



ZANNIER HOTELS
LE CHALET

LES VINS ROGER ZANNIER

CHÂTEAU SAINT-MAUR CRU CLASSÉ
CÔTES DE PROVENCE

BLANC

2021 « L'Excellence » 60 €
2020 « Clos de Capelune » 80 €

ROUGE

2020 « L'Excellence » 60 €

ROSÉ

2020 « Le M » 39 €
2021 « L'Excellence » 60 €
2020 « Clos de Capelune » 82 €

CHÂTEAU
SAINT-MAUR
— CRU CLASSE —

LES VINS ROGER ZANNIER

QUINTA DO PESSEGUEIRO
DOC DOURO PORTUGAL

BLANC

2019 Aluzé DOC Douro 42 €

ROUGE

2017 Aluzé DOC Douro 46 €
2016 Quinta do Pessegueiro 70 €

PORTO VINTAGE

2014 Quinta do Pessegueiro 135 €
2000 Quinta do Pessegueiro 170 €
1995 Quinta do Pessegueiro 200 €

QUINTA DO
PESSEGUEIRO
— DOURO —

VINS LIQUOREUX

| | |
|--|-------|
| 2012 Les Carmes de Rieussec, Sauternes | 80 € |
| 2005 Château Rieussec, Sauternes | 168 € |
| 1995 Château Yquem, Sauternes | 600 € |

PORTO

COLHEITA

| | |
|---------------------|-------|
| 1994 Krohn Colheita | 135 € |
| 1983 Krohn Colheita | 168 € |
| 1978 Krohn Colheita | 204 € |

CHAMPAGNE

BLANC

| | |
|---|-------|
| N.V. Drappier « Brut Nature Zéro Dosage » | 110 € |
| N.V. Ruinart « R » | 120 € |
| N.V. Ruinart « Blanc de Blanc » | 165 € |
| N.V. Krug Grande Cuvée | 350 € |
| 2006 Dom Perignon | 395 € |

ROSÉ

| | |
|-------------------------------|-------|
| N.V. Taittinger Rosé Prestige | 105 € |
|-------------------------------|-------|

PÉTILLANTS

| | |
|--|------|
| N.V. Ayse « Les Perles du Mont-Blanc », Domaine Belluard | 58 € |
|--|------|

MAGNUM & JEROBOAMS

| | |
|----------------------------------|----------------|
| N.V. Drappier « Sans Soufre » | 220 € |
| N.V. Bollinger « Special Cuvée » | (300 CL) 480 € |

VIN BLANC

BORDEAUX

2010 Pessac-Léognan, La Clarté de Haut Brion,
Château Haut-Brion 165 €

BOURGOGNE

2020 Chablis « Caractère », Domaine Moreau-Naudet 75 €
2018 Viré-Clessé « Ej. Thévenet », Domaine Thévenet-Quintaine 90 €
2020 Pouilly-Fuissé « La Croix Blanc »,
Domaine Robert Denogent 95 €
2015 Beaune, Sarnin-Berrux 100 €
2020 Meursault « Meix Chavaux », Domaine Olivier Leflaive 170 €
2020 Meursault Premier Cru « Les Perrières du Dessous »,
Domaine Pernot Belicard 250 €
2011 Bienvenues-Bâtard-Montrachet, Domaine Olivier Leflaive 720 €

VIN BLANC

LOIRE

2022 Saumur "Vent du Nord" 58 €
2018 Savennières-Roche aux Moines AOP,
« Clos de la Bergerie », Nicolas Joly 125 €

RHÔNE

2021 Côteaux du Lyonnais, « l'Hecto », Domaine Clusel-Roch 55 €
2021 Ventoux « Persia », Domaine de Fondrèche 60 €
2021 Crozes-Hermitage, Domaine Aléofane, Natacha Chave 65 €
2021 Condrieu « Verchery », Domaine Clusel-Roch 140 €

