



LE CHALET

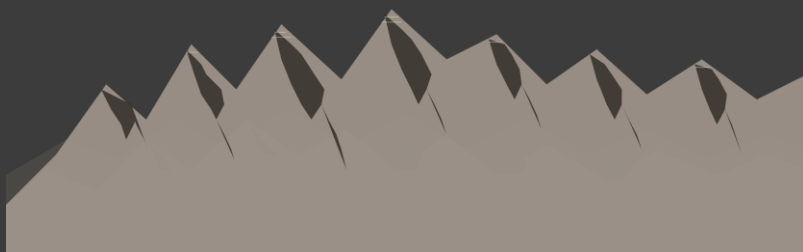
FLORIMONT

Cuisine Bistronomique



Carte du Bar

Apéritifs · Signatures · Cocktails · Digestifs



BRIT HOTEL FLORIMONT

1006 Rue du Champ Canon · 74210 Saint-Ferréol
+33 (0)4 50 44 50 05 · www.hotelflorimont.com



Heureux de vous accueillir au bar

Du lundi au vendredi

8h00 – 22h00

Week-end et jours fériés

8h00 – 20h00



Mon – Fri 8 am – 10 pm

Weekends & holidays 8 am – 8 pm



★SOIRÉES ESCAPADE ROSÉ 2026★

29 mai · 19 juin · 24 juillet · 13 août

Concerts live, terrasse selon la météo, à partir de 19h30.

Carte spéciale rosé et cocktails de saison.

Réservation conseillée · 04 50 44 50 05

À GRIGNOTER

Pour accompagner le verre



★ APÉRO DU CHALET ★

La planche · 14,00 €

Jambon blanc, jambon de pays et rosette.

Tomme des Bauges, meule de Savoie et Délices Savoyard

- Ferme Hudry, Cons-Sainte-Colombe. -

Baguette, cornichons et beurre.



NOS SIGNATURES

Créations de la maison · 14,00 €



Le Florimont ★ **Signature Florimont** **14,00**

Génépi L'Ancienne, crème de myrtille, crémant de Savoie Grisard, zeste de citron. - 12 cl -

Le Coucou ★ **Création Argotier** **14,00**

Gin, liqueur de kumquat, liqueur de violette, jus de citron, cordial de myrtille. - 10 cl -

Le Velours ★ **Création Argotier** **14,00**

Vodka, crème de mûre, crème de cassis, jus de citron, cordial de verveine. - 10 cl -



BULLES

Ça pétille !



SERVI À LA COUPE 16 cl

Crémant de Savoie Brut Dom. Grisard - A.O.P. Savoie	9,00
Champagne Haton Brut - Réserve	15,00
Kir crémant de Savoie	11,00
Kir royal au Champagne	17,00

Crèmes au choix : cassis, châtaigne, pêche de vigne, mûre, myrtille, violette, griotte, framboise.

CHAMPAGNES

	37,5 cl	75 cl
Haton Brut — Réserve	33,00	59,00
Haton Brut Rosé	—	62,00
Lanson Brut Black Création 258	—	75,00
Deutz Classic Brut	—	95,00
Laurent Perrier Brut Rosé sur commande - 48 h	—	125,00

PÉTILLANTS 75 cl

Crémant de Savoie Brut Dom. Grisard - A.O.P. Savoie - 2023	33,00
--	-------



VINS AU VERRE

Nos coups de cœur · 12 cl



BLANCS

AOP Alsace Riesling - Vieilles Vignes	<i>Dom. Lorang Victor & Fils</i>	8,50
AOP Alsace Gewurztraminer - Vieilles Vignes	<i>Dom. Lorang Victor & Fils</i>	9,00
AOP Vin de Savoie Chignin-Bergeron	<i>Heritage 1927 - La Maison Perret</i>	11,00
AOP Crozes-Hermitage Blanc	<i>Cave de Tain - Rhône</i>	9,00

