



Servi par votre cheffe et son équipe  
de 19h à 21h30

---

- BELA VEYA -

Restaurant - Bar - Hôtel

210 rue des fontanettes, 73440 les Menuires

[alpeenhotel.com](http://alpeenhotel.com) - 04 65 84 14 07

## LES TAPAS

<i>Nos Planches :</i>	16,00€ 2 pers. / 26,00€ 4 pers.
<i>Pour 2 personnes ou 4 personnes - Board for two or four persons.</i>	
<i>Charcuterie / Fromage / Mixte - Charcuterie / Cheese / Mix</i>	
<i>Végétarienne - Vegetarian</i>	
<i>Assiette de frites - Chips</i>	4,00 €
<i>Houmous - Hummus</i>	9,00€
<i>Reblochon rôti au miel et thym - Roasted Reblochon cheese with honey and thyme</i>	18,00€

## LES ENTRÉES

<i>Soupe du jour</i>	9,00€
<i>N'hésitez pas à demander, nous nous ferons un plaisir de vous répondre.</i>	
<i>Soup of the day, Don't hesitate to ask, we'll be delighted to help you.</i>	
<i>Entrée du jour</i>	10,00€
<i>N'hésitez pas à demander, nous nous ferons un plaisir de vous répondre.</i>	
<i>Starter of the day, Don't hesitate to ask, we'll be delighted to help you.</i>	
<i>Gravlax de truite</i>	12,00€
<i>Truite marinée à la betterave, gingembre et citron combawa, crème de montagne.</i>	
<i>Marinated trout with beetroot, ginger, lemon and combawa, mountain cream.</i>	
<i>Œuf mollet au beaufort</i>	13,50€
<i>Pleurotes en persillade, crème de Beaufort et copeaux de Beaufort.</i>	
<i>Soft-boiled egg, oyster mushrooms with parsley, Beaufort cream and shavings of Beaufort.</i>	

## LES SPÉCIALITÉS

18,00€

### Tartiflette \*

Reblochon, lardon, crème, oignons et pommes de terre.

*Reblochon cheese, lardon, cream, onions and potatoes.*

### Croziflette \*

Crozets, lardons, crème, reblochon et oignons.

*Pasta, lardon, cream, reblochon cheese, onions.*

\*  Option végétarienne possible, remplacement des lardons par des champignons.

*Vegetarian option available we can replace lardon with mushrooms.*

## LES PLATS

### Noix de joue de bœuf à la cubaine

23,00€

Bœuf cuit façon pot-au-feu, oignons rouges confits au cumin, purée de patate douce et sauce chimichurri.

*Beef cheek, red onions confit with cumin, sweet potato purée and chimichurri sauce.*

### Burger Bela Veya \*

22,00€

Steak haché frais façon bouchère, sauce barbecue aux myrtilles, confit d'oignons, lard grillé, roquette et tomme de Savoie.

*Chopped steak, blueberry barbecue sauce, onions confit, grilled bacon, salad and Savoy tomme.*

### Plat du jour

N'hésitez pas à demander, nous nous ferons un plaisir de vous répondre.

20,00€

*Dish of the day, Don't hesitate to ask, we'll be delighted to help you.*

### Salade thaï \*

Poulet, nouilles de blé, légumes de saison et marinade thaï.

17,00€

*Thai salad with chicken, wheat noodles, seasonal vegetables and Thai marinade.*

### Ramen \*\*

15,00€

Bouillon, nouilles de riz, champignons shiitaké, choux pak choï, radis et œuf mariné à la sauce soja.

*Broth, rice noodles, shiitake mushrooms, pak choï cabbage, radishes and soft-boiled egg marinated in soy sauce.*

\*  Option végétarienne possible, pour le burger remplacement du steak de bœuf par un steak végétal.

*Vegetarian option available. For the burger we can replace the beef steak with a veggie steak.*

\*\* Option végan possible. *Vegan option available.*



## MENU ENFANT

KID MENU

-12 ans

13,00€

Sirop ou jus de fruit (orange / pomme / ananas)

*Syrup or fruit juice (orange / apple / pineapple)*

Steak haché frites ou Fish and chips ou mini croziflette

*Chopped steak or fish and chips or mini croziflette*

Bâtonnet de glace vanille/chocolat

*Vanilla/chocolate ice cream stick*

## LES DESSERTS

Dessert du jour

9,00€

*Dessert of the day*

Fondant au chocolat et caramel au beurre salé

9,00€

*Chocolate fondant with salted butter caramel*

Charlotte aux myrtilles

10,00€

Biscuit à la cuillère, myrtilles confites et crème au poivre Timut.