SAVOIE

2021 Apremont, Domaine Gianchino 55 €
2020 Chignin-Bergeron « Les Filles », Gilles Berlioz 75 €
2020 Roussette de Savoie « Altesse », Gilles Berlioz 80 €
2017 Le Feu, Domaine Belluard 100 €

VIN ROUGE

BORDEAUX

MÉDOC & HAUT-MÉDOC

2014 Château Maucaillou 78 €

GRAVES & PESSAC-LEOGNAN

2015 Château de Chantegrives 65 €

2016 Les Hauts de Smith 85 €

2000 Château Haut-Brion 2250 €

SAINT-ÉMILION

2010 Château Grand Mayne 170 €

2010 Château Angelus 870 €

2003 Château Cheval Blanc 1190 €

VIN ROUGE

BORDEAUX

POMEROL

2014 Château Bellegrave 95 €

2012 Château de Sales 100 €

2002 Château Pétrus 3200 €

SAINT-JULIEN

2014 Connétable de Talbot 110 €

2014 Château Léoville Barton 230 €

PAUILLAC

2012 Lacoste-Borie, Château Grand-Puy-Lacoste 90 €

MARGAUX

2014 Blason d'Issan, Château d'Issan 85 €

2011 Alter Ego, Château Palmer 210 €

VIN ROUGE

BEAUJOLAIS

| | |
|--|------|
| 2018 Chénas, Domaine Christophe Pacalet | 55 € |
| 2021 Fleurie « Les Labourons », Domaine Christophe Pacalet | 60 € |
| 2020 Côte de Brouilly, Domaine Jean-Claude Lapalu | 65 € |

BOURGOGNE

| | |
|--|-------|
| 2019 Santenay, Abbaye de Santenay | 80 € |
| 2020 Gevrey-Chambertin, Domaine Thierry Mortet | 128 € |
| 2015 Pommard, Domaine Olivier Leflaive | 150 € |
| 2013 Volnay 1er cru « Santenots », Domaine Olivier Leflaive | 170 € |
| 2011 Pommard 1er cru « Les Epenots », Domaine François Parent | 230 € |

LANGUEDOC

| | |
|---|------|
| 2019 IGP Coteaux du Salagou « L'Hérétique », Mas des Chimères | 40 € |
| 2021 Corbières Cuvée Réservee, Domaine de Longueroche | 50 € |

VIN ROUGE

LOIRE

| | |
|---|------|
| 2020 Chinon « Montet », Domaine Grosbois | 60 € |
| 2019 Saumur-Champigny « Les Févettes », Château du Hureau | 65 € |
| 2018 Sancerre, Domaine du Pré Semelé | 68 € |

RHÔNE

| | |
|--|-------|
| 2020 Origine, Côtes du Rhône Village, Domaine Art Mas | 55 € |
| 2021 Crozes-Hermitage, Domaine Aléofane Natacha Chave | 65 € |
| 2021 Saint-Joseph, Domaine Aléofane Natacha Chave | 75 € |
| 2019 Cornas « Sans soufre ajouté », Domaine Franck Balthazar | 120 € |
| 2019 Châteauneuf du Pape « Habemus Papam », Domaine Santa Duc | 120 € |
| 2014 Côte-Rôtie, Domaine Clusel-Roch | 175 € |
| 2012 Côte-Rôtie « Les Grandes Places », Domaine Clusel-Roch | 300 € |

SAVOIE

| | |
|---|------|
| 2022 Gamay de Jongieux, Domaine Jacquin | 40 € |
| 2022 Pinot noir, Cuvée Jeanine, Domaine Jean Vullien | 50 € |
| 2019 Mondeuse « Quintessence de Mondeuse », Domaine des Orchis | 58 € |
| 2018 Mondeuse Arbin « La Belle Romaine », Château de Mérande | 65 € |

