



CARTE DU BAR

DRINKS MENU



LES PEUPLIERS

COURCHEVEL LE PRAZ

1938

COCKTAILS

COCKTAILS CRÉATIONS · CREATIVE COCKTAILS | 16€



MYRTILLE MULE

Une alliance gourmande entre la myrtille et le Ginger Beer

Vodka, Purée de myrtille, Jus de citron vert, Ginger Beer

Vodka, Blueberry purée, Lime juice, Ginger Beer

ALPINE NEGRONI

Un negroni blanc aux saveurs alpines subtiles

Gin Nuage, Suze, Dolin blanc, Génépi, Get 31

Gin Nuage, Suze, White dolin, Génépi, Get 31

ABRICOT BREEZE

Un cocktail fruité aux accents d'abricot et de sureau.

Cognac, Liqueur de fleurs de sureau, Jus de citron, Jus d'abricot

Cognac, Elderflower liqueur, Lemon juice, Apricot juice

LES SPRITZ | 15€

APEROL SPRITZ

L'apéritif pétillant par excellence : frais, léger et ensoleillé, à décliner selon vos envies

Aspide, Prosecco, Eau Pétillante

Aspide, Prosecco, Sparkling Water

HUGO SPRITZ

La fraîcheur du sureau sublimée par une touche de menthe

Prosecco, Liqueur de fleurs de sureau, Eau pétillante, Menthe fraîche

Prosecco, Elderflower liqueur, Sparkling Water, Fresh Mint

SARTI SPRITZ

Toute la gourmandise de l'orange sanguine et des fruits exotiques.

Prosecco, Sarti Rosa, Eau pétillante

Prosecco, Sarti Rosa, Sparkling Water

SPRITZ DU PRAZ

L'esprit des Alpes dans un Spritz raffiné.

Prosecco, Dolin Blanc, Génépi, Eau pétillante

Prosecco, Dolin Blanc Vermouth, Génépi, Sparkling Water

SPRITZ GALVANINA 0% | 10€

Toute la fraîcheur du Spritz, en version sans alcool

Apéritif sans alcool Galvanina, Eau pétillante

Galvanina Non-Alcoholic Aperitif, Sparkling Water



Pour mettre à l'honneur les producteurs de nos montagnes.

COCKTAILS CLASSIQUES · CLASSIC COCKTAIL | 14€

MOJITO

Le grand classique cubain, frais et désaltérant

Rhum blanc, Citron vert, Sucre, Menthe, Angostura, Eau pétillante
White rum, Lime, Sugar, Mint, Angostura, Sparkling water

NEGRONI

L'iconique cocktail italien, à l'amertume élégante et parfaitement équilibrée

Bitter Roma, Vermouth Silvio Carta, Gin Piloni
Bitter Roma, Silvio Carta vermouth, Piloni gin

MARGARITA

L'incontournable mexicain, mariage acidulé de tequila et citron vert, relevé d'une pointe de sel

Tequila, Cointreau, Citron vert
Tequila, Cointreau, Lime

MOSCOW MULE & CO

La rencontre pétillante de la vodka et du gingembre

Vodka, Citron Vert, Ginger beer
Vodka, Lime, Ginger beer

MAÏ TAÏ

Rhum et amande pour un cocktail aux parfums d'îles

Rhum caribéen, Curaçao, Sirop orgeat, Citron vert
Caribbean rum, Curaçao, Orgeat syrup, Lime

EXPRESSO MARTINI

Vodka et café réunis dans un cocktail intense et élégant

Vodka, Kalhúa, Espresso, Sirop vanille
Vodka, Kahlúa, Espresso, Vanilla syrup



Un classique est intemporel. Confiez vos envies à nos barmen, ils se chargent du reste.
A classic is timeless. Share your favorite, they'll handle the rest.

COCKTAILS SANS ALCOOL · MOCKTAILS | 10€



PEACH BASILIC

La fraîcheur du basilic au cœur de la douceur de la pêche.

