

LE ROY BAR

UN PEU D'HISTOIRE...

Les années 1950 représentent un âge d'or pour l'alpinisme.

C'est en 1952 qu'une équipe d'alpinistes français se lancent dans l'ascension du Mont Fitz Roy en Patagonie.

Ils seront les premiers à accomplir l'ascension de celui-ci en atteignant son sommet à 3405m d'altitude.

~

A LITTLE HISTORY...

The 1950s represented a golden age for French mountaineering.

It was in 1952 that a team of French mountaineers embarked on the ascent of Mount Fitz Roy in Patagonia.

They will be the first to accomplish the ascent of it by reaching its summit at 3405m altitude.

LES SOFTS

SOFT DRINKS

LES SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)	8€
Fuzetea (25cl)	8€
Alpic Limonade (33cl)	8€
Orangina (25cl)	8€
Schweppes Selection (25cl)	9€
Redbull (25cl)	9€

LES EAUX / WATERS

Perrier (33cl)	6€
Bonneval Plate / Gazeuse (33cl)	7€
Bonneval Plate / Gazeuse (75cl)	9€

LES JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

Bissardon (25cl): Raisin, Myrtilles, Framboise, Fraise, Pomme, Ananas, Pomme-Framboise, Poire, Carotte, Pêche	9€
---	----

Jus frais: Citron jaune, Orange, Pamplemousse	9€
--	----

LES BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

CAFETERIA

Expresso / Allongé	5€
Double expresso	8€
Latte	9€
Cappuccino	9€
Chocolat chaud	9€

THES & INFUSIONS / TEAS & INFUSIONS

Noir : Darjeeling, Puerh Shu BIO	8€
Vert : Lung Ching BIO, Jasmin BIO, Selma (menthe) BIO	8€
Rooibos : Un soir à Cape Town BIO (orange, eucalyptus), Fanny BIO (vert framboise & lavande)	8€

LE SNACKING (14h30-19h)
SNACKING MENU (2:30pm-7pm)

POUR COMMENCER / TO START

Potage du jour du Fitz Roy 14€
Fitz Roy's soup of the day

Planche de charcuteries 16€
Cured meats board

Club sandwich à la truite fumée & frites maison 26€
Smoked trout club sandwich & homemade fries

Club sandwich au poulet fermier & frites maison 26€
Farmer's chicken club sandwich & homemade fries

A SUIVRE / FOLLOWING

Croque Fitz Roy
Pain, jambon, fromage à raclette serpolet ; servi
avec frites maison ou salade verte 26€
*Bread, ham, wild thyme raclette cheese ; served
with homemade fries or salad*

Planche de fromages de la Cave d’Affinage de Savoie 19€
« Cave d’affinage de Savoie » cheese board

Gratin de crozets au Reblochon fermier 24€
Crozets gratin with farmer's reblochon cheese

POUR FINIR / TO FINISH

Tarte du jour 15€
Tart of the day

Café gourmand 14€
Coffee gourmand

LES CHAMPAGNES & BULLES A LA COUPE (12cL) CHAMPAGNE & BUBBLES BY THE GLASS

Savoie - Crémant « Envol» - Philippe Grisad	2016	15€
Loire - Vouvray Pétillant - Vincent Carême Brut	2019	18€
Brut Affriolant - Lanouvelle	NM	23€
Brut Rosé - Nicolas Maillart Grand Cru AOC	NM	24€
Grand Brut - Perrier Jouët AOC	NM	34€

LES VINS AU VERRE (15cL) WINES BY THE GLASS

VINS BLANCS / WHITE WINES

Savoie - Chignin Bergeron AOC - Y. Girard Madoux	2020	11€
Alsace - Vieilles Vignes - Domaine Ruhlmann	2020	11€
Loire - Moelleux - Vincent Carême	2018	13€
Bourgogne - Chablis 1er Cru - Domaine Montmains	2019	19€

VIN ROSÉ / ROSE WINE

Côtes de Provence - Château Sainte Marguerite	2022	18€
---	------	-----

VINS ROUGES/ RED WINES

Savoie - Gamay - Domaine Duspaquier	2019	12€	Savoie - Mondeuse Hors Piste AOP -
F. Trosset	2020	14€	
Bordeaux - Pessac Léognan - Château Haut l'Artigue	2019	14€	
Rhône - Saint-Joseph - Domaine Denuzière BIO	2020	22€	
Bourgogne - Aloxe Corton - André Goichot	2020	26€	

LES COCKTAILS SIGNATURES 20€ SIGNATURE COCKTAILS

Fôret Noire

Kirsch, crème de cerise, chocolat, mousse de lait vanille
Kirsch, cherry liquor, chocolate, vanilla milk foam

Poire d'hiver

Eau de vie de poire, jus de poire, sirop de vanille, espuma poire caramélisée & vanille
Pear brandy, pear juice, vanilla syrup, caramelized pear & vanilla espuma

L'Ambroisie

Génépi, Mandarine Napoléon, jus de clémentine, sirop de miel maison, romarin
Genepi, Mandarine Napoléon, tangerine juice, homemade honey syrup, rosemary

Kiwizz

Gin de Savoie, kiwi, basilic frais, sirop de sucre de canne, tonic méditerranéen
Savoie local gin, kiwi, fresh basil, cane sugar syrup, mediterranean tonic

LES FITZ'S SPRITZ

Apérol Spritz Aperol, prosecco, Perrier, orange	15€
Hugo Spritz St Germain, prosecco, Perrier, menthe, citron vert	17€
Melon Spritz Melonade, prosecco, Perrier, romarin	17€
Limoncello Spritz Limoncello, prosecco, Perrier, citron	17€
Italicus Spritz Italicus, prosecco, Perrier, olive	17€

