



HISTOIRES DE...



# LA CARTE

d'Hiver



*Histoires De...se mettre en appétit*

EN SOLO OU À PARTAGER

<b>ASSORTIMENT DE CROQUETAS ARTISANALES</b> JAMBON IBÉRIQUE, MORUE, CHIPIRON À L'ENCRE	12€
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b> ASSORTIMENT DE JAMBON BLANC TRUFFÉ - SERRANO 24 MOIS - LOMO RESERVA - COPPA	15€
<b>ARDOISE DE TRUITE FUMÉE</b> BLINIS, PICKLES DE LÉGUMES & CRÈME ACIDULÉE	16€
<b>CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI À L'HUILE DE TRUFFE</b> MESCLUN, CROÛTONS ET CONDIMENTS	16€
<b>HUITRES N°3 SPÉCIALES MARENNES-OLÉRON</b> MIGNONNETTE, CITRON & BEURRE AOP	LES 6 : 15€ LES 12 : 29€

## Champagne

	COUPE 12CL.	PISCINE 15CL.	BTL 75CL.
<b>AYALA - BRUT MAJEUR - MAISON BOLLINGER</b>	10€	13€	65€
<b>AYALA - BLANC DE BLANC - MAISON BOLLINGER</b>			80€
<b>BOLLINGER - SPECIAL CUVÉE - LA CUVÉE EMBLÉMATIQUE DE LA MAISON BOLLINGER</b>			95€

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGÈNES, DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE POUR LES CONSULTER  
PRIX NETS - TVA ET SERVICE INCLUS

# Histoires De... Convivialité !

## LA RACLETTE

( 2 PERS. MINIMUM )



CLASSIQUE : 25€/PERS  
AIL DES OURS : 30€/PERS  
À LA TRUFFE : 35€/PERS

**SERVI AVEC POMMES DE TERRE,  
CHARCUTERIE, SALADE & CONDIMENTS**

## LA FONDUE

( 2 PERS. MINIMUM )



CLASSIQUE : 21€ /PERS  
CÈPES : 25€ /PERS  
À LA TRUFFE : 30€ / PERS

**BEAUFORT, ABONDANCE ET EMMENTAL  
SERVI AVEC SALADE & CROUTONS**

### TARTIFLETTE

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

19€

### NOIX D'ENTRECÔTE (ENV 250G)

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

24€

### BAR ENTIER (ENV 300/400G)

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

21€

### LA SALADE DU CHALET

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

21€

### LA SALADE DU RUISSEAU

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

22€



## Le menu enfant

( JUSQU'À 12ANS )

12€

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

# Histoires De... Finir en douceur!

## Les Desserts


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

## Les Coupes Glacées

<b>LES CRÈMES GLACÉES &amp; LES SORBETS</b> VANILLE, CHOCOLAT, FRAMBOISE, DULCE DE LECHE, MANGUE, PASSION, CITRON VERT, FIOR DI LATTE, CAFÉ, CACAHUÈTES AUX ÉCLATS DE CHOUCHOU	X1 : 3€ / X2 : 5€ / X3 : 7,5€
<b>DAME BLANCHE</b> GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT MAISON, CHANTILLY	9€
<b>CHOCOLAT OU CAFÉ LIEGOIS</b> GLACE CHOCOLAT OU CAFÉ, SAUCE CHOCOLAT MAISON OU COULIS CAFÉ, CHANTILLY	9€
<b>MAGUIDE</b> GLACE FLIOR DI LATTE, SORBET FRAMBOISE, FRAMBOISE FRAÎCHES, COULIS FRUITS ROUGES, CHANTILLY	11€
<b>MAYOTTE</b> SORBET CITRON VERT, SORBET MANGUE, SORBET PASSION, FRUITS FRAIS, COULIS PASSION, CHANTILLY	10€
<b>GOURMANDE</b> GLACE CACAHUÈTES AUX ÉCLATS DE CHOUCHOU, GLACE DULCE DE LECHE, GLACE FIOR DI LATTE, COULIS DULCE DE LECHE, CHANTILLY	12€

