

Le
19.38

CAFÉ-BISTROT

SOFT, SODAS & JUS

EAUX & SOFTS

EVIAN / BADOIT (50 cl)	3.80
EVIAN / BADOIT (100 cl)	4.60
1/4 EVIAN	3.10
ICE TEA PÊCHE	3.60
VERRE DE LAIT FROID	2.20
MILK SHAKE	5.10

SODAS & TONICS

COCA-COLA - ZERO - LIGHT	
ORANGINA - PERRIER	3.60
SCHWEPPES	
Nature / Agrumes / Lemon	3.60
RED BULL	4.80
LE VERRE DE LIMONADE	2.70
FEVER TREE	3.80

JUS, SIROPS & DIABOLOS

JUS

Tomate, Orange, Pamplemousse, Fruits rouges, Ananas, Abricot, Ace, Pomme	3.60
---	------

JUS FRAIS

Citrons Pressés, Oranges Pressées	5.10
-----------------------------------	------

SIROP À L'EAU

Citron, fraise, grenadine, menthe, orgeat, framboise, kiwi, cassis, pêche	2.40
--	------

DIABOLO

2.90

BIÈRES

BIÈRE A LA PRESSION

I 664	
GRIMBERGEN BLONDE	
GRIMBERGEN AMBRÉE (en hiver uniquement)	
GRIMBERGEN BLANCHE (en été uniquement)	

25 CL	50 CL
3.50	6.80
4.10	8.00
4.10	8.00
4.10	8.00

BIÈRE BOUTEILLE & CIDRES

BIERE DU MONT BLANC Blanche 4,7°	
BIERE DU MONT DU BLANC IPA 4,7°	
CAMDEN PALE ALE 4°	
BIERE DU LEMAN Blonde 5,5°	
HEINEKEN 5°	
HOEGAARDEN BLANCHE 4,9°	
TIGRE BOCK 5,2° (27,5 cl)	
CHIMAY BLEU 9°	
DESPERADOS 5,9°	
KRONENBOURG (sans alcool) 0,9°	
ABBAYE DE LEFFE 6,6°	
DELIRIUM BLONDE 8,5°	
KRIEK LINDEMANS (cerise) 3,5°	
MAGNERS CIDER 4,5° (56,8 cl)	
CIDRE DOUX, BRUT	

25 CL	33 CL
	7.60
	7.60
	7.60
	6.10
	4.10
	4.60
4.20	
	7.00
	6.10
3.40	
	5.50
	7.00
5.40	
	8.00
3.50	

COCKTAILS DU BRASSEUR

CERVOISE : Vin Blanc, citron, I 664	
PICON BIÈRE : Picon (2cl), I 664	

3.70	7.20
4.50	8.80

COCKTAILS

MOCKTAILS (25cl)

MASHA	Jus de pomme, jus d'ananas, jus de fraise, menthe, Citron	6.10
MICHKA	Jus d'ACE, Citron Vert, limonade, Sirop de framboise	6.10
VIRGIN MOJITO	Citron vert, menthe Fraiche, Soda, Cassonade	6.10

SHORT DRINKS (7cl)

BOURBON OLD FASHIONED	Bourbon, zeste d'Orange, Angostura	8.90
DAÏQUIRI	Rhum, Jus de Citron, sucre de Canne	8.90
MARGARITA	Jus de citron, Cointreau, Tequila	8.90
CAÏPIRINA	Citron vert, sucre brun, Cachaça	8.90
BLUE LAGOON	Vodka, Curaçao bleu, Jus de citron	8.90
DRY MARTINI	Martini Dry, Gin	8.90
PINK LADY	Gin, Jus de Citron, Grenadine	8.90
COSMOPOLITAN	Vodka, Cointreau, Cranberry, citron vert	8.90
MRS HENDRICKS	Gin Hendricks, Saint Germain, sirop de concombre, jus de citron vert, poivre noir, concombre	13.50

AFTER DINNER (7cl)

ALEXANDER	Cognac, Crème de Cacao, Crème Fraîche	8.90
BLACK RUSSIAN	Vodka, liqueur de Café	8.90
GOD MOTHER	Vodka, Amaretto	8.90
IRISH COFFEE	Whisky Irlandais, café, crème	8.90
EXPRESSO MARTINI	Vodka, Kalhwa, café	8.90

COCKTAILS AU CHAMPAGNE (10cl)

MORZINETTE Crème de fraise des bois, martini rosé, Champagne	9.20
Le 19.38 Pamplemousse, mandarine impériale, Champagne	9.20
CHAMPAGNE COCKTAIL Cognac, Champagne	9.20
BELLINI Pêche Champagne	8.90

