

1901  
GRAND HÔTEL  
SOLEIL D'OR  
Megève

**Snacks** A partir de 19H

---

Planche de charcuterie	26€
Planche de fromage de nos montagnes	28€
Planche mixte	27€
Poké Bowl, quinoa, mangue, concombre, tomates, avocat & lait de coco	
Au Poulet croustillant	25€
Au Saumon gravelax	27€
Aux Crevettes marinées	27€

**Desserts** 10€

---

Crème Brûlée  
Tiramisu  
Mousse chocolat  
Tarte au citron meringuée revisitée

1901  
GRAND HÔTEL  
SOLEIL D'OR  
Megève

*Carte Bar*

*Le Rooftop*

## Eaux

Evian 50cl / 100cl	6€ / 9€	La Sasse – eau de Megève 74cl	14€
Badoit 50cl / 100cl	6€ / 9€	Chateldon 75cl	12€

## Softs

Tonic / Ginger Ale / Ginger beer / Orangina / Ice Tea 20cl			
Limonade / Perrier / Diabolo / Coca Cola / Coca Cola Zero / Perrier 33cl			
Jus de fruits ( Abricot, Ananas, Mangue, Pomme, Pêche, Tomate ) 20cl			
Sirop a l'eau ( Pêche, Citron, Menthe, Fraise, Orgeat, Grenadine)			3€

## Bières, Artisanale et Locale « Bacchante » 10€

Blonde, Blanche, La Megevanne BIO, IPA, Ambrée, Cidre brut

## Apéritifs

Pastis / Ricard	10€	Kyr / Kyr Royal	15€ / 20€	Suze	15€
Martini blanc / rouge	15€	Crème ( Mûre, Cassis, Framboise, Pêche )			10€

## Vins

	Verre	Bouteille
<b>Blanc</b>		
Languedoc, Jarras Bio, 2024	7€	35€
Côtes du Rhône, Le temps est venu, S. Ogier, 2023	8€	45€
Pacherenc du Vic-Bilh Moelleux, 2020	7€	35€
<b>Rouge</b>		
Côtes du Rhône, Le temps est venu, S. Ogier, 2022	7€	35€
Pessac Leognan, Le Colombier, Le Brown, 2019	12€	60€
<b>Rosé</b>		
AOP Côtes de Provence	7€	35€
AOP Minuty Rosé et OR, 2024	14€	80€

## Souvenir de Corse

Les saveurs de l'île de Beauté et des Caraïbes: un rhum corse au cédrat allié à la finesse du Havana 7 ans, sublimé par le nectar de clémentine et l'immortelle.

### Le Verger

Frais et rafraîchissant x2, un gin infusé au fenouil qui se marie harmonieusement avec une liqueur d'abricot exquise et un sirop de poire délicatement sucré.

## Cocktails Classiques 15€

**Retrouvez la majorité des cocktails classiques :** Margarita, Negroni, Rossini, Americano, Whisky Sour, Daiquiri, Amaretto Sour, Dry Martini, Espresso Martini, Spritz (Apérol, Campari, St Germain), Cosmopolitan, Pornstar Martini, Kyr, etc.

## Mocktails 14€

### Fruit passion

Savourez l'alliance pétillante du ginger ale, de la purée de passion, de la purée de mangue et du sirop de vanille pour une expérience rafraîchissante et enivrante.

### Gimber

Laissez-vous séduire par l'audacieux mariage du Gimber, de l'eau pétillante, du sirop de vanille et du citron, pour une boisson envoûtante qui éveillera vos sens

### Le goût de mon enfance

Retrouvez la magie sucrée de votre enfance avec notre cocktail sans alcool nostalgique : jus d'ananas, purée de coco crémeuse et sirop de caramel.

### La fraîcheur

Plongez dans une explosion de saveurs vives et pétillantes, mêlant la fraise, la framboise et la vanille, le tout sublimé par l'effervescence du ginger ale.

### Le parfum

Laissez-vous séduire par l'harmonie parfaite entre le sirop de citrus envoûtant, les notes rafraîchissantes de basilic frais et la vivacité pétillante du ginger ale.

### Gin Tonic sans alcool

Tanqueray alcohol free 0.0 avec son tonic

## Cocktails Signatures

18€

### Snow Ball

Plongez dans l'harmonie de notre rhum infusé au café, du sirop d'abricot maison, de la douceur de la crème fouettée et le caractère du chocolat noir.

### Subtile Ginger

Un gin infusé au gingembre, sublimé par une liqueur de fleur de sureau, acidulé par le jus de citron, un mélange audacieux, vibrant et rafraîchissant.

### Bloody May Day

Découvrez l'alliance parfaite entre la vodka infusée à la tomate, la poudre de truffe et le Vinaigre de tomate dans notre cocktail inoubliable, prêt à éveiller.

### Strawberry fields

Gin Hendrick's, sublimé par un sirop de vanille délicatement sucré et une purée de fraise exquise. Une rencontre entre fraîcheur, douceur et sophistication.

### A Caminata (la balade)

Vodka infusée aux zestes de citron, sublimée par une touche de basilic frais, une note enivrante de limoncello et une effervescence rafraîchissante de ginger beer.

### Spritz Soleil d'Or

Le grand classique revisité, rafraîchissant et fruité, fraise et framboise.

### L'Harmonie

Célébrez l'élégance pétillante avec notre cocktail raffiné : une fusion enivrante de champagne, de purée de fraises, de Saint-Germain et de vanille.