VINS AU VERRE

BLANC

| | | |
|------|--|------|
| 2017 | IGP Collines Rhodaniennes "Viognier", Domqine Aurélien Chatagnier | 8 € |
| 2020 | Hautes Côtes de Beaune "Les Perrières", Domaine Arnoux | 10 € |
| 2018 | Côteaux du Layon "Saint-Lambert", Domaine Ogereau-Liquoreux | 10 € |
| 2020 | Eponyme, Domaine Belluard | 16 € |

ROUGE

| | | |
|------|---|------|
| 2020 | Saint-Nicolas-de-Bourgueil "La Mine", Domaine Yannick Amirault | 8 € |
| 2019 | Morgon, Domaine Georges Descombes | 10 € |
| 2011 | Les Allées de Cantermerle, Château Cantemerle | 14 € |



ZANNIER HOTELS
LE CHALET

ZANNIERHOTELS.COM



ZANNIER HOTELS
LE CHALET

BAR

LE CHALET'S CREATIONS

Gainsbourg 24 €

*Cognac Pierre-Ferrand 10 générations, Angostura 1787,
Curaçao dry, jus de citron, jus d'orange, liqueur de café/
cognac*

*Cognac Pierre-Ferrand 10 générations, Angostura 1787,
Curaçao dry, lemon juice orange juice, coffee/cognac liqueur*

François 1er 24 €

*Gin Roku, Chartreuse verte, absinthe, jus de citron,
purée de fruits de la passion, sirop de sucre maison*

*Roku Gin, green Chartreuse, absinthe, lemon juice,
passion fruit purée, homemade sugar syrup*

Zola 24 €

*Cognac Pierre-Ferrand 10 Générations, amaretto Adriatico,
liqueur de poire, jus de citron, sirop d'orgeat*

*Cognac Pierre-Ferrand 10 Generations, amaretto Adriatico,
pear liqueur, lemon juice, orgeat syrup*

Voltaire 24 €

*Gin Uncle Val's, liqueur Saint Germain, jus de citron,
concombre, blanc d'œuf, eau gazeuse*

*Uncle Val's gin, Saint Germain liqueur, lemon juice,
cucumber, egg white, soda water*

Louis IV 24 €

*Vulson White Rye, liqueur de gingembre, menthe,
sucre de canne et Angostura amer*

*Vulson White Rye, ginger liqueur, mint,
cane sugar, Angostura bitter*

CLASSIC COCKTAILS

🌿 Daïquiri 20 €

*Plantation 3 ***, jus de citron, sirop de sucre maison
3 *** Plantation, lemon juice, homemade sugar syrup*

👑 Cosmopolitan 20 €

*Zubrowka bison grass, triple sec, jus de citron,
jus de cranberry
Zubrowka bison grass, triple sec, lemon juice, cranberry juice*

🌸 Dry Martini 20 €

*Plymouth London dry, vermouth sec Dolin, orange amer,
zeste de citron
Plymouth London dry, Dolin dry vermouth, orange bitter,
lemon zest*

🍷 Espresso Martini 20 €

*Zubrowka bison grass, liqueur de café, espresso, sirop de sucre
maison
Zubrowka bison grass, coffee liqueur, espresso,
homemade sugar syrup*

🌿 Gin Fizz 20 €

*Citadelle Reserve, jus de citron, sirop de sucre maison,
eau gazeuse
Citadelle Reserve, lemon juice, homemade sugar syrup,
soda water*

COCKTAIL TWISTS

🌿 Daïquiri Napoléon 22 €

*Mount Gay Black Barrel, liqueur Napoléon,
jus de citron, sirop de sucre maison
Mount Gay Black Barrel, Napoleon liqueur,
lemon juice, homemade sugar syrup*

👑 Violette Cosmopolitan 22 €

*Fair Quinoa, liqueur de cassis, liqueur de violette,
jus de citron, jus de cranberry
Fair Quinoa, black currant liqueur, violet liqueur,
lemon juice, cranberry juice*

🌸 Franklin Martini 22 €

*Gin n°3, vermouth sec Dolin, orange amer, olive
Gin n°3, Dolin dry vermouth, orange bitter, olive*

