

La Carte

Hiver 2025/26



Pour notre sixième année, Histoires De... vous invite à savourer une carte mêlant influences de voyages, produits régionaux et recettes montagnardes. Découvrez des saveurs réconfortantes, conçues pour éveiller vos papilles. Bonne dégustation !

Carla, Julien et leur équipe.

COCKTAILS SIGNATURE

GLAGLA SPRITZ ♡ LIMONCELLO, CITRON, SIROP D'ÉPICES MAISON, PROSECCO & PERRIER	12€
FRISSON D'AMOUR RHUM CUVÉE DE L'OcéAN, JUS DE POIRE, PURÉE DE FRUITS ROUGES & PIMENT D'ESPELETTE	13€
YÉTI ASSOIFFÉ GIN ANAE BIO INFUSÉ AU GINGEMBRE, CITRON VERT, CURAÇAO & LIMONADE	12€
AVALANCHE DE SAVEURS RHUM AMBRÉ «DOUBLE WOOD», SIROP D'ÉRABLE, PURÉE DE PASSION & CITRON VERT	12€
CHALET FEVER VODKA, FRANGELICO (LIQUEUR DE NOISETTE), CAFÉ, PURÉE DE COCO & VANILLE	13€

CRÉATION MINUTE

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR NOS CRÉATIONS !	14€
1 - CHOISISSEZ VOTRE ALCOOL FAVORI : RHUM / VODKA / GIN / WHISKY / SUPP. CHAMPAGNE (+1€)	
2 - CHOISISSEZ LE GOÛT DONT VOUS AVEZ ENVIE : AMER / ACIDE / SUCRÉ / ÉPICÉ	
3 - PRÉCISEZ SI BESOIN VOS ALLERGIES / INTOLÉRANCES	
4 - DÉGUSTEZ	

COCKTAILS INCONTOURNABLES

AMARETTO OU WHISKY SOUR	10€
TI PUNCH (3 RIVIÈRES)	8,5€
TEQUILA SUNRISE	10€
APÉROL / CAMPARI / FIORENTE SPRITZ / SARTI SPRITZ	10€
CAÍPIRINHA / CAÍPIROSKA	9€
PIÑA COLADA	10€
MOSCOW/LONDON MULE	12€
EXPRESSO MARTINI (FAÇON H2)	13€
MARGARITA	14€

MOCKTAILS (SANS ALCOOL) 7€

SUNSET 8€
NECTAR DE BANANE, FRAISE & MANGUE

HISTOIRES DE... 8€
BANANE FRAÎCHE, JUS D'ORANGE, SIROP DE VANILLE & PURÉE DE PASSION

VIRGIN PINA 7,5€

TENTATION
LAISSEZ-VOUS TENTER PAR LA CRÉATIVITÉ DE NOS BARMANS

NOTRE SÉLECTION DE GINTO' 12€

ANAE BIO (FRANCE) SERVI SELON L'INSPIRATION DES BARMANS 12€

BULLDOG (UK) SERVI AVEC CRÈME DE MÛRES, BAIES DE GENIÈVRE, CITRON VERT 12€

BICKENS (UK) SERVI SELON L'INSPIRATION DES BARMANS 14€

GENEROUS (FRANCE) SERVI AVEC FLEUR DE SUREAU, PÉTALES DE ROSES & POIVRE

GENEROUS BIO (FRANCE) INFUSÉ AUX COMBAVA & CORIANDRE

TOUS NOS GINS SONT SERVIS AVEC LEUR TONIC PREMIUM

HISTOIRES DE... SE METTRE EN APPÉTIT

EN SOLO OU À PARTAGER

ASSORTIMENT DE CROQUETAS ARTISANALES 12€
JAMBON IBÉRIQUE, MORUE, CHIPIRON À L'ENCRE

PLANCHE DE CHARCUTERIE 15€
ASSORTIMENT DU MOMENT

ARDOISE DE TRUITE FUMÉE 16€
BLINIS, PICKLES DE LÉGUMES & CRÈME ACIDULÉE

CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI À L'HUILE DE TRUFFE 16€
MESCLUN, CROÛTONS ET CONDIMENTS

HUITRES N°3 SPÉCIALES MARENNES-OLÉRON
MIGNONNETTE, CITRON & BEURRE AOP

LES 6 : 15€
LES 12 : 29€

HISTOIRES DE... MONTAGNE !

