



**POINTE  
ISABELLE**  
HOTEL BAR BISTRO  
CHAMONIX-MONT-BLANC

*Boissons, Cocktails  
& Snacks*



## **BOISSONS • SOFT DRINKS**

### **SODA**

|   |              |
|---|--------------|
| COCA COLA, COCA COLA ZERO, SPRITE         | 33 cl 3,70 € |
| SCHWEPPES AGRUM, LEMON, TONIC             | 33 cl 3,70 € |
| ORANGINA, FUZE TEA PÊCHE                  | 25 cl 3,70 € |
| RED BULL                                  | 25 cl 4,60 € |
| SCHWEPPES PREMIUM GINGER ALE, GINGER BEER | 20 cl 3,70 € |

### **– JUS DE FRUIT • FRUIT JUICE –**

|   |              |
|---|--------------|
| ABRICOT, ORANGE, ANANAS, FRAISE, POMME, TOMATE. | 25 cl 3,80 € |
|---|--------------|

### **SIROP • SIRUP**

|  |        |
|--|--------|
| CITRON, CASSIS, FRAISE, FRAMBOISE, GRENADINE, ETC. | 1,50 € |
|--|--------|

### **EAU • WATER**

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| VITTEL                 | 25 cl 2,60 € |
| PERRIER                | 33 cl 3,70 € |
| VITTEL, SAN PELLEGRINO | 0,5 L 3,80 € |
| VITTEL                 | 1 L 4,90 €   |
| SAN PELLEGRINO         | 1 L 5,70 €   |



## **CAFÉS, CHOCOLATS, THÉS**

|                 |        |
|-----------------|--------|
| AMERICANO       | 1,60 € |
| DÉCAFÉINÉ       | 1,60 € |
| ESPRESSO        | 1,60 € |
| DOUBLE ESPRESSO | 3 €    |
| CAFÉ AU LAIT    | 3 €    |
| CAFÉ LATTE      | 3,70 € |
| CAPPUCCINO      | 3,70 € |
| NOISETTE        | 1,80 € |
| THÉ             | 3 €    |
| CHOCOLAT CHAUD  | 3,50 € |

# BIÈRES & CIDRES • BEERS & CIDERS

## PRESSION • ON TAP

|               |      | DEMI 25 CL | PINTE 50 CL | PICHET 150 CL |
|---------------|------|------------|-------------|---------------|
| AFFLIGEM      | 6.7° | 4€         | 7,50 €      | 21 €          |
| EDELWEISS     | 5°   | 4 €        | 7,50 €      | 21 €          |
| HEINEKEN      | 5°   | 3,90 €     | 7,00 €      | 19 €          |
| LAGUNITAS     | 6.2° | 4,40 €     | 7,80 €      | 22 €          |
| BIÈRE DU MOIS |      | 4,40 €     | 7,80 €      | 22 €          |



## BOUTEILLE • BOTTLE

|                   |          |              |       |        |
|-------------------|----------|--------------|-------|--------|
| BIG MOUNTAIN      | Chamonix | Blonde       | 33 cl | 7 €    |
| BIG MOUNTAIN      | Chamonix | IPA          | 33 cl | 7,50 € |
| BIG MOUNTAIN      | Chamonix | Pale Ale     | 33 cl | 7,50 € |
| BIG MOUNTAIN      | Chamonix | Tropical IPA | 33 cl | 7,50 € |
| LONG MEADOW CIDER | Irlande  | Cider        | 50 cl | 8 €    |
| HEINEKEN ZÉRO     | Pays-Bas | Sans alcool  | 33 cl | 5 €    |
| MORT SUBITE       | Belgique | Kriek Lambic | 33 cl | 7 €    |
| MORT SUBITE       | Belgique | Blanche      | 33 cl | 7 €    |





