLE | 12€

VODKA ALPINE APRES 92
"MINT & LIME LEAF" | 12€

BELVEDERE | 12€

GREY GOOSE | 12€

BELVEDERE SINGLE ESTATE
RYE | 14€

WHISKY

JAMESON | 9€

JOHNY WALKER
BLACK LABEL 12 ANS | 10€

ROE & CO | 11€

GLENKICHIE 12 ANS | 12€

LAGAVULIN 16 | 19€

GLENMORANGIE 18 ANS | 25€

JACK DANIEL'S & FIRE | 10€

FOUR ROSES | 10€

BULLEIT RYE | 10€

GLENMORANGIE 10 ANS | 12€

TALISKER PORT RUIGHE | 12€

OBAN 14 | 20€

GLENMORANGIE SIGNET | 48€

DIGESTIFS

CALVADOS

PAYS D'AUGE, PIERRE HUET
15 ANS | 13€

PAYS D'AUGE, PIERRE HUET
20 ANS | 19€

COGNAC

COGNAC HENNESSY VS | 15€

REMY MARTIN CENTAURE
DE DIAMANT | 95€

COGNAC MEUKOW VS | 21€

COGNAC HENNESSY XO | 39€

COGNAC HENNESSY
PARADIS IMPERIAL | 190€

BAS ARMAGNAC

MILLESIME 2001 | 19€

Maison Dartigalongue

MILLESIME 1988 | 21€

Maison Dartigalongue

MILLESIME 1980 | 22€

Maison Dartigalongue

MILLESIME 1971 | 29€

Maison Dartigalongue

MILLESIME 1968 | 33€

Maison Dartigalongue

MILLESIME 1955 | 40€

Maison La Fontaine de Coincy

MILLESIME 1979 | 60€

Maison La Fontaine de Coincy

MILLESIME 1900 | 235€

Maison Laubade

MILLESIME 1990 | 20€

Maison Dartigalongue

MILLESIME 1981 | 21€

Maison Dartigalongue

MILLESIME 1985 | 28€

Maison La Fontaine de Coincy

MILLESIME 1970 | 30€

Maison Dartigalongue

MILLESIME 1961 | 35€

Maison Dartigalongue

MILLESIME 1975 | 43€

Maison La Fontaine de Coincy

MILLESIME 1965 | 90€

Maison La Fontaine de Coincy

EAUX DE VIE

MYRTILLE | 14€

Blueberry

POIRE | 14€

Pear

KIRSCH | 14€

Cherry

CHARTREUSE JAUNE & VERTE | 15€

Yellow & green chartreuse

FRAMBOISE | 14€

Raspberry

VIEILLE PRUNE | 14€

Old plum

GRAPPA | 14€

Grape

**CHARTREUSE VEP
JAUNE & VERTE | 25€**

Yellow & green chartreuse VEP

BIÈRES & APPÉRITIFS

1664 0°ALCOOL 33CL | 5€

Non-alcoholic beer 33cl

BIÈRE 25CL | 6€

Beer 25cl

BIÈRE DU DAHU BLANCHE | 8€

Dahu beer white

BIÈRE DU DAHU BLACK IPA | 8€

Dahu beer black IPA

BIÈRE DU DAHU TRIPLE | 8€

Dahu triple beer

MARTINI | 6.5€

LILLET BLANC | 6.5€

PORTO BLANC & ROUGE | 11€

White & red porto

**PORTO RAMOS
PINTO 30 ANS | 36€**

Porto ramos pinto 30 years

CIDRE BRUT 25CL | 6€

Brut cider 25cl

BIÈRE 50CL | 10€

Beer 50cl

BIÈRE DU DAHU IPA | 8€

Dahu beer IPA

**BIÈRE DU DAHU
DE COURCHEVEL | 8€**

Courchevel dahu beer

RICARD, PASTIS, ANISETTE | 6.5€

Dahu triple beer

SUZE | 6.5€

PIMM'S | 6.5€

GRAHAM'S 10 ANS | 15€

Graham's 10 years

LIQUEURS

**LIQUEUR JÉEVRO
(HYSOPE, CARVI, MENTHE) | 10€**

(Hysope, caraway, mint)