Sirop de miel, Jus de pêche, Eau pétillante, Basilic
Honey syrup, Peach juice, Sparkling Water, Basil

TROPICAL GINGER PUNCH

L'énergie des tropiques relevée d'une pointe de gingembre

Jus ananas, Purée passion, Ginger beer, Citron
Pineapple juice, Passion fruit purée, Ginger beer, Lemon

BERRY TONIC

Une création gourmande aux notes fruitées et délicatement pétillante

Jus de pomme & framboise, Purée de framboise, tonic, menthe
Apple & raspberry juice, Raspberry purée, Sparkling water, mint

BOISSONS FRAICHES

FRAÎCHEURS ESTIVALES

CAFÉ GLACÉ | 5.50 €

Ice Coffee

Café, Servi sur glace

Coffee, Ice cubes

LATTE GLACÉ | 7 €

Ice Latte

Café, Lait au choix, Servi sur glace

Coffee, Milk of your choice, Ice cubes

THÉ GLACÉ DU MOMENT | 6.50 €

Au gré des saisons et de l'inspiration de l'équipe

Selon l'inspiration de l'équipe et les produits de saison

According to the team's inspiration and seasonal ingredients

LIMONADE MAISON | 6.50 €

Une limonade pétillante, fraîche et acidulée

Jus de citron jaune, Jus de citron vert, Sirop de sucre de canne, Eau pétillante, Menthe fraîche

Lemon juice, Lime juice, Cane sugar syrup, Sparkling Water, Fresh Mint

CITRONNADE MAISON | 6 €

Toute la fraîcheur du citron dans une création maison.

Jus de citron jaune, Eau, Sirop de sucre de canne

Lemon juice, Water, Cane sugar syrup

KOMBUCHA ARCHIPEL-FEUILLE DE CASSIS | 9 €

Un kombucha artisanal aux délicates notes de cassis.

Kombucha aux feuille de cassis

Blackcurrant leaf kombucha



JUS DE FRUITS

Installée au cœur des Monts du Lyonnais depuis 1994, la Maison Bissardon sélectionne les meilleurs vergers français pour créer des jus et nectars artisanaux. Authenticité, fraîcheur et respect du fruit en font des boissons d'exception.

Nestled in the heart of the Monts du Lyonnais since 1994, Maison Bissardon selects the finest French orchards to craft its artisanal juices and nectars. Authenticity, freshness, and a deep respect for the fruit make each creation truly exceptional.

JUS DE FRUITS MAISON BISSARDON | 6€

Orange, Pomme-Framboise, Myrtille, Abricot, Tomate, Pêche

Orange, Apple, Pear, Apple-Raspberry, Blueberry, Apricot, Tomato



LES CLASSIQUES

SIROP À L'EAU | 2.5€

Syrup

Menthe, Citron, Grenadine, Fraise, Framboise, Cassis, Violette, Pêche, Orgeat

Mint, Lemon, Grenadine, Strawberry, Raspberry, Blackcurrant, Violet, Peach, Orgeat

DIABOLO | 3.5€

COCA, COCA ZÉRO, ORANGINA, SCHWEPPES AGRUMES, SPRITE,
LIMONADE, PERRIER, FUZE TEA | 5€

FEVER TREE : TONIC, GINGER ALE, GINGER BEER | 6€

EAUX AROMATISÉES

Nées en Savoie, les Eaux Joséphine marient la pureté de l'eau de source à des infusions naturelles de fruits et de plantes. Fines et pétillantes, raffinées et sans sucres ajoutés, elles offrent une alternative élégante et désaltérante.



Born in Savoie, Joséphine sparkling waters blend the purity of mountain spring water with natural infusions of fruits and plants. Refined and unsweetened, they offer an elegant and refreshing alternative.

EAUX AROMATISÉES - **JOSÉPHINE** | 6€

Citron et rose, Myrtille et tilleul, Mirabelle et cannelle

Lemon and rose, Blackcurrant and linden, Mirabelle plum and cinnamon



EAUX PLATES ET PÉTILLANTES

BE WATER PLATE & PÉTILLANTE - 50CL | 4€

Still & Sparkling

BE WATER PLATE & PÉTILLANTE - 75CL | 6€

Still & Sparkling

EVIAN & BADOIT - 33CL | 3€

EVIAN & BADOIT - 75CL | 8€

CHATELDON - 75CL | 8€

ROCHE CLAIRE PLATE & BONNEVAL PÉTILLANTE - 75CL | 8€

Roche Claire Still & Bonneval Sparkling



Pour mettre à l'honneur les producteurs de nos montagnes.

BIÈRES & APÉRITIFS

LES MOUSSES DU DAHU (COURCHEVEL)

Perchée au cœur de la vallée de la Tarentaise, cette brasserie artisanale s'appuie sur l'eau pure des glaciers alpins pour façonner ses bières bio et locales. Fondée en automne 2019 par Léo Delmau, elle incarne un univers à la fois féérique et enraciné, célébrant les traditions montagnardes et un engagement écologique fort.

Nestled in the heart of the Tarentaise Valley, this craft brewery draws its inspiration from the pure waters of Alpine glaciers. Founded in 2019 by Léo Delmau, it tells the story of our mountains — authentic, poetic, and deeply connected to nature.