---

## VIN AU VERRE • WINE BY GLASS



---

12 cl

---

### BLANC • WHITE


---

|  |        |
|--|--------|
| <b>DOMAINE LES ALBRIÈRES</b> - Chardonnay IGP pays d'Oc  | 3,80 € |
|  <b>COSTIÈRES DE NIMES</b> - Château Vessière Vallée du Rhône | 4 €    |
| <b>SAUVIGNON BLANC « CAMAS »</b> - IGP pays d'Oc   | 4 €    |
|  <b>CHIGNIN GRAPHIC</b> - Domaine Berthollier - Savoie        | 5,50 € |
| <b>MARILLIER MÂCON</b> - Les Crays AOP - Bourgogne   | 6 €    |
| <b>SAUTERNES</b> « Chartreuse de Coutet » - Bordeaux   | 8 €    |

---

### ROUGE • RED

---

|   |        |
|---|--------|
| <b>LES MAGÉRANS</b> - Côtes du Rhône  | 3,60 € |
| <b>MONASTIER SHIRAZ</b> - Languedoc. 100% Syrah   | 4 €    |
| <b>CHIANTI ZONIN</b> - Toscane - Italie   | 4,50 € |
| <b>COMBEVAL</b> - Grande réserve IGP Pays d'Hérault   | 5 €    |
| <b>LES PORTES DE CASTELLAS</b> - Côtes du Rhône   | 5 €    |
| <b>MOUTON CADET RÉSERVE</b> - Bordeaux  | 5 €    |
|  <b>SEL DE MARIUS</b> - Pinot Noir/Gamay. Savoie | 5,80 € |
| <b>VIN CHAUD</b>  | 4,50 € |

---

### ROSÉ

---

|  |     |
|--|-----|
| <b>M DE MINUTY</b> - Côtes de Provence | 6 € |
|--|-----|

---

### PÉTILLANT • SPARKLING

---

|   |        |
|---|--------|
| <b>PROSECCO RICA DONNA</b>                | 5,80 € |
| <b>CHAMPAGNE POL ROGER</b> - Brut Réserve | 9 €    |

 *Vin Bio - Organic wine*



---

## HARD SELTZER SNOWMELT

---

6 €

- Eaux aromatisées et alcoolisées -

**CITRON VERT & GENEVRIER. JUNIPER & LIME.**  
**GRENADE & ACAI. POMEGRANATE & ACAI.**  
**MANDARINE & HOUBLON. TANGERINE & HOPS.**



---

## SPRITZER

---

8 €

**APEROL / CAMPARI / SAINT GERMAIN / GIN PROSECCO, EAU GAZEUSE**



---

## COCKTAILS D'ISABELLE

---

11 €

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>WINTER ISABELLE</b>   | gin, cointreau au thym, jus de citron, sucre de canne, blanc d'œuf                                    |
| <b>IRISH COFFEE</b>      | jameson irish whisky, cassonade, café et crème de lait  |
| <b>HOT TODDY /GROG</b>   | irish whisky / rhum blanc, jus de citron, miel, clous de girofles, eau chaude                         |
| <b>MEZCAL ESPRESSO</b>   | mezcal, liqueur de café, espresso, sirops d'orgeat et noisette  |
| <b>OLD FASHION</b>       | bourbon, sirop d'érable et angostura bitter   |
| <b>MOSCOW MULE</b>       | chambord, absolut vodka citron, jus de citron vert, ginger beer                                       |
| <b>FRENCH MARTINI</b>    | chambord, absolut vodka framboise et jus d'ananas   |
| <b>DAISYBELLE</b>        | génépi, chambord, jus de citron vert, sucre de canne  |
| <b>SAZERAC</b>           | absinthe, rye whisky, bitter amer et sucre de canne   |
| <b>ISABELLE'S GARDEN</b> | chartreuse verte, saint germain, absinthe, basilic, jus de citron, sucre de canne                     |
| <b>LE FROG</b>           | absolut vodka citron, chartreuse verte, jus de citron vert, sel de céleri, basilic et concombre frais |
| <b>SOURS</b>             | rhum brun/amaretto/génépi/whisky, jus de citron vert, sucre de canne, blanc d'œuf                     |



