



CARTE DU BAR

DRINKS MENU



LES PEUPLIERS

COURCHEVEL LE PRAZ

1938

COCKTAILS

COCKTAILS CRÉATIONS · CREATIVE COCKTAILS | 15€



ZOMBIE

Un ouragan exotique de rhum et de fruits tropicaux, puissant et envoûtant.

Rhum blanc, Rhum ambré, Jus ananas, Purée fruit de la passion, Sirop grenadine, Citron
White rum, Amber rum, Pineapple juice, Passion fruit purée, Grenadine syrup, Lemon

ALPINE NEGRONI

Un negroni blanc aux saveurs alpines subtiles

Gin Nuage, Suze, Dollin blanc, Génépi, Get 31
Gin Nuage, Suze, White dollin, Génépi, Get 31

GODFATHER

L'alliance subtile du whisky et de l'amande, pour un cocktail puissant et raffiné

Whisky, Amaretto, Bitter orange

COCKTAILS CHAMPAGNE / PROSECCO | 16€

APEROL SPRITZ

L'apéritif pétillant par excellence : frais, léger et ensoleillé, à décliner selon vos envies

Apérol, Prosecco, Eau Pétillante
Aperol, Prosecco, Sparkling Water

PORNSTAR MARTINI

La séduction en verre : fruit de la passion, vodka, vanille et un shot pétillant de prosecco

Vodka, Passoa, Prosecco, Purée fruits de la passion, Sirop vanille, Citron
Vodka, Passoa, Prosecco, Passion fruit purée, Vanilla syrup, Lemon

FRENCH 75

L'élégance à la française : gin, citron et bulles de champagne pour un cocktail raffiné et pétillant

Gin Après 92, Dry Alpine Gin, Champagne, Citron, Sucre
Gin Après 92, Dry Alpine Gin, Champagne, Lemon, Sugar

FRENCH 92

Une étincelle florale et raffinée : vodka, notes de sureau et bulles dorées pour un éclat de fête

Vodka Après 92 Mint & Lime Leaf, Saint Germain, Champagne, Citron
Vodka Après 92 Mint & Lime Leaf, Saint Germain, Champagne, Lemon



COCKTAILS CLASSIQUES · CLASSIC COCKTAIL | 14€

MOJITO

Le grand classique cubain, frais et désaltérant

Rhum blanc, Citron vert, Sucre, Menthe, Angostura, Eau pétillante
White rum, Lime, Sugar, Mint, Angostura, Sparkling water

CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert et sucre de canne pour une fraîcheur brésilienne authentique

Cachaça Ypioca, Citron vert, Sucre
Ypioca Cachaça, Lime, Sugar

MARGARITA

L'incontournable mexicain, mariage acidulé de tequila et citron vert, relevé d'une pointe de sel

Tequila, Cointreau, Citron vert
Tequila, Cointreau, Lime

MOSCOW MULE & CO

La rencontre pétillante de la vodka et du gingembre

Vodka, Citron Vert, Ginger beer
Vodka, Lime, Ginger beer

MAÏ TAÏ

Rhums et amande pour un cocktail aux parfums d'îles

Rhum caribéen, Curaçao, Sirop orgeat, Citron vert
Caribbean rum, Curaçao, Orgeat syrup, Lime

ESPRESSO MARTINI

Vodka et café réunis dans un cocktail intense et élégant

Vodka, Kalhúa, Espresso, Sirop vanille
Vodka, Kahlúa, Espresso, Vanilla syrup



Un classique est intemporel. Confiez vos envies à nos barmen, ils se chargent du reste.
A classic is timeless. Share your favorite, they'll handle the rest.