ROUGES

AOP Bourgogne - La Moutonnière	<i>Dom. Roux Père & Fils — Pinot Noir</i>	10,00
AOP Mondeuse Noire - Black Giac	<i>Dom. Giachino - Savoie</i>	9,50
AOP Vin de Savoie - Les Marmottes	<i>Cave de Cruet - Savoie</i>	6,00
AOP Ventoux - La Claretère	<i>Pierre Amadieu - Côtes du Rhône</i>	7,50

ROSÉS

AOP Vin de Savoie - Opale	<i>Cave de Cruet - Gamay</i>	6,00
AOP Côtes-de-Provence - Maur & More	<i>Château Saint-Maur</i>	7,50



APÉRITIFS

L'heure de l'apéro



LES CLASSIQUES 6 cl

Campari	7,00
Apérol	7,00
Suze	7,00
Lillet Blanc	7,00
Noilly Prat	7,00
Vermouth rouge / Vermouth blanc <i>Maison Routin - Chambéry</i>	7,00
Ambassadeur rouge	7,00

PASTIS & ANISÉS 4 cl

Ricard, Perroquet, Mauresque, Tomate	5,00
Pastis des Alpes <i>Maison Routin - Chambéry</i>	5,00

PORTOS 7 cl

Porto Cruz blanc	7,00
Porto Sandemann rouge	7,00

À LA MAISON

Americano Maison <i>Martini blanc, Martini rouge, Campari</i> 8 cl	9,00
Kir Savoyard 12 cl	6,50

Crèmes : cassis, châtaigne, pêche de vigne, mûre, myrtille, griotte, framboise.

Chambéry-Fraise <i>Sirop de fraise, vermouth blanc, crémant de Savoie</i> - 16 cl	10,00
---	-------



COCKTAILS CLASSIQUES

On secoue pour vous · 12,00 €



Apérol Spritz	12,00
<i>Apérol, crémant de Savoie, eau pétillante, orange. - 16 cl -</i>	
Limoncello Spritz	12,00
<i>Limoncello, crémant de Savoie, eau pétillante, citron. - 16 cl -</i>	
Passion Fruit Pisco Sour	12,00
<i>Pisco, jus de fruit de la passion, blanc d'œuf, jus de citron vert, sirop de sucre de canne. - 14 cl -</i>	
Caïpirinha	12,00
<i>Cachaça, citron vert, sucre de canne, tranche de citron vert. - 10 cl -</i>	
Whisky Sour	12,00
<i>Whisky Red Label, jus de citron, sirop d'érable, blanc d'œuf, angostura bitter. - 10 cl -</i>	
Hugo Spritz Savoyard	12,00
<i>Liqueur de fleur de sureau, crémant de Savoie, eau pétillante. - 16 cl -</i>	
Bloody Mary	12,00
<i>Vodka, jus de tomate, citron, sel de céleri, tabasco, sauce anglaise. - 16 cl -</i>	
Bombay Sapphire Tonic	12,00
<i>Gin Bombay Sapphire et Schweppes Tonic. - 16 cl -</i>	



MOCKTAILS

Tout le plaisir, zéro alcool · 9,00 €



Pour les petits, pour les grands : on se régale tous ensemble.

Bora Bora	9,00
<i>Jus d'ananas, jus de maracuja, sirop de grenadine, jus de citron. - 20 cl -</i>	
Martini Vibrante	9,00
<i>Martini Vibrante (sans alcool), Schweppes Tonic. - 20 cl -</i>	
Pomme des Cimes	9,00
<i>Jus de pomme de Savoie, grenadine, citron, légèrement pétillant. - 20 cl -</i>	
Cranberry Tonic des Alpes	9,00
<i>Cranberry, pomme, citron, eau pétillante. - 20 cl -</i>	



