



ZANNIER
LE CHALET

LA CARTE DES VINS / WINE LIST

DOMAINES ROGER ZANNIER

DOMAINE DES TERRES DORÉES - JEAN-PAUL BRUN

Implanté dans le sud du Beaujolais, le Domaine des Terres Dorées de Jean-Paul Brun révèle des vins authentiques et complexes. S'appuyant sur les sols argilo-calcaires des Pierres Dorées, il magnifie également les crus et l'identité de cette région viticole.

BLANC

2023 Domaine Jean-Paul Brun, AOP Méthode Bourguignonne 40 €

ROUGE

2023 Domaine Jean-Paul Brun, AOP Beaujolais "L'Ancien" 36 €

2023 Domaine Jean Paul Brun, AOP Bourgogne 45 €

2021 Domaine Jean-Paul Brun, AOP Fleurie "Les Garants" 65 €

DOMAINES ROGER ZANNIER

CHÂTEAU SAINT-MAUR CRU CLASSÉ

Au cœur du Golfe de Saint-Tropez, le Château Saint-Maur produit des vins d'exception AOP Côtes de Provence Cru Classé. Ses cuvées élégantes reflètent l'authenticité et la richesse de la Provence, sublimant un terroir unique en bordure méditerranéenne.

BLANC

2021 Château Saint-Maur, "Saint M" 35 €

2020 Château Saint-Maur, "Clos de Capelune" 75 €

ROUGE

2023 Château Saint-Maur, "Saint M" 35 €

2022 Château Saint-Maur, "L'Excellence" 48 €

2022 Château Saint-Maur, "Clos de Capelune" 75 €

ROSÉ

2023 Château Saint-Maur, "Saint M" 35 €

2023 Château Saint-Maur, "Clos de Capelune" 75 €

CHÂTEAU
SAINT-MAUR

— CRU CLASSE —

DOMAINES ROGER ZANNIER

QUINTA DO PESSEGUEIRO DOURO, PORTUGAL

Situé dans la majestueuse vallée du Douro, la Quinta do Pessegueiro propose des vins de caractère, issus de vieilles vignes et élaborés dans le respect des traditions. Chaque cuvée exprime la puissance et la diversité de ce terroir emblématique.

BLANC

2023 Quinta do Pessegueiro, "Aluzé", Douro DOC 30 €

ROUGE

2019 Quinta do Pessegueiro, "Aluzé", Douro DOC 30 €

CHAMPAGNE & PÉTILLANT

BLANC

| | | |
|------|--|-------|
| 2020 | Domaine Jean-Paul Brun, AOP Crémant de Bourgogne | 49 € |
| N.V. | Domaine Drappier, Brut Nature | 110 € |
| N.V. | Champagne Ruinart "R" Brut | 120 € |
| N.V. | Champagne Ruinart Blanc de Blanc | 200 € |
| N.V. | Krug grande cuvée NV | 270 € |
| 2006 | Dom Perignon | 295 € |
| 1999 | Bollinger, RD | 580 € |

À LA FLÛTE

BLANC

| | | |
|------|--|------|
| 2020 | Domaine Jean-Paul Brun, AOP Crémant de Bourgogne | 14 € |
| N.V. | Domaine Drappier, Brut Nature | 20 € |

VIN BLANC

BORDELAIS

2010 Pessac-Léognan, Château Haut Brion 160 €
"La Clarté de Haut-Brion"

BOURGOGNE

2022 Bourgogne, Domaine Thierry Mortet "Les Terroirs de Daix" 53 €
2022 Saint-Romain, Domaine Henri & Gilles Buisson 110 €
"Sous la Velle"
2022 Chablis, Domaine Bernard Defaix 116 €
"1er Cru Côte de Lechet"

LOIRE

2022 Sancerre, Domaine Denizot "Osmoze" 60 €
2017 Sancerre, Domaine Alphonse Mellot "Les Romains" 75 €
2018 Savennières Roche-aux-Moines, Coulée de Serrant 90 €
"Clos de la Bergerie"

VIN BLANC

RHÔNE

2021 Côteaux du Lyonnais, Domaine Clusel Roch "L'Hecto" 40 €
2023 Crozes Hermitage, Domaine Aléofane 48 €
2022 IGP Collines Rhodaniennes, Nicolas Badel 56 €
2021 Condrieu, Domaine Clusel-Roch "Verchery" 160 €