COCKTAILS SANS ALCOOL · MOCKTAILS | 10€



WINTER PEAR

La douceur de la poire relevée d'une touche épicée

Purée de poire, Jus de pomme, Gingerbeer, Sirop Miel, Vanille, Citron
Pear purée, Apple juice, Ginger beer, Honey syrup, Vanilla, Lemon

TROPICAL GINGER PUNCH

L'énergie des tropiques relevée d'une pointe de gingembre

Jus ananas, Purée passion, Ginger beer, Citron
Pineapple juice, Passion fruit purée, Ginger beer, Lemon

PINEAPPLE COCO COOLER

Un voyage exotique crémeux et gourmand

Jus ananas, Lait coco, Purée coco, Sirop vanille
Pineapple juice, Coconut milk, Coconut purée, Vanilla syrup

BIÈRES & APÉRITIFS

LES MOUSSES DU DAHU (COURCHEVEL)

Perchée au cœur de la vallée de la Tarentaise, cette brasserie artisanale s'appuie sur l'eau pure des glaciers alpins pour façonner ses bières bio et locales. Fondée en automne 2019 par Léo Delmau, elle incarne un univers à la fois féérique et enraciné, célébrant les traditions montagnardes et un engagement écologique fort.

Nestled in the heart of the Tarentaise Valley, this craft brewery draws its inspiration from the pure waters of Alpine glaciers. Founded in 2019 by Léo Delmau, it tells the story of our mountains — authentic, poetic, and deeply connected to nature.

À LA PRESSION 25CL & 50CL

BLONDE - LA TARABÉ - 4,2% | 6€ | 10€

Bière blonde alpine, aux notes herbacées et à l'amertume subtile.

Alpine blonde beer with herbal notes and subtle bitterness.

PANACHÉ - MONACO - PICON - 25CL & 50CL | 6,5€ | 11€

MOUSSE DU CHEF - 7% | 6€ | 10€

Bière exclusive de la maison à la gentiane, mêlant fraîcheur alpine et amertume élégante.

Exclusive gentian beer combining alpine freshness and elegant bitterness.

IPA - IWOKS- 5,5% | 6€ | 10€

Bière légère, elle marie douceur florale et amertume résineuse.

A light beer that combines floral sweetness with resinous bitterness.

À LA BOUTEILLE 33CL

BLANCHE - MME BALLANDAZ - 5% | 7€

Onctueuse et discrètement épicée, brassée avec du froment, une délicatesse aromatique.

A smooth and subtly spiced wheat beer, brewed with wheat to offer aromatic delicacy

BIÈRE DE COURCHEVEL - 5,2% | 7€

Bière d'altitude, brassée avec malts d'orge et de blé bio, et écorces d'orange.

Mountain-brewed beer with organic barley and wheat malts, and orange peel.

SOUR FRAMBOISE - EL SUENITO - 4,8% | 7€

Sour acidulée à la robe rosée, mêlant fraîcheur de framboise et acidité délicate.

Tangy pink sour blending raspberry freshness with delicate acidity.

TRIPLE - DELMOLITION - 8% | 7€

Blonde ambrée, riche en céréales, elle offre une expérience gustative ronde et complexe.

Amber blonde beer, rich in grains, offering a round and complex tasting experience