### L'Impacte

Plongez dans un tourbillon de saveurs : champagne, liqueur d'orange, sirop de bourgeons de sapin subtilement parfumé et une purée de framboise délicate.

### Le gourmand

Un délice crémeux et gourmand : une vodka soyeuse, une liqueur d'amandes, un Baileys onctueux, une crème fouettée légère et un chocolat noir rappé.

### From Tulum

Explosion de saveurs exotiques et épicées, une tequila infusée au piment et poivron, magnifiée par notre liqueur d'orange et pêche maison.

## Champagne coupe

Apanage, Pommery, brut 15€

## Vins Bouteille

### Blanc

Rhône, Saint Joseph, « Entre Amis », Simon Roche, 2022 50€  
Bordeaux, Vin de France, Château Vieux Taillefer, 2021 70€  
Provence, Minuty Blanc et OR 2024 80€  
Rhône, Saint Joseph Deschants, Chapoutier, 2020 130€  
Bourgogne, Mersault 1<sup>er</sup> Cru les Cras, Buisson Charles, 2016 300€

### Rouge

AOC Savoie Mondeuse, JCG Madoux, 2023 45€  
Languedoc, Peuch Haut, Tête de Belier, 2021 55€  
Loire, Chinon les Varennes du Grand Clos, Joguet, 2009 60€  
Provence, Château de Léoube, 2020 80€  
Bordeaux, Saint Estèphe AOC, Second vin du Château du PEZ, 2020 120€  
Bordeaux, Saint Julien, Château Leoville Poyferre, 2005 340€  
Bordeaux, Pessac Leognan, Château Pape Clement, 2005 400€

## Champagne Bouteille

Louis Roederer brut 150€  
Pommery Blanc de Blanc 220€  
Louis Roederer Rosé 250€  
Pommery, Cuvée Louise 380€  
Cristal Roederer 2015 650€

## Alcools

<b>Vodka</b>		<b>Tequila, Cachaça, Mezcal</b>	
Nade	22€	Casamigos Reposado	24€
Guillotine Heritage	25€	Don Fulao Bianco	26€
Guillotine Caviar	60€	Don Fulao Reposado	32€
Ketel one	14€	Clase Azul Reposado	55€
Belvedere	22€	Volcan XA	70€
Orage Citron de Syracuse	24€	Avion A4 XA	60€
Beluga Gold Line	50€	Patron Pidra	85€
<b>Gin</b>	20€	Cachacha Magnific	20€
Citadelle, Christian Drouin,		Germana Heritage	40€
Nouaison, Hendrick's,		Mezcal Los Siete Misterios	22€
Santa Ana, Apres 92, Mare,		Dobaei	
Ki No Bi, Monkey 47, Parcelle		Mezcal Del Maguey	28€
Supplement tonic	2€		
<b>Rhum</b>		<b>Whisky</b>	
Neisson Bio Martinique	22€	<i>France</i>	
Trois Rivières	22€	Domaine des Hautes Glaces	34€
Vieux de l'Océan Martinique		Moisson	
Baie des Tresors	24€	Bellevoye Triple Malt	16€
"Fleurs du Vent" Martinique		Alfred Giraud Harmonie	47€
Hampden Esate 8 Jamaica	24€	Roof Rye	26€
Appleton Jamaica 21	40€	Roof Rye 2007, les Guepes	45€
Coloma 15 Columbia	24€	<i>Irish</i>	
Flor de Cana 130 Nicaragua	45€	Redbreast Single Pot Still 12	24€
Botran 18 Guatemala	24€	The Irish Man Single Malt 17	36€
Naga Pearl of Djakarta	25€	Middleton Very Rare	70€
Indonesie		Teeling	15€
Savanna le Must Reunion	24€		
Don Facundo Eximo P. Rico	32€		
Centenario 30 Solera C. Rica	50€		

<i>Bourbons et Rye Whiskeys</i>		<b>Cognac</b>	
WoodFord Reserve	22€	Hennessy XO	40€
Blanton's Gold Edition	42€	Remy Martin	45€
Bulleit Bourbon	12€	Yeuze XO l'Intemporel	42€
Bulleit 95 Rye	15€	Gautier VS	12€
		Hennessy Paradis	250€
<i>Scotch</i>		Yeuze l'Elixir	275€
Dalmore Cigare Malt Reserve	38€	Louis XIII	350€
Oban 14	30€		
Walfburn Aurora	26€	<b>Armagnac</b>	
Cragganmore 12	30€	Laberdolive 1976	64€
The Macallan 12	35€	Laberdolive 1986	38€
The Balvanie Caribbean 14	32€	Gelas 1972	68€
The Macallan Rare Cask	100€	Gelas 1982	40€
Port Charlotte 10	20€		
Wolfburn Aurora	18€	<b>Calvados</b>	
Mannochmore 13	39€	Pays d'Auge	24€
Mc Elegance	17€	Christian Drouin 1998	38€
Mc Warrior	17€	Christian Drouin 1976	110€
Tomatin CÙ Bòcan Signature	16€	<b>Chartreuse</b>	
Smokey Monkey	14€	Jaune, Verte	20€
Laphroaig Quarter Cask	18€	Jaune, Verte VEP	45€
Bowmore 18	42€	9eme Centenaire	28€
		Tarragona	270€
<i>Japon</i>		<b>Liqueurs, Digestifs</b>	
Hatozaki, Blended malt	21€	Grand Marnier	15€
Suntory Toki	22€	Adriatico / Disaronno	12€
		Limoncello	10€
		Genepi	12€