LONG DRINKS

MOJITO Havana Club, Cassonade, Menthe Fraiche, Soda (12 cl)	8.90
PIÑA COLADA Rhum Blanc, Noix de Coco, Jus d'Ananas (12 cl)	8.90
MAÏ-TAÏ Rhum Blanc, Rhum Brun, Cointreau, Sucre de Canne, Sirop d'Orgeat, Citron Vert (14 cl)	11.00
AMERICANO Martini Rouge, Campari, Soda (12 cl)	7.50
PLANTEUR Jus d'Ananas, jus d'Orange pressé, Rhum Blanc et Brun, Angostura Bitter (12 cl)	8.90
ROYALE MARTINI Martini Blanc, Prosecco, Citron vert (12 cl)	7.50
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Eau gazeuse (12 cl)	7.50
TEQUILA SUNRISE Tequila, jus d'orange, grenadine (13 cl)	8.90
GIN FIZZ Jus de citron, gin, soda, sucre de canne (11 cl)	8.90
LONG ISLAND ICE TEA Vodka, Gin, Rhum blanc, Cointreau, Tequila, jus de citron, coca (10,5 cl)	12.00
SEX ON THE BEACH Vodka, pêche, chambord, ananas, cranberry (16 cl)	8.90
MOSCOW MULE Vodka, Ginger Beer, Citron vert (12 cl)	8.90

APÉRITIFS

ANISÉS, AMERS

BITTER SAN PELLEGRINO	3.40
RICARD - PASTIS 51 (4 cl)	3.70
SUZE (5 cl)	3.70

VERMOUTHS & PORTOS

MARTINI DRY / MARTINI BLANC / MARTINI ROUGE (5 cl)	3.60
CAMPARI (5 cl)	3.60
PORTO ROUGE / PORTO BLANC (8 cl)	4.50

AVEC OU SANS BULLES

CHAMPAGNE JACQUARD BRUT, la coupe (10 cl)	8.40
AYSE DOMAINE BELLUARD, la coupe (10 cl)	5.80
KIR ROYAL (10 cl)	8.50
KIR Cassis / Mûre / Framboise / Pêche / Myrtille/ Chataîgne (10 cl)	3.90
KIR PETILLANT (Ayse) (10 cl)	5.90

NOUS VOUS INVITONS A CONSULTER **LA CAVE**
La carte avec plus de 200 références

GIN...

BOMBAY SAPPHIRE	Angleterre	9.00
HENDRICKS	Ecosse	10.00
TANQUERAY	Angleterre	9.00
AVIATION	Etats-Unis	9.00
GORDON	Angleterre	7.00
BULLDOG	Angleterre	10.00
KI NO BI	Japon	11.00
CITADELLE	France	10.00
MARE	Espagne	10.00

... AND TONIC

FEVER TREE MEDITERRANEAN	1.70
FEVER TREE INDIAN TONIC	1.70
FEVER TREE EDEL FLOWER	1.70
FEVER TREE GINGER ALE	1.70
FEVER TREE GINGER BEER	1.70
SCHWEPPE'S INDIAN TONIC	
Servi dans le verre / Served directly in the glass	0.50

ALCOOLS 4CL
PRIX NET EN EUROS

ALCOOL & SPIRITUEUX

WHISKY

CHIVAS REGAL 12 ans d'âge	Ecosse	10.50
CHIVAS REGAL 18 ans d'âge	Ecosse	14.50
BALLANTINE'S	Ecosse	6.20
BALLANTINE'S Original Character	Ecosse	7.50
JAMESON	Irlande	8.00
JACK DANIEL'S	Tennessee	8.00
WILLIAM LAWSON	Ecosse	8.00
KNOCKANDO	Ecosse	12.00
J&B	Ecosse	6.50
FOUR ROSES	Kentucky	7.00
JOHNNIE WALKER Black Label	Ecosse	9.00
JOHNNIE WALKER Red Label	Ecosse	8.00
CARDHU 12 ans d'âge	Ecosse	12.00

RHUM, MALIBU & CACHAÇA

ZACAPA Gran Reserva	Guatemala	13.00
DIPLOMATICO Reserva Exclusiva	Venezuela	11.00
DON PAPA	Philippines	12.00
TROIS RIVIERES	Martinique	6.50
SAINT JAMES Blanc & Brun	Martinique	8.00
BACARDI	Cuba	7.00
HAVANA CLUB	Cuba	6.50
MALIBU	Barbade	6.20
CACHACA	Brésil	6.00