## Les Planches Gourmandes

ASSORTIMENT DE DOUCEURS

<b>CAFÉ / DÉCA GOURMAND</b> 	8,5€
<b>THÉ / INFUSION / GRAND CRÈME / CAPPUCCINO GOURMAND</b>	9,5€
<b>RHUM ARRANGÉ MAISON GOURMAND - 4CL</b>	10,5€
<b>DIGESTIF GOURMAND - 4CL</b> RHUM DOUBLE WOOD, COGNAC ABK6 VSOP, GET 27/31, LIMONCELLO.	14,5€
<b>CHAMPAGNE GOURMAND - 12CL</b> AYALA BRUT MAJEUR	17,5€

# NOS COCKTAILS

## Signatures



### 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'ESPELLETTE

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€

## Le sapin surprise de H2

Laissez vous tenter par nos créations !

- 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 - PRÉCISER SI BESOIN VOS ALLERGIES / INTOLÉRANCES
- 4 - DÉGUSTER

14€

## NOS MOCKTAILS

### Sans alcool

### AURORE

JUS DE BANANE, FRAISE & PASSION

7€

### VIRGIN PIÑA OU MOJITO

SUPPLÉMENT FRUITS +1€

8€

### TENTATION

Laissez-vous tenter par la créativité de nos barmans

7,5€



## LES INCONTOURNABLES

AMARETTO OU WHISKY SOUR 

10€

TI PUNCH (3 RIVIÈRES)

8,5€

TEQUILA SUNRISE

10€

APÉROL / CAMPARI / FIORENTE SPRITZ

10€

CAÏPIRINHA / CAÏPIROSKA

9€

PIÑA COLADA

10€

MOJITO

12€

MOJITO PURÉE PASSION OU PURÉE FRUITS ROUGES FRAIS

13€

MOSCOW MULE

12€

MARGARITA

14€

MOJITO ROYAL AU CHAMPAGNE AYALA

14€

MOJITO ROYAL PURÉE PASSION OU PURÉE FRUITS ROUGES FRAIS

15€

## NOTRE SÉLECTION DE GINTO'

ANAE BIO (FRANCE) 

12€

SERVI SELON L'INSPIRATION DES BARMANS

GENEROUS (FRANCE)

12€

SERVI AVEC FLEUR DE SUREAU, PÉTALE DE ROSE & POIVRE

BULLDOG (ROYAUME-UNI)

12€

SERVI AVEC MYRTILLE, BAIES DE GENIÈVRE, CITRON VERT & TONIC

BICKENS (ANGLETERRE)

12€

SERVI AVEC CITRON VERT & OLIVE KALAMATA

GENEROUS BIO (FRANCE) 

14€

SERVI SELON L'INSPIRATION DES BARMANS

TOUS NOS GINS SONT SERVIS AVEC LEUR TONIC PREMIUM



## La Grolle de l'Amitié !

5€ / PERSONNE - MIN 4 PERS



CAFÉ, ORANGE, CITRON, SUCRE, EAU DE VIE, CANNELLE, CLOU DE GIROFLE... BONNE DIGESTION & CONVIVIALITÉ, VOUS JOUEZ ? ;)

## Vins Blancs

	VERRE 12CL.	BTL 75CL.
<b>CHÂTEAU LAUDUC CLASSIC, VIGNOBLE GRANDEAU - AOP ENTRE-DEUX-MERS</b> SEC & FRUITÉ - APÉRITIF, FRUITS DE MER, POISSONS	4€	21€
<b>AUGERON, IGP LANDES - SABLES FAUVES «BEAU SOLEIL» MOELLEUX</b> NOTES D'ABRICOTS - APÉRITIF, TAPAS & DESSERTS	5€	22€
<b>MAISON ANTECH - CHARDONNAY - IGP PAYS D'OC- BIO ET VEGAN</b> 100% CHARDONNAY, FINESSE ET ÉLÉGANCE, AROMES DE FLEURS ET FRUITS EXOTIQUES - APÉRO, TAPAS, BRASERO		28€
<b>DOMAINE DE TARIQUET - AMPLITUDE - CÔTE DE GASCOGNE</b> NOTE D'AGRUMES, FRUITS EXOTIQUES ET FLEURS BLANCHES - APÉRITIF, FRUITS DE MER, POISSONS	6€	29€
<b>IGP CÔTES CATALANES - DOMAINE LAFAGE «NEREDA» BIO</b> BOUCHE RONDE, MINÉRALE AVEC UNE TOUCHE SALINE - FRUITS DE MER, POISSONS		32€
<b>CHABLIS PREMIER CRU - SÉRIE LIMITÉE BIO <sup>B</sup></b> FRÂICHEUR ET NOTES IODÉES, ÉLÉGANT MARIAGE ENTRE ARÔMES CITRONNÉS ET DE FRUITS EXOTIQUES - HUÎTRES, POISSONS		49€
<b>CONDRIEU AOC - SÉRIE LIMITÉE</b> FRÂICHEUR AROMATIQUE FLEURIE, RICHESSE ET TONICITÉ, NOTES COMPLEXES DE PÊCHE ET VIOLETTE - FRUITS DE MER, POISSONS		65€

