

PLAN **B**

LA CARTE À BOIRE ET À MANGER



LE DÉJEUNER

LE *dîner*

LA CARTE DES **VINS**

la carte **DES BOISSONS**

par Charles Mariano et son équipe

LE DÉJEUNER

SERVICE DE 12H À 14H

PLAT DU JOUR

À CONSULTER SUR L'ARDOISE

PLAT DU JOUR 15.00 €

FORMULE PLAT DU JOUR + DESSERT + CAFÉ 22.00 €

PLATS

les burgers

Tous les burgers sont servis avec frites et salade.

LE BURGER D'ÉTÉ (SERVI FRAIS) 20 €

Pain pinsa, poulet mariné aux herbes et cuit à basse température, pesto maison, tomate, mozzarella, roquette.

✓ DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE 20 €

Pain pinsa, légumes grillés, pesto maison, tomate, mozzarella, roquette.

✓ DISPONIBLE EN VERSION VÉGAN 20 €

Pain pinsa, légumes grillés, pesto maison, tomate, houmous de betterave, roquette.

Supplément pain sans gluten 1,50 €

les tradis

LE TARTARE DE BOEUF 21 €

aux olives noires, pignons de pin, tomates séchées, parmesan, roquette et pommes paille

TATAKI DE THON MARINÉ AUX 2 SÉSAMES 27 €

crème d'avocats au wasabi et sauté de pois gourmands

DESSERTS

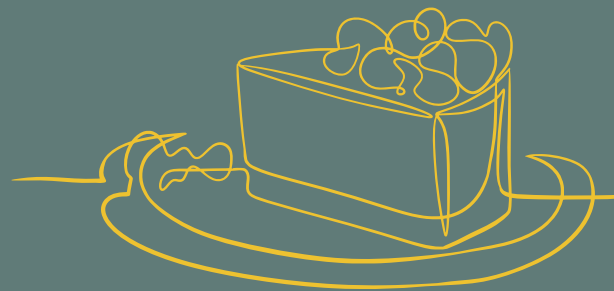
faits maison

CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT 9 €

PANNA COTTA AU MELON & MYRTILLE 9 €

TARTELETTE AU CHOCOLAT, PRALINÉ & NOISETTES CARAMELISÉES 10 €

PAVLOVA AUX PÊCHES ET NECTARINES, CHANTILLY AU ROMARIN 10 €



@planbchamonix

LE DÎNER

SERVICE DE 19H À 21H30

ENTRÉES

à partager

- POULET KARAAGE** P 10 € - G 18 €
sauce pimentée & pickles maison
- FOCCACIA MAISON** 19 €
aux légumes grillés et pesto vert
- ROULEAU DE CONCOMBRE** 16 €
au fromage frais, câpres, tomates séchées, œufs de truite et crème à l'huile d'aneth
- HOUMOUS DE POIS CHICHES** 15 €
à la betterave, toasts et légumes croquants
- PLANCHE MIXTE** 18 €
de charcuteries et de fromages

PLATS

les tradis

- LE TARTARE DE BOEUF** 21 €
aux olives noires, pignons de pin, tomates séchées, parmesan, roquette et pommes paille
- LA CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE** 70 €
pour deux personnes
grillée (1kg), sauce aux poivres, frites et salade
- TATAKI DE THON MARINÉ
AUX 2 SÉSAMES** 27 €
crème d'avocats au wasabi
et sauté de pois gourmands
- POULPE GRILLÉ** 30 €
mayonnaise au paprika fumé, huile de coriandre, pignons de pin et tomates cerises confites
- RISOTTO À LA BETTERAVE
ET CRÈME AU GORGONZOLA** 22 €

PLATS

les burgers

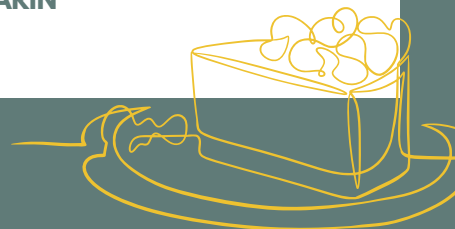
Tous les burgers sont servis avec frites et salade.