BIÈRES

À la pression et à la bouteille



BIÈRES PRESSION

	15 cl	25 cl	50 cl
Pression blonde bio 5° · demandez à notre équipe	3,50	5,50	10,00
Bière + sirop	4,00	6,00	10,80
Panaché	4,00	6,00	10,80
Monaco	4,50	6,50	11,50
Picon bière	4,50	6,50	11,50

LES MOUSSES DU DAHU Brassées au fond de la vallée de la Tarentaise

Triple Delmolition 8 % - 33 cl	8,50
IPA lwoks 5,5 % - 33 cl	7,50
Blanche Mme Ballandaz 5 % - 33 cl	7,50
Framboise du Dahu 4,8 % - 33 cl	7,50

★ SANS ALCOOL ★

L'esprit bière, sans l'alcool

Corona Cero Mexique · 0,0 % · 33 cl6,00

Tourtel Twist Citron 0,0 % · 27,5 cl · pétillant citronné5,00



RAFRAÎCHISSEMENTS

Soif ? On a ce qu'il faut



SODAS

Coca-Cola 33 cl	4,50
Coca-Cola Zéro bouteille verre - 25 cl	4,50
Thé glacé bio Leafwell pêche-vanille - 33 cl	5,00
Perrier 33 cl	4,50
Limonade 20 cl	3,50
Orangina 25 cl	4,50
Schweppes Tonic 25 cl	4,50

PRÉPARATIONS

Sirop à l'eau 25 cl	3,00
Diabolo 25 cl	4,50
Perrier + sirop 33 cl	5,50

Sirops : cassis, pêche, menthe, grenadine, fraise, citron.

Eaux MINÉRALES

	50 cl	100 cl
Evian	3,80	6,00
San Pellegrino	4,00	6,50

NECTARS & JUS 25 cl

Jus de pomme de Savoie Ract-Gras	5,00
Jus de pamplemousse rose Maison Patrick Font	5,00
Nectars Maison Patrick Font	5,00

Pêche de vigne, abricot, fraise, tomate rouge, poire William's



WHISKIES

Tour du monde en 4 cl



FRANCE *Domaine des Hautes Glaces*

Indigène *Single Malt bio · Trièves · 44°* **10,00**

Single Estate XO *Organic Whisky · Trièves · 44,8°* **14,00**

JAPON

Nikka Coffey Grain *Single Grain · 45°* **13,00**

BOURBON & WHISKY US

Four Roses *Bourbon · 40°* **7,50**

Bulleit Rye *Rye Whiskey · 45°* **9,00**

SCOTCH

Johnnie Walker Red Label *Blended · 40°* **7,00**

Glenfiddich 12 ans *Single Malt · Speyside · 40°* **8,50**

Cardhu 12 ans *Single Malt · Speyside · 40°* **9,00**

Oban 14 ans *Single Malt · Highlands · 43°* **12,00**

Lagavulin 16 ans *Single Malt · Islay tourbé · 43°* **15,00**

Accompagnements : sodas ou jus de fruits (25 cl) - 3,50 €.

★ PLATEAU DÉCOUVERTE · WHISKIES ★

Trois whiskies, trois mondes · 3 × 2 cl · 18,00 €

Nikka Coffey Grain (Japon) - Oban 14 ans (Highlands) - Lagavulin 16 ans (Islay tourbé)



RHUMS

Cap sur les Caraïbes · 4 cl



Cachaça Thoquino <i>Brésil · 40°</i>	7,00
Pampero Blanco <i>Venezuela · 37,5°</i>	8,00
Pampero Especial <i>Venezuela · 40°</i>	8,00
Canoubier <i>Trinidad & Tobago · 40°</i>	8,00
Santa Teresa <i>Venezuela · 40°</i>	12,00
L'Arbre du Voyageur <i>Antilles françaises · 3 ans · 53,5°</i>	14,00
Zacapa 23 Solera <i>Guatemala · 40°</i>	15,00
La Tour de l'Or 2001 <i>Martinique · 64,8°</i>	21,00

Accompagnements : sodas ou jus de fruits (25 cl) - 3,50 €.