## Vins Rosés

	VERRE 12CL.	BTL 75CL.
<b>CHÂTEAU LAUDUC CLASSIC, VIGNOBLE GRANDEAU - AOP BORDEAUX</b> SEC & FRUITÉ - APÉRITIF, TAPAS, VIANDES GRILLÉES	4,5€	21€
<b>DOMAINE LAFAGE, MIRAFLORS - IGP CÔTES CATALANES</b> NEZ LÉGÈREMENT IODÉ, FRAIS, ÉPICÉ & MINÉRAL. BELLE RONDEUR FINALE - FRUITS DE MER, VIANDES GRILLÉES		25€
<b>AUGERON IGP LANDES, SABLE FAUVES «SUR LA PLAGE ABANDONNÉE»</b> ARÔMES D'AGRUMES, FRAIS ET ÉLÉGANTS, ROUNDS ET GOURMANDS- APÉRITIF, VIANDES GRILLÉES	6€	29€

## Vins Rouges

	VERRE 12CL.	BTL 75CL.
<b>CHÂTEAU LAUDUC CLASSIC, VIGNOBLE GRANDEAU - AOP BORDEAUX</b> ROND EN BOUCHE & FRUITÉ, UNE BELLE HARMONIE D'ENSEMBLE ALLIANT FINESSE & TENSION - VIANDES GRILLÉES, CHARCUTERIES, FROMAGES	4,5€	21€
<b>LES POLISSONS - MALBEC DE CAHORS AOP <sup>B</sup></b> EXPRESSIF, ÉLÉGANT, TRÈS AROMATIQUE, TOUT EN FINESSE - VIANDES GRILLÉES, CHARCUTERIES, FROMAGES	6€	25€
<b>DOC NAVARRA «CUATRO TIERRAS CRIANZA» - BODEGAS PIEDEMONTE</b> ARÔME INTENSE, SAVOUREUX ET EXPRESSIF DANS LES FRUITS MURS - VIANDES, CHARCUTERIES		26€
<b>CHÂTEAU BRONDELLE - AOP GRAVES</b> PUISSANT, GÉNÉREUX & ÉLÉGANT, UNE BELLE RÉFÉRENCE DANS LES GRAVES - BOISÉ, TANINS VELOUTÉS - VIANDES GRILLÉES		28€
<b>DOMAINE GASNIER, CUVÉE LES GRAVES - AOP CHINON - BIO <sup>B</sup></b> FRUITÉ & GOURMAND, DOTÉ D'UNE BELLE MATURITÉ - CHARCUTERIES, FROMAGES, POISSONS	7€	30€
<b>NARRASSA, MAISON LAFAGE - IGP CÔTES CATALANES</b> ARÔMES FRUITS MÛRS ET NOTES ÉPICÉES - VIANDES GRILLÉES		30€
<b>PEYRA «LA BASTIDE SAINT LOUP - AOP PIC-ST-LOUP</b> UN NEZ DE FRUITS CONFITURÉS, BOUCHE SOYEUSE ET GOURMANDE EMPRUNTE D'UN PARFUM DE CACAO - VIANDES, CHARCUTERIES, DESSERTS		33€
<b>PEZENAS AOC - SÉRIE LIMITÉE <sup>B</sup></b> NOTES DE SOUS BOIS ET FRUITS NOIRS ENVOUTANTS, DE MÛRES ET DE CHOCOLAT - VIANDES GRILLÉES, FROMAGES		40€
<b>GIGONDAS AOC - SÉRIE LIMITÉE <sup>B</sup></b> PUISSANT ET GÉNÉREUX, IL OUVRE SA COMPLEXITÉ SUR DES REGISTRES ÉPICÉS ET DES PARFUMS TORRÉFIÉS - VIANDES GRILLÉES		45€