**GET 27, GET 31 &
JAGGERMAESTER | 10€**

LIMONCELLO & MANZANA | 10€

SAMBUCCA | 10€

**COINTREAU,
GRAND MARNIER | 10€**

BAILEY'S & AMARETTO | 10€

GÉNÉPI | 10€

FRANGELICO | 10€

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT BLANC

BILLECART SALMON | 100€

SA

**CATTIER 1ER CRU
BLANC DE BLANC | 150€**

SA

**LAURENT PERRIER
BLANC DE BLANCS | 180€**

SA

RUINART BRUT | 150€

SA

**DRAPPIER "GRANDE SENDRÉE"
BRUT | 160€**

2006

JACQUART BRUT | 190€

2006

**PERRIER JOUET
"BELLE ÉPOQUE" BRUT | 360€**

2012

DOM PERIGNON | 470€

2012

LANSON BLANC DE BLANCS | 100€

SA

**RUINART BLANC DE BLANCS |
240€**

SA

**MAISON REYBIER
1ER CRU BLANC | 200€**

SA

WILLIAM DEUTZ "MEURTET" | 170€

2012

JACQUART BRUT | 190€

2005

**VEUVE CLICQUOT
"GRANDE DAME" | 400€**

2008

ROEDERER CRISTAL | 510€

2008

ROEDERER CRISTAL | 530€

2009

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ

DEVAUX BRUT | 70€

SA

JEEPER BRUT | 90€

SA

**BILLECART
SALMON BRUT | 170€**

SA

ROEDERER CRISTAL | 800€

2009

GARNOTEL BRUT | 80€

SA

LAURENT PERRIER BRUT | 160€

SA

**TAITTINGER "COMTE
DE CHAMPAGNE" | 410€**

2008

DOM PERIGNON | 750€

1996

VIN AU VERRE

VIN BLANC | WHITE WINE

ROUSSETTE | 9€
Domaine Carrel Senger

SANCERRE "LE PIERRIER" | 12€
Domaine Thomas et fils

CHABLIS | 14€
Domaine Michel

RIESLING | 8€
Domaine Kieffer

VIN ROUGE | RED WINE

GAMAY JONGIEUX | 8€
Domaine Carrel Senger

CASTILLON COTES BORDEAUX | 13€
Domaine le Versant

HAUTE COTE DE BEAUNE | 14€
Domaine Carré

BOURGUEIL "JOUR DE SOIF" | 11€
Domaine du Bel Air

COTE DU RHONE "LIBERTY" | 15€
Domaine de la Barroche

VIN ROSE | ROSE WINE

COTE DE PROVENCE "IRRESISTIBLE" | 11€
Domaine de la Croix

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT BLANC | 18€

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ | 22€

**CHAMPAGNE BRUT
BLANC DE BLANCS | 25€**

FRENCH BLOOM | 16€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, RISTRETTO | 4€

CAFÉ ALLONGÉ | 4.5€

Long coffee

DOUBLE EXPRESSO | 5€

CAPPUCCINO,
LATTE MACCHIATO | 5€

VIN CHAUD | 9.5€

Gluehwein

NOISETTE,
EXPRESSO MACCHIATO | 4.5€

CAFÉ AU LAIT | 4.5€

Coffee latte

CHOCOLAT CHAUD | 5€

Hot chocolate

THÉ, INFUSION | 4€

Tea, infusion

SÉLECTION THÉ BY THÉMAÉ

THÉ GÉNÉROSITÉ "EXPERT DÉTOX
ÉQUILIBRANT" | 4.5€

"Expert detox balancing" generous tea

THÉ CHASUKI "EXPERT DÉTOX
MINCEUR" | 4.5€

"Expert detox slimming" chasuki tea

THÉ KAISEKI
"EXPERT ANTI-ÂGE" | 4.5€

Kaiseki tea "anti-ageing expert"

ENCHANTHÉ "EXPERT
ANTI-STRESS" | 4.5€

Prix nets, taxes et service compris

Net prices, taxes and service included

Apéritifs 8cl, Anisés 5cl, Portos 8cl, Cocktails 9 à 15 cl, Vins 15cl, Alcools 5cl (gin, whisky...)
Aperitifs 8cl, Anis 5cl, Ports 8cl, Cocktails 9 to 15 cl, Wines 15cl, Spirits 5cl (gin, whisky...)

NOS GLACES

4€ la boule · per scoop

7€ deux boules · two scoop

9€ trois boules · three scoop

PARFUMS FRUITÉS · FRUITY ICE CREAMS

MYRTILLE, FRAISE, POIRE, PÊCHE DE VIGNE, MANGUE, FRAMBOISE, CITRON, PASSION, ABRICOT

Blueberry, strawberry, pear, peach, mango, raspberry, lemon, passion fruit, apricot

PARFUMS GOURMANDS · GOURMET ICE CREAMS

CHOCOLAT, VANILLE, CAFÉ, MARRON, CAMEL BEURRE SALÉ, STRACCIATELLA, PISTACHE, YAOURT, MIEL, NOISETTE

Chocolate, vanilla, coffee, chestnut, salted caramel, stracciatella, pistachio, yogurt, honey, hazelnut

Glaces & Cows®

Depuis quinze ans, Glaces & Cows crée des glaces, sorbets et desserts exceptionnels avec des produits locaux. Fabriqués au col de Tamié avec le lait frais de la ferme voisine, ces délices garantissent authenticité et saveur.

For fifteen years, Glaces & Cows has crafted exceptional ice creams, sorbets, and desserts with local ingredients. Made in Tamié Pass with fresh milk from the nearby farm, these treats guarantee authenticity and flavour.