★ PLATEAU DÉCOUVERTE · RHUMS ★

Cap sur les Caraïbes · 3 × 2 cl · 22,00 €

Zacapa 23 Solera - La Tour de l'Or 2001 - L'Arbre du Voyageur

★ RHUMS ARRANGÉS MAISON ★

Préparés par notre équipe · 4 cl · 9,00 €

Ananas-Vanille · Ananas-Mangue · Kiwi · Citron vert-Gingembre



SPIRITUEUX & DIGESTIFS

Les petites finitions · 4 cl



GIN

Bombay Sapphire 40°	9,00
Tanqueray Ten 40°	11,00

TEQUILA & VODKA

Patrón Silver Tequila · 40°	14,00
Belvedere Vodka · 40°	10,00

CALVADOS, COGNAC & ARMAGNAC

Calvados Famille Dupont Pays d'Auge · 40°	8,00
Bas Armagnac UBY-OAK 40°	9,00
Cognac Deau VSOP 40°	9,00
Cognac Deau XO 40°	15,00

MARCS, EAUX-DE-VIE & GRAPPA

Poire William's 45°	8,00
Framboise sauvage 45°	8,00
Kirsch d'Alsace 40°	8,00
Marc de Savoie 40°	8,00
Eau-de-vie de seigle Vulson Dom. des Hautes Glaces · bio · 43°	8,00

Accompagnements : sodas ou jus de fruits (25 cl) - 3,50 €.



LIQUEURS

Petites douceurs · 4 cl



Génépi L'Ancienne 40°	8,00
Chartreuse jaune 43°	11,50
Chartreuse verte 55°	11,50
Absinthe La Pipette Verte 55°	8,00
Get 27 21°	8,00
Get 31 24°	8,00
Bailey's 17°	8,00
Limoncello 32°	8,00
Amaretto Disaronno 28°	8,00
Cointreau 40°	8,00
Grand Marnier 40°	8,00
Anisette Marie Brizard 25°	8,00
Fernet Branca 39°	8,00
Prunellia Cusenier <i>Liqueur de prune ancienne</i> · 38°	8,00

Accompagnements : sodas ou jus de fruits (25 cl) - 3,50 €.



SALON DE THÉ

L'heure de la pause



CAFÉS PURE ORIGINE *Café Folliet*

Expresso 1880	2,70
Ristretto	2,70
Café allongé	2,70
Café crème, noisette	3,00
Décaféiné	3,00
Double expresso	4,50
Café au lait	4,50
Cappuccino	4,50
Café glacé	4,00
Chocolat chaud	4,50

THÉS & INFUSIONS *Café Richard*

La sélection du jour	4,00
----------------------------	------

*Thé noir aux fruits rouges · Thé vert à la menthe · Thé vert sencha · Verveine bio · Verveine-menthe bio ·
Menthe poivrée bio · Tilleul bio · Camomille bio.*

Matcha Latte <i>Thé vert matcha préparé au lait</i>	5,50
--	------

Maté <i>Infusion stimulante d'Amérique du Sud</i>	5,50
--	------

Service en calebasse & bombilla - sur place uniquement.



INFORMATIONS



Une carafe d'eau vous est offerte sur demande

A jug of tap water is available on request

Allergènes

Les informations sur les allergènes présents dans nos boissons sont disponibles auprès de notre équipe sur simple demande.

Tarifs

Tous nos tarifs sont nets, en euros, service compris.

Net prices in euros, all taxes and service included.

Protection des mineurs

La vente d'alcool aux mineurs de moins de 18 ans est interdite.

Conformément à la loi, une preuve de majorité peut être demandée (Art. L. 3342-1 et L. 3342-4 du Code de la santé publique).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

À bientôt au Chalet !



1006 Rue du Champ Canon · 74210 Saint-Ferréol

+33 (0)4 50 44 50 05 · info@hotelflorimont.com

www.hotelflorimont.com

