



Ambiance et Vue exceptionnelles.
Un lieu unique pour déguster les Grignotages du Soleil d'or et siroter les Cocktails d'exception créés par Elie Favreau et son équipe.
Great Ambiance and Amazing views.
The perfect setting to enjoy some Soleil d'Or snacks and exclusive cocktails create by Elie Favreau and her team.

LES GRIGNOTAGES / NIBBLES

Saucisson de pays : fumé, nature, noix **15€**
Dry cured Sausage: smoked, plain & with nuts

Jambon de Savoie 14 mois, cornichons, beurre fermier **15€**
Savoy Ham, matured for 14 months, Gherkins and Farmhouse butter

Fromages de nos montagnes
Mountain Cheese Platter **15€**

Jambon Blanc Truffé, beurre fermier
Truffled Ham with Farmhouse butter **16€**

Foie Gras de Canard aux truffes, pain grillé **25€**
Duck Foie Gras with truffles served with toasted bread

Nems de **Fromage Raclette Fumée**, viande de Grisons **12€**
"Winter Rolls" Smoked Raclette Cheese & Dry cured Beef de Grison

Tarama, minis blinis
Tarama with mini blinis **8€**

Houmous, sésame, chips pois chiches
Hummus sesame & chickpea crisps **12€**

Caviar Petrossian, « Osciètre Impérial » 50 g,
Blinis, crème fraîche **139 €**
Caviar Petrossian « Osciètre Impérial » 50g, Blinis, fresh cream

LES DESSERTS / DESSERTS

Nos **Glaces** et **Sorbets** Maison du moment **10€**
Homemade Ice-Cream & Sorbets Flavour of the day

Assiette de **Fruits** frais
Fresh Fruit platter **12€**

Gourmandises du jour
Sweet Treat of the day **8€**

LES CLASSIQUES DU SOLEIL D'OR SOLEIL D'OR CLASSIC DISHES

Salade Caesar 21€

Cœur de romaine, beaufort, viande de Grison croustillante,
petits croûtons, sauce Caesar

Caesar salad:

*Heart of Romaine lettuce, Beaufort cheese, crispy dry cured beef,
croutons and Caesar sauce*

Truite de nos montagnes fumée Maison 22€

Par nos soins, crème acidulée, salade de pommes de terre
grenailles à l'aneth

Home Smoked mountain Trout:

Served with sour cream and potato salad with dill

Soupe Alpine 12€

tartine de pain de campagne grillé, Tomme de Savoie

Alpine Soup:

served with toasted country bread & Tomme de Savoie

Club Sandwich 29€

Volaille, mayonnaise, viande de grison croustillante, tomates
confites, jeunes pousses, frites

Club Sandwich:

*Chicken, mayonnaise, crispy dry cured beef, candied tomatoes,
green shoots and chips*

Croque-Monsieur truffé 29€

Jambon blanc truffé, fromage de Savoie gratiné, mesclun vinaigrette
truffée

Toasted & truffled Cheese Sandwich:

*Truffled ham, toasted Savoy cheese, Mesclun salad greens
with truffle vinaigrette*

Burger 29€

Steak haché, fromage raclette fumé, lard grillé, frites

Burger:

Minced Beef, smoked raclette cheese, grilled bacon and chips



NOS COCKTAILS SIGNATURE

SIGNATURE COCKTAILS

DIVINE... 15 cl 12 €

ACIDULÉ, FRUITÉ & VIVIFIANT / TART, FRUITY & REFRESHING

Gin, Umeshu, Rabarbaro, shrub détox maison, citron jaune, cidre rosé

Gin, Umeshu, Rabarbaro, homemade shrub detox, lemon, rosé cider

FROM MEGEVE WITH LOVE 16 cl 12 €

HERBACÉ & FRAIS / FRESH HERBAL NOTES

Aquavit, Mattei blanc grand réserve infusé au serpolet sirop sapin «La Mortuacienne», Verjus, bitter ginseng maison, Tonic Water Archibald / Aquavit, White Mattei « grand réserve »

infused with thyme, fir sirup «La Mortuacienne», Verjus, homemade ginseng bitter, Archibald French Tonic