🍷 Sherry Martini 22 €

*Fair Quinoa, liqueur de café/cognac, liqueur de cerise,
espresso, sirop de sucre maison, sel
Fair Quinoa, coffee/cognac liqueur, cherry liqueur,
espresso, homemade sugar syrup, salt*

🌿 Chambord Fizz 22 €

*Gin Roku, liqueur Chambord, jus de citron,
nectar de framboise, eau gazeuse
Roku gin, Chambord liqueur, lemon juice,
raspberry nectar, soda water*

CLASSIC COCKTAILS

🌿 Bloody Mary 20 €

*Vodka Tito's, jus de citron, jus de tomate, sauce Worcestershire, sel de céleri, tabasco et poivre
Tito's Vodka, lemon juice, tomato juice, Worcestershire sauce, celery salt, tabasco and pepper*

👑 Manhattan 20 €

*Marker's Mark, vermouth Formula Antica, angostura amer
Marker's mark, vermouth Antica Formula, angostura bitter*

🌸 Margarita 20 €

*Tequila 1800 Reposado, triple citrus, jus de citron, sirop de sucre maison
Tequila 1800 reposado, triple citrus liqueur, lemon juice, homemade sugar syrup*

🍷 Mai Thai 20 €

*Plantation 3***, Plantation Original Dark, triple sec, jus de citron, sirop d'orgeat, Plantation Xamayca
Plantation 3***, Plantation Original Dark, triple sec liqueur, lemon juice, orgeat syrup, Plantation Xamayca*

🌿 Mojito 20 €

*Plantation 3***, Plantation Original Dark, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, eau gazeuse
Plantation 3***, Plantation Original Dark, lime, mint leaves, sugar cane, soda water*

COCKTAIL TWISTS

🌿 Bloody Maria 22 €

*Tequila Calle 23, porto Quinta do Pessegueiro, jus de citron, jus de tomate, vinaigre balsamique, pâte de piment, sel, poivre, céleri
Tequila Calle 23, Quinta do Pessegueiro port, lemon juice, tomatoe juice, balsamic vinegar, chili paste, salt, pepper, celery*

👑 Manhattan Sour 22 €

*Woodford Reserve, jus de citron, sirop de sucre maison, blanc d'œuf, porto Quinta do Pessegueiro
Woodford Reserve, lemon juice, homemade sugar syrup, egg white, Quinta do Pessegueiro port*

🌸 Smokestalk Lightning 22 €

*Téquila calle 23, Langavullin 16 ans, jus de citron, Curaçao dry
Calle 23 tequila, Langavullin 16yo, lemon juice, dry Curaçao*

🍷 Mai Thai Roa Ae 22 €

*Bologne Black Cane, Mount Gay Black barrel, Curaçao dry, jus de citron, sirop d'orgeat, Hampden Overproof
Bologne Black Cane, Mount Gay Black barrel, Curaçao dry, lemon juice, orgeat syrup, Hampden Overproof*

🌿 Gingerito 22 €

*Bologne Black Cane, Mount Gay Black barrel, citron vert, menthe, sucre de canne, ginger beer
Bologne Black Cane, Mount Gay Black barrel, lime, mint, sugar cane, ginger beer*

CLASSIC COCKTAILS

🌿 Old Fashioned 20 €

Marker's Mark, angostura amer, sucre de canne, zeste d'orange
Marker's Mark, angostura bitter, cane sugar, orange zest

👑 Side Car 20 €

Cognac Pierre-Ferrand selection des anges, triple sec, jus de citron
Cognac Pierre-Ferrand selection des anges, triple sec, lemon juice

🌿 Negroni 20 €

Liqueur Campari, vermouth rouge & blanc Dolin, N°3 - London Dry Gin
Liqueur Campari, red & white Dolin vermouth, N°3 - London Dry Gin

🍷 Whisky Sour 20 €

Marker's Mark, jus de citron, sirop de sucre maison, blanc d'œuf
Marker's Mark, lemon juice, homemade sugar syrup, egg white