- LE BURGER D'ÉTÉ (SERVI FRAIS)** 20 €
Pain pinsa, poulet mariné aux herbes et cuit à basse température, pesto maison, tomate, mozzarella, roquette.
- ✓ **DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE** 20 €
Pain pinsa, légumes grillés, pesto maison, tomate, mozzarella, roquette.
- ✓ **DISPONIBLE EN VERSION VÉGAN** 20 €
Pain pinsa, légumes grillés, pesto maison, tomate, houmous de betterave, roquette.
- Supplément pain sans gluten 1,50 €

DESSERTS

faits maison

- CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT** 9 €
- PANNA COTTA AU MELON & MYRTILLE** 9 €
- TARTELETTE AU CHOCOLAT, PRALINÉ
& NOISETTES CARAMELISÉES** 10 €
- PAVLOVA AUX PÊCHES ET NECTARINES,
CHANTILLY AU ROMARIN** 10 €





MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

SIROP

+

PLAT AU CHOIX

+

GLACE

..... **11.90 €**

choix du plat

CHEESEBURGER & FRITES

OU

✓ **LINGUINE PESTO OU NATURE**

OU

**AIGUILLETES DE POULET PANÉ &
FRITES**

CARTE DES VINS

VIN ROUGE

	12cl	75cl
CHÂTEAU DE MONTFRIN	6 €	23 €
AOP Côtes du Rhône BIO 2020		
DOMAINE BUISSIONNIER	7 €	32 €
AOP Bourgogne Côte Chalonnaise, Pinot Noir 2019		
LES EMBRUSQUES	7 €	30 €
AOP Languedoc Pic St Loup, Mas de Farjou 2019		
CHÂTEAU CISSAC	8 €	36 €
AOP Haut Médoc, Bordeaux 2017		
DOMAINE DE L'IDYLLE		26 €
AOP vin de savoie arbin, mondeuse 2019		
MANOIR DU CARRA		25 €
AOP fleurie, baujolais, gamay 2019		
MICHELAS - ST JEMMS SIGNATURE		42 €
AOP Crozes - Hermitage, Rhône 2020		
DOMAINE NOVIS CUVÉE DU PRIEUR		44 €
AOP Saint Joseph, Rhône 2019		
HAUTES CÔTES DE BEAUNE		54 €
AOP Bourgogne, Nuits Beaunois 2018		
LES BAIES DE BERNATEAU ST EMILION		65 €
AOP Saint Emilion, BIO, Bordeaux 2018		

VIN BLANC

	12cl	75cl
DOMAINE DE PELLEHAUT	7 €	29 €
L'été Gascon, IGP Côtes de Gascogne		
APREMONT MARECHAL	6 €	24 €
AOP Vin de Savoie, Apremont, Jacquère 2018		
TERRES DE L'AUMONIER	7 €	27 €
AOP Touraine, Sauvignon Blanc BIO 2019		
LES PLANTÉS	8 €	42 €
AOP Saint-Véran, Bourgogne 2020		
DOMAINE DE L'IDYLLE		28 €
AOP Rousette de Savoie, Altesse 2020		
DOMAINE NOVIS - LA MUTINE		48 €
AOP Saint-Joseph, Rhône 2020		
MAISON QUENARD CHIGNIN BERGERON		39 €
AOP Vin de Savoie, Roussane 2019		
DOMAINE DES DEUX ROCHES		56 €
AOP Pouilly- Fuissé, Chardonnay, 2018		

VIN ROSÉ

	12cl	75cl
ESTANDON GRIS SOUVENIR	6 €	24 €
IGP Var		
CHÂTEAU TOUR SAINT HONORÉ	7 €	29 €
AOP Côtes de Provence, BIO, 2020		

CHAMPAGNE

	12cl	75cl
TAITTINGER BRUT	12 €	85 €
PROSECCO BRUT	6 €	25 €
AOP Prosecco, Naonis		



BOISSONS

BIÈRES

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
MORETTI <i>La Lager italienne de référence, pour les grandes soifs</i>	4.00 €	7.50 €
BIG MOUNTAIN NEIPA <i>New England IPA, aux notes de fruits d'été et à l'amertume maîtrisée</i>	4.50 €	8.50 €
MORT SUBITE LAMBIC BLANC <i>Bière blanche issue d'un brassin de lambic, qui lui donne une note finale acidulée</i>	4.50 €	8.50 €
Supplément Sirop		0.50 €