SAVOIE

2020 Roussette de Savoie, Domaine des Orchis 46 €
"Quintessence d'Altesse"
2017 Savoie, Domaine Belluard "Le Feu" 110 €

VIN ROUGE

BEAUJOLAIS

| | |
|---|------|
| 2020 Côte de Brouilly, Domaine Jean-Claude Lapalu | 38 € |
| 2018 Chénas, Domaine Christophe Pacalet | 46 € |
| 2021 Morgon, Domaine George Descombes "Vieilles Vignes" | 48 € |

BORDELAIS

| | |
|---|-------|
| 2018 Saint-Emilion, Château Queyron Pindelfeurs "Le Jardin de Queyron Pindefleurs" | 42 € |
| 2017 Margaux, Château Marquis d'Alesme | 130 € |
| 2013 Saint-Emilion, Château Angelus "Le Carillon d'Angelus" | 160 € |
| 2013 Pomerol, Château Nénin | 350 € |

BOURGOGNE

| | |
|---|-------|
| 2023 Domaine Jean Paul Brun, AOP Bourgogne Pinot Noir | 45 € |
| 2019 Santenay, Abbaye de Santenay "La Croix Sorine" | 79 € |
| 2020 Pommard, Olivier Leflaive | 140 € |

VIN ROUGE

LOIRE

| | |
|--|------|
| 2020 Chinon, Domaine Nicolas Grosbois "Montet" | 40 € |
| 2020 Sancerre, Domaine du Pré Semelé | 55 € |

RHÔNE

| | |
|--|------|
| 2021 Corbières, Domaine Longueroche "Cuvée Réservee" | 47 € |
| 2023 Crozes Hermitage, Domaine Aléofane | 63 € |
| 2023 Saint-Joseph, Domaine Aléofane | 76 € |

SAVOIE

| | |
|--|------|
| 2023 Savoie, Domaine Jacquin Gamay | 30 € |
| 2023 Savoie, Domaine Jean Vullien "Jeannine" | 44 € |
| 2020 Savoie, Domaine des Orchis "Quintessence de Mondeuse" | 55 € |

VINS AU VERRE

BLANC

| | | |
|------|---|------|
| N.V. | Quinta do Pessegueiro, "Aluzé" Blanc | 10 € |
| N.V. | Domaine Jean-Paul Brun, AOP Méthode Bourguignonne | 12 € |
| N.V. | IGP Collines Rhodaniennes, Nicolas Badel | 14 € |
| N.V. | Roussette de Savoie, Domaine des Orchis "Quintessence d'Altesse" | 15 € |

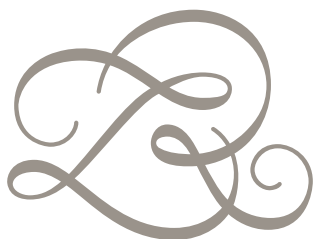
ROUGE

| | | |
|------|--|------|
| N.V. | Saint-Emilion, Château Queyron Pindelfeurs "Le Jardin de Queyron Pindefleurs" | 10 € |
| 2023 | Savoie, Domaine Jacquin Gamay | 12 € |
| N.V. | Domaine Jean-Paul Brun, AOP Beaujolais "L'Ancien" | 14 € |
| N.V. | Domaine Jean Paul Brun, AOP Bourgogne | 15 € |



ZANNIER
LE CHALET

ZANNIERHOTELS.COM



ZANNIER
LE CHALET

BAR

LE CHALET'S CREATIONS

Le Kentucky 26 €

Bourbon, Ginger Ale, jus de citron vert, sirop de sucre maison, feuilles de menthe

Bourbon, Ginger Ale, lime juice, homemade sugar syrup, mint leaves

Le Perfect Lady's 26 €

Vodka, jus d'ananas, jus de citron vert, purée de fruits de la passion, sirop de vanille

Vodka, pineapple juice, lime juice, passion fruit purée, vanilla syrup.

L'Olympic 26 €

Rhum brun, Chartreuse jaune, jus d'abricot, jus de citron jaune, blanc d'œuf

Dark rum, yellow Chartreuse, apricot juice, lemon juice, egg white.

Le Matador 26 €

Mezcal, Cointreau, jus de citron vert, sirop d'agave, bitter orange

Mezcal, Cointreau, lime juice, agave syrup, orange bitters.

Le Tennessee 26 €

Vodka, Liqueur de Chambord, jus de framboise, jus de citron jaune, sirop d'orgeat, limonade

Vodka, Chambord liqueur, raspberry juice, lemon juice, orgeat syrup, lemonade.

LE CHALET'S CREATIONS

L'Opéra 26 €

Gin, Vermouth rouge, liqueur Marasquin, liqueur Napoléon, bitter orange

Gin, red vermouth, Maraschino liqueur, Napoléon liqueur, orange bitters.