COCKTAIL TWISTS

🌿 Aztec Old Fashioned 22 €

Mezcal Llegal jover, liqueur de café/cognac, chocolat amer,
angostura amer, zeste d'orange
Mezcal Llegal jover, coffee/cognac liqueur, chocolate bitter, angostura bitter, orange zest

👑 Lady's Side Car 22 €

Cognac Pierre Ferrand 10 Générations, Cointreau, jus de citron, jus d'orange, sirop de sucre maison
Cognac Pierre Ferrand 10 Generations, Cointreau, lemon juice, orange juice, homemade sugar syrup

🌿 White Negroni 22 €

Gin Roku, liqueur Suze, Lillet blanc
Gin Roku, Suze liqueur, white Lillet

🍷 Amaretto Sour 22 €

Amaretto Adriatico, vodka Zubrowka bison grass, jus de citron, sirop de sucre maison, blanc d'œuf
Amaretto Adriatico, Zubrowka grass bison vodka, lemon juice, homemade sugar syrup, egg white

VINS & CHAMPAGNES WINES & CHAMPAGNES

Domaines Roger Zannier

| | | |
|------|----------------------------------|------|
| 2021 | Le "M" Blanc, Château St-Maur | 10 € |
| 2020 | Le "M" Rosé, Château St-Maur | 10 € |
| 2022 | Le "M" Rouge, Château St-Maur | 10 € |
| | | |
| 2016 | N.V. Porto Blanc | 8 € |
| 2014 | Porto Rouge Late bottled vintage | 10 € |
| | | |
| N.V. | Flûte de EPC Brut Premier Cru | 18 € |
| N.V. | Flûte Taittinger Rosé | 20 € |

GINS

5 cl

| | |
|-----------------------------------|------|
| Plymouth Gin (UK) | 20 € |
| Saint Laurent (FRA) | 20 € |
| Gunpowder (IRE) | 20 € |
| Roku (JAP) | 22 € |
| Citadelle Réserve (FRA) | 22 € |
| Gin n° 3 (UK) | 22 € |
| Brokman's (UK) | 22 € |
| Christian Drouin le Gin (FRA) | 24 € |
| Gin del Professore Madame (ITA) | 24 € |
| Gin del Professore Monsieur (ITA) | 24 € |
| Old Tom Citadelle (FRA) | 24 € |
| Uncle Val's Botanical (UK) | 24 € |
| Hendrick's (SCO) | 26 € |
| Monkey 47 (GER) | 26 € |

VODKAS

4 cl

| | |
|--------------------|------|
| Zubrowka (POL) | 18 € |
| Tito's (USA) | 18 € |
| Fair Quinoa (FRA) | 20 € |
| Nikka Coffey (JAP) | 22 € |
| Mamont (RUS) | 24 € |
| Beluga (RUS) | 24 € |

RHUMS / RONS

5 cl

| | |
|--|------|
| Plantation 3*** (FRA) | 20 € |
| Plantation Original Dark (FRA) | 20 € |
| Plantation Xamayca (FRA) | 22 € |
| Bologne Black Cane (FRA) | 22 € |
| Mount gay Black Barrel (BAR) | 22 € |
| Millionario Solera 15 (PER) | 24 € |
| Neisson Profil 105 bio (FRA) | 26 € |
| Plantation XO (FRA) | 28 € |
| El Dorado 15 yo (GUY) | 30 € |
| Hampden Overproof 60° (JAM) | 34 € |
| Angostura 1787 (TRI) | 36 € |
| Zacapa Centenario XO (GUA) | 40 € |
| Rhum vintage du moment – adressez-vous au bar | |
| ask your bartender for our vintage ron suggestion | |

CACHAÇA / PISCO

5 cl

| | |
|-------------------------|------|
| Leblon Cachaça (BRA) | 20 € |
| La Diablada Pisco (PER) | 20 € |

TEQUILAS & MEZCAL (MEX)