LES GINS & TONICS GINS & TONICS

Choisissez votre garniture / *Choose your garnish*

Citron vert, Citron jaune, Concombre, Pamplemousse, Poivre, Basilic frais, Baies de genièvre, romarin fumé, menthe

Lime, Lemon, Cucumber, Grapefruit, Pepper, Fresh basil, Juniper berries, Smoked rosemary, Mint

Choisissez votre tonic / *Choose your tonic*

Schweppes: Original, Pink Pepper, Hibiscus, Ginger Beer, Pomelo

ANGLETERRE / ENGLAND

Bombay Sapphire	18€
Brockman's	22€

FRANCE

Citadelle No Mistake	22€
Generous	23€
4810 Distillerie du Mt Blanc	24€

ITALIE / ITALIE

Malfy Rosa	22€
------------	-----

ÉCOSSE / SCOTLAND

Hendrick's Orbium	22€
-------------------	-----

JAPON / JAPAN

Ki No Bi Classic	29€
Ki No Bi Tea	35€
Ki No Bi Sei	42€

ESPAGNE / SPAIN

Mare	21€
------	-----

LES BIÈRES BEERS

PRESSION / DRAFTS

1664 Blanche (25cl)	5€
1664 Blanche (50cl)	10€
1664 Blonde (25cl)	5€
1664 Blonde (50cl)	10€

BOUTEILLES / BOTTLED

La Blonde - Brasserie du Mont Blanc (33cl)	9€
La Blanche - Brasserie du Mont Blanc (33cl)	9€
IPA - Brasserie du Mont Blanc (33cl)	9€
Tripel Karmeliet (33cl)	9€

LES MOCKTAILS

Spicy Caramel Mule	12€
Citron vert, sirop de caramel, ginger beer <i>Lime, caramel syrup, ginger beer</i>	

Warm Apple	9€
Jus de pomme chaud avec des épices <i>Hot apple juice with spices</i>	

LES COCKTAILS CHAUDS HOT COCKTAILS

Alpine Coffee	16€
Génépi, sirop de sucre, café, crème fouettée, chamallow <i>Genepi, simple syrup, coffee, whipped cream, marshmallow</i>	

Irish Coffee	16€
Whisky Jameson, sirop de sucre, café, crème fouettée, chamallow <i>Jameson, simple syrup, coffee, whipped cream, marshmallow</i>	

Frangeli'chaud	16€
Frangelico noisette, chocolat chaud, mousse de lait noisette, chamallow <i>Frangelico liquor, hot chocolate, hazelnuts milk foam, marshmallow</i>	

Ginger Grog	16€
Bacardi Spiced Rhum, gingembre, miel de Savoie, citron <i>Bacardi Spiced Rum, ginger, local honey, lemon</i>	

Vin rouge chaud	9€
Vin rouge, Cointreau, fruits, épices <i>Red wine, cointreau, fruit, spices</i>	

LES SPIRITUEUX SPIRITS

VODKAS

Absolut, Absolut Peach	15€
Grey Goose Original, Grey Goose Poire	20€
Le Philtre	26€
Belvedere	26€

WHISKIES

BLENDED SCOTCH WHISKY

Chivas Regal 12 Yrs	24€
Chivas Regal 18 Yrs	28€
Chivas Regal 25 Yrs	55€
J. Walker Black Label	25€
J. Walker Blue Label	60€

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

The Glenlivet 13 Yrs	25€
The Glenlivet 15 Yrs	32€
The Glenlivet 18 Yrs	40€
Laphroaig 10 Yrs	35€
Talisker 10 Yrs	35€
Lagavulin 16 Yrs	55€
Glenmorangie	32€
Dalmore 12 Yrs	40€
Balvenie 12 Yrs Doublewood	24€
Haig Club - Clubman	16€

IRISH

Jameson	15€
Bushmills Black Bush	19€
RedBreast	24€

AMERICAN WHISKY – BOURBON

Jack Daniel's Old 7	15€
Bulleit Bourbon	16€
Maker's Mark	17€
Four Roses Single Barrel	17€
Four Roses Small Batch	19€
Templeton Rye 4 Yrs	20€

JAPANESE

Nikka From the Barrel	27€
-----------------------	-----

FRANCE

(D'un) Verre Printanier	24€
Fin de Partie	28€
4810 Distillerie du Mt Blanc	29€

RHUMS & CACHACAS

Clairin Sajous	23€
Zacapa 23	25€
Botran 15 Yrs	28€
Plantation 3 Stars	18€
Plantation O.F.T.D	21€
Santa Teresa 1796	25€
Cachaca Janeiro, Leblon	14€

TEQUILA & MESCALS

Patrón Anejo	17€
Patrón Silver	19€
Patrón Reposado	20€
Avion Silver	17€
Avion Reserva	25€
Mezcal Del Maguey Vida	18€

ARMAGNAC & COGNAC

Armagnac Duc de Camhillac	14€
Martell XO	55€
Hennessy X.O	55€

DIGESTIFS & LIQUEURS

Génépi à l'ancienne	10€
Chartreuse Jaune, Verte	16€
Eaux de vie St Florian : Framboise, Prune, Mirabelle, Poire	14€

APÉRITIFS

Pastis des Alpes, Ricard	7€
Lillet (Blanc, Rouge)	9€
Suze, Campari	8€
Vermouth des Alpes (Blanc, Dry, Rouge)	8€
Porto Offley (Blanc, Towny)	12€