

GRAND HÔTEL SOLEIL D'OR

MEGÈVE
1901

Le Rooftop

*Le **Grand Hôtel Soleil d'Or** dévoile une expérience culinaire entièrement renouvelée, portée par le talent du **Chef Roberto Pagliuca**, second du Chef étoilé du Mareluna au Château de Théoule.*

Ⓥ Option végétarienne

Prix net en Euros / Service Compris

Eaux

Evian 50cl 9
Badoit 50cl 9

La Sasse – Eau de Megève 74cl 14
Châteldon 75cl 12

Softs 10

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

Bières “Bacchante” artisanales & locales 12

Blonde, Blanche, IPA, Cidre Brut 33cl

Au verre

Verre Rouge

Savoie Mondeuse, Domaine JCG Madoux, 2023 15
Pessac Léognan, La Calice de Leognan, Bordeaux, 2019 15
Savigny-les-Beaune, Domaine Serrigny 21

Verre Blanc

Chablis, Domaine Brocard BIO, 2022 15
Pacherenc du Vic-Bilh moelleux, 2020 14
Graves, Château Léognan, 2024 12

Verre Rosé

AOP Côtes de Provence, Château Marguerite 14

Coupe de Champagne

Pommery Blanc de Blancs 15cl 25

Louis Roederer Rosé 15cl 29

Bouteille de Champagne

Pommery Brut Apanage 120

Louis Roederer, Brut, Collection 245, 2020 160

Louis Roederer, Brut Rosé, 2017 170

Perrier-Jouet, Blanc de Blancs 230

Pommery, Cuvée Louise 380

Louis Roederer, Cuvée Cristal Blanc Millésimé, 2015 650

Pommery, Apanage, Blanc de Blancs (150cl) 290

Cocktails Classiques 20

Margarita,

Negroni,

Rossini,

Americano,

Whisky Sour,

Daiquiri,

Amaretto Sour,

Dry Martini,

Espresso Martini,

Apérol Spritz,

Campari Spritz,

St Germain Spritz,

Cosmopolitan,

Pornstar Martini,

Kir...

Cocktails Signatures 25

James Bond 007 « Shaken, not stirred ». Dans Casino Royale, James Bond commande un Vesper Martini avec des instructions spécifiques : « Trois mesures de Gin, une de vodka, une demi-mesure de Kina Lillet. Secouez fort, puis ajoutez un grand zeste de citron. »

Ce cocktail symbolise le caractère méticuleux et sophistiqué de Bond.

Miss Moneypenny Nommée d'après l'héroïne de James Bond, Miss Moneypenny revisite le classique Vesper avec une touche romantique et sucrée de pamplemousse.

“Une femme a besoin d'un bon cocktail après une dure journée de travail !”

Snow Ball Notre rhum infusé au café, le sirop d'abricot maison, la douceur de la crème fouettée et le caractère du chocolat, rien de mieux pour remplacer un dessert.

Subtile Ginger Un gin infusé au gingembre, sublimé par une liqueur de fleurs 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.

Spritz Soleil d'Or Le grand classique revisité à la fraise et à la framboise, rafraîchissant et fruité.

Souvenir de Corse Les saveurs de l'île de Beauté et des Caraïbes : une liqueur de Cédrat corse, allié à la finesse du Havana 7 ans, sublimé par le nectar de clémentine et l'immortelle.

Savoie Old-Fashioned Un bourbon infusé au jambon de Savoie, mêlé à la douceur de la liqueur de melon et à l'amertume subtile d'un bitter à la pêche, servi avec chiffonnade de jambon.

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

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

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.

L'Impacte Plongez dans un tourbillon de saveurs : champagne, liqueur d'orange, Chartreuse et une purée de framboise délicate.

Mocktails 17

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 (concentré de gingembre et épices), du citron, de l'eau pétillante et du sirop de vanille.

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, mêlant la fraise, la framboise et la vanille, le tout sublimé par l'effervescence du ginger ale.