TARTIFLETTE

19€

POMMES DE TERRE, OIGNONS, LARDONS, VIN BLANC, REBLOCHON & SALADE

LES RACLETTES

(2 PERS. MINIMUM)

CLASSIQUE : 25€/PERS

FUMÉE : 30€/PERS

TRUFFÉE : 35€/PERS

SERVI AVEC POMMES DE TERRE,
CHARCUTERIE, SALADE & CONDIMENTS

LES FONDUES

BEAUFORT, ABONDANCE ET EMMENTAL
(2 PERS. MINIMUM)

CLASSIQUE : 20,50€/PERS

CÈPES : 24,50€/PERS

TRUFFÉE : 29,50€/PERS

SERVI AVEC SALADE
& CROUTONS

HISTOIRES DE... TERROIR !

NOIX D'ENTRECÔTE (ENV 250G)

24€

GRILLÉE À LA PLANCHÀ, FRITES FRAÎCHES, MESCLUN & SAUCE CHIMICHURRI

LA SALADE DU CHALET

21€

CHARCUTERIE, MESCLUN, CHIPS DE GRENAILLES & FROMAGE, VINAIGRETTE AUX NOIX

HISTOIRES D'... EAU !

BAR ENTIER (ENV 300/400G)

21€

GRILLÉ À LA PLANCHÀ, WOK DE RIZ AUX LÉGUMES ET WAKAMÉ, SAUCE PASSION

LA SALADE DU RUISSEAU

22€

TRUITE FUMÉE, BLINIS, MESCLUN, CRUDITÉS, POMMES DE TERRE, CRÈME ACIDULÉE
& VINAIGRETTE À L'AIL NOIR

HISTOIRES D'... ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

STEAK HACHÉ OU PAVÉ DE DORADE

12€

FRITES FRAÎCHES OU POMMES VAPEURS OU WOK DE RIZ OU RIZ SAUVAGE

1 BOULE DE GLACE ET 1 SIROP À L'EAU

HISTOIRES DE... FINIR EN DOUCEUR!

BROOKIE ALLIANCE D'UN BROWNIE & D'UN COOKIE, SAUCE CHOCOLAT & CRÈME GLACÉE FIOR DI LATTE	9€
PÉCAN PIE TARTE DU SUD DES ÉTATS UNIS AUX NOIX DE PÉCAN & CRÈME GLACÉE VANILLE	9€
CRÈME BRÛLÉE À LA CRÈME DE MARRONS	8€

LES COUPES GLACÉES

LES CRÈMES GLACÉES & LES SORBETS **X1: 3€ / X2: 5€ / X3: 7,5€**
VANILLE, CHOCOLAT, DULCE DE LECHE, FIOR DI LATTE, CAFÉ, CACAHUÈTES AUX ÉCLATS DE CHOUCOU,
FRAMBOISE, MANGUE, PASSION, CITRON VERT,

DAME BLANCHE **9€**
GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY

CHOCOLAT OU CAFÉ LIEGOIS **9€**
GLACE CHOCOLAT OU CAFÉ, SAUCE CHOCOLAT MAISON OU COULIS CAFÉ, CHANTILLY

MAGUIDE **11€**
GLACE FIOR DI LATTE, SORBET FRAMBOISE, FRAMBOISES FRAÎCHES, COULIS FRUITS ROUGES, CHANTILLY

MAYOTTE **10€**
SORBET CITRON VERT, SORBET MANGUE, SORBET PASSION, FRUITS FRAIS, COULIS PASSION,
CHANTILLY

GOURMANDE **12€**
GLACE CACAHUÈTES AUX ÉCLATS DE CHOUCOU, GLACE DULCE DE LECHE, GLACE FIOR DI LATTE,
COULIS DULCE DE LECHE, CHANTILLY

LES PLANCHES GOURMANDES

ASSORTIMENT DE DOUCEURS

CAFÉ / DÉCA GOURMAND **8,5€**

THÉ / INFUSION / GRAND CRÈME / CAPPUCCINO GOURMAND **9,5€**

RHUM ARRANGÉ MAISON GOURMAND - 4CL **10,5€**

DIGESTIF GOURMAND - 4CL **14,5€**
RHUM DOUBLE WOOD, COGNAC ABK6 VSOP, GET 27/31, LIMONCELLO.

CHAMPAGNE GOURMAND - 12CL - AYALA Brut Majeur **17,5€**

VINS ROUGES

	VERRE 12CL.	BTL 75CL.	
CHÂTEAU LAUDUC CLASSIC, VIGNOBLE GRANDEAU - AOP BORDEAUX ROND EN BOUCHE & FRUITÉ, UNE BELLE HARMONIE D'ENSEMBLE - VIANDES GRILLÉES, CHARCUTERIES, FROMAGES	5€	22€	
LES POLISSONS - MALBEC DE CAHORS AOP EXPRESSIF, ÉLÉGANT, TRÈS AROMATIQUE, TOUT EN FINESSE - VIANDES GRILLÉES, CHARCUTERIES, FROMAGES	6€	25€	
DOMAINE HAUT VENTENAC - AUTREMENT - CÔTE DE BORDEAUX FRANCS ARÔME FLORAL ET FRUITS NOIRS - TANINS FINS & ÉLÉGANT - VIANDES, CHARCUTERIES		27€	♡
CHÂTEAU BRONDELLE - AOP GRAVES PUISSANT & ÉLÉGANT, UNE BELLE RÉFÉRENCE DANS LES GRAVES - BOISÉ, TANINS VELOUTÉS - VIANDES GRILLÉES		28€	
FAMILLE LAPLACE - AOP MADIRAN (SANS SULFITE AJOUTÉS) PUISSANT & POIVRÉ, FRUITÉ AVEC DU CARACTÈRE - LONGUEUR EN BOUCHE - TAPAS, VIANDES GRILLÉES (PORC CROUSTILLANT)		29€	♡
DOMAINE GASNIER, CUVÉE LES GRAVES - AOP CHINON - BIO FRUITÉ & GOURMAND, DOTÉ D'UNE BELLE MATURITÉ - CHARCUTERIES, FROMAGES, POISSONS	7€	31€	
NARRASSA, MAISON LAFAGE - IGP CÔTES CATALANES ARÔMES FRUITS MÛRS ET NOTES ÉPICÉES - VIANDES GRILLÉES		32€	♡
PEYRA «LA BASTIDE SAINT LOUP» - AOP PIC-ST-LOUP UN NEZ DE FRUITS CONFITS, BOUCHE GOURMANDE EMPRUNTE D'UN PARFUM DE CACAO - VIANDES, CHARCUTERIES, DESSERTS		33€	
PEZENAS AOC - SÉRIE LIMITÉE NOTES DE SOUS BOIS ET FRUITS NOIRS ENVOÛTANTS, DE MÛRES ET DE CHOCOLAT - VIANDES GRILLÉES, FROMAGES		40€	
GIGONDAS AOC - SÉRIE LIMITÉE PUISSANT ET GÉNÉREUX, IL OUVRE SA COMPLEXITÉ SUR DES REGISTRES ÉPICÉS ET DES PARFUMS TORRÉFIÉS - VIANDES GRILLÉES		45€	
LAURENT COMBIER - CROZES-HERMITAGE - BIO VIN PRIMÉ - ARÔME DE FRUITS ROUGES - PRÉCIS & SÉDUISANT - VIANDES GRILLÉES & DESSERTS		52€	♡