ALCOOLS 4CL

ACCOMPAGNEMENT EAUX, SODAS, JUS DE FRUITS 0,50€

PRIX NET EN EUROS

VODKA, TEQUILA, JÄGERMEISTER

ZUBROWZKA	Pologne	8.00
ERISTOFF	Georgie	6.20
GREY GOOSE	France	11.00
TEQUILA CAMINO REAL	Mexique	6.50
TEQUILA SILVER PATRON	Mexique	8.00
JÄGERMEISTER (4cl)	Allemagne	6.50
JÄGERBOMB (avec Red Bull)	Allemagne	8.50

DIGESTIFS

COGNAC COURVOISIER VSOP	13.00
COGNAC HENESSY VS	9.00
COGNAC Rémy Martin XO	25.00
COGNAC Rémy Martin VSOP	12.00
CALVADOS Château Dubreuil	11.00
GRAND ARMAGNAC Delaitre 10 ans d'âge	6.50
GRAND MARNIER	8.00
GRAND MARNIER « Cuvée Louis Alexandre »	12.00
CHARTREUSE VERTE	9.00
CHARTREUSE JAUNE	8.00
GRANDE CHARTREUSE Liqueur du 9e Centenaire	11.00
CHARTREUSE VEP	24.00
GENEPI DES PERES CHARTREUX	10.00
EAUX DE VIE DE FRUITS	
Poire - Kirch - Gentiane - Mirabelle - Framboise - Vieille Prune	9.00

AMARETTO	7.00	GET 27, GET 31	7.00	COINTREAU	6.40
MARIE BRIZARD	6.00	MANZANA	6.00	BAILEY'S	6.00
FERNET BRANCA	6.70	LIMONCELLO	6.20		

ALCOOLS 4CL
 ACCOMPAGNEMENT EAUX, SODAS, JUS DE FRUITS 0,50€
 PRIX NET EN EUROS

LE CHAUD

CAKE 3.50
MUFFIN 3.50

CAFÉ

EXPRESSO			1.80
DÉCAFEINÉ	1.80	AU LAIT/CREME	+ 0.20
GRAND CAFÉ (double espresso)			3.20
GRAND CAFÉ AU LAIT/CREME			3.40
CAPPUCCINO (Mousse de Lait)			3.50
CAFÉ LATTE MACCHIATTO (Nature, Caramel ou Vanille)			3.50
GRAND CAFÉ VIENNOIS (Chantilly)			3.60
CAFÉ FRAPPÉ			5.00

À BASE DE LAIT

	PETITE TASSE	GRANDE TASSE
CHOCOLAT MAISON	3.20	3.90
CHOCOLAT VIENNOIS		4.10
GREEN CHAUD 2cl (Chocolat Chartreuse)		8.00
CHOCOLAT RHUM 2cl		7.00
VERRE DE LAIT CHAUD	2.20	

VIN CHAUD & GROG

VIN CHAUD (uniquement en hiver)	3.50	6.30
GROG AU RHUM	4.50	6.00

THÉS RARES

THÉ BLANC AU LITCHI	4.10
Thé blanc de Chine, récolte de printemps, Extrait de litchi, morceaux de mangue et gingembre	
THÉ ROUGE ROOIBOS	4.10
Rooibos supérieur d'Afrique du sud parfumé A la grenade & aux fruits rouges	
THÉ BLEU OOLONG DE TAIÏWAN	4.10
Thé bleu Oolong de Taiwan, parfumé à la fraise, Rhubarbe, amande douce et pétales de roses	
IMPÉRIAL DES ALPAGES	4.10
Sélection de thé vert Sencha et de thé OP de Chine, Fleur de tournesol, morceaux de pommes, Extraits de miel & génépi	
DETOX	4.10
Thé Vert d'origine Grand-Yunnan, Mat� Vert, Rooibos d'Afrique du Sud parfumé au Pamplemousse	

THÉS NOIRS

CEYLAN DU SRI LANKA 4.00

Rond et parfumé,
très apprécié
avec un nuage de lait

DARJEELING
SINGTOM D'INDE 4.00

Parfumé et équilibré
Récolté dans le précieux
de Singtom

EARL GREY FLOWER 4.00

Thé noir OP de Chine
Parfumé à la Bergamote
& fleur de bleuet

FRUITS ROUGES 4.00

Thé noir OP de Chine
parfumé aux fruits rouges,
Morceaux de fraises &
de groseilles, pétales de roses

THÉS VERTS

GUNPOWDER DE CHINE 4.00

Thé vert nature de Chine,
Roulé en forme « poudre
à canon »

MENTHE 4.00

Thé vert Gunpowder
de Chine,
Menthe douce
et menthe poivrée

JASMIN 4.00

Thé vert nature de Chine,
Aromatisé naturellement
Aux fleurs de jasmin
fraichement cueillis

