

La Carte

Hiver 2025/26



Pour notre sixième année, Histoires De... vous invite à savourer une carte mélant 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	12€
LIMONCELLO, CITRON, SIROP D'ÉPICES MAISON, PROSECCO & PERRIER	
FRISSON D'AMOUR	13€
RHUM CUVÉE DE L'Océan, JUS DE POIRE, PURÉE DE FRUITS ROUGES & PIMENT D'ESPTELLE	
YÉTI ASSOIFFÉ	12€
GIN ANAE BIO INFUSÉ AU GINGEMBRE, CITRON VERT, CURAÇAO & LIMONADE	
AVALANCHE DE SAVEURS	12€
RHUM AMBRÉ «DOUBLE WOOD», SIROP D'ÉRABLE, PURÉE DE PASSION & CITRON VERT	
CHALET FEVER	13€
VODKA, FRANGELICO (LIQUEUR DE NOISETTE), CAFÉ, PURÉE DE COCO & VANILLE	

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€
CAÏPIRINHA / CAÏPIROSKA	9€
PIÑA COLADA	10€
MOSCOW/LONDON MULE	12€
EXPRESSO MARTINI (FAÇON H2)	13€
MARGARITA	14€

MOCKTAILS (SANS ALCOOL) 7€

SUNSET

NECTAR DE BANANE, FRAISE & MANGUE

8€

HISTOIRES DE...

BANANE FRAÎCHE, JUS D'ORANGE, SIROP DE VANILLE & PURÉE DE PASSION

8€

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

12€

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

14€

GENEROUS BIO (FRANCE) INFUSÉ AUX COMBAVA & CORIANDRE

TOUS NOS GINS SONT SERVIS AVEC LEUR TONIC PREMIUM

HISTOIRES DE... SE METTRE EN APPÉTIT 12€

EN SOLO OU À PARTAGER

ASSORTIMENT DE CROQUETAS ARTISANALES

JAMBON IBÉRIQUE, MORUE, CHIPIRON À L'ENCRE

12€

PLANCHE DE CHARCUTERIE

ASSORTIMENT DU MOMENT

15€

ARDOISE DE TRUITE FUMÉE

BLINIS, PICKLES DE LÉGUMES & CRÈME ACIDULÉE

16€

CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI À L'HUILE DE TRUFFE

MESCLUN, CROÛTONS ET CONDIMENTS

16€

HUITRES N°3 SPÉCIALES MARENNE-OLÉRON

MIGNONNETTE, CITRON & BEURRE AOP

LES 6 : 15€

LES 12 : 29€

HISTOIRES DE... MONTAGNE !

TARTIFLETTE

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

19€

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)

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

24€

LA SALADE DU CHALET

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

21€

HISTOIRES D'... EAU !

BAR ENTIER (ENV 300/400G)

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

21€

LA SALADE DU RUISSEAU

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

22€

HISTOIRES D'... ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

STEAK HACHÉ OU PAVÉ DE DORADE

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

1 BOULE DE GLACE ET 1 SIROP A L'EAU

12€

HISTOIRES DE... FINIR EN DOUCEUR!

BROOKIE	9€
ALLIANCE D'UN BROWNIE & D'UN COOKIE, SAUCE CHOCOLAT & CRÈME GLACÉE FIOR DI LATTE	
PÉCAN PIE	9€
TARTE DU SUD DES ÉTATS UNIS AUX NOIX DE PÉCAN & CRÈME GLACÉE VANILLE	
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 CHOUCHOU, 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 CHOUCHOU, 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 RHUM DOUBLE WOOD, COGNAC ABK6 VSOP, GEL 27/31, LIMONCELLO.	14,5€
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 PUISANT & ÉLÉGANT, UNE BELLE RÉFÉRENCE DANS LES GRAVES - BOISÉ, TANINS VELOUTÉS - VIANDES GRILLÉES	28€		
FAMILLE LAPLACE - AOP MADIRAN (SANS SULFITE AJOUTÉS) PUISANT & 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 PUISANT 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 «MIRAFIOR 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 - HÜTTRES, 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.
AVALA - BRUT MAJEUR - MAISON BOLLINGER ÉLÉGANT ET ÉQUILIBRÉ - IDÉAL À L'APÉRITIF OU POUR ACCOMPAGNER FRUITS DE MER ET POISSONS.	10€	13€	65€
AVALA - BLANC DE BLANC - MAISON BOLLINGER 100% CHARDONNAY - PARFAIT POUR SUBLIMER HUÎTRES, 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 "DOMAIN 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	DEMI 25CL 3,5€	PINTE 50CL 7€
BLONDE / MONACO / PANACHÉ (SUPPLÉMENT SIROP +0,30€ - PICON +1€)		

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, SCHWEPPES TONIC	3,5€
SIROP À L'EAU 4CL - CASSIS, CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, GRENADE, 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 TRÉSORS «PLEIN SOLEIL» PURE CANNE (MARTINIQUE)	10€
ZACAPA 23 ANS (GUATEMALA)	13€
APPLETON ESTATES 12 ANS (JAMAÏQUE)	9€
BAYOU (LOUISIANE)	11€

VODKA 4CL

GRANDS DOMAINES BIO (CAMARGUE)	9€
BELUGA (SIBÉRIE)	10€

WHISKY 4CL

JACK DANIEL'S (ÉTATS-UNIS)	9€
BALLANTINE'S (ÉCOSSE)	8€
ABERLOUR RÉSERVE 10ANS (ÉCOSSE)	12€
BENJAMIN KUENTZ 'D'UN VERRE PRINTANIER' (FRANCE)	12€

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€