



Bienvenue au bar du **M**

Marier, Mélanger & Mixer les Mets Mélodieusement, pour Marquer
Majestueusement votre Mémoire d'un Moment Magique...
Les Mots Me Manquent ...

Cocktails short drinks.....	2
Cocktails chauds alcoolisés.....	3
Cocktails long drinks.....	4
Cocktails Champagne & bière.....	5
Cocktails sans-alcool chauds & froids.....	6
Apéritifs & Bières.....	7
Vins & Champagnes.....	8
Digestifs.....	9
La cave des Rhums du M	10/11
Alcools.....	12/13
Boissons fraîches.....	14
Boissons chaudes.....	15
Tapas.....	16



Cocktails short drink 15cl 14€

Pornstar Martini (Douglas Ankrah, 1990)

Un néoclassique mondial, il doit sa renommée non seulement à son nom accrocheur, mais aussi et surtout à son goût : Un subtil mélange de vanille et de fruit de la passion autour de la vodka, le tout accompagné d'un shooter de champagne à déguster avant chaque gorgée, afin de savourer toutes les qualités organoleptiques de ce cocktail.

Benton's Old Fashioned (Don Lee, PDT, 2008)

Une rencontre inattendue entre un cocktail classique et du bacon... vous avez bien lu ! Pour les moins audacieux ou tout simplement amateurs de classicisme, nous vous proposons aussi sa recette originelle

Papa Crusta

Prenez un brandy crusta, revisitez-le avec un rhum atypique très marqué par l'orange, ajoutez une larme de liqueur d'agrumes et un soupçon de bitter chocolat. Vous obtiendrez un parfait mélange Proustien qui vous rappellera vos hivers passés au coin du feu...

Black Sour

Mousse blanche contre liquide noir. Blanc d'œuf contre encre de seiche, Amaretto contre Cognac. Douceur contre puissance. Yin contre Yang. Tout est question d'équilibre...

Delicious Sour

A la fois complexe et gourmand, le second Sour de notre menu sublime les arômes de noix de Macadamia, de génépi et de pêche. Posologie : à déguster dès qu'on en a envie.

Maiquiri

Variation autour du grand classique qu'est le Daiquiri. Une version plus ronde et plus herbale où le marasquin et la Chartreuse se mêlent au rhum Bacardi Superior.



Cocktails Chauds Alcoolisés

« **M** » ojito 20cl 16€

Vous connaissiez le Mojito, incontournable de l'été connu pour sa fraîcheur. Nous avons le plaisir de vous présenter son homologue de l'hiver : Notre version chaude !

Give me the butter 15cl 16€

Le bar, cet endroit entre herboristerie et cuisine. Alors, servons-nous ! Une alliance gourmande entre beurre demi-sel, pomme et abricot, le tout reposant sur les arômes d'un rum spicy. Surprenant, réchauffant, réconfortant...

Vin Chaud 2.1 15cl 7€

Que serait une carte de cocktails d'un hôtel de Megève ne proposant pas de vin chaud...? Néanmoins, qu'il soit incontournable n'interdit pas d'être original ! Alors, essayez donc notre interprétation de ce « classique » de l'hiver...



Cocktails long drink 20cl

14 €

Tiki n°16

Les Tikis sont une famille de cocktails très fruités, composés d'un mélange de rhums (tenu secret...!) ayant des caractéristiques différentes. Vous trouverez donc ici un mélange de trois rhums, entouré de liqueurs et de fruits exotiques. À vous d'en deviner les ingrédients!

Choose your mule

La Ginger beer, soda au gingembre, est une boisson de plus en plus présente dans les bars français. Les Mules sont une famille de cocktails basée sur ce dernier. Choisissez donc entre un « Dark & stormy » (dark rum Kraken), un « Rogue fizz » (gin Bombay sapphire), un « Moscow mule » (vodka Grey Goose), ou demandez notre inspiration du moment !

Pourquoi pas

Si nous vous proposons un cocktail composé de Génompi, de Sherry et de lait de chèvre infusé aux épices et flocons d'avoine, vous nous dites ?... « Pourquoi pas ! »



Cocktails Champagne & Bière 18cl

E – Spritz 18€

Le spritz, dont les origines remontent au début du XIXième siècle, serait né à Venise, ville dans laquelle il est encore aujourd'hui le plus consommé. Notre variante se compose de Martini Bitter, d'Orange Bitter, d'une pointe de pamplemousse et de champagne. Le résultat? Un cocktail rafraîchissant, plus doux mais qui conserve l'esprit originel de cette boisson : Son amertume.

Bitter is everywhere 14€

L'esprit d'un spritz dans un cocktail sur fond de bière Brooklyn IPA, de vodka, de Pamplemousse et de Martini Bitter. Trois mots d'ordre : Fraîcheur, rondeur et amertume.

N'hésitez pas à demander à notre équipe votre cocktail classique préféré (Bacardi mojito, Cosmopolitan Grey Goose, Américano, Leblon caïpirinha, Grey Goose fizz, Bombay tonic, Martini royale bianco, etc ...) ou une création sur mesure.



Cocktails sans alcool 20cl

Chauds : 10€

M - Tea

De la cannelle, du miel, de la pomme & du thé Earl grey... En somme : une tarte-tatin version liquide, avec notre petite touche en plus...

BCG

Un cocktail surprenant et finement épicé où infusent quelques feuilles de basilic dans un mélange de jus de cranberry et de ginger ale avec une pointe de sirop de passion. Parce que « cocktail chaud » n'implique pas forcément d'incorporer thé, café ou chocolat...

Froids : 9€

Hiver Gourmand

Comme son nom l'indique, ce cocktail gourmand allie vanille, orange, banane et fruit de la passion. De quoi vous transporter le temps d'un instant sous d'autres latitudes...

Basil Candy

Ce cocktail est conçu pour l'apprentissage des plus jeunes (ou des gourmands !) à la découverte des saveurs dans un esprit ludique. L'alliance de fraise et de basilic, accompagné d'un « tour de magie » sur fond de barbe à papa...



Apéritifs

Martini Bianco, Bitter, Dry, Gran Lusso, Rosso 5cl.....	6€
Limoncello 4cl.....	6€
Pimm's 4cl.....	6€
Pastis Henri Bardouin 3cl.....	5€
Ricard 3cl.....	4,5€
Porto « Andresen » (Dry white, Red tawny) 5cl.....	7€
Kir 15cl.....	9€
Kir Royal 15cl.....	17€

Nos liqueurs : Abricot du Roussillon, Cacao blanc, Cacao brun, Café, Cassis, Cerise, Châtaigne, Marasquin, Mûre, Myrtille, Pêche, Vanille de Madagascar.

Bières

Brooklyn East India Pale Ale (Pression) : 6,9°, IPA, USA. 33cl	6€
Kaastel Rouge (Pression) : 8°, Brune avec cerises macérées, Belgique. 33cl	6€
Carlsberg (Pression) : 5°, Blonde, Danemark. 33cl	5€
Vedett (Bouteille) : 4,9%, Blanche, Belgique. 33cl	6€



Vins & Champagnes 15cl

Champagne

Perrier Jouët « Grand Brut ».....	17€
Perrier Jouët « Blason Rosé ».....	19€

Vins rouges

Sancerre Vincengétorix, Dom Caudry.....	2013.....	12€
Marsannay cuvée « St Urbain », Dom J Fournier.....	2013.....	14€
Château Le Puy, cuvée Emilien.....	2011.....	13€
Châteauneuf du Pape « Le Parvis ».....	2013.....	17€

Vins blancs

Château Passavent, Côteaux du Layon.....	2014.....	10€
Crozes-Hermitage « La Matinière », Ferraton & Fils.....	2014.....	11€
Pouilly-Fumé, Dom. Jonathan Pabiot.....	2014.....	12€

Vin rosé

Annibals, « Suivez-moi Jeune homme ».....	2013.....	10€
---	-----------	-----

Si vous souhaitez déguster une bouteille de vin, n'hésitez pas à demander la carte de la cave du M.

M
LE BAR
Digestifs

Eaux de vie :

Bas Armagnac Dartigalongue 1989, 45° 4cl.....	18€
Calvados Boulard VSOP 4cl.....	10€
Calvados Boulard XO 4cl	12€
Cognac Baron Otard XO 4cl.....	15€
Cognac Remy Martin VSOP 4cl.....	13€
Cognac Baron Otard « Fortis & Fidelis » 4cl.....	190€
Eau de vie framboise, poire ou kirsch 4cl	10€

Liqueurs & Crèmes:

Amaretto Disaronno 5cl.....	6€
Bailey's 5cl	7€
Cointreau, Grand Marnier « Cordon Rouge » 4cl.....	8€
Chartreuse verte et jaune 4cl.....	8€
Chartreuse VEP verte.....	13€
Génépi Blanc « Grand Tétrás » Bigallet 4cl.....	9€
Génépi Bigallet 4cl.....	8€
Menthe-Pastille Giffard, Peppermint Giffard 5cl.....	7€



Alcools

<u>La cave des Rhums du M</u>	4cl
Angostura 1919 : 8ans, 40°, Trinité. Doux & équilibré. Notes : Miel & Vanille.....	10€
Angostura n°1 : 16ans, 40°, Trinité. Douceur & palais intenses café & cacao.....	18€
Appleton Estate : 12ans, 43°, Jamaïque. Doux & Racé. Notes : Vanille & Bois brûlé.....	12€
Arcane Cane Crush : 1an, 43,5°, île Maurice. Suave & Poivré. Notes : Agrumes & Poivre Gris	11€
Arcane Extraroma : 12ans, 40°, Île Maurice. Suave & épicé. Notes : Fruits tropicaux & Poivre.....	12€
Bacardi Superior : 2ans, 37,5°, Porto Rico. Sec & Equilibré. Notes : Amande & Vanille.....	7€
Bacardi Reserva : 4ans, 40°, Puerto Rico. Léger & Rond. Notes : Epices & Fruits secs.....	8€
Bacardi Hors d'Âge : 8 à 16ans, 40°, Puerto Rico. Riche & Moelleux. Notes : Noix & épices.....	11€
Botran Solera 1893 : Blend de 5 à 18ans, 40°, Guatemala. Puissant & onctueux. Note : Fruits cuits.....	12€
Cachaca Leblon : 1an, 40°, Brésil. Rond & équilibré. Notes : Régλισse & Canne fraîche.....	8€
Centenario Fundacion : 20ans, 40°, Costa Rica. Très doux & Léger. Notes : Vanille & Fruits tropicaux.....	16€
Clément VSOP « JonOne » : 4ans, 40°, Martinique. Riche & Complexe. Notes : Moka & Cannelle.....	10€
Diplomatico Ambassador : 47°, Venezuela. Complexe & épicé. Notes : Fruits secs & cave à cigares.....	20€



Diplomatico Liqueur : 35°, Venezuela. Gourmand & Sirupeux. Notes : Miel & Vanille.....	7€
Diplomatico Reserva Exclusiva : 40°, Venezuela. Doux & équilibré. Notes : Cacao & Miel.....	10€
Diplomatico Vintage 2002 : 43° : Venezuela. Notes : Café, vanille & final fruits rouges.....	19€
Don Papa : 7ans, 40°, Philippines. Fruité & très rond. Notes : Agrumes & Vanille.....	11€
Facundo Eximo : 10ans, Puerto Rico. Boisé & équilibré. Notes : caramel & fumé.....	16€
HSE cuvée 2012 : 50°, Martinique. Rond & doux. Notes : poivre & fleur d'oranger.....	13€
HSE Sherry finish 2003 : 9 ans, 45°, Martinique. Notes : Pruneaux épices et bois.....	18€
Neisson : 1an, 50°, Martinique. Intense & Suave. Notes : Miel & noix de coco.....	8€
Nine Leaves Angel's : Japon 50°. Notes : Vanille, Caramel au beurre salé & zeste d'orange.....	18€
Plantation O. Dark : Blend 2 à 6ans 40°, Trinité. Profond & Gourmand. Notes : Vanille & café au Lait..._	10€
Sailor Jerry : 40°, Îles vierges des Etats-Unis. Très Doux. Notes : Caramel & Vanille.....	7€



Tequilas (4cl):

Patron Silver.....	8€
Patron Anejo.....	9€
Patron Platinum.....	18€
Patron Piedra.....	24€
Patron Buerdos.....	28€
Patron Liqueur de café XO.....	7€

Cins (4cl):

Bombay Sapphire.....	8€
Bombay Sapphire East.....	10€
Hendrick's.....	12€
Mombassa Club.....	14€
Citadelle.....	12€
Hayman's Sloe Gin.....	11€

Vodkas (4cl):

Grey Goose (l'originale, la poire, le melon).....	10€
Zubrowka.....	10€
Beluga.....	14€



Whiskies (4cl) :

Aultmore 12 ans : 46° , Speyside, Ecosse	12€
Blanton's Original : 46,3, Kentucky, USA.....	14€
Graigellachie 17 ans : 46°Speyside, Ecosse.....	20€
Heaven Hill : 40°, Kentucky, USA.....	12€
Ledaig 10ans : 46,3°, Single Malt, Île d' Ull, Ecosse.....	14€
Monkey Shoulder : 40°, Triple malt, Speyside.....	10€
Nikka Coffey Malt : 45°, Japon	15€
Rebel Yell Small Batch Rye : 45°,Indiana, USA.....	11€
Smokehead : 43°, Single Malt, Islay, Ecosse.	11€
Teeling « Rhum Finish » : 46°, Blend, Irlande.....	13€
Vulson White Rhino Rye : 41°, Domaine des Hautes Glace, France.....	15€
Woodford Reserve : 43,2°, Straight Bourbon, Kentucky, USA.....	10€

Supplément soft :

Sodas : 3€

Red Bull : 4€

Jus de fruits : 3€



Boissons Fraîches

Sodas & Eaux :

Coca cola, Light, Zéro. (33cl).....	5€
Cincer Beer « Fever tree ». (33cl).....	5€
Sprite (33cl).....	5€
Orangina. (25cl).....	5€
Red Bull. (25cl).....	6€
San Bitter. (10cl).....	5€
Schweppes premium Tonic, ginger ale (25cl).....	5€
Evian + Sirop (33cl).....	4€
Perrier. (33cl).....	5€
Badoit & Evian. (33cl & 75cl).....	3€ 6€
Chateldon & Treignac. (75cl).....	7,5€

Jus de fruit :

_ A la Bouteille (20cl) :.....	6€
Fraise d'amour, Fruit de la passion, Orange d'Italie, Pêche de Garrigue, Pomme-tatin, Tomates de Provence.	
_ Au Verre (20cl) :.....	6€
Abricot, Ananas, Cranberry, Framboise, Poire.	
_ Pressé :.....	8€
Orange, citron (froid ou chaud)	


Boissons Chaudes

<u>La sélection de Cafés :</u>	Expresso	Double
_ Perle Noire	3€	4€
_ Décaféiné	3,5€	5€
_ Colombie	4€	6€
_ Costa Rica Tarazu	4€	6€
_ Papouasie Sigri	4€	6€
_ Moka d'Ethiopie	4€	6€
_ Sumatra Mandheling	4€	6€
_ Blue Mountain	6€	9€
Cappuccino		5€
Café Latté		5€
Latté Macchiato		7€
Chocolat chaud		5€
Café ou Chocolat Viennois		6€
<u>La sélection de Thés & Infusions :</u>		4€

_ Earl Grey, English breakfast, Sencha, Citrus Mint, Orange Pekoe, Estate Darjeeling, White ginger pear. Moroccan Mint.

_ Tilleul, African solstice, Lemon Vervain.



TAPAS

De 19h à 23h

Chinoiserie 8 pièces / 16 pièces.....16€.....24€

Fried chinese finger food 8 pieces or 16 pieces.

Assiette de charcuterie.....20€

Charcuterie plate.

Assiette de fromages.....20€

Cheese plate.

Assiette de saumon fumé Petrossian.....26€

Smoked salmon plate from Petrossian.

Assiette suggestion.....24€

Daily suggestion plate.

Mini plateau de fruits de mer.....48€

Mini sea food plate.

Mini vacherin chaud, croûtons comme une fondue.....25€

“Vacherin” cheese melted with toasted bread.