

GRAND HÔTEL SOLEIL D'OR

MEGÈVE
1901

La Chocolaterie

*Le **Grand Hôtel Soleil d'Or** dévoile une expérience culinaire entièrement renouvelée, portée par le talent du **Chef Pâtissier Kevin Daraud**, du Mareluna, restaurant étoilé du Château de Théoule.*

*The **Grand Hôtel Soleil d'Or** unveils a completely renewed culinary experience, driven by the talent of **Pastry Chef Kevin Daraud**, from Mareluna, the Michelin-starred restaurant at Château de Théoule*

Prix net en Euros / Service Compris
Net price in Euros / Service included

GRAND HÔTEL
SOLEIL D'OR
MEGÈVE
1901

Eaux - Waters

Evian 50cl	9€	La Sasse - Eau de Megève 74cl	14€
Badoit 50cl	9€	Châteldon 75cl	12€

Softs - Softs

Tonic / Ginger Ale / Ginger beer / Orangina / Fuze Tea 20cl	10€
Limonade / Perrier / Diabolo / Coca Cola / Coca Cola Zero 33cl	
Jus de fruits (Abricot, Ananas, Pomme, Pêche, Tomate,) 20cl	

Bières "Bacchante" Artisanales & Locales - Beers

Blonde, Blanche, IPA, Cidre Brut 33cl	12€
---------------------------------------	-----

Champagne Coupe - Glass of Champagne

Pommery Blanc de Blancs Apanage 15cl	25€
--------------------------------------	-----

Champagne Bouteille - Bottle of Champagne

Pommery Brut Apanage	120€
Louis Roederer Brut	150€
Pommery Blanc de Blancs Apanage	220€
Louis Roederer Rosé	250€
Pommery, Cuvée Louise	380€
Cristal Roederer 2015	650€

Boissons Chaudes - Hot drinks

Expresso, Noisette, Allongé	9€
Cappuccino, Café Crème, Café Latte (disponible en version glacée)	12€
Thés "Mariage Frères"	12€
<i>Jasmin Mandarin, Thé à l'Opéra, Fuji-Yama, Casablanca, Thé sur le Nil, French Breakfast Tea, Marco Polo, Earl Grey Imperial, Chaï-Chandrernager, Blanc et Rose</i>	
Tisanes "Mariage Frères"	
<i>Mentha Piperita, Verbena Citrodora, Chamomilla, Rouge Métis</i>	12€

Les Signatures - The Signatures

<u>Le Retour à l'Enfance</u>	30€
Tartine de pain de campagne ou brioche toastée, beurre fermier, copeaux de chocolat noir, accompagnée de notre fameux chocolat chaud maison	
<i>Country bread or brioche toasted with farmhouse butter, dark chocolate shavings served with the famous homemade hot chocolate</i>	
<u>La Tartine</u>	14€
Tartine de pain de campagne ou brioche toastée, au beurre fermier, copeaux de chocolat noir	
<i>Country bread or brioche toasted with farmhouse butter served dark chocolate</i>	
<u>Notre Fameux Chocolat Chaud</u>	18€
Chocolat chaud maison accompagné d'une chantilly vanille Maison, guimauve et shortbread cacao	
<i>Homemade hot Chocolate served with homemade vanilla whipped cream, marshmallow and cocoa short bread</i>	

Pâtisseries - Pastries

16€

A la découverte des merveilles de la Chocolaterie

Discover the wonders of the Chocolaterie

Mousse au chocolat noir Valrhona 64% - *Dark chocolate mousse*

Riz au lait au sucre muscovado - *Rice pudding with muscovado sugar*

Flan vanille de Tahiti - *Tahitian vanilla flan*

Millefeuille tout chocolat - *All-chocolate millefeuille*

Tarte à la myrtille sauvage de nos montagnes - *Blueberry tart*

Cake marbré - *Marbled cake*

Gâteau de Savoie - *Savoie cake*

Paris-Brest - *Paris-Brest*

Les Gourmandises - Sweets

12€

Les Cookies

Chocolat noir Valrhona 70%

Black chocolate cookie

Chocolat noisette, praliné Valrhona

Hazelnuts chocolate cookie

Chocolat cacahuètes

Peanuts chocolate cookie

Les Madeleines

Madeleine à l'orange ou au beurre

Orange or butter madeleine