BIÈRES INTERNATIONALES

PERONI - 33CL | 6€

BUDWEISER - 33CL | 6€

1664 0°ALCOOL - 33CL | 5€
Non-alcoholic beer 33cl

CIDRE BRUT - 25CL | 6€

APÉRITIFS

MARTINI BLANC & ROUGE | 6.5€

DOLLIN BLANC & ROUGE | 7€

LILLET BLANC & ROUGE | 6.5€

NOILLY PRAT | 6.5€

PORTO BLANC | 11€

PORTO ROUGE | 11€

KIR | 8€

KIR ROYAL | 18€

Crème : Cassis ; Myrtille ; Mûre ; Framboise ; Violette ; Pêche

Liqueur: Blackcurrant; Blueberry; Blackberry; Raspberry; Violet; Peach

PIMM'S | 6.5€

CAMPARI | 6.5€

SUZE | 6.5€

JAGERMEISTER | 15€

RICARD | 5€

PASTIS DE MARSEILLE | 5€

PASTIS DES ALPES | 5€



VIN AU VERRE

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT BLANC | 18€

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ | 22€

CHAMPAGNE BRUT
BLANC DE BLANCS | 25€

VIN BLANC | WHITE WINE

CHABLIS | 13€

Domaine Picq

Chardonnay - Sec, rond, agrumes, toasté

ROUSSETTE | 8€

Domaine Carrel Senger

Altesse - Sec, floral, fruits blancs et miel léger

MARSANNE "NUANCE DE L'AUBE" | 11€

Domaine Villa Pauline et Hugo

Marsanne - Rond, fruité et élégant

SANCERRE "LE PERRIER" | 12€

Domaine Thomas

Sauvignon Blanc - Frais, vif, agrumes

VIN ROUGE | RED WINE

GAMAY JONGIEUX | 7€

Domaine Carrel Senger

Gamay - Léger, fruité, fruits rouges

BOURGUEIL "JOUR DE SOIF" | 10€

Domaine du Bel Air

Cabernet Franc - Frais, croquant, fruits des bois

HAUTE CÔTE DE BEAUNE | 13€

Domaine Carré

Pinot Noir - Fin, élégant, fruits rouges

CÔTE DU RHÔNE "LA ROSINE" | 14€

Domaine Ogier

Syrah - Gourmand, épices douces et fruits noirs

FRONSAC | 12€

Château Clarke

Merlot & Cabernet Franc - Charpenté, fruits noirs, notes boisées

VIN ROSE | ROSE WINE

COTE DE PROVENCE | 8€

Chateau Grand Boise "Auro"

Grenache Noir, Cinsault - Sec, rond, délicat

SÉLECTION DU MOMENT

JURA | 14€

Domaine des Carlines

Chardonnay - Sec, rond, gourmand, toasté



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT BLANC

LANSON BRUT | 90€

SA

CHARLES HEIDSIECK | 90€

SA

LANSON BLANC DE BLANCS | 100€

SA

BILLECART SALMON | 110€

SA

RUINART BRUT | 150€

SA

DRAPPIER "GRANDE SENDRÉE"
BRUT | 160€

2005

WILLIAM DEUTZ "MEURTET" | 170€

2012

PERRIER JOUET
"BELLE ÉPOQUE" BRUT | 360€

2012

VEUVE CLICQUOT
"GRANDE DAME" | 400€

2008

DOM PERIGNON | 470€

2012

ROEDERER CRISTAL | 610€

2008

ROEDERER CRISTAL | 630€

2009

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ

LALLIER BRUT | 110€

SA

LAURENT PERRIER BRUT | 160€

SA

BILLECART
SALMON BRUT | 170€

SA

ROEDERER CRISTAL | 800€

2009

TAITTINGER "COMTE
DE CHAMPAGNE" | 410€

2008

DOM PERIGNON | 750€

1996

SPIRITUEUX

Accompagnements disponibles en supplément : Jus de fruits, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Tonic, Eau pétillante (+3 €).

Mixers available at extra charge : Fruits juice, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonic, Sparkling water(+3 €).