VINS BLANCS

	VERRE 12CL.	BTL 75CL.	
CHÂTEAU LAUDUC CLASSIC, VIGNOBLE GRANDEAU - AOP ENTRE-DEUX-MERS SEC & FRUITÉ - APÉRITIF, FRUITS DE MER, POISSONS	5€	22€	
AUGERON, IGP LANDES - SABLES FAUVES «BEAU SOLEIL» MOELLEUX NOTES D'ABRICOTS - APÉRITIF, TAPAS & DESSERTS	5,5€	23€	
MAISON ANTECH - CHARDONNAY - IGP PAYS D'OC- BIO ET VEGAN 100% CHARDONNAY, FINESSE ET ÉLÉGANCE, AROMES DE FLEURS ET FRUITS EXOTIQUES - APÉRO, TAPAS, BRASERO		28€	
DOMAINE LAFAGE «MIRAFLOR LA FABULEUSE» FRISANT BOUCHE RONDE, MINÉRALE AVEC UNE NOTE FLORALE - APÉRITIF, TAPAS, FRUITS DE MER, POISSONS	6€	29€	♡
DOMAINE DE TARIQUET - AMPLITUDE - CÔTE DE GASCOGNE NOTE D'AGRUMES, FRUITS EXOTIQUES ET FLEURS BLANCHES - APÉRITIF, FRUITS DE MER, POISSONS		29€	
CHABLIS PREMIER CRU - SÉRIE LIMITÉE BIO FRAÎCHEUR ET NOTES IODÉES, ÉLÉGANT MARIAGE ENTRE ARÔMES CITRONNÉS ET DE FRUITS EXOTIQUES - HÛÎTRES, POISSONS		49€	♡
CONDRIEU AOC - SÉRIE LIMITÉE FRAÎCHEUR AROMATIQUE FLEURIE, RICHESSE ET TONICITÉ, NOTES COMPLEXES DE PÊCHE ET VIOLETTE - FRUITS DE MER, POISSONS		65€	

VINS ROSÉS

	VERRE 12CL.	BTL 75CL.
CHÂTEAU LAUDUC CLASSIC, VIGNOBLE GRANDEAU - AOP BORDEAUX SEC - APÉRITIF, TAPAS, VIANDES GRILLÉES	5€	22€
AUGERON IGP LANDES, SABLE FAUVES - GRIS PREMIER DES LANDES SEC ET FRUITÉ - APÉRITIF, TAPAS, VIANDES GRILLÉES	6€	27€
DOMAINE LAFAGE, MIRAFLORS - IGP CÔTES CATALANES NEZ LÉGÈREMENT IODÉ, FRAIS, ÉPICÉ & MINÉRAL. BELLE RONDEUR FINALE - FRUITS DE MER, VIANDES GRILLÉES		29€

LES CHAMPAGNES

	COUPE 12CL.	PISCINE 15CL.	BTL 75CL.
AYALA - BRUT MAJEUR - MAISON BOLLINGER ÉLÉGANT ET ÉQUILIBRÉ - IDÉAL À L'APÉRITIF OU POUR ACCOMPAGNER FRUITS DE MER ET POISSONS.	10€	13€	65€
AYALA - BLANC DE BLANC - MAISON BOLLINGER 100% CHARDONNAY - PARFAIT POUR SUBLIMER HÛÎTRES, POISSONS OU EN OUVERTURE DE REPAS FESTIF.			80€
BOLLINGER - SPECIAL CUVÉE - MAISON BOLLINGER PUISSANT ET GÉNÉREUX, MÉLANT FRUITS MÛRS ET NOTES GRILLÉES - ACCOMPAGNE VEAU OU POISSON GRILLÉ.			95€

LES ARMAGNACS

	VERRE 4CL.
MAISON DARROZE 7 ANS - BIO ROND ET EXPRESSIF - NOTES DE VANILLE, BOIS ET FRUITS SECS - PARFAIT EN DIGESTIF OU AVEC UN DESSERT AU CHOCOLAT.	9€
1998 "DOMAINE DE MARTIN" PUISSANT ET COMPLEXE - ARÔMES DE PRUNE ET ÉPICES DOUCES - IDÉAL À SAVOURER EN FIN DE REPAS.	13€

LES COGNACS

	VERRE 4CL.
ABK6 - VSOP. ÉLÉGANT ET FRUITÉ - NOTES DE PÊCHE, VANILLE ET BOIS FIN - À DÉGUSTER PUR OU EN COCKTAIL RAFFINÉ.	9€
ABK6 - XO. RICHE ET GOURMAND - ARÔMES DE FIGUE, NOISETTE ET ÉPICES - LONGUEUR FINALE SUBTILE, DIGESTIF D'EXCEPTION.	11€

LA GROLLE DE L'AMITIÉ !

CAFÉ, ORANGE, CITRON,
SUCRE, GIN, AMARETTO,
CANNELLE,
CLOU DE GIROFLE.



