

GRAND HÔTEL SOLEIL D'OR

MEGÈVE
1901

Le Rooftop Carte Bar

*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

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 Maison Prunier | 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€ |

GRAND HÔTEL
SOLEIL D'OR
MEGEVE
1901

Eaux

| | | | |
|-------------|----|-------------------------------|-----|
| Evian 50cl | 9€ | La Sasse – Eau de Megève 74cl | 14€ |
| Badoit 50cl | 9€ | 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€ |
|---|-----|

GRAND HÔTEL
SOLEIL D'OR
MEGEVE
1901

Champagne Coupe

| | |
|------------------------------|-----|
| Pommery Blanc de Blancs 15cl | 25€ |
| Louis Roederer Rosé 15cl | 29€ |

Champagne Bouteille

| | |
|---------------------------------|------|
| Pommery Brut Apanage | 120€ |
| Louis Roederer Brut | 150€ |
| Louis Roederer Rosé | 170€ |
| Pommery Blanc de Blancs Apanage | 220€ |
| Pommery, Cuvée Louise | 380€ |
| Cristal Roederer 2015 | 650€ |

Cocktails Classiques 20€

Retrouvez les cocktails classiques : Margarita, Negroni, Rossini, Americano, Whisky Sour, Daiquiri, Amaretto Sour, Dry Martini, Espresso Martini, Spritz (Apérol, Campari, St Germain), Cosmopolitan, Pornstar Martini, Kir, etc.

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

GRAND HÔTEL
SOLEIL D'OR
MEGEVE
1901

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

| | |
|---------------------------|------|
| 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€ |
| <i>Irish</i> | |
| The Irish Man S. Malt 17 | 36€ |
| Teeling | 15€ |
| <i>Bourbons et Rye Whiskeys</i> | |
| WoodFord Reserve | 22€ |
| Blanton's Gold Edition | 42€ |
| Bulleit Bourbon | 14€ |
| Bulleit 95 Rye | 13€ |
| Jack Daniels Select | 15€ |

Rhum

| | |
|-------------------------------|-----|
| Havana Club 3 | 15€ |
| Neisson Bio Martinique | 22€ |
| Trois Rivieres 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€ |

Alcools 4cl

| <i>Scotch</i> | | <i>Armagnac</i> | |
|-----------------------------|------|---------------------------|------|
| Dalmore Cigare Malt Reserve | 38€ | Laberdolive 1976 | 64€ |
| Oban 14 | 30€ | Gelas 1972 | 68€ |
| The Macallan 12 | 35€ | Gelas 1982 | 40€ |
| The Macallan Rare Cask | 100€ | | |
| Port Charlotte 10 | 20€ | <i>Calvados</i> | |
| Wolfburn Aurora | 18€ | Pays d'Auge | 24€ |
| Mannochmore 13 | 39€ | Christian Drouin 1976 | 110€ |
| Mc Elegance | 17€ | | |
| Mc Warrior | 17€ | <i>Chartreuse</i> | |
| CÙ Bòcan Signature | 16€ | Jaune, Verte | 20€ |
| Smokey Monkey | 14€ | Jaune, Verte VEP | 45€ |
| Laphroaig Quarter Cask | 18€ | 9eme Centenaire | 28€ |
| The Glenlivet 13 | 13€ | Tarragona | 270€ |
| Bowmore 18 | 42€ | <i>Liqueur</i> | |
| | | Grand Marnier | 15€ |
| | | Amaretto | 12€ |
| | | Limoncello | 10€ |
| | | Génépi | 10€ |
| <i>Cognac</i> | | <i>Digestif</i> | |
| Camus Ile de Ré | 15€ | | |
| Borderies Mizunara 5 ans | 19€ | Poire Williams Cartron | 16€ |
| Hennessy XO | 40€ | Framboise Sauvage Cartron | 16€ |
| Meukow V.S.O.P Superior | 17€ | Marc de Savoie Bigallet | 12€ |
| Remy Martin | 45€ | Grappa Vigna Alta | 12€ |
| Yeuse XO l'Intemporel | 42€ | Kirsch Cartron | 15€ |
| Gautier VS | 12€ | Rochelt Marille 2011 | 120€ |
| Martell VSOP | 17€ | Rochelt Weichsel 2007 | 95€ |
| Hennessy Paradis | 250€ | | |
| Yeuse l'Elixir | 275€ | | |
| Louis XIII découverte, 1cl | 87€ | | |
| Louis XIII | 350€ | | |