5 cl

| | |
|-----------------------------------|------|
| 1800 Reposado | 18 € |
| Calle 23 Añejo | 20 € |
| Illegal Mezcal Reposado | 22 € |
| Milagro Select Barrel Silver | 36 € |
| Milagro Select Barrel Añejo | 42 € |
| Jose Cuervo Reserva de la Familia | 60 € |
| Patrón Platinum | 64 € |

BLENDED SCOTCH

5 cl

| | |
|--------------------------------------|------|
| The Peat Monster Compass Box (SCO) | 22 € |
| Spice Tree Compass Box (SCO) | 22 € |
| Hedonism Compass Box (SCO) | 22 € |
| Blue Hanger 5th Release B.Bros (SCO) | 36 € |
| Chivas 21 yo Royal Salute (SCO) | 60 € |

SINGLE MALTS

5 cl

| | |
|--|-------|
| Kilchoman Machir Bay (ISLAY) | 24 € |
| Port Charlotte Chighlands (HIGHLANDS) | 24 € |
| Old Pulteney Huddart (HIGHLANDS) | 24 € |
| Old Pulteney 17 yo (HIGHLANDS) | 24 € |
| Benromach 2011 Sassicaia Finish (SPEYSIDE) | 24 € |
| Benromach 2009 Triple Distilled (SPEYSIDE) | 28 € |
| Lagavulin 16 yo (ISLAY) | 28 € |
| Auchentoshan 12 yo (LOWLANDS) | 22 € |
| Auchentoshan 18 yo (LOWLANDS) | 28 € |
| Bablaire 1991 (HIGHLANDS) | 80 € |
| Dalmore 1978 Amoroso Sherry Finesse (HIGHLANDS) | 250 € |
| Dalmore 40 yo Astrum (HIGHLANDS) | 350 € |

WHISKIES FROM THE WORLD

5 CL

| | |
|---|------|
| Nikka Days (JPN) | 16 € |
| Bushmills Black Bush (IRE) | 18 € |
| Domaines des Hautes Glaces Single Malt (FRA) | 20 € |
| The Kurayoshi "Sherry Cask" (JPN) | 26 € |
| Nikka Taketsuru 17 yo (JPN) | 46 € |
| Midleton Very Rare (IRE) | 54 € |
| Nikka Taketsuru 21 yo (JPN) | 76 € |

BOURBONS & RYE (USA)

5 CL

| | |
|------------------------|------|
| Maker's Mark | 20 € |
| Woodford Rye | 24 € |
| Vulson White Rye | 24 € |
| Blanton's Gold Edition | 26 € |
| Mitcher's Sour Mash | 26 € |
| Woodford Cherry | |
| Wood Smoked Barley | 32 € |

APÉRITIFS / APERITIVES

7 CL

| | |
|------------------------------------|------|
| Porto white Domaines Roger Zannier | 8 € |
| Porto red Domaines Roger Zannier | 10 € |
| Dolin Vermouths Blanc, Dry, Rouge | 12 € |
| Ricard | 12 € |
| Apérol | 12 € |
| Campari | 12 € |
| Lillet Blanc | 12 € |
| Amaretto Adriatico | 12 € |
| Baileys | 12 € |
| Kalhua | 12 € |
| Get 27 | 12 € |
| Get 31 | 12 € |
| Limoncello | 12 € |
| Cointreau | 12 € |
| Napoléon | 12 € |
| Absinthe Licit | 12 € |
| Liqueur Café/Cognac Merlet | 14 € |
| Liqueur Gingembre Fair | 14 € |
| St Germain | 14 € |
| Chambord Royal | 14 € |
| Amaro Monténégro | 14 € |
| Monkey 47 Sloe Gin | 24 € |

COGNAC

5 cl

| | |
|-------------------------------|-------|
| Pierre Ferrand 10 Générations | 22 € |
| Leyrat XO Vieille Réserve | 35 € |
| Leopold Gourmel Quintessence | 99 € |
| Pierre Ferrand Vintage 1972 | 145 € |
| Leyrat Extra Glory | 145 € |