*Sponge biscuit, candied blueberries and Timut pepper cream.*

Tarte aux citrons

12,00€

Sablé au citron vert, crème au yuzu et citron jaune confit.

*Lime shortbread with yuzu cream and preserved lemon.*

Boules de glace

Crème : Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé / Sorbet : Fraise, Citron, Myrtille, Génépi

*Ice cream: Vanilla, Chocolate, Salted butter caramel / Sorbet: Strawberry, Lemon, Blueberry, Genepi*

1 Boule - 3,00€

2 Boules - 5,90€

3 Boules - 7,90€

Supplément chantilly - 1,00€

*1 Scoop - €3.00*

*2 Scoops - €5.90*

*3 Scoops - €7.90*

*Whipped cream - €1.00*

Trou savoyard

6,90€

1 boule génépi & 1 shooter génépi

*1 scoop of genepi ice cream & 1 genepi shooter*

## VINS ROUGES

Réserve Bordeaux, James deschartrons *Cabernet Franc & Merlot 2018 - 75cl* **26€**

Ce Bordeaux Réserve charme avec des fruits rouges équilibrés et une subtile touche de vanille.

Des tanins doux offrent une expérience veloutée.

Gamay Jongieux, Éric carrel *Vin de Savoie 2022 - 75cl / 12cl* **30€ / 5,50€**

Ce vin dévoile une expérience fruitée et légère. Des arômes de fruits rouges, tels que la cerise et la fraise, dominant. La texture est souple avec des tanins doux.

Little Garance **BIO** *IGP Coteaux du Pont du Gard, Syrah & Grenache 2021 - 75cl / 12cl* **32€ / 6€**

Ce vin dévoile des arômes friands de fruits rouges, des tanins doux, une texture soyeuse, et une finale légèrement épicée.

Saint Nicolas de bourgueil *Cabernet Franc 2022 - 75cl* **34€**

Ce vin dévoile des saveurs de fruits rouges comme la cerise, une texture veloutée et des tanins souples.

Mondeuse *"Saint jean de la porte" vin de Savoie 2022 - 75cl* **40€**

Ce vin dévoile des saveurs riches de fruits rouges, comme la cerise et la framboise. Une légère touche épicée ajoute de la complexité, avec une finale persistante.

Pic St Loup, Pech-Tort *"Une bonne étoile" Syrah & Grenache 2021 - 75cl* **43€**

Ce vin dévoile des fruits rouges généreux, des notes de garrigue, des tanins souples, le tout avec une finale agréable.

Mercurey, Voarick *"Sous les roches" Pinot noir 2016 - 75cl* **45€**

Ce vin dévoile une harmonie de fruits rouges délicats et du tanin soyeux caractérisent ce Bourgogne rouge, avec une finale persistante.

Saint Joseph *"Les vins de viennes" Syrah 2019 - 75cl* **54€**

Ce vin dévoile des fruits noirs délicieux avec une touche d'épices, un tanin doux et une texture veloutée.

Beaune du château premier cru, Bouchard père & fils *Pinot noir 2018 - 75cl* **58€**

Ce vin dévoile un équilibre harmonieux entre fruits rouges, tanin intégré, et une finale élégante.

Chateau robin des moines, St Émilion *Merlot, Cabernet Franc & Sauvignon 2016 - 75cl* **58€**

Ce vin dévoile des saveurs riches de cerise noire et de mûre. Le tanin est présent mais doux, offrant une texture veloutée. Une touche subtile de vanille ajoute à la complexité un final persistant.

Chambolle-musigny, Bouchard père & fils *Pinot noir 2017 - 75cl* **90€**

Ce vin révèle des arômes délicats de cerise et de framboise. La texture est douce avec un tanin fin, et une touche de fraîcheur persiste jusqu'à la fin.

## VINS BLANCS

### Les Abimes, Rat Patron

Jacquère 2021 - 75cl / 12cl 26€ / 5,50€

Ce vin dévoile une fraîcheur vive avec des notes subtiles de fruits à chair blanche.

La dégustation révèle une agréable minéralité, complétée par une acidité bien équilibrée.

### Écoterra Chardonnay **BIO**

Chardonnay 2020 - 75cl 29€

Ce vin dévoile une fraîcheur agréable avec des arômes de pomme et de poire. La texture est légère, et une touche de fraîcheur persiste jusqu'à la fin.