WHISKY

BOURBONS & RYE

BULLEIT BOURBON | 10€

BULLEIT RYE | 10€

MAKER'S MARK BOURBON | 10€

JACK DANIEL'S N°7 WHISKEY | 10€

JACK DANIEL TENNESSY FIRE | 10€

BLENDED SCOTCH

CHIVAS REGAL 12 ANS | 10€

JOHNY WALKER BLACK LABEL | 10€

WHISKY JAPONAIS

HIBIKI HARMONY | 21€

WHISKY FRANÇAIS

HTE GLACES MALTE ORGANIC | 20€

IRISH WHISKEY

JAMESON PREMIUM IRISH | 9€

ROE & CO | 11€

SINGLE MALT ÉCOSSAIS

GLENKICHIE 12 ANS | 12€

GLENMORANGIE 10 ANS | 12€

GLENMORANGIE 18 ANS | 25€

GLENMORANGIE SIGNET | 48€

OBAN SINGLE MALT 14 ANS | 20€

TALISKER | 12€

LAGAVULIN 16 | 19€

ARDBERG | 18€

VODKA

CLASSIQUE

SMIRNOFF | 10€

GREY GOOSE | 10€

POLOGNE

BELVEDERE | 12€

BELVEDERE MÛRE ET CITRONELLE | 12€

BELVEDERE SINGLE ESTATE RYE | 12€

RUSSIE

BELUGA | 10€

BELUGA NOBLE WINTER | 12€

FRANCE

GUILLOTINE ORIGINALE | 9€

NUAGE MERLET | 12€

AROMATISÉE

APRÈS 92 MINT & LIME LEAF | 12€

GIN

LONDON DRY

TANQUERAY LONDON DRY | 10€

BOMBAY SAPPHIRE | 10€

BULLDOG LONDON DRY | 10€

PREMIUM & SIGNATURES

HENDRICK'S | 10€

MONKEY 47 | 15€

ROKU JAPON | 11€

CRAFT & FRANÇAIS

CITADELLE | 11€

GIN CRAFT PARCELLE | 11€

LE GIN 4810 | 11€

GENEROUS | 11€

NUAGE & APRÈS 92

NUAGE MERLET | 12€

APRÈS 92 CLASSIC | 12€

APRÈS 92 BLACK RASPBERRY | 12€

APRÈS 92 SPICES & ORANGE | 12€

RHUMS

RHUMS DE CUBA

RON BRUN HAVANA ANEJO
ESPECIAL | 10€

BACARDI CARTA BLANCA | 10€

BACARDI AMBRÉ 8 ANS | 10€

EMINENTE RESERVA 7 ANS | 14€

EMINENTE GRAN RESERVA
10 ANS | 15€

RHUMS AGRICOLES

SAINT JAMES ROYAL AMBRÉ | 9€

RHUMS AMÉRIQUE LATINE & CARAÏBES

VENEZUELA DIPLOMATICO
RESERVA EXCLUSIVA | 10€

SANTA TERRESA 1796 | 12€

ZACAPA XO GUATEMALA | 10€

ZACAPA ROYAL | 52€

RHUM SPICED

KRAKEN BLACK SPICED
TRINIDAD | 10€

CACHAÇA

YPIOCA PRATA PAILLE | 10€

LEBLON | 10€

TEQUILA ET MEZCAL

CLASSIQUES

JOSE CUERVO ESPECIAL | 17€

CAMINO REAL | 10€

MEZCAL

DEL MAGUEY VIDA DE SAN LUIS | 10€

DEL MAGUEY VIDA CLASSICO | 10€

PREMIUM

VOLCAN | 14€

PATRON | 14€

DON JULIO REPOSADO | 14€

DIGESTIFS

EAUX DE VIE

POIRE | 14€

Pear

KIRSCH | 14€

Cherry

FRAMBOISE | 14€

Raspberry

VIEILLE PRUNE | 14€

Old plum

GRAPPA | 14€

MARC DE SAVOIE | 14€

LIQUEURS DE MONTAGNE

CHARTREUSE JAUNE | 15€

CHARTREUSE VERTE | 15€

CHARTREUSE MOF | 16€

CHARTREUSE 9ÈME
CENTENAIRE | 26€

CHARTREUSE VEP JAUNE | 30€

CHARTREUSE VEP VERTE | 30€

MENTHE JEEVRO | 10€

HYSOPE JEEVRO | 10€

GÉNÉPI JEEVRO | 14€

GÉNÉPI PÈRES CHARTREUX | 14€

VERVEINE | 14€

GAULOISE VERTE | 14€

LIQUEURS CLASSIQUES & GOURMANDES

LIMOCELLO | 10€

AMARETTO | 10€

ST GERMAIN | 10€

BAILEYS | 10€

GET 27 | 10€

GET 31 | 10€

SAMBUCA | 10€

FERNET BRANCA | 10€

CALVADOS

PIERRE HUET 15Y | 13€

PIERRE HUET 20Y | 19€

CHRISTIAN DROUIN XO | 19€

COGNAC

HENNESSY XO | 39€

HENNESSY VS | 15€

HENNESSY PARADIS EXTRA | 21€

HENNESSY PARADIS IMPÉRIAL | 190€

CENTAURE DIAMANT | 95€

MEUKOW VS | 21€

RÉMY MARTIN EXCELLENCE | 21€

ARMAGNAC & BAS-ARMAGNAC

Maison Dartigalongue

DARTIGALONGUE 1961 | 21€

DARTIGALONGUE 1968 | 22€

DARTIGALONGUE 1970 | 29€

DARTIGALONGUE 1971 | 35€

DARTIGALONGUE 1980 | 20€

DARTIGALONGUE 1981 | 21€

DARTIGALONGUE 1988 | 30€

DARTIGALONGUE 1990 | 33€

Maison La Fontaine de Coincy

LA FONTAINE DE COINCY 1955 | 60€

LA FONTAINE DE COINCY 1965 | 43€

LA FONTAINE DE COINCY 1975 | 90€

LA FONTAINE DE COINCY 1979 | 235€



BOISSONS FRAICHES

JUS DE FRUITS

Installée au cœur des Monts du Lyonnais depuis 1994, la Maison Bissardon sélectionne les meilleurs vergers français pour créer des jus et nectars artisanaux. Authenticité, fraîcheur et respect du fruit en font des boissons d'exception.

Nestled in the heart of the Monts du Lyonnais since 1994, Maison Bissardon selects the finest French orchards to craft its artisanal juices and nectars. Authenticity, freshness, and a deep respect for the fruit make each creation truly exceptional.

JUS DE FRUITS MAISON BISSARDON | 6€

Orange, Pomme, Poire, Pomme-Framboise, Myrtille, Abricot, Tomate

Orange, Apple, Pear, Apple-Raspberry, Blueberry, Apricot, Tomato

FRUITS PRÉSSÉS | 8€

Orange, Citron, Pamplemousse

Orange, Lemon Grapefruit



LES CLASSIQUES

SIROP À L'EAU | 2.5€

Syrup

Menthe, Citron, Grenadine, Fraise, Framboise, Cassis, Violette, Pêche, Orgeat

Mint, Lemon, Grenadine, Strawberry, Raspberry, Blackcurrant, Violet, Peach, Orgeat

DIABOLO | 3.5€

COCA, COCA ZÉRO, ORANGINA, SCHWEPPES AGRUMES, SPRITE,
LIMONADE, PERRIER, FUZE TEA | 5€

FEVER TREE : TONIC, GINGER ALE, GINGER BEER | 5€



EAUX AROMATISÉES

Nées en Savoie, les Eaux Joséphine marient la pureté de l'eau de source à des infusions naturelles de fruits et de plantes. Fines et pétillantes, raffinées et sans sucres ajoutés, elles offrent une alternative élégante et désaltérante.

Born in Savoie, Joséphine sparkling waters blend the purity of mountain spring water with natural infusions of fruits and plants. Refined and unsweetened, they offer an elegant and refreshing alternative.