CALVADOS

5 cl

| | |
|--|------|
| Christian Drouin VSOP | 20 € |
| Christian Drouin Hors d'âge | 30 € |
| Christian Drouin Expérimental Finish Caroni | 46 € |

ARMAGNAC

4 cl

| | |
|---|------|
| Bas-Armagnac Château Bordeneuve Hors d'âge | 24 € |
| Bas-Armagnac Château Bordeneuve 1998 | 35 € |
| Ubi Oak sweet | 26 € |

EAUX DE VIE / SPIRITS

5 cl

| | |
|--|------|
| Capovilla Grappa | 16 € |
| Génépi Dolin | 18 € |
| Chartreuse Verte | 18 € |
| Chartreuse Jaune | 18 € |
| Chartreuse MOF | 22 € |
| Capovilla Eau-de-vie Poire | 26 € |
| Chartreuse 9 ^{ème} Centenaire | 30 € |

BIÈRES / BEERS

EN BOUTEILLE (33 cl)

| | |
|---------------------------------|-----|
| Brasserie du Mont Blanc blonde | 8 € |
| Brasserie du Mont Blanc blanche | 8 € |
| Brasserie du Mont Blanc rousse | 8 € |
| Brasserie du Mont Blanc IPA | 8 € |
| Duvel | 8 € |

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

(FABRICATION ARTISANALE / HANDCRAFTED) / 25 CL

Ananas, Carotte, Orange, Pêche, **8 €**
Pomme, Raisin, Tomate
Pineapple, Carrot, Orange, Peach,
Apple, Grape, Tomato

SIROPS / SYRUPS

Grenadine, Menthe, Cassis, Citron, **5 €**
Orgeat, Cerise, Gingembre, Pêche
Grenadine, Mint, Black currant, Lemon,
Almond, Cherry, Ginger, Peach

THÉS & INFUSIONS TEAS & HERBAL INFUSIONS

L'essentiel de notre sélection provient de The Tea Artisans, thés et infusions bio cueillis à la main.

Most of our selection comes from The Tea Artisans, organic handpicked whole-leaf teas or infusions.

| | |
|----------------------------------|-----|
| Organic English Breakfast | 7 € |
| Organic Earl Grey | 7 € |
| Organic Green Tea Genmaïcha | 7 € |
| Organic White Tea Paï Mu Tan | 7 € |
| Organic Camomile Herbal Infusion | 7 € |
| Organic Thé des hôtels | 7 € |
| Organic After Meal | 7 € |
| Fresh Mint Infusion | 7 € |

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

| | |
|------------------------|------|
| Ristretto | 5 € |
| Espresso | 5 € |
| Double Espresso | 7 € |
| Long Black Coffee | 7 € |
| Latte | 6 € |
| Latte Macchiato | 6 € |
| Cappuccino | 7 € |
| Double Cappuccino | 10 € |
| Homemade Hot Chocolate | 8 € |
| Choco Chartreuse | 20 € |

EAUX MICROFILTRÉES MICROFILTERED WATERS

| | |
|-------------------------------------|-----|
| 75 CL Eau plate / Still water | 6 € |
| 75 CL Eau gazeuse / Sparkling water | 6 € |

FEVER TREE

25 CL

| | |
|--------------------------------|-----|
| Ginger beer, Ginger ale, | |
| Mediterranean tonic | |
| Water light Tonic | |
| Elderflower tonic | |
| Sparkling Mexican lime | |
| Sparkling Italian Blood orange | 6 € |

SODAS / SOFT DRINKS

25 CL

| | |
|--|------|
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Ice tea | |
| Orangina, Redbull | 6 € |
| Limonade | 6 € |
| Cocktail sans alcool adressez vous au bar | 18 € |

Non-alcoholic cocktails are available at
the bar



ZANNIER HOTELS
LE CHALET

ZANNIERHOTELS.COM