À LA PRESSION 25CL & 50CL

BLONDE - LA TARABÉ - 4,2% | 6€ | 10€

Bière blonde alpine, aux notes herbacées et à l'amertume subtile

Alpine blonde beer with herbal notes and subtle bitterness

PANACHÉ - MONACO - PICON - 25CL & 50CL | 6,5€ | 11€

MOUSSE DU CHEF - 7% | 6€ | 10€

Bière exclusive de la maison à la gentiane, mêlant fraîcheur alpine et amertume élégante

Exclusive gentian beer combining alpine freshness and elegant bitterness

IPA - IWOKS- 5,5% | 6€ | 10€

Bière légère, elle marie douceur florale et amertume résineuse

A light beer that combines floral sweetness with resinous bitterness

À LA BOUTEILLE 33CL

BLANCHE - MME BALLANDAZ - 5% | 8€

Onctueuse et discrètement épicée, brassée avec du froment, une délicatesse aromatique

A smooth and subtly spiced wheat beer, brewed with wheat to offer aromatic delicacy

BIÈRE DE COURCHEVEL - 5,2% | 8€

Bière d'altitude, brassée avec malts d'orge et de blé bio, et écorces d'orange

Mountain-brewed beer with organic barley and wheat malts, and orange peel

SOUR FRAMBOISE - EL SUENITO - 4,8% | 8€

Sour acidulée à la robe rosée, mêlant fraîcheur de framboise et acidité délicate

Tangy pink sour blending raspberry freshness with delicate acidity

TRIPLE - DELMOLITION - 8% | 8€

Blonde ambrée, riche en céréales, elle offre une expérience gustative ronde et complexe

Amber blonde beer, rich in grains, offering a round and complex tasting experience



Pour mettre à l'honneur les producteurs de nos montagnes.



BIÈRES INTERNATIONALES

PERONI - 33CL | 6€

BUDWEISER - 33CL | 6€

1664 0°ALCOOL - 33CL | 5€
Non-alcoholic beer 33cl

CIDRE BRUT - 25CL | 6€

APÉRITIFS

MARTINI BLANC & ROUGE | 6.5€

DOLIN BLANC & ROUGE | 7€ 

LILLET BLANC & ROUGE | 6.5€

NOILLY PRAT | 6.5€

PORTO BLANC & ROUGE | 11€

PIMM'S | 6.5€

CAMPARI | 6.5€

SUZE | 6.5€

RICARD | 5€

PASTIS DE MARSEILLE | 5€

PASTIS DES ALPES | 5€ 

KIR SAVOYARD | 8€ 

KIR ROYAL | 22€

Crème : Cassis ; Myrtille ; Mûre ; Framboise ; Violette ; Pêche

Liqueur: Blackcurrant; Blueberry; Blackberry; Raspberry; Violet; Peach



Pour mettre à l'honneur les producteurs de nos montagnes.

VIN AU VERRE

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT BLANC | 18€

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ | 22€

CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS | 25€

VIN BLANC | WHITE WINE

HAUTE COTE DE BEAUNE | 13€

Domaine Carré

Chardonnay - Sec, rond, éclatant

ROUSSETTE | 8€

Domaine Carrel Senger

Altesse - Sec, floral, fruits blancs et miel léger

MARSANNE "NUANCE DE L'AUBE" | 11€

Domaine Villa Pauline et Hugo

Marsanne - Rond, fruité et élégant

SANCERRE "LE PERRIER" | 12€

Domaine Thomas

Sauvignon Blanc - Frais, vif, agrumes

ALSACE "ARNTA" | 9€

Domaine Sainte Joie

Pinot blanc - Pur, fluide, fruité

ANJOU "ANJOU NOIR" | 13€

Domaine Belargus

Chenin - gourmand, vif, fruité, amer, tension

VIN ROUGE | RED WINE

GAMAY JONGIEUX | 7€

Domaine Carrel Senger

Gamay - Léger, fruité, fruits rouges

BOURGUEIL "JOUR DE SOIF" | 10€

Domaine du Bel Air

Cabernet Franc - Frais, croquant, fruits des bois

HAUTE CÔTE DE BEAUNE | 13€

Domaine Carré

Pinot Noir - Fin, élégant, fruits rouges

CÔTE DU RHÔNE "LIBERTY" | 14€

Domaine de La Barroche

Syrah - Gourmand, épices douces et fruits noirs

CASTILLON "LE VERSANT" | 12€

Domaine Mitjavile

Merlot - Charpenté, fruits noirs

VIN ROSE | ROSE WINE

COTE DE PROVENCE | 8€

Grenache Noir, Cinsault - Sec, rond, délicat

SÉLECTION DU MOMENT

VIN DU MOMENT | 15€

Blanc, Rouge



Pour mettre à l'honneur les producteurs de nos montagnes.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT BLANC