EXOTIQUE 4.00

Thé vert sencha de Chine,
Parfumé à la pêche
et aux fruits de la passion,
Fleurs de tournesol et de bleuet

TISANES

TILLEUL	4.00
Aux fleurs de tilleul argenté	
VERVEINE	4.00
Aux feuilles de verveine odorantes	
MENTHE	4.00
A la menthe poivrée	
VERVEINE MENTHE	4.00
Apaisante et aromatique	
CAMOMILLE	4.00
Aux fleurs de camomille	
DES ALPAGES	4.00
Rooibos d'Afrique du sud, verveine, menthe poivrée, Cassis, mélisse, fenouil et fleur de tournesol	
SLIM-MINCEUR	4.00
Reine-des-prés, cassis, maté, réglisse, Fleurs de bruyère & notes d'agrumes	
YOGA-ZEN	4.00
Tilleul, fleurs de camomille, fleurs d'oranger, Mélisse, fleurs de lavande et bleuets, parfumé au miel	

PETIT DÉJEUNER

PETIT DÉJEUNER COMPLET	8.60
Boisson chaude au choix, pain, beurre, confiture, mini croissant, Jus d'orange ou de pomme / <i>Choice of / hot drink, bread, butter, jam, mini croissant, orange or apple Juice</i>	
TARTINES Pain, Beurre, Confiture / <i>Slice of Bread, Butter & Jam</i>	3.10
MINI VIENNOISERIE Croissant ou pain au chocolat	1.20

SNACKING DE 12H00 A 17H00

CROÛTE AU FROMAGE «TAVERNE»	
Tranche de pain de Campagne, fromage, jambon, champignons, ail crème <i>Slice of country bread, cheese, ham, mushrooms, garlic, cream</i>	10.00
BRUSCHETTA NAPOLITAINE Salade	
Tomate, jambon, mozzarella, basilic / <i>Tomato, ham, Mozzarella, basil</i>	10.00
BRUSCHETTA VÉGÉTARIENNE Salade	
Légumes confits, thym, mozzarella / <i>Vegetables, Thyme, Mozzarella</i>	10.00
BRUSCHETTA NORDIQUE Salade	
Saumon fumé, tomate, oignon, crème, mozzarella <i>Smoked salmon, tomato, onions, cream, Mozzarella</i>	11.50
CROQUE MONSIEUR Salade	7.50
SANDWICHES	
Jambon blanc ou Fromage, Salade / <i>Ham or cheese, salad</i>	5.50
Jambon fumé ou saucisson / <i>Smoked ham or Local dried sausage</i>	5.50
Jambon-fromage / <i>Ham, Cheese</i>	6.50

TOUS LES PLATS DE NOTRE CARTE SONT ELABORES SUR PLACE DANS NOS CUISINES
SELON NOS RECETTES, A PARTIR DE PRODUITS DE QUALITE
All our courses are prepared in our kitchen with fresh products

LES GOURMANDISES

PÂTISSERIE MAISON

CAKE MAISON

Banane, Chocolat ou Orange 3.50

TARTELETTE MYRTILLES 6.00

MUFFIN 3.50

GLACES & SORBETS

1 BOULE 2.00

2 BOULES 3.90

3 BOULES 5.70

GLACE

VANILLE / CHOCOLAT / PISTACHE

SMARTIES / RHUM-RAISIN / CAFE

MENTHE-CHOCOLAT / CARAMEL

SORBETS

BANANE / POIRE / FRAISE

CITRON / PAMPLEMOUSSE

MANGUE / FRAMBOISE

NOIX DE COCO

COUPES GLACÉES

PÊCHE MELBA Glace vanille,
Pêches, Gelée de Groseille,
Chantilly, Amandes effilées 7.40

DAME BLANCHE Glace Vanille,
sauce Chocolat, Chantilly,
Amandes 7.40

POIRE BELLE HÉLÈNE Glace vanille,
Poire, sauce Chocolat, Chantilly,
Amandes 7.40

COUPE MONT BLANC
Glace vanille, crème de marron,
chantilly, pignons 7.40

CAFÉ
ou CHOCOLAT LIÉGEOIS 7.40

COUPE SMIRNOFF Sorbet Citron,
Vodka, Pruneaux, Chantilly 8.20

CÈPE DE NYON Meringue,
glace Vanille, sauce Chocolat,
Chantilly 7.40

BANANA SPLIT Glace vanille,
Chocolat, Fraise, Banane, sauce
Chocolat, Chantilly, Amandes
effilées 8.20



9 Place de l'Office du Tourisme, 74110 Morzine
Tél. 04 50 79 00 79 - info@hotel-lesamoyede.com