SWEETHEART 15 cl 12 €

DÉLICAT, LACTÉ & EPICÉ

MILKY & DELICATELY SPICED (CLARIFIED MILK PUNCH)

Pisco, Mattei Rouge, nectar mûre sauvage Chicha Morada maison, petit lait, citron jaune / Pisco, Red Mattei, wild blackberry nectar, homemade Chicha Morada, whey, lemon

GOGO YUBARI 10 cl 12€

ACIDULÉ, FLORAL & ELEGANT / TART & ELEGANTLY FLORAL

Rye Whisky, Cordial fleur de cerisier et shiso maison, saké infusé à la baie de la passion, Bénédicte / Rye Whisky, homemade shiso & cherry blossom cordial, passion berry saké, Bénédicte

GOING NUTS 15 cl 12 €

EPICÉ, TEXTURÉ & CURATIF

SPICY, TEXTURED & WITH RESTORATIVE POWERS

Rhum blanc, Sirop de lait d'or maison, citron vert, Noix de Saint Jean, Noilly Prat ambré / White rum, homemade Golden milk cordial, lime, Noix de Saint Jean Green Walnut aperitif, amber Noilly Prat

THE BAD SANTA ! 14 cl 12 €

FRUITÉ, EPICÉ & PUISSANT / FRUITY, SPICY & POWERFUL

Rhum Ambré, Dry curacao, citron vert, purée de passion, vin de Noël de Savoie maison, sirop de pignon de pin maison / Amber rum, Dry curacao, lime, passion fruit purée, home-made

Savoy Christmas wine, homemade pine cone syrup

MR.STATLER 10 cl 13 €

FUMÉ, SEC & CHARPENTÉ / SMOKEY, DRY & STRONG

Cognac VS, Porto blanc fumé au bois de sapin, Sherry fino, Sirop verveine et hojicha, bitter. Ce cocktail est vieilli en fût. Cognac VS, pine Smoked white Porto, Verbena and hojicha syrup, bitters. This cocktail is barrel aged

MR. WALDORF 10 cl 13 €

AMER, DOUX & VIF / BITTER, SWEET & CRISP

Armagnac, Campari fatwash huile de coco, Otto's vermouth, Porto rouge. Ce cocktail est vieilli en fût / Armagnac, Campari fat-wash coconut oil, Otto's vermouth, Red Porto. This cocktail is barrel aged

KOKIRI 12 cl 14 €

DOUX, ONCTUEUX & UMAMI / SWEET, SMOOTH & UMAMI

Mezcal, Pineau des Charentes blanc infusé au pandan, liqueur de yuzu, Sirop orgeat maison, citron vert, blanc d'œuf, huile de pistache / Mezcal, white Pineau des Charentes infused with pandan, yuzu liqueur, home-made Barley water cordial, lime, egg-white, pistachio oil

HAPPY' CULTURE 10 cl 12 €

SUAVE & MIELLEUX / SMOOTH WITH HONEY

Tequila infusée à la camomille et kukicha, verjus, chouchen, sirop de whey au pollen, bitter propolis / Tequila infused with chamomile and kukicha, verjuice, chouchen, whey cordial with bee pollen, bitter propolis

L'INCROYABLE HULK 10 cl 13€

ACIDULÉ, HERBACÉ & INTENSE

TART AND POWERFUL WITH HERBAL NOTES

Cachaca, Chartreuse verte infusé au moringa, citron vert, sirop de gingembre maison / Cachaca, Green Chartreuse infused with moringa, lime, homemade ginger cordial

L'ART ET LA MANIÈRE 10 cl 12 €

AMER & FRUITÉ / BITTER & FRUITY

Calvados, Suze, Noilly Prat dry, crème de cassis, Luxardo marashino / Calvados, Suze, dry Noilly Prat, blackcurrant liqueur, Luxardo marashino

J'VEUX DES PAILLETES... 4 cl 15 €

FLORAL, EXOTIQUE & PÉTILLANT / FLORAL, EXOTIC & SPARKLING

Vodka, Sirop Ananas flambé, citron vert, sangria blanche maison, Champagne / Vodka, flambeed pineapple syrup, lime, homemade white sangria, Champagne

NOS MOCKTAILS

8€

La créativité étant l'essence même de notre passion, nous vous invitons à demander à notre équipe de réaliser vos envies les plus folles. C'est avec plaisir que nous créerons votre mocktail idéal.