BIÈRES BOUTEILLES

	33 cl	6.50 €
<i>Nos bouteilles proviennent de la Brasserie Artisanale VEYRAT, située à Marcellaz-Albanais, en Haute-Savoie, et sont certifiées Agriculture Biologique.</i>		

LA LIBERTÉ
Blonde rafraîchissante aux arômes de céréales et houblons frais

LA VAGABONDE
Blanche citronnée avec une belle amertume au nez fruité

L'EUPHORIE
IPA légère et très aromatique, aux malts caramélisés et houblons américains

LA TIKAL
Rousse aux belles notes de fruits exotiques et de caramel

LA MASAYA
Stout gourmande aux malts grillés, et à l'arôme de café puissant

LE CIDRE
Cidre pressé à partir des pommes de la ferme familiale, gourmand, avec un nez de tatin

COCKTAILS

LES RAFRAÎCHISSANTS

APÉROL SPRITZ <i>Apérol, prosecco, eau gazeuse</i>	11.00 €
CAMPARI SPRITZ <i>Campari, prosecco, eau gazeuse</i>	11.00 €
MEDITERRANEAN SPRITZ <i>Limoncello infusé au Thym, prosecco, eau gazeuse</i>	12.00 €
HUGO SPRITZ <i>Saint Germain (liqueur de sureau), menthe, prosecco, eau gazeuse</i>	12.00 €
ROSE SPRITZ <i>Liqueur maison à la rose et au litchi, framboises, prosecco, eau gazeuse</i>	13.00 €

LES RELEVÉS

MOSCOW MULE <i>Vodka, Ginger beer Fever Tree, citron vert</i>	12.00 €
CHARTREUSE MULE <i>Chartreuse verte, Ginger Beer Fever Tree, citron Vert</i>	13.00 €
PASSION MULE <i>Vodka, Ginger beer Fever Tree, purée de fruit de la passion, citron vert</i>	13.00 €

LES GOURMANDS

MAI TAI <i>Rhum blanc, rhum brun, triple sec, orgeat, citron vert</i>	13.00 €
NECTARINE MARTINI <i>Vodka, Chambord, Jus d'ananas, nectarine fraîche, citron vert</i>	14.00 €
PLANB GARDEN <i>Gin Hendrick's infusé au concombre, Saint Germain, citron vert, concombre, jus de pomme</i>	15.00 €



MOCKTAILS

PARADISE DREAM <i>Jus de mangue, jus d'orange, coulis de fruits rouge</i>	9.00 €
VIRGIN NECTARINE <i>Jus d'ananas, nectarine fraîche, framboise, citron vert</i>	9.00 €
VIRGIN GARDEN <i>Jus de pomme, sirop de fleur de sureau, menthe, concombre</i>	9.00 €

SPIRITUEUX

VODKA

	4 cl
Supplément Soft	2.00 €
ZUBROWKA BIALA	6.00 €
ZUBROWKA BISON	9.00 €
CIROC	10.00 €
BELVÉDÈRE	13.00 €

RHUM

	4 cl
Supplément Soft	2.00 €
HAVANA 3 ANS	6.00 €
HAVANA ESPECIAL	7.00 €
SAILOR JERRY	7.00 €
KRAKEN BLACK SPICED	10.00 €
DIPLOMATICO PLANAS	9.00 €
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	11.00 €
DON PAPA BAROKO	10.00 €
PACTO NAVIO	12.00 €
BUMBU	12.00 €
BUMBU XO	13.00 €
DOORLY'S 12 ANS	12.00 €
SANTA TERESA 1796	15.00 €
ZACAPA 23	16.00 €

TEQUILA

	4 cl
OLMECA SILVER	8.00 €
EL JIMADOR REPOSADO	8.00 €
PATRON ANEJO	16.00 €
MEZCAL BRUXO	10.00 €

WHISKY

Supplément Soft	2.00 €
J&B	6.00 €
JACK DANIELS	7.00 €
BUSHMILLS 10ANS	8.00 €
BULLEIT BOURBON	9.00 €
BULLEIT RYE	11.00 €
MAKER'S MARK	11.00 €
AKASHI BLEND	12.00 €
TOKI	11.00 €
OBAN 14ANS	14.00 €
PORT CHARLOTTE	18.00 €

GIN

Tous nos gins sont servis avec le Tonic Fever Tree adapté.

BEEFEATER	9.50 €
ALTITUDE	11.50 €
HENDRICK'S	12.50 €
GENEROUS	13.50 €
BOTANIST	13.50 €
MISTRAL ROSÉ	13.50 €
CITADELLE	14.50 €
AKORI	15.50 €

APÉRITIFS

RICARD / PASTIS	2 cl	3.70 €	6 cl
SUZE		5.00 €	
NOILLY PRAT		5.00 €	
FERNET BRANCA		5.00 €	
MARTINI BLANC, DRY, ROUGE		5.00 €	
MANCINO ROSSO, BIANCO		6.00 €	
CAMPARI, CINZANO		5.00 €	
PORTO BLANC, TAWNY		7.00 €	

DIGESTIFS

GÉNÉPI	4.00 €
CHARTREUSE VERTE, JAUNE	7.00 €
GET 27, GET 31	5.00 €
AMARETTO	6.00 €
FRANGELICO	6.00 €
BAILEY'S	6.00 €
COGNAC HENNESSY VSOP	9.00 €
ARMAGNAC CLOS DES DUCS	9.00 €
LIMONCELLO	5.00 €
EAU DE VIE DE POIRE	5.00 €

SOFT DRINKS

COCA-COLA ou COCA-COLA ZERO	33 cl	4.00 €
ORANGINA, FUZE TEA, LIMONADE PHÉNIX	25 cl	4.00 €
SIROP À L'EAU	30 cl	2.50 €
DIABOLO	30 cl	3.50 €
FEVER TREE <i>Indian Tonic, Elderflower Tonic, Mediterranean Tonic, Ginger Ale, Ginger beer</i>	25 cl	4.00 €
JUS DE FRUIT <i>Jus artisanaux Thomas le Prince, fabriqués en Savoie</i>	33 cl	5.50 €

LES EAUX



EVIAN	50 cl	4.50 €	100 cl	6.00 €
BADOIT VERTE	50 cl	4.50 €	100 cl	6.00 €
BADOIT ROUGE			33 cl	3.50 €

BOISSONS CHAUDES



CAFÉS & CHOCOLAT CHAUD

EXPRESSO / RISTRETTO / DÉCA / ALLONGÉ	2.00 €
DOUBLE EXPRESSO	3.50 €
CAPPUCINO / LATTE MACCHIATO	4.00 €
LATTE GLACÉ	4.50 €
CHOCOLAT CHAUD	4.00 €

Supplément Sirop (Vanille, caramel, noisette) ou chantilly	0.50 €
Supplément lait végétal (Soja, amandes, avoine)	1.00 €

THÉS & INFUSIONS

Thés et infusions "Les 2 Marmottes"
Fabriqués en Haute Savoie avec 100% de plantes 4.50 €

THÉ VERT YUNNAN (CHINE) : Notes vertes et fruitées
THÉ VERT À LA MENTHE
THÉ NOIR ASSAM : Goût intense, notes de caramel grillé
THÉ CHAÏ : Cannelle, cardamome, thé noir
MÉLÉE DE FRUITS : Cassis, framboise, airelles
INFUSION TILLEUL, MENTHE, VERVEINE
INFUSION CAMOMILLE

HAPPY HOUR de 16h à 18h

MORETTI	25 cl	2.50 €	50 cl	5.00 €
BIG MOUNTAIN	25 cl	3.00 €	50 cl	5.50 €
MORT SUBITE	25 cl	3.00 €	50 cl	5.50 €

COCA COLA	2.00 €
ICE TEA	2.00 €
LIMONADE	2.00 €
SPRITZ	7.00 €