Gin Tonic sans alcool Tanqueray Alcohol Free 0.0 avec son tonic

Alcools 4cl

Vodka

Nadé 22
Guillotine Heritage 25
Guillotine Caviar 60
Ketel one 14
Belvédère 22
Beluga Gold Line 50

Gin

Christian Drouin, Mare, Nouaison,
Hendrick's, Altitude, Apres 92 (Classic
/ Bl. Raspberry / Spices & Orange),
Monkey 47, Canaïma, Ki No Bi,
Adamus, Gin'epi, Gaston Sherry 20
Bombay Original Gin 15
Supplément tonic 2

Rhum

Havana Club 3 15
Neisson Bio Martinique 22
Trois Rivières VDO Martinique 22
Baie des Tresors Martinique 24
Hampden Estate 8 Jamaica 24
Appleton Jamaica 21 40
Flor de cana 14 Nicaragua 17
Flor de Cana 130 Nicaragua 45
Naga Pearl of Djakarta 25
Savanna le Must Réunion 24
Centenario 30 Solera C. Rica 50

Rhum

Don Facundo Eximo P. Rico 32
Ron Millonario XO Peru 30
Coloma 15 Columbia 24
Milagro 15
Casamigos Reposado 24
Clase Azul Reposado 55
Clase Azul Gold 150
Don Ramon Lavander 18
Volcan XA 70
Avion 44 60
Gran Patron Piedra 85
Cachacha Magnific 20
Mezcal Del Maguey Vida 28
Mezcal Bruxo 20

Whiskey

France

Hautes Glaces Moisson 34
Alfred Giraud Harmonie 30

Irish

The Irish Man S. Malt 17 36
Teeling 15

Bourbons et Rye Whiskeys

Woodford Reserve 22
Blanton's Gold Edition 42
Bulleit Bourbon 14
Bulleit 95 Rye 13
Jack Daniels Select 15

Alcools 4cl

Scotch

Dalmore Cigare Malt Reserve 38
Oban 14 30
The Macallan 12 35
The Macallan Rare Cask 100
Port Charlotte 10 20
Wolfburn Aurora 18
Mannochmore 13 39
Mc Elegance 17
Mc Warrior 17
CÙ Bòcan Signature 16
Smokey Monkey 14
Laphroaig Quarter Cask 18
The Glenlivet 13 13
Bowmore 18 42

Cognac

Camus Ile de Ré 15
Borderies Mizunara 5 ans 19
Hennessy XO 40
Meukow V.S.O.P Superior 17
Remy Martin 45
Yeuse XO l'Intemporel 42
Gautier VS 12
Martell VSOP 17
Hennessy Paradis 250
Yeuse l'Elixir 275
Louis XIII découverte, 1cl 87
Louis XIII 350

Armagnac

Laberdolive 1976 64
Gelas 1972 68
Gelas 1982 40

Calvados

Pays d'Auge 24
Christian Drouin 1976 110

Chartreuse

Jaune, Verte 20
Jaune, Verte VEP 45
9eme Centenaire 28
Tarragona 270

Liqueur

Grand Marnier 15
Amaretto 12
Limoncello 10
Génépi 10

Digestif

Poire Williams Cartron 16
Framboise Sauvage Cartron 16
Marc de Savoie Bigallet 12
Grappa Vigna Alta 12
Kirsch Cartron 15
Rochelt Marille 2011 120
Rochelt Weichsel 2007 95

Snacks 17h – 22h30

- Planche de charcuterie de nos montagnes 30
Planche de fromages affinés (V) 30
Planche mixte charcuterie & fromages 30
Planche de la mer, poissons fumés 35
Croquettes gourmandes au fromage et truffe noire (V) 27
Pizzetta, Truffe Tuber Melanosporum (V) 27
Lobster roll, brioche farcie au homard, Caviar Maison Prunier 48
Club sandwich saumon fumé ou poulet, salade fraîche 27
Cheeseburger à la raclette ou végétarien (V) 27
Plateau d'huître Gillardeau N°5 - 6 pièces 27
Dégustation de caviar Petrossian 90
Frites maison (V) 14

Desserts 18

- Tarte à la myrtille sauvage de nos montagnes
Le chocolat, noisette, praliné et nuage chocolat
Mont-Blanc poire yuzu

A partager

- Tarte tatin, crème d'Isigny 29
Dessert du moment 29
Fondue au chocolat Macaé 62 % Valrhona 45