5€ / PERSONNE - MIN 4 PERS

BONNE DIGESTION &
CONVIVIALITÉ, VOUS JOUEZ ?

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSIONS 1664

BLONDE / MONACO / PANACHÉ (SUPPLÉMENT SIROP +0,30€ - PICON +1€)

DEMI 25CL

3,5€

PINTE 50CL

7€

XUPITO MAISON

LE SHOOTER 4CL

4€

LE MÈTRE (10 SHOOTERS)

30,€

LES APÉRITIFS

RICARD 2CL

4€

MARTINI BLANC 6CL

4€

LILLET BLANC 6CL (AVEC TONIC +3,50€)

4€

PORTO BLANC 6CL (GRAHAM'S BLEND N°5 - TRANCHE DE CITRON JAUNE ET ZESTE DE CITRON VERT)

6,5€

KIR VIN BLANC 12CL - FRAMBOISE, MÛRE, CASSIS, PÊCHE OU FRAISE DES BOIS

6€

KIR ROYAL CHAMPAGNE AYALA 12CL

11€

LES BOISSONS FRAÎCHES

SODAS 25CL - COCA-COLA, COCA ZÉRO, LIMONADE, PERRIER, SCHWEPES TONIC

3,5€

SIROP À LEAU 4CL - CASSIS, CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, GRENADINE, MENTHE, ORGEAT, PÊCHE, PASSION

2,7€

JUS DE FRUITS 25CL - ANANAS, BANANE, FRAISE, MANGUE, ORANGE, PASSION, POMME, POIRE

3,5€

EAU MINÉRALE D'ARCACHON 1L - ABATILLES PLATE OU PÉTILLANTE

5€

LES BOISSONS CHAUDES

(CAFÉ 100% ARABICA)

CAFÉ EXPRESSO OU ALLONGÉ

2,3€

CAFÉ NOISETTE

2,4€

DÉCAFEINÉ

2,1€

CAFÉ CRÈME

3,4€

DOUBLE EXPRESSO

4,3€

DOUBLE CAFÉ CRÈME

4,5€

CHOCOLAT CHAUD / CAPPUCCINO

5€

CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS

7€

THÉ / INFUSION

5€

CAFÉ FRAPPÉ H2 GLACE CAFÉ, SIROP DE VANILLE, LAIT D'AVOINE

8,5€

IRISH / JAMAÏCAN / AMARETTO COFFEE - WHISKY / RHUM / AMARETTO 4CL, SUCRE DE CANNE, CAFÉ & CHANTILLY

10€

LES SPIRITUEUX

RHUMS 4CL

RHUM ARRANGÉ MAISON

5,5€

DOUBLE WOOD 43° (MARTINIQUE)

8€

RHUM BLANC 40° «CUVÉE DE L'Océan» (MARTINIQUE)

7€

RHUM VIEUX AMBRÉ VSOP (MARTINIQUE)

11€

BAIE DES TRÉSOR «PLEIN SOLEIL» PURE CANNE (MARTINIQUE)

10€

ZACAPA 23 ANS (GUATEMALA)

13€

APPLETON ESTATES 12 ANS (JAMAÏQUE)

9€

BAYOU (LOUISIANE)

11€

WHISKY 4CL

JACK DANIELS (ÉTATS-UNIS)

9€

BALLANTINE'S (ÉCOSSE)

8€

ABERLOUR RÉSERVE 10ANS (ÉCOSSE)

12€

BENJAMIN KUENTZ 'D'UN VERRE PRINTANIER' (FRANCE)

12€

VODKA 4CL

GRANDS DOMAINES BIO (CAMARGUE)

9€

BELUGA (SIBÉRIE)

10€

AGAVES 4CL

TETQUILA ESPOLON, REPOSADO (100% AGAVE)

11€

MEZCAL LA HERENCIA (MEXIQUE)

12€

LIQUEURS 5CL

BAILEYS, GET 27, GET 31, LIMONCELLO,

6,5€

MANZANA, AMARETTO, FRANGELICO, SARTI

EAU DE VIE 4CL

POIRE WILLIAM

9,5€

GÉNÉPI

7€

VIEILLE PRUNE

9,5€