Le New Sling 26 €

Gin, liqueur de cerise, infusion fruits rouges, jus d'ananas, jus de citron jaune, sirop de vanille

Gin, cherry liqueur, red fruit infusion, pineapple juice, lemon juice, vanilla syrup

SANS ALCOOL / ALCOHOL-FREE

Pure Altitude 16 €

Jus de pomme, jus de citron jaune, infusion Verveine, feuilles de menthe

Apple juice, lemon juice, verbena infusion, mint leaves.

Top-Tropic 16 €

Jus de mangue, jus de cranberry, jus de citron vert, Ginger Ale

Mango juice, cranberry juice, lime juice, Ginger Ale.

CLASSIC COCKTAILS

Cosmopolitan 24 €

Vodka, triple sec, jus de citron, jus de cranberry
Vodka, triple sec, lemon juice, cranberry juice

Dry Martini 24 €

Gin, vermouth sec Dolin, orange amer, zeste de citron
Gin, Dolin dry vermouth, orange bitter, lemon zest

Expresso Martini 24 €

Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre maison
Vodka, coffee liqueur, espresso, homemade sugar syrup

Bloody Mary 24 €

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

Manhattan 24 €

Bourbon, vermouth Formula Antica, angostura bitter
Bourbon, vermouth Antica Formula, angostura bitter

Margarita 24 €

Tequila, triple sec, jus de citron, sirop de sucre maison
Tequila, triple sec, lemon juice, homemade sugar syrup

Mai Tai 24 €

*Plantation 3***, Plantation Original Dark, triple sec, jus*
de citron vert, sirop d'orgeat
*Plantation 3***, Plantation Original Dark, triple sec,*
lime juice, orgeat syrup

CLASSIC COCKTAILS

Mojito 24 €

*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

Old Fashioned 24 €

Bourbon, angostura amer, sucre de canne, zeste d'orange
Bourbon, angostura bitter, cane sugar, orange zest

Negroni 24 €

Liqueur de Campari, Vermouth rouge & blanc Dolin, Gin
Liquor Campari, red & wine Dolin vermouth, Gin

Whisky Sour 24 €

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

Amaretto Sour 24 €

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

Hugo Spritz 24 €

Prosecco, eau gazeuse, liqueur fleur de sureau, feuilles de
menthes
Prosecco, soda water, elderflower liquor, mint leaves

VINS & CHAMPAGNES WINES & CHAMPAGNES

AU VERRE / BY THE GLASS

Domaines Roger Zannier

n.v. Quinta do Pessegueiro 10 €

"Aluzé" Blanc

n.v. Château Saint-Maur Rosé "le M" 12 €

n.v. Domaine Jean Paul Brun, AOP 14 €

Beaujolais "l'Ancien"

Autres domaines

n.v. Savoie, Domaine Jean Vullien 14 €

"Jeannine" Rouge

n.v. Crozes Hermitage, Domaine 16 €

Aléofane Blanc

À LA FLÛTE / BY THE FLUTE

Champagnes

2020 Domaine Jean-Paul Brun, AOP 14 €

Crémant de Bourgogne

n.v. Domaine Drappier, Brut Nature 20 €

GINS

5 cl

Roku (JAP) 22 €

Citadelle Réserve (FRA) 22 €

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

Tito's (USA) 18 €

Fair Quinoa (FRA) 20 €

Nikka Coffey (JAP) 22 €

Mamont (RUS) 24 €

RHUMS / RONS

5 cl

| | |
|------------------------------|------|
| Plantation Xamayca (FRA) | 22 € |
| Bologne Black Cane (FRA) | 22 € |
| Neisson Profil 105 bio (FRA) | 26 € |
| El Dorado 15 yo (GUY) | 30 € |
| Hampden Overproof 60° (JAM) | 34 € |
| Zacapa Centenario XO (GUA) | 40 € |

CACHAÇA

5 cl

| | |
|----------------------|------|
| Leblon Cachaça (BRA) | 20 € |
|----------------------|------|

TEQUILAS & MEZCAL

5 cl

| | |
|--|------|
| Milagro Select Barrel Silver (Mex) | 36 € |
| Milagro Select Barrel Añejo (Mex) | 36 € |
| Jose Cuervo Reserva de la Familia (Mex) | 60 € |
| Patrón Platinum (Mex) | 64 € |

BLENDED SCOTCH

5 cl

| | |
|--------------------------------------|------|
| Hedonism Compass Box (SCO) | 22 € |
| Blue Hanger 5th Release B.Bros (SCO) | 36 € |

SINGLE MALTS

5 cl

| | |
|----------------------------------|-------|
| Kilchoman Machir Bay (ISLAY) | 24 € |
| Lagavulin 16 yo (ISLAY) | 28 € |
| Auchentoshan 18 yo (LOWLANDS) | 28 € |
| Bablaire 1991 (HIGHLANDS) | 80 € |
| Dalmore 1978 Amoroso | 250 € |
| Sherry Finesse (HIGHLANDS) | |
| Dalmore 40 yo Astrum (HIGHLANDS) | 350 € |

WHISKIES FROM THE WORLD

5 cl

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

BOURBONS & RYE (USA)

5 cl

| | |
|---------------------|------|
| Woodford Rye | 24 € |
| Vulson White Rye | 24 € |
| Mitcher's Sour Mash | 26 € |

COGNAC

5 cl

| | |
|-------------------------------|-------|
| Pierre Ferrand 10 Générations | 22 € |
| 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 | 46 € |
| Finish Caroni | |

ARMAGNAC

4 cl

| | |
|---------------------------------|------|
| Bas-Armagnac Château Bordeneuve | 35 € |
| 1998 | |
| Ubi Oak sweet | 26 € |

EAUX DE VIE / SPIRITS

5 cl

| | |
|----------------------------|------|
| Capovilla Grappa | 16 € |
| Capovilla Eau-de-vie Poire | 26 € |

LIQUEURS / LIQUORS

5 cl

| | |
|----------------------------|------|
| Baileys | 12 € |
| Kalhua | 12 € |
| Get 27 | 12 € |
| Get 31 | 12 € |
| Limoncello | 12 € |
| Cointreau | 12 € |
| Chartreuse Verte | 18 € |
| Chartreuse Jaune | 18 € |
| Chartreuse MOF | 22 € |
| Chartreuse 9ème Centenaire | 30 € |
| Chartreuse VEP Verte | 50 € |

APÉRITIFS / APERITIVES

7 CL

| | |
|------------------------------------|------|
| Porto white Domaines Roger Zannier | 12 € |
| Porto red Domaines Roger Zannier | 12 € |
| Dolin Vermouths Blanc, Dry, Rouge | 12 € |
| Ricard | 12 € |
| Apérol | 12 € |
| Campari | 12 € |

BIÈRES / BEERS

(33 CL)

| | |
|---------------------------------|------|
| Brasserie du Mont Blanc blonde | 10 € |
| Brasserie du Mont Blanc blanche | 10 € |
| Brasserie du Mont Blanc rousse | 10 € |
| Brasserie du Mont Blanc IPA | 10 € |

SODAS / SOFT DRINKS

25 CL

| | |
|-------------------------------------|------|
| Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Ice tea, | 9 € |
| Orangina | |
| Limonade | 9 € |
| Thé glacé maison | 12 € |
| Homemade ice tea | |

EAUX MICROFILTRÉES MICROFILTERED WATERS

| | |
|-------------------------------------|-----|
| 75 CL Eau plate / Still water | 7 € |
| 75 CL Eau gazeuse / Sparkling water | 7 € |

FEVER TREE

25 CL

| | |
|-------------------------|-----|
| Ginger beer, Ginger ale | 8 € |
| Mediterranean tonic | 8 € |

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

25 CL

| | |
|----------------------------------|-----|
| Ananas, Orange, Pêche, Pomme, | 8 € |
| Tomate | |
| Pineapple, Orange, Peach, Apple, | |
| Tomato | |

NECATARS / FRUIT NECTARS

25 CL

| | |
|----------------------------|-----|
| Abricot, Mangue, Framboise | 8 € |
| Apricot, Mango, Raspberry | |

SIROPS / SYRUPS

| | |
|---|-----|
| Grenadine, Menthe, Cassis, Citron, Orgeat, Cerise, Pêche | 6 € |
| Grenadine, Mint, Black currant, Lemon, Almond, Cherry, Peach | |

BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

| | |
|-------------------|------|
| Ristretto | 5 € |
| Espresso | 5 € |
| Double Espresso | 7 € |
| Long Black Coffee | 8 € |
| Latte | 8 € |
| Latte Macchiato | 8 € |
| Cappuccino | 8 € |
| Double Cappuccino | 10 € |
| Hot Chocolate | 8 € |

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 | 8 € |
| Organic Earl Grey | 8 € |
| Organic Green Tea Genmaïcha | 8 € |
| Organic White Tea Paï Mu Tan | 8 € |
| Organic Camomile Herbal Infusion | 8 € |
| Organic Thé des hôtels | 8 € |
| Organic After Meal | 8 € |
| Fresh Mint Infusion | 8 € |



ZANNIER
LE CHALET

ZANNIERHOTELS.COM