

GRAND HÔTEL  
SOLEIL D'OR

MEGÈVE  
1901

*Le Raftop*

# GRAND HÔTEL SOLEIL D'OR

MEGÈVE  
1901

## **Eaux**

---

Evian 50cl 6

Evian 75cl 9

San Pellegrino 50cl 6

Châteldon 75cl 12

## **Softs 8**

---

Tonic / Ginger Ale / Ginger beer / Orangina / Fuze Tea

Limonade / Perrier / Diabolo / Coca Cola / Coca Cola Zero

Jus de fruits (Framboise, Abricot, Ananas, Pomme, Pêche, Tomato)

## **Bières “Bacchante” Artisanales & Locales 10**

---

Blonde, Blanche, IPA, Cidre Brut 33cl

## **Vin au verre 12cl**

---

### **Vins Blanc**

2024 Graves “Le Blanc”, Château Léognan 9

2024 Chignin Bergeron “Les Amandiers”, Maison Ravier 11

2018 Alsace Gewurztraminer Vendanges Tardives, Sainte Joie 19

### **Vins Rouge**

2021 Crozes-Hermitage “Cuvée Louis Belle”, Domaine Belle 14

2024 Savoie Arbin Mondeuse, Château de Mérande 11

2023 Savigny-les-Beaune, Domaine Serrigny 18

### **Vin Rosé**

2024 Côtes de Provence “Summertime”, Château La Gordonne 10

## **Alcools 4cl**

---

### *Scotch*

Dalmore Cigare Malt Reserve 38  
The Macallan 12 35  
The Macallan Rare Cask 100  
Port Charlotte 10 20  
Mc Elegance 17  
Mc Warrior 17  
CÙ Bòcan Signature 16  
Monkey Shoulder Original  
Laphroaig 10 ans 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 XO 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  
Liqueur d'Élixir 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

## Alcools 4cl

---

### Vodka

Nadé 22  
Grey Goose 22  
Guillotine Caviar 60  
Ketel one 14  
Belvédère 22  
Beluga Gold Line 50

### Gin

Hendrik's 20  
Boudier 20  
Black Tomato 20  
Monkey 47 30  
Christian Drouin 22  
Adamus, Oli Gin 25  
Bombay Original Gin 15  
Tanqueray Alcohol Free 0.0 15  
Supplément tonic 2

### Tequila, Cachaça, Mezcal

Don Julio Blanco 18  
Casamigos Reposado 24  
Clase Azul Reposado 55  
Clase Azul Gold 150  
Volcan XA 70  
Avion 44 60  
Gran Patron Piedra 85  
Cachacha Leblon 20  
Mezcal Del Maguey Vida 28

### Rhum

Havana Club 3 15  
Havana 7 20  
Neisson Bio Martinique 22  
Trois Rivieres VDO Martinique 22  
Baie des Tresors Martinique 24  
Hampden Esate 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  
Coloma 15  
Columbia 24  
Don Facundo Eximo P. Rico 32  
Ron Millonario XO Peru 30

### Whisky

#### *France*

Hautes Glaces Moisson 34  
Alfred Giraud Harmonie 30

#### *Irish*

Teeling 15

#### *Bourbons et Rye Whiskeys*

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

## Coupe de Champagne 12cl

---

Pommery, Apanage Brut 21

Louis Roederer Rosé, 2017 26

## Bouteille de Champagne 75cl

---

Pommery Brut Apanage 95

Louis Roederer, Brut, Collection 245, 2020 126

Louis Roederer, Brut Rosé, 2017 152

Perrier-Jouet, Blanc de Blancs 170

Pommery, Cuvée Louise 220

Louis Roederer, Cuvée Cristal Blanc Millésimé, 2015 650

Pommery, Apanage, Blanc de Blancs (150cl) 264

## Cocktails Classiques 15

---

Margarita

Old Fashioned

Negroni ou Negroni Premium

Rossini

Americano

Whisky Sour

Daiquiri

Amaretto Sour

Dry Martini

Irish Coffee

Espresso Martini

Apérol Spritz

Campari Spritz

St Germain Spritz

Manhattan

Cosmopolitan

Pornstar Martini

Cuba Libre

Pisco Sour

Paloma

## Cocktails Signatures 19

---

James Bond 007 Le Vesper Martini, rendu célèbre par James Bond dans Casino Royale en 1953, marie trois parts de gin, une de vodka et une demi-part de Lillet Blanc, secoué jusqu'à la perfection glacée et agrémenté d'un zeste de citron. Il se révèle comme un cocktail iconique, alliant audace, élégance et sophistication.

Miss Moneyppenny. Inspiré par le personnage emblématique de l'univers James Bond, associe gin infusé au thé blanc et pétale de rose, Lillet Blanc et purée ananas-yuzu. Ce cocktail féminin, délicat et raffiné, évoque l'élégance, la subtilité et le charme de Miss Moneyppenny, pour un voyage gustatif frais et sophistiqué.

L'héritier Un héritage de cognac, doucement transformé par la banane caramélisée, l'amande et la fraîcheur d'un espuma pomme citron.

Subtile Ginger Le gin s'allie à la liqueur St-Germain et d'un cordial maison au citron-thym-romarin, enrichi de gingembre frais, pour un voyage aromatique et subtil.

Nácar Mezcal fat-washée à l'huile de truffe, Noilly Prat, cordial pamplemousse maison et un top d'eau gazeuse. Notes terreuses et agrumes amers se mêlent à une effervescence fine créant une dégustation à la fois raffinée et aérienne.

Fumée de Garrigue Un cocktail Fumé, vif et herbacé, avec une finale saline subtile.

Tequila, Grand Marnier, jus de citron jaune frais et notre sirop maison Clémentine-Sarriette rehaussés de bitter d'olive noire.

Strawberry Fields Un cocktail fruité et velouté, où le gin vanillé rencontre la fraise, le citron et le sirop de sucre, coiffé d'une légère mousse au blanc d'œuf.

Bois de Tonka Un Old Fashioned revisité, alliant rhum infusé à la fève de tonka, liqueur de châtaigne et bitter cacao, pour un mélange de profondeur et d'élégance.

## Cocktails Champagne 24

---

Jardin Cubain Entre héritage cubain et élégance effervescente. Rhum Tonka, Cordial fraise-basilic maison, Jus de citron vert complété de Champagne Brut de la maison Pommery.

Bellini Soleil d'Or Un Bellini revisité, hommage au classique vénitien des années 1940, sublimé par la purée de pêche maison, la crème de pêche et le Champagne Rosé de la maison Louis Roederer, surmonté d'un espuma de pêche au sucre vanillé pour un voyage raffiné entre douceur et effervescence.

## Mocktails 13

---

Souffle des Tropiques Une signature exotique raffinée, aux saveurs tropicales équilibrées par un sirop maison passion-ananas-vanille et un top de ginger beer.

Le goût de mon enfance Une revisite hivernale de la Pina Colada sans alcool, à l'ananas et à la coco, crémeuse et subtilement épicée au sirop maison caramel-cannelle agrémentée d'une pointe de noix de muscade.

Orée des Pommiers Un mélange de cranberry et pomme délicatement mariées à un sirop maison poire-pomme épicé pour un cocktail réconfortant et chaleureux.

*Envie d'un cocktail unique ? Votre inspiration, notre savoir-faire : un cocktail sur-mesure réalisé rien que pour vous.*

### **Petite Restauration - de 19h00 à 21h30**

---

- Planche de charcuterie de nos montagnes 28
- Planche de fromages affinés (V) 26
- Planche mixte charcuterie & fromages 30
- Burrata crémeuse à la Truffe Tuber Melanosporum (V) \* 24
- Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de pommes et poires 26
- Focaccia au gorgonzola, miel et noix (V) 20
- Club sandwich saumon fumé, frites 26
- Club sandwich poulet, frites 26
- Cheeseburger de boeuf à la raclette, frites 28
- Cheeseburger végétarien, frites (V) 28
- Frites maison (V) 10

### **Desserts**

---

- Tarte à la myrtille sauvage de nos montagnes 14
- Snickers caramel 14
- Tarte citron meringuée 10

(V) Option végétarienne

Prix net en Euros / Service Compris