### Pakhus, **Moelleux**

Roussanne 2020 - 75cl / 12cl 33€ / 6,50€

Ce vin dévoile des arômes friands de fruits rouges, un tanin doux, une texture soyeuse et une finale légèrement épicée.

### Roussette

Altesse 2022 - 75cl 34€

Ce vin offre en bouche une saveur légèrement minérale qui lui donne un aspect terreux. L'acidité équilibrée apporte une fraîcheur agréable, complétant ainsi les arômes subtils de poire et d'agrumes.

### Sixtus

"Les vignobles de seyssuel" Viognier 2016 - 75cl 38€

Ce vin dévoile une fraîcheur vive avec des arômes délicats de fruits à chair blanche. Une acidité bien équilibrée complète cette expérience gustative.

### Petit Chablis

Chardonnay 2020 - 75cl 39€

Ce vin dévoile une palette vive et fraîche, mettant en avant des arômes délicats de fruits à chair blanche. Une acidité bien intégrée apporte équilibre et vivacité, avec des notes minérales subtiles.

### Menetou-salon

"Le grand cerf" Sauvignon blanc 2021/22 - 75cl 45€

Ce vin offre une expérience rafraîchissante, il est frais et fruité, avec des saveurs de pomme et de poire ainsi que des notes florales subtiles s'ajoutent à sa délicatesse.

### Condrieu

"Pagus Luminis" Viognier 2017/20 - 75cl 58€

Ce vin dévoile une palette riche de saveurs florales et de fruits à noyau. L'opulence de la texture laisse place à des nuances de pêche mûre et d'abricot, soutenues par une acidité vive.

## VINS ROSÉS

### Posey rosé **BIO**

26€

Cinsault & Grenache - 75 cl

Ce vin offre une expérience rafraîchissante et fruitée.

Les arômes de fruits rouges, comme la fraise et la cerise, dominant, créant une sensation délicieusement fruitée.

### Gamay rosé, Éric Carrel

31€ / 6€

Vin de Savoie 2021 - 75 cl / 12cl

Ce vin offre une expérience légère et vivifiante. Les arômes dominants de fraise et de framboise donnent une touche fruitée et délicieuse.

## BULLES

### Lambrusco

19€

Dell'Emilia IGP Rosato - 75 cl

### Crément de Savoie

39€

Domaine du château de la violette - 75 cl

### Veuve Clicquot

90€

Champagne brut - 75 cl

## **APÉRITIFS**

Pastis / Ricard / Berger Blanc 2cl	3,00€
Pastis bio Lachanenche* 2cl	3,50€
Suze 6cl	5,00€
Lillet 6cl	6,00€
Martini Rouge / Blanc 6cl	6,00€
Porto Rouge / Blanc 6cl	6,00€
Kir vin blanc 14cl	6,50€

*Châtaigne / Cassis / Framboise / Myrtille / Pêche / Cerise*

*\*Produits français, Bio et artisanaux, issus de la Vallée de l'Ubaye, Alpes du sud*

## **VODKAS** 4cl

Eristoff	6,00€
Zubrowska	8,00€
Mamont	9,50€
Grey goose	10,00€
Belvedere	10,00€

## **TEQUILAS**

San José 4cl	6,00€
Olmecca 4cl	8,00€
Patron Silver 3cl	12,00€
Patron XO Café 3cl	12,00€
Patron Reposado 3cl	14,50€

*Supplément: Soft 1€ / Energy drink 2€*

## **RHUMS** 4cl

Mount gay	8,00€
<i>Ile Barbade, vieilli en fut de whisky, notes boisées, fruits secs et épices.</i>	
Diplomatico	10,00€
<i>Venezuela, arômes caramel et vanille.</i>	
Don Papa	10,00€
<i>Philippines, vieilli en fût de chêne, notes de fruits confits.</i>	
New Grove	10,00€
<i>Ile Maurice, arôme mielleux et notes fruitées, vieilli en fût de Cognac 5 ans.</i>	
Bristol Black spiced rum	10,00€
<i>Mélanges de rum vieilli des Caraïbes, arômes épices poivrées.</i>	
Bristol Black Trinidad	12,00€
<i>Trinidad &amp; Tobago, arômes fruités et épicés.</i>	
Bristol Black Haïti	12,50€
<i>Haïti, fort caractère boisé.</i>	
Centenario	14,00€
<i>Costa Rica arômes vanille fruités épicés, rum vieux 20 ans d'âges.</i>	
Bristol Black Belize	14,50€
<i>11 ans de vieillissement, arômes de bois grillé et d'épices.</i>	

## BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Peroni 5°	3,50€	6,50€
St Stephanus 7°	4,80€	8,50€
Grolsh Blanche 5.1°	4,80€	8,50€
IPA 7.5°	6,00€	10,50€

## SOFTS

Diabolo	3,80€
Fuze Tea pêche 25cl	4,80€
Perrier 33cl	4,50€
Coca cola/ Coca Zéro 33cl	4,80€
Ginger Beer / Ale 20cl	5,00€
Redbull 25cl	6,50€
Les jus de fruits* 25cl	5,20€

*Orange / pomme / abricot / poire / tomate / pêche de vigne / pomme framboise*

*\*Arbre à jus, origine et transformation 100% française (excepté jus orange Costa Rica)*

## THÉ GLACÉ 33cl

5,20€

Charitea Green - *Thé vert gingembre*

Charitea Mint - *Menthe fruit de la passion*

Charitea Red - *Rooibos fruit de la passion*

Charitea Mate - *Maté gingembre pétillant*

Lemonaid - *Citron vert / Fruit de la passion / Orange sanguine*

*Charitea et Lemonaid, thés glacés et limonades 100% naturels, biologiques et issus du commerce équitable.*

## BOISSONS CHAUDES

Expresso/Allongé	2,00€
Déca /Noisette	2,20€
Thé/infusion	3,80€
Double expresso	4,00€
Cappuccino/Grand crème	4,50€
Chocolat chaud/Chai latte	4,50€
Chocolat viennois / Café frappé	5,50€

## BIÈRES BOUTEILLES

Triple none 9° 33cl	8,00€
Liefman 3,8° 25cl	6,00€
Cidre 4° 33cl <i>Miel / Poire / Rosé</i>	6,00€
Brooklyn sans alcool 33cl	6,50€

## EAU

Vittel 50cl	3,50€
Vittel 1L	4,50€
San Pellegrino 50cl	4,50€
San Pellegrino 1L	5,50€

## POTIONS MAGIQUES

Vin chaud	5,00€
Grog du Bela	6,50€
Chocolat Bailey's 2cl	8,00€
Chocolat Chartreuse 2cl	9,50€
Irish coffee	10,00€

# COCKTAILS

## Les créations :

12,00€

Osiris' Tiramisu Temptation

*Vodka / Café / Baileys / Sirop de Tiramisu*

Isis' Blueberry Mirage

*Gin / Jus de pamplemousse / Purée de myrtille / Poivre*

Horus' Cocoa Elixir

*Rhum ambré / crème de cacao / Sirop d'érable / Angostura Chocolat*

Ramses' Cognac Concoction

*Cognac / Confiture d'abricot / Cointreau / Verjus \*\*\* / Sirop de vanille*

## Les classiques :

Espresso Martini 10,00€

*Vodka / Café / Liqueur de café*

Madeleine 10,00€

*Amaretto / Cointreau / Jus d'ananas*

Pornstar Martini 12,00€

*Vodka / Liqueur & Nectar passion / Sirop vanille / Verjus \*\*\* / Vin mousseux*

Paloma 12,00€

*Tequila / Sirop d'agave / Jus de pamplemousse / Perrier / Verjus \*\*\**

## Les mocktails :

8,00€

Cleopatra's Mango Fusion

*Purée de coco / Purée de pêche / Jus de mangue / Jus de fraise*

Anubis' Pineapple Symphony

*Jus d'orange / Jus d'ananas / Sirop d'amaretto*

Sobek's Basilic Brew

*Café / Basilic frais / Sirop de Noisette*

Hathor's Vanilla Fizz

*Martini Vibrante / Sirop de vanille / Indian tonic / Verjus \*\*\**

Ceder's Gin Tonic Sans ALcool

16,00€

*Suédois, infusion de plantes aromatiques d'Afrique du Sud Ajoutez un tonic et un accompagnement (CF Gin Tonic)*

## Best sellers :

12,00€

D'où sors-tu ton Jager tue ?

*Jager / Limonade / Verjus / Sirop de framboise*

Maya l'abeille

*Gin / Basilic frais / Miel / Verjus\*\*\* / Limonade*

## MULES 20cl

Moscow Mule	11,00€
<i>Vodka / Verjus *** / Ginger beer Fever Tree</i>	
Jamaican Mule	12,00€
<i>Rhum / Verjus *** / Ginger beer Fever Tree</i>	
London Mule	12,00€
<i>Gin / Verjus *** / Ginger beer Fever Tree</i>	
Jager Mule	12,00€
<i>Jager / Verjus *** / Ginger beer Fever Tree</i>	
Mexican Mule	12,00€
<i>Tequila / Verjus *** / Ginger beer Fever Tree</i>	
Bela Veya Mule	12,00€
<i>Vodka / Verjus *** / Liqueur de Thym / Ginger beer Fever Tree</i>	

## SPRITZS 20cl

Pampelle Spritz	10,00€
<i>Liqueur de pamplemousse / Perrier / Vin mousseux</i>	
Aperol Spritz	10,00€
<i>Aperol / Perrier / Vin mousseux</i>	
Campari Spritz	10,00€
<i>Campari / Perrier / Vin mousseux</i>	
Hugo Spritz	12,00€
<i>Liqueur de sureau Fair * / Perrier / Vin mousseux</i>	
Café Spritz	12,00€
<i>Liqueur de café / Perrier / Vin mousseux</i>	
Limoncello Spritz	12,00€
<i>Limoncello ** / Perrier / Vin mousseux</i>	
Kumquat Spritz	12,00€
<i>Liqueur de kumquat Fair * / Perrier / Vin mousseux</i>	
Japan Spritz	12,00€
<i>Liqueur de prune du japon / Perrier / Vin mousseux</i>	
Le Spritz du moment	12,00€

\*Les produits FAIR allient commerce équitable, développement durable et savoir-faire français.

\*\* Lachenanche, produits français, Bio et artisanaux, issus de la Vallée de l'Ubaye, Alpes du sud à 1600 mètres d'altitude

\*\*\* Jus de raisin acide produit en France à, Tarsac, en Charentes

## GIN TONIC

Bombay Classic	10,50€
<i>Anglais, distillation baies de genièvre, graines de coriandre, d'écorces de citron, baies de cubes.</i>	
Lachanenche	12,50€
<i>Français, bio et artisanal (Vallée de l'Ubaye) macération de baies de genièvre aromatisée avec des zestes de citron, de la coriandre, de la rose et de la fleur de sureau sauvage.</i>	
Bombay Sapphire	12,50€
<i>Anglais, harmonie subtile d'arômes botaniques exotiques avec des éléments floraux, épicés et citronnés.</i>	
Tanqueray	13,00€
<i>Anglais, composé de plus de 100 herbes aromatiques.</i>	
Hendrick	15,00€
<i>Écossais, infusion d'alcool de grains et de 11 plantes botaniques.</i>	
Generous	16,00€
<i>Français (Poitou-Charentes) Agrémenter de citrons, fleurs, épices.</i>	
Botanist	16,00€
<i>Écossais infusion longue à faible pression de 22 plantes aromatiques.</i>	
Monkey 47	18,00€
<i>Allemand, composé de 47 ingrédients dont hibiscus, jasmin, canneberge, verveine, sureau, épicéa...</i>	

Ajoutez à votre Gin, un tonic et un accompagnement (N'hésitez pas à demander conseils)

### Le tonic

*Natural Indian Tonic / Elderflower cucumber / Rhubarbe Hibiscus / Mediterranean / Ginger Ale*

### L'accompagnement (selon arrivage)

*Concombre / Citron Vert / Orange / Baie Rose / Poivre / Basilic / Pamplemousse*

## **WHISKYS & BOURBONS** 4cl

Jack Daniel	6,50€
<i>Un whisky américain du Tennessee, célèbre pour son procédé de filtration au charbon d'érable appelé le Lincoln County Process, qui lui confère une douceur distinctive.</i>	
Jack Daniel Honey	8,00€
<i>Une variante de Jack Daniel's infusée avec du miel, offrant une expérience plus douce et sucrée.</i>	
Bulleit Bourbon	8,00€
<i>Un bourbon américain qui se distingue par son caractère épicé et sa teneur élevée en seigle, offrant des saveurs audacieuses.</i>	
Glenfiddich	10,00€
<i>Un single malt écossais de la région de Speyside, réputé pour son caractère fruité et floral, résultat d'une maturation dans des fûts de chênes américains et européens.</i>	
Glenfarclas	10,00€
<i>Un single malt écossais de la région de Speyside, souvent associé à des notes de sherry, avec une gamme de saveurs riche et complexe.</i>	
Wild Turkey	10,00€
<i>Un bourbon américain avec un profil robuste et épicé, vieilli plus longtemps que la norme pour un bourbon.</i>	
Makers Mark	10,00€
<i>Un bourbon du Kentucky, connu pour son mash bill sans seigle et son caractère doux et vanillé.</i>	
Basil Hayden's 1.4	12,00€
<i>Un bourbon appartenant à la gamme Beam Suntory, réputé pour son goût léger et épicé.</i>	
Murray McDavid	12,00€
<i>Un assemblage audacieux qui soulignent une richesse de saveurs, un équilibre subtil et une influence de fûts de chêne.</i>	
Jack Daniel Single Barrel	12,00€
<i>Un whisky de Tennessee sélectionné à partir d'un seul fût, offrant une expérience plus unique et intense que le Jack Daniel's standard.</i>	
Bruichladdich	12,00€
<i>Un single malt écossais d'Islay, connu pour ses expressions non conventionnelles et expérimentales.</i>	
Talisker	12,00€
<i>Un single malt écossais de l'île de Skye, caractérisé par des saveurs maritimes, fumées et poivrées.</i>	
Bakers 1.6	14,00€
<i>Un bourbon de la gamme Small Batch de Jim Beam, offrant des saveurs riches et épicées.</i>	
Caol Ila	14,00€
<i>Un single malt écossais d'Islay, réputé pour ses notes fumées et maritimes équilibrées.</i>	
Orcines Blair Athol	14,00€
<i>Un single malt écossais de la région de Highland, réputé pour ses saveurs fruitées et maltées.</i>	

## **WHISKYS & BOURBONS** 4cl

Orcines Glen Spey	14,00€
<i>Un single malt de la région de Speyside, souvent associé à des notes florales et légèrement épicées.</i>	
Orcines Benrinnes	14,00€
<i>Un single malt écossais de la région de Speyside, connu pour son caractère robuste et épicé.</i>	
Orcines Mortlach	14,00€
<i>Un single malt écossais de Speyside, célèbre pour ses saveurs riches et complexes.</i>	
Oban	15,00€
<i>Single malt écossais de la région de Highland, offrant un équilibre délicat entre les saveurs maritimes, maltées et légèrement fumées.</i>	
Craigellachie	15,00€
<i>Single malt écossais de Speyside, apprécié pour ses saveurs puissantes et robustes.</i>	
Linkwood	16,00€
<i>Single malt du Speyside, souvent décrit par des notes de fruits et de vanille.</i>	
Haute Glace RYE	18,00€
<i>Situé dans les Alpes françaises, ce whisky est élaboré principalement à partir de seigle cultivé localement, offrant une expression unique de la région montagneuse.</i>	
Lagavulin	18,00€
<i>Single malt d'Islay, célèbre pour ses saveurs intenses de tourbe, de fumée et de fruits secs.</i>	

## **DIGESTIES**

Bailey's 4cl	6,00€
Get 27 /31 4cl	6,00€
Liqueur Lachanenche* : Thym / Verveine / Mélèze / Hysope 4cl	6,00€
Limoncello Lachanenche* 4cl	6,50€
Génépi <b>BIO</b> Lachanenche* 4cl	6,50€
Sapinette 3cl	7,50€
Benedicte 4cl	8,00€
Calvados 4cl	8,00€
Eau de vie : Poire* / Framboise* / Mirabelle 4cl	8,00€
Armagnac Samalens 4cl	8,00€
Chartreuse Verte / Jaune 3cl	8,00€
Cognac Meukow 4cl	8,50€
Cognac Hennessy 4cl	10,00€
Génépi Noir Lachanenche* 4cl	10,00€

*\* Produits français, Bio et artisanaux, issus de la Vallée de l'Ubaye, Alpes du sud.*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. TARIF TTC. SERVICE COMPRIS.

Le verre de vin à une contenance maximale de 12cl.

☀️ Nous vous remercions chaleureusement d'avoir choisi notre établissement.  
Nous espérons que chaque plat a éveillé vos papilles et que votre visite parmi nous fut des plus agréables.

📷 Suivez-nous sur les réseaux sociaux

 @alpeen.hotel

 ALPEEN HOTEL

💻 Découvrez notre univers en ligne <https://alpeenhotel.com> 🔍

 Votre avis compte ! Partagez votre expérience sur Google

Nous sommes impatients de vous accueillir à nouveau pour de nouvelles aventures culinaires.  
Merci de faire partie de notre histoire !

À très bientôt,

L'équipe du Bela Veya