LANSON BRUT | 90€

SA

CHARLES HEIDSIECK | 90€

SA

LANSON BLANC DE BLANCS | 100€

SA

WILLIAM DEUTZ "MEURTET" | 170€

2012

PERRIER JOUET
"BELLE ÉPOQUE" BRUT | 360€

2012

VEUVE CLICQUOT
"GRANDE DAME" | 400€

2008

DOM PERIGNON | 470€

2012

ROEDERER CRISTAL | 610€

2008

ROEDERER CRISTAL | 630€

2009

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ

LALLIER BRUT | 110€

SA

LAURENT PERRIER BRUT | 160€

SA

BILLECART
SALMON BRUT | 170€

SA

ROEDERER CRISTAL | 800€

2009

TAITTINGER "COMTE
DE CHAMPAGNE" | 410€

2008

DOM PERIGNON | 750€

1996

SPIRITUEUX

Accompagnements disponibles en supplément : Jus de fruits, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Tonic, Eau pétillante (+3 €)

Mixers available at extra charge : Fruits juice, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonic, Sparkling water (+3 €)

WHISKY

BOURBONS & RYE

BULLEIT BOURBON | 10€

BULLEIT RYE | 10€

JACK DANIEL TENNESSY FIRE | 10€

BLENDED SCOTCH

JOHNY WALKER BLACK LABEL | 10€

WHISKY JAPONAIS

HIBIKI HARMONY | 21€

WHISKY FRANÇAIS

HTE GLACES MALTE ORGANIC | 20€ 

IRISH WHISKEY

JAMESON PREMIUM IRISH | 9€

SINGLE MALT ÉCOSSAIS

GLENKICHIE 12 ANS | 12€

GLENMORANGIE 18 ANS | 25€

GLENMORANGIE SIGNET | 48€

TALISKER | 12€

LAGAVULIN 16 | 26€

ARDBERG | 18€



Pour mettre à l'honneur les producteurs de nos montagnes.

VODKA

CLASSIQUE

SMIRNOFF | 10€

GREY GOOSE | 12€

POLOGNE

BELVEDERE | 12€

BELVEDERE
SINGLE ESTATE RYE | 14€

RUSSIE

BELUGA NOBLE WINTER | 12€

FRANCE

GUILLOTINE ORIGINALE | 9€

NUAGE MERLET | 12€

AROMATISÉE

APRÈS 92 MINT & LIME LEAF | 12€



GIN

LONDON DRY

TANQUERAY LONDON DRY | 10€

BOMBAY SAPPHIRE | 10€

PREMIUM & SIGNATURES

HENDRICK'S | 12€

MONKEY 47 | 15€

ROKU JAPON | 11€

CRAFT & FRANÇAIS

CITADELLE | 11€

GIN CRAFT PARCELLE | 11€

LE GIN 4810 | 11€

GENEROUS | 12€

NUAGE & APRÈS 92

NUAGE MERLET | 12€

APRÈS 92 CLASSIC | 12€

APRÈS 92 BLACK RASPBERRY | 12€

APRÈS 92 SPICES & ORANGE | 12€



RHUMS

RHUMS DE CUBA

RON BRUN HAVANA ANEJO
ESPECIAL | 10€

BACARDI CARTA BLANCA | 10€

EMINENTE RESERVA 7 ANS | 14€

EMINENTE GRAN RESERVA
10 ANS | 20€

RHUMS AMÉRIQUE LATINE & CARAÏBES

DIPLOMATICO RESERVA
EXCLUSIVA | 10€

SANTA TERRESA 1796 | 12€

ZACAPA XO GUATEMALA | 32€

ZACAPA ROYAL | 52€

CACHAÇA

YPIOCA PRATA PAILLE | 10€

LEBLON | 10€

TEQUILA & MEZCAL

CLASSIQUES

JOSE CUERVO ESPECIAL | 17€

CAMINO REAL | 10€

MEZCAL

DEL MAGUEY VIDA CLASSICO | 10€

PREMIUM

VOLCAN | 14€

PATRON | 14€

DON JULIO REPOSADO | 17€



DIGESTIFS

EAUX DE VIE

POIRE | 14€

Pear

KIRSCH | 14€

Cherry

FRAMBOISE | 14€

Raspberry

VIEILLE PRUNE | 14€

Old plum

GRAPPA | 14€

POIRE DE ROULOT | 22€

LIQUEURS DE MONTAGNE

CHARTREUSE JAUNE | 15€

CHARTREUSE VERTE | 15€

CHARTREUSE MOF | 16€

CHARTREUSE VEP VERTE | 30€

MENTHE JEEVRO | 10€

HYSOPE JEEVRO | 10€

GÉNÉPI JEEVRO | 14€

GAULOISE VERTE | 14€

LIQUEURS CLASSIQUES & GOURMANDES

LIMONCELLO | 10€

AMARETTO | 10€

BAILEYS | 10€

ABRICOT DE ROULOT | 15€

GET 27 | 10€

GET 31 | 10€

SAMBUCA | 10€

FERNET BRANCA | 10€



Pour mettre à l'honneur les producteurs de nos montagnes.

CALVADOS

CHRISTIAN DROUIN XO | 19€

CHRISTIAN DROUIN | 16€

COGNAC

HENNESSY XO | 39€

CENTAURE DIAMANT | 95€

HENNESSY VS | 21€

HENNESSY PARADIS IMPÉRIAL | 190€

ARMAGNAC & BAS-ARMAGNAC

Maison Dartigalongue

DARTIGALONGUE 1970 | 30€

DARTIGALONGUE 1981 | 28€

DARTIGALONGUE 1971 | 29€

DARTIGALONGUE 1988 | 26€

DARTIGALONGUE 1990 | 25€

Maison La Fontaine de Coincy

LA FONTAINE DE COINCY 1955 | 40€

LA FONTAINE DE COINCY 1975 | 43€

LA FONTAINE DE COINCY 1965 | 90€



Pour mettre à l'honneur les producteurs de nos montagnes.



BOISSONS CHAUDES

CAFÉS - LE PANIER À CAFÉ (ANNECY)



Torréfacteur de spécialité engagé, Le Panier à Café sublime chaque origine avec passion et exigence. De cette collaboration est né un blend exclusif, spécialement conçu pour notre maison : un café unique, que vous ne retrouverez nulle part ailleurs.

An artisan roaster driven by passion and precision, Le Panier à Café reveals the character of each origin with care and expertise. From this collaboration was born an exclusive blend, crafted especially for our house — a unique coffee found nowhere else.

EXPRESSO, RISTRETTO | 4€

DOUBLE EXPRESSO | 6€

NOISETTE,
EXPRESSO MACCHIATO | 4.5€

CAPPUCCINO | 5€

CAFÉ AU LAIT | 5€

CAFÉ VIENNOIS | 6.5€

CAFÉ ALLONGÉ,
CAFÉ AMÉRICAIN | 4.5€

CAFÉ LATTE,
LATTE MACCHIATO | 6€

FLAT WHITE | 6 €

MOCACCINO | 6.5 €

AFFOGATO | 8 €

Laits végétaux : Avoine / Soja / Amande

Plant-based milks : Oat / Soy / Almond



Pour mettre à l'honneur les producteurs de nos montagnes.

CHOCOLAT

CHOCOLAT CHAUD | 6€

CHOCOLAT VIENNOIS | 7€

THÉS & INFUSIONS - MAISON FOLLIET (CHAMBÉRY)



Fondée en 1880 à Chambéry, la Maison Folliet perpétue une tradition savoyarde d'excellence dans l'art du café et du thé. Elle propose aujourd'hui une sélection soignée de thés et infusions.

Fondée en 1880 à Chambéry, la Maison Folliet perpétue une tradition savoyarde d'excellence dans l'art du café et du thé. Elle propose aujourd'hui une sélection soignée de thés et infusions.

THÉS NOIRS

CEYLAN | 5€

BREAKFAST | 5€

EARL GREY | 5€

THÉS VERTS

GUNPOWDER | 5€

MENTHE | 5€

JASMIN | 5€

INFUSIONS

CAMOMILLE | 5€

VERVEINE | 5€

TILLEUL | 5€

ROOIBOS

GRENADE & FRUITS ROUGES | 5€



Prix nets, taxes et service compris
Net prices, taxes and service included

Les cocktails sont servis entre 9 à 16 cl, les apéritifs en 6 cl, les anisés en 2 cl, les vins et mousseux en 12 cl, les spiritueux en 4 cl et les digestifs en 3 cl

Cocktails are served in portions of 9 to 16 cl, aperitifs in 6 cl, aniseed-based spirits in 2 cl, wines and sparkling wines in 12 cl, spirits in 4 cl, and digestifs in 3 cl