## LES APÉRITIFS

RICARD 2CL	4€
MARTINI ROUGE OU BLANC 6CL	4€
LILLET BLANC 6CL ( AVEC TONIC +3,50€ )	4€
PORTO 6CL	5€
KIR VIN BLANC 12CL	6€
CRÈME FRAMBOISE, MÛRE, CASSIS, PÊCHE OU FRAISE DES BOIS	
KIR ROYAL - CHAMPAGNE AYALA 12CL	11€



## LES BOISSONS FRAÎCHES

SODAS 25CL	3,5€
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, LIMONADE, ORANGINA, PERRIER, SCHWEPES TONIC, ICE TEA	
SIROP À L'EAU 4CL	2,5€
CASSIS, CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, GRENADINE, MENTHE, ORGEAT, PÊCHE, PASSION	
JUS DE FRUITS 25CL	3,5€
ANANAS, BANANE, FRAISE, MANGUE, ORANGE, PASSION, POMME	
EAU MINÉRALE D'ARCACHON 1L	5€
ABATILLES PLATE OU PÉTILLANTE	



## LES BOISSONS CHAUDES

(CAFÉ 100% ARABICA)

CAFÉ EXPRESSO OU ALLONGÉ	2,2€
CAFÉ NOISETTE	2,3€
DÉCAFEINÉ	2,1€
CAFÉ CRÈME	3,2€
DOUBLE EXPRESSO	4,2€
DOUBLE CAFÉ CRÈME	4,4€
CHOCOLAT CHAUD / CAPPUCCINO	5€
CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS	6€
THÉ / INFUSION	5€
IRISH / JAMAÏCAN / AMARETTO COFFEE	10€
WHISKY OU RHUM OU AMARETTO 4CL SUCRE DE CANNE, CAFÉ & CHANTILLY	



## LES SHOOTERS MAISON

(ARRANGÉS PAR NOS SOINS)

LE SHOOTER 4CL	4,00€
LE MÈTRE (10 SHOOTERS)	30,00€

## LES BIÈRES

	VERRE 25CL.	BTL 50CL.
BIÈRES PRESSIONS 1664 BLONDE / BLANCHE / MONACO / PANACHÉ (SUPPLÉMENT SIROP +0,30€ - PICON+1€)	3,5€	7€



## LES SPIRITUEUX / DIGESTIFS

RHUMS 4CL	
RHUM ARRANGÉ MAISON <b>B</b>	5,5€
RHUM AMBRÉ 3 RIVIÈRES DOUBLE WOOD 43° (MARTINIQUE) <b>B</b>	8€
RHUM BLANC 3 RIVIÈRES 40° «CUVÉE DE L'OcéAN» (MARTINIQUE)	7€
RHUM VIEUX AMBRÉ 3 RIVIÈRES VSOP (MARTINIQUE)	11€
ZACAPA 23ANS (GUATEMALA)	13€
APPELTON ESTATES 12 ANS (JAMAÏQUE)	9€
BAYOU (LOUISIANE)	11€

VODKA 4CL	
STOLI (LETTONIE)	7€
GRANDS DOMAINES (CAMARGUE) - BIO	9€
BELUGA (RUSSIE)	9€

TEQUILA 4CL	
ESPOLON, REPOSADO (100% AGAVE)	11€

LIQUEURS 4CL	
BAILEYS, LIMONCELLO, GET 27, GET 31, MANZANA, AMARETTO, FRANGELICO	6,5€

COGNACS 4CL	
ABK6 VSOP	9€
ABK6 XO	11€

ARMAGNACS 4CL	
MAISON DARROZE 7 ANS - BIO <b>B</b>	8€
1998 " DOMAINE AU MARTIN À HOURