



Bienvenue au Bar du M



Réseau : M-Bar

Code Wifi : Cosmo2020!!




## Sommaire

Boissons Chaudes.....	3
Boissons Soft.....	4
Bières& Cidres.....	5
Apéritifs.....	6
Vins & Champagnes.....	7
Cocktails Short Drinks & Champagne Cocktail.....	8
Cocktails Long Drinks.....	9
Cocktails Sans-Alcool.....	10
Spiritueux.....	11/12
Les Rhums du <b>M</b> .....	13
Digestifs.....	14
Génépis & Chartreuse.....	15



## Boissons Chaudes

Expresso.....	4€
Double expresso .....	6€
Décaféiné.....	4€
Cappuccino.....	6€
Expresso macchiato.....	4€
Latte macchiato.....	6€
Chocolat chaud.....	6€
Café ou Chocolat viennois.....	6€
La sélection de thés & infusions : 	6€

*Earl Grey, Ceylan OP, Darjeeling N°37 Bio, Sencha, Thé Vert Menthe Nanah, BB Detox*

*Tilleul, Verveine, Camomille*

## Boissons Soft

### Sodas & Eaux Minérales :

Evian (33cl).....	4€
Badoit(33cl).....	4€
San Bitter (10cl).....	4€
Perrier (33cl).....	5€
Coca cola, zéro (33cl).....	6€
Sprite (33cl).....	6€
Orangina(25cl).....	6€
Red bull (25cl).....	6€
Tonic, ginger beer, ginger ale "Thomas Henry" (20cl).....	5€

### Jus de fruits & Nectar :

#### Bouteille (20cl) :

100% pur jus: <i>ananas, cranberry, framboise, orange, pomme, tomate de provence</i> .....	6€
Nectar Expérience®*: <i>fraise d'amour, king of mango, myrtilles gourmande, poire des îles</i> .....	6€

Jus Pressé du Jour:.....	8€
- Orange (20cl)	
- Citron (10cl) ( <i>froid ou chaud</i> )	

\*Boissons à base de Nectar de Fruit et épices



## Bières & Cidres

### Pression (33cl / 50 cl) :

**Cime Blonde** : (5°, Ale, France, Aix-les-bains)..... 6€/10€

### Bouteille (33cl) :

**Chimay Bleue** :(9°, Abbaye brune, Belgique)..... 6€

**Aiguille blanche** :(5°, Pale ale, Savoie, France)..... 6€

**Corona Extra** :(4.5°, Pale lager, Mexique)..... 6€

**Magners Original** :( 4, 5°, dry irish craftcider, Irlande)..... 6€



## Apéritifs (7cl)

Vermouth Routin Blanc, Dry, Rouge.....	8€
Lillet Blanc, Rosé, Rouge.....	8€
Pimm's.....	8€
Campari, Aperol.....	8€
Dubonnet.....	8€
Suze.....	8€
Ricard 4cl.....	8€
Porto Offley (Dry White) .....	8€
Porto Rouge Sandeman.....	8€
Kir 15cl (cassis, cerise, pêche de vigne, mûre, fraises des bois, framboise).....	10€
Kir Royal 15cl.....	13€
Porto Tawny Valriz 30 ans.....	20€



## Vins & Champagne *Au Verre (15cl)*

### Champagne

Bollinger Spécial cuvée NM .....	14€
Bollinger Rosé NM .....	15€

### Blancs

AOP Sancerre 2018, Domaine Vincent Gaudry « Tournebride » .....	10€
AOP Chignin 2019, Domaine Berthollier « Vieilles Vignes » .....	7€
AOC Côtes du Rhône 2019, Domaine Grand Veneur .....	8€

### Rouges

IGP Vin des Allobroges 2016, Domaine Grisard « Etraire de l'Adhui » .....	7€
AOP Saint-Joseph 2018, Domaine Pichon .....	9€
AOP Sancerre 2017, Vincent Gaudry « Vincengétorix » .....	10€
AOP Pessac-Léognan 2015, Domaine de Larrivet de Haut Brion .....	14€

### Rosé

AOP Côtes de Provence 2018, Château Minuty cuvée « M » .....	8€
--	----



## Cocktails Short Drinks (<12cl)

### **Smokey Boulevardier 15€**

*Johnnie Walker Black Label, Port Charlotte, Vermouth rouge, Campari*

*Johnnie Walker Black Label, Port Charlotte, Italian Vermouth, Campari*

### **Last Word 14€**

*Gin, liqueur de marasquin, Chartreuse verte, jus de citron vert*

*Gin, maraschino liqueur, green Chartreuse, fresh lime juice*

### **Megè'politain 14€**

*Vodka cherry black, Génépi blanc, jus de cranberry, jus de citron, liqueur de grenade*

*Cherry black Vodka, white Genepi, organic cranberry juice, fresh lemon juice, pomegranate liqueur*

## Cocktails au Champagne (<16cl)

### **French 75 15€**

*Gin, sirop de sucre maison, jus de citron, Champagne*

*Gin, simple syrup, fresh lemon Juice, Champagne*

### **Bellini 15€**

*Purée de pêche, Champagne*

*Peach puree, Champagne*





## Cocktails Long Drinks (<16cl)

### **Moscow Mule 14€**

*Vodka, jus de citron vert, ginger beer, sirop de sucre de canne*

*Vodka, lime juice, ginger beer, cane sugar syrup*

### **Dark and Stormy 14€**

*Rhum, jus de citron vert, ginger beer*

*Rum, lime juice, ginger beer*

### **Alba Rossa 14€**

*Gin, jus de citron vert, liqueur de gingembre, pastèque,*

*Liqueur de marasquin, soda cherry blossom*

*Gin, lime juice, ginger liqueur, watermelon, maraschino liqueur, soda cherry blossom*

### **La Sueur Froide 14€**

*Vodka, liqueur de menthe blanche, jus de citron vert, sirop d'orgeat, eau pétillante*

*Vodka, mint liqueur, orgeat syrup, lime juice, sparkling water*



## Cocktails Sans Alcool (<16cl)

### **M – Tea 9€**

*Thé au génépi, sirop de cerise, eau de rose, fleur d'oranger*  
*Génépi black tea, cherry syrup, rose water, orange blossom*

### **Red Soft and Sour 9€**

*Purée de framboise, jus de cranberry, sirop de lavande, jus de citron vert*  
*Raspberry puree, cranberry juice, lavender syrup, lime juice*

### **Safe Punch 9€**

*Jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de rhum, jus d'orange,*  
*Purée de fruit de la passion, sirop de vanille*  
*Pineapple juice, lime juice, rum syrup, orange juice, passion fruit puree, vanilla syrup*

## Spiritueux (4cl)

### Tequilas:

El Jimador blanco 100% agave bleue weber.....	10€
Patròn Silver 100% agave bleue .....	12€
Patròn Anejo Vieillie 12 mois en fûts de chêne.....	14€
Gran Patròn Burdeos Vieillissement exceptionnel en fûts de Bordeaux.....	45€

### Mescals:

San Cosme Mexique, Oaxaca, 100% agave espadin.....	10€
--	-----

### Vodkas:

Grey Goose (Originale, Cherry Black) France.....	10€
Grey Goose Le Citron France.....	14€
Grey Goose VX France.....	25€

### Gins:

Bombay Sapphire 40° Angleterre.....	10€
Hendrick's 44° Angleterre.....	11€
The Botanist 46° Ecosse.....	12€
Gin Blossom Espagne, veillit en fût de Cognac.....	14€
Monkey 47 47° Allemagne.....	14€
Ferdinand's Allemagne, veillit en fût de Riesling.....	14€
Citadelle 44° France.....	14€

Whiskies:

Jameson Irlande.....	10€
Lot 40 Rye Whiskey, Canada.....	10€
Monkey Shoulder's Blend, Ecosse.....	11€
Johnny Walker Black Label Blend, Ecosse.....	12€
Woodford Reserve Straight Bourbon Kentucky, USA.....	14€
Nikka Coffey Grain Single grain, Japon.....	16€
Port Charlotte 2012 Single barley, Ecosse (Islay).....	18€
Lagavulin 16 ans Single Malt, Ecosse.....	18€
Domaine des Hautes Glaces Moisson Single grain organic, France  .....	25€

Supplément Mixer (Soda, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, Red Bull: +3,00€)



## Les Rhums du M (4cl)

<b>Bacardi Carta Blanca</b> : 37,5°, Puerto Rico. Sec & équilibré. Note d'amande & vanille.....	10€
<b>Sailor Jerry</b> : 40°, Iles vierges (U.S.A). Suave et épicé. Note de cannelle, vanille & muscade.....	10€
<b>Clément Canne Bleue 2019</b> :50°, Martinique, rond et fruité .....	11€
<b>Compagnie des Indes Latino</b> : 40°, Amérique centrale. Frais et élégant. Note d'amande et d'ananas.....	12€
<b>Bacardi 8 ans</b> : 40°, Puerto Rico. Riche & Complexe. Note de vanille & cannelle.....	14€
<b>Flor de Cana 12 ans</b> : 40°, Nicaragua. Arômes de fruits rouge, pomme cuite, miel, boisé, vanille.....	14€
<b>Mount Gay XO</b> : 43°, Barbades. Riche & complexes. Note de vanille & pétale de rose.....	15€
<b>Longueteau XO</b> :42°, Guadeloupe. Complexe & riches. Note de vanille & cannelle.....	24€
<b>Mount Gay Pot Still</b> : 48°, Barbade. Note de fruits secs, chocolat noir et caramel.....	25€
<b>JM 2001</b> : 41,7°, Martinique. Rond. Notes de plantes .....	30€
<b>JM 2000</b> : 41.9°, Martinique. Complexe & riches. Note de moka & figue.....	35€

Supplément Mixer (Soda, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer, RedBull: +3, 00€)

## Digestifs



### Eaux de vie : (4cl)

Eau de vie de Framboise, Poire William, Kirsch, Mirabelle.....	10€
Calvados AOC Christian Drouin .....	12€
Cognac Meukow V.S.....	12€
Cognac Remy Martin 1738.....	15€
Armagnac Conte de Lauvia 1995 .....	18€
Cognac Baron Otard X.O.....	25€

### Liqueurs & Crèmes : (5cl)

Amaretto Di Saronno .....	8€
Anisette Marie Brizard.....	8€
Bailey's.....	8€
Cointreau, Grand Marnier «Cordon Rouge».....	8€
Jägermeister.....	8€
Liqueur Cartron ( <i>Fraise, framboise, vanille, marasquin, grenade, cerise, cassis, pêche de vigne, pomme verte</i> ).....	8€
Liqueur de noix des Pères Chartreux .....	8€
Liqueur de Thym Bio  .....	10€
Limoncello.....	8€
Menthe-Pastille et Peppermint Giffard .....	8€
Saint Germain .....	12€
XpressoMeukow café.....	8€

## Génépi & Chartreuses (4cl)

Génépi Bio Distillerie Lachanenche  100% génépi bio « artemisia mutellina ». Notes de poivres et menthe .....	8€
Génépi Grand Tétras Blanc Bigallet Distillation de plantes de génépi.....	10€
Génépi du Vieux Garçon Bigallet (10% de Marc de Savoie), 100% « artemisia mutellina ». Note de miel.....	10€
Génépi Abrupt Des Pères Chartreux Puissant et authentique.....	10€
Génépi Hors d'âge Meunier Veillit en fût de chêne. Note vanillée et boisée.....	12€
Génépi Bio Bigallet  Infusion et distillation de brin de génépi bio. Rond et doux.....	12€
Chartreuse Verte .....	12€
Chartreuse Jaune .....	12€
Chartreuse V.E.P Verte Finesse apportée par 130 plantes/fleurs et d'un vieillissement prolongé.....	20€





*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

*Tous nos prix sont exprimés en Euros, nets, Taxes et Service compris.*



## Les Petites assiettes du Bar du M

▪ A Partager / To share

Sélection de charcuteries de Savoie Christian Favre, Maître artisan charcutier.....	14€
<i>Local cured meats selection by Christian Favre, Master artisan pork butcher</i>	
Planche de fromages du Val d'Arly, miel et confiture.....	14€
<i>Plate of cheeses from Val d'Arly, honey and traditional jam</i>	
Rillettes de homard bleu Français, tartines de pain grillé.....	12€
<i>French blue lobster rillettes, grilled tartines</i>	
Cœur de saumon impérial fumé, crème fouettée au raifort .....	7€
<i>Smoked imperial salmon heart, horseradish whipped cream</i>	
Pissaladière Niçoise aux olives noires .....	12€
<i>Nice styled « pissaladière » with black olives</i>	
Filets de thon rouge à l'huile d'olive, pain toasté et beurre demi-sel.....	11€
<i>Red tuna filets in olive oil, toasted bread and salted butter</i>	

*Nous vous invitons à nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire*

*Nos viandes proviennent de France - Prix net en euros - Service compris*

*Net prices - Service included*

*We invite you to report any food allergy or intolerance / Our meats come from France*

▪ Sur le pouce / **On the run courses**

Toasté Savoyard à l'Abondance et bœuf séché ..... 12€  
*Savoy grilled sandwich with Abondance cheese and dried beef*

« M » Burger, poitrine fumée, Reblochon et moutarde..... 22€  
*« M » Burger, smoked bacon, Reblochon cheese and mustard*

Bagel au saumon fumé, avocat et fromage frais ..... 12€  
*Somerkd salmon bagel, avocado and cream cheese*

Cœur de laitue Iceberg, croûtons, vinaigrette au citron ..... 8€  
*Iceberg lettuce heart, bread crumbs, lemon French dressing*

Tomates anciennes côtelées, buratina, vinaigrette pesto ..... 12€  
*Ribbed tomato and buratina cheese, pesto dressing*

▪ Douceurs / **Sweets**

Sélection de glaces et sorbets de la maison Cabiron..... 8€  
*Cabiron ice creams and sorbets asortments*

Dessert du jour / *Desert of the day* ..... 7€



Fruits frais découpés / *Fresh sliced fruits* .....9€