We pride ourselves on our creativity, let your imagination run wild and ask our team to create your perfect mocktail.

Prix nets - Service compris

VINS BLANCS / WHITE WINES

	12,5 cl	75 cl
Savoie AOC Roussette de Savoie «Les Roches Dorées»	2018	8 € 28 €
Loire AOC Sancerre Domaine de Tayaux	2018	9 € 42 €
Rhône Louis Chèze Vin de France Cinquante - 50	2017	8 € 30 €
Bourgogne AOC Chablis Denis Race	2018	12 € 59 €

VINS ROSÉS / ROSE WINES

AOC Côtes de Provence Miraval	2018	8 € 36 €
AOC Côtes de Provence Cru Classé Château Roubine	2018	48 €
Côtes de Provence « Whispering Angel » Château d'Esclans	2018	42 €

VINS ROUGES / RED WINES

Savoie AOC Savoie Gamay Vieilles Vignes Cep Noir	2017	8 € 28 €
Bourgogne AOC Hautes Côtes de Beaune Domaine Carré	2017	11 € 52 €
Rhône AOC Crozes Hermitage Rémizières « Les Clos »	2017	10 € 48 €
Bordeaux AOC Pessac Léognan Château Léognan	2012	12 € 60 €

LES CHAMPAGNES

	12,5 cl	75 cl	150 cl	300 cl
Laurent Perrier blanc	17 €	84 €	165 €	250 €
Billecart Salmon rosé	28 €	140 €	278 €	
Jacques Picard - Art de Vigne Extra Brut		115 €	228 €	
Dom Pérignon Vintage 2008		330 €		
Krug Grande Cuvée Edition 167		318 €		

NOS SPIRITUEUX / OUR LIQUORS

Vodka & Akuavit

	5 cl
Absolut Bleu	10 €
Akuavit Aalborg	10 €
Belvédère	12 €
Squadron 303	12 €
Nadé 2017	16 €
Nadé Aged in Fronsac Barrel 2017	30 €
Beluga Gold Line	30 €

Gin & Genever

	5 cl
Beefeater	10 €
Citadelle	10 €
Bols Genever	10 €
The Botanist	12 €
Hendrick's	12 €
Tanqueray Ten	14 €
Del Professor Monsieur	14 €
Ki No Bi	14 €
Erika Dry	15 €
Erika Navy Strength	16 €
Monkey 47	16 €

Tequila & Mezcal

	5 cl
El Jimador silver	10 €
Mezcal El Koch	12 €
Classe Azul Reposado	50 €
Don Julio 1942	50 €

Rhum & Cachaça

	5 cl
Havana Club 3 ans	10 €
Cachaca Abelha Silver	10 €
Plantation 3 stars	10 €
Plantation Original Dark	10 €
Plantation Pineapple	10 €
Heejoy Spiced	10 €
Clarins Communal	10 €
Savanna Blanc Herr 57	14 €
Mount Gay XO	14 €
Millionario XO	22 €
Heejoy XO Jamaïque	24 €
Mount Gay Pot Still	26 €
Heejoy XO Trinidad	28 €
La Flibuste 1993	60 €

NOS APÉRITIFS / OUR APERITIVES

	7 cl
Vermouth Dolin rouge ou blanc	7 €
Noilly Prat	7 €
Otto's Vermouth	7 €
Mattei Grande Réserve rouge ou blanc	8 €
Campari, Apérol, Suze, Cynar	7 €
Porto rouge ou blanc	7 €
Pineau Bourgoin	8 €
Sherry & Madère	9 €
Ricard 4cl	5 €
Pernod Absinthe	10 €