---

## MOCKTAILS D'ISABELLE

---

- sans alcool -

8 €

|                                       |
|---------------------------------------|
| <b>ORANGE &amp; CRANDBERRY SPRITZ</b> |
| <b>VIRGIN COLADA</b>                  |
| <b>PINEAPPLE &amp; GINGER BEER</b>    |
| <b>PINK TAIL</b>                      |



---

## DIGESTIFS

---

4 cl

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| <b>ARMAGNAC</b>               | 8 €       |
| <b>BAILEY'S</b>               | 7 €       |
| <b>CALVADOS</b>               | 8 €       |
| <b>COGNAC VS / VSOP</b>       | 9 € /12 € |
| <b>CHARTREUSE / ABSINTHE</b>  | 9 €       |
| <b>GÉNÉPI</b>                 | 6 €       |
| <b>GRAPPA</b>                 | 6 €       |
| <b>LIMONCELLO</b>             | 7 €       |
| <b>RHUM ZACAPA</b>            | 12 €      |
| <b>SINGLE MALT WHISKEY</b>    | 9 €       |
| <b>TEQUILA PATRON XO CAFÉ</b> | 11 €      |



# COMPTOIR DU BISTRO

- **FRITES. FRENCH FRIES.** 6 €
- **FRITES AU PARMESAN. FRIES WITH PARMESAN.** 7 €
- **WEDGES DE PATATES DOUCES. SWEET POTATOES WEDGES.** 8 €
- **PLANCHE DE CHARCUTERIE & FROMAGE. CHARCUTERIE & CHEESE BOARD.** 14,50 €
- **NUGGETS DE POULET.** Sauce barbecue maison. 7 €  
**CHICKEN NUGGETS.** With homemade barbecue sauce.
- **CHIPS & DIPS.** Tortillas de maïs avec guacamole et sauce salsa. 7 €
- **NACHOS NUEVOS.** 11,50 €  
Tortillas de maïs, jalapenos peppers, home made chili con carne, mozzarella, guacamole et crème fraîche.
- **SOUPE DU JOUR. SOUP OF THE DAY.** 8 € 
- **CHEESECAKE DU JOUR. CHEESE CAKE OF THE DAY.** 8 €
- **ASSIETTE GOURMANDE VEGAN.** 9,50 €   
Gâteau à la banane et noix de pécan, sauce chocolat chaud.  
**VEGAN GOURMET PLATE.**  
Homemade banana and pecan cake, warm chocolate sauce.



Plat végétarien - Vegetarian dish.

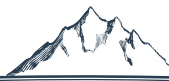


Plat végétarien - Vegetarian dish.



@pointeisabelle





# Petit Déjeuner

—◆◆— **FORMULE 8,50 €** —◆◆—  
—◆◆◆◆—

**JUS D'ORANGE PRESSÉ**



**BOISSON CHAUDE**

au choix : café, thé, chocolat.



**PANCAKES**

servis avec sirop d'érable et/ou confiture.



**MINI VIENNOISERIE**

pain au chocolat ou croissant.



**FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE**



**HOT DRINK**

your choice: coffee, tea, chocolate.



**PANCAKES**

served with maple syrup and/or jam.



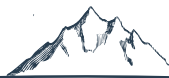
**MINI PASTRIES**

pain au chocolat or croissant.



@pointeisabelle





# Petit Déjeuner

—◆◆ FORMULE 13,50 € ◆◆—

—◆◆◆◆◆—  
**BUFFET CONTINENTAL EN SELF-SERVICE**

—◆◆◆◆◆—  
**BOISSONS CHAUDES**

café, thé, chocolat.

—◆◆◆◆◆—  
**JUS DE FRUITS, CÉRÉALES, CHARCUTERIE,  
ŒUFS BROUILLÉS, PANCAKES,  
TARTINES & VIENNOISERIES.**



—◆◆◆◆◆—  
**SELF-SERVICE CONTINENTAL BUFFET**

—◆◆◆◆◆—  
**HOT BEVERAGES**

coffee, tea, hot chocolate.

—◆◆◆◆◆—  
**FRUIT JUICES, CEREALS, COLD CUTS,  
SCRAMBLED EGGS, PANCAKES,  
TOASTS & PASTRIES.**



@pointeisabelle