EAUX AROMATISÉES - **JOSÉPHINE** | 6€

Citron et rose, Myrtille et tilleul, Mirabelle et cannelle

Lemon and rose, Blackcurrant and linden, Mirabelle plum and cinnamon



EAUX PLATES ET PÉTILLANTES

BE WATER PLATE & PÉTILLANTE - 50CL | 4€

Still & Sparkling

BE WATER PLATE & PÉTILLANTE - 75CL | 6€

Still & Sparkling

EVIAN & BADOIT - 33CL | 3€

EVIAN & BADOIT - 75CL | 8€

CHATELDON - 75CL | 8€

ROCHE CLAIRE PLATE & BONNEVAL PÉTILLANTE - 75CL | 8€

Roche Claire Still & Bonneval Sparkling



BOISSONS CHAUDES

CRÉATIONS HIVERNALES

Des créations hivernales réconfortantes, où café, vin et spiritueux se marient aux épices et à la chaleur des traditions

Comforting winter creations, where coffee, wine and spirits blend with spices and the warmth of timeless traditions.

VIN CHAUD MAISON | 14€

Vin Rouge, Épices, Agrumes
Red wine, Spices and Citrus

IRISH COFFEE | 14€

Whisky, Café, Sirop sucre, Chantilly
Whisky, Coffee, Sugar syrup, Whipped cream

GROG | 14€

Rhum, Eau chaude, Citron, Miel
Rum, Hot water, Lemon, Honey

BAILEYS COFFEE | 14€

Baileys, Café, Chantilly
Baileys, Coffee, Whipped cream

GREEN CHAUD | 14€

Chocolat chaud, Chartreuse verte
Hot chocolate, Chartreuse

CAFÉS - LE PANIER À CAFÉ (ANNECY)

Torréfacteur de spécialité engagé, Le Panier à Café sublime chaque origine avec passion et exigence. De cette collaboration est né un blend exclusif, spécialement conçu pour notre maison : un café unique, que vous ne retrouverez nulle part ailleurs.

An artisan roaster driven by passion and precision, Le Panier à Café reveals the character of each origin with care and expertise. From this collaboration was born an exclusive blend, crafted especially for our house — a unique coffee found nowhere else

EXPRESSO, RISTRETTO | 4€

DOUBLE EXPRESSO | 6€

NOISETTE, EXPRESSO MACCHIATO | 4.5€

CAPPUCCINO | 5€

CAFÉ AU LAIT | 4.5€

CAFÉ VIENNOIS | 5.5€

CAFÉ ALLONGÉ, CAFÉ AMÉRICAIN | 4.5€

CAFÉ LATTE, LATTE MACCHIATO | 4.5€

FLAT WHITE | 6.5 €

MOCACCINO | 6.5 €

AFFOGATO | 8 €

Laits végétaux : Avoine / Soja / Amande
Plant-based milks : Oat / Soy / Almond

CHOCOLAT

CHOCOLAT CHAUD | 6€

CHOCOLAT VIENNOIS | 7€

THÉS & INFUSIONS - MAISON FOLLIET (CHAMBÉRY)

Fondée en 1880 à Chambéry, la Maison Folliet perpétue une tradition savoyarde d'excellence dans l'art du café et du thé. Elle propose aujourd'hui une sélection soignée de thés et infusions.

Fondée en 1880 à Chambéry, la Maison Folliet perpétue une tradition savoyarde d'excellence dans l'art du café et du thé. Elle propose aujourd'hui une sélection soignée de thés et infusions.

THÉS NOIRS

CEYLAN | 5€

BREAKFAST | 5€

EARL GREY | 5€

THÉS VERTS

GUNPOWDER | 5€

À LA MENTHE | 5€

JASMIN | 5€

INFUSIONS

CAMOMILLE | 5€

VERVEINE | 5€

TILLEUL | 5€

ROOIBOS

GRENADE & FRUITS ROUGES | 5€



Prix nets, taxes et service compris
Net prices, taxes and service included

Les cocktails sont servis entre 9 à 16cl, les apéritifs en 6 cl, les anisés en 2cl, les vins et mousseux en 12cl, les spiritueux en 4 cl et les digestifs en 3 cl

Les cocktails sont servis entre 9 à 16cl, les apéritifs en 6 cl, les anisés en 2cl, les vins et mousseux en 12cl, les spiritueux en 4 cl et les digestifs en 3 cl