NOS WHISKY / OUR WHISKEY

5 cl

Les Blends

Monkey Shoulder	10 €
Chivas 18 ans	17 €
Johnny Walker Blue Label	35 €

Les Singles Malts

Brenne French Single Malt	14 €
Macallan 12 ans	16 €
Glenfiddich Project XX	18 €
Domaine des Hautes Glaces Moisson	18 €
Dalmore Cigar Malt	26 €
Domaine des Hautes Glaces Ampelos	32 €
Domaine des Hautes Glaces Obscurus	32 €
Balvenie 21 ans	50 €
Glenfiddich 30 ans	145 €

Les Tourbés

Talisker Port Ruigh	12 €
Lagavulin 16 ans	12 €
Port Charlotte Islay Barley	16 €

Les Irishs

Jameson	10 €
Middleton Very Rare	55 €

Les American Whiskey

Bulleit Bourbon ou Rye	10 €
Jack Daniel's Single Barrel	12 €
Hudson Baby Bourbon	16 €
Few Rye	18 €

Les Japonais et Taiwanais

Nikka Miyagikyo	16 €
Nikka Yoichi	16 €
Kavallan Solist' Sherry Cask Matured	32 €

NOS COGNAC

5 cl

Gautier VS	10 €
Planat VSOP	14 €
Cognac de l'Yeuse XO l'intemporel	28 €
Bourgoin Micro-Barrique 1998	30 €
Hennessy XO	45 €
Remy Martin XO	45 €
Cognac de l'Yeuse l'Elixir	320 €

NOS ARMAGNAC

5 cl

Bordeneuve VSOP	10 €
Laberdolive 1998	18 €
Laberdolive 1992	24 €
Laberdolive 1986	28 €
Laberdolive 1976	50 €

NOS CALVADOS

5 cl

Drouin Sélection	10 €
Drouin 1998	30 €
Drouin 1976	70 €

NOS EAUX-DE-VIE

5 cl

Pisco	10 €
Poire William	15 €
Kirsh	12 €
Vieille prune	12 €
Framboise	12 €
Grappa Capovilla Di Bassano 2003	15 €

NOS LIQUEURS

7 cl

Bailey's	8 €
Bénédictine	8 €
Cointreau	8 €
Liqueurs Marie Brizard	8 €
Génépi	8 €

NOS CHARTREUSES

5 cl

Chartreuse Jaune et Verte 5cl	12 €
Chartreuse VEP Verte 5cl	30 €
Chartreuse Tarragone Verte ou Jaune	300 €

NOS BIÈRES ET NOS CIDRES

OUR BEERS & CIDERS

33 cl

Brasserie du Mont Blanc Blonde	7 €
Brasserie du Mont Blanc Blanche	7 €
Brasserie du Mont Blanc IPA	7 €
Brasserie du Mont Blanc Rousse	7 €
Cidre Sassy BIO	7 €
Poirée Sassy Bio	7 €

NOS SOFTS

Coca Cola	33 cl	6 €
Coca Zéro	33 cl	6 €
Orangina	33 cl	6 €
Ice Tea	25 cl	6 €
Perrier	33 cl	6 €
Tonic Water Fever Tree	20 cl	6 €
Ginger Ale Fever Tree	20 cl	6 €
Ginger Beer Fever Tree	20 cl	6 €
Limonade Artisanal	33 cl	6 €

Jus de Fruits

Evian	33 cl	6 €
Evian	50 cl	5 €
Evian	100 cl	8 €
Badoit	50 cl	5 €
Badoit	100 cl	8 €

NOS BOISSONS CHAUDES

OUR HOT DRINKS

Expresso	3 €
Décaféiné	3 €

Allongé	3 €
Machiato	6 €
Double espresso	6 €
Cappuccino	6 €
Café crème	6 €
Café Latté	6 €
Thé Infusion	7 €
Chocolat Chaud	6 €
Vin Chaud	8 €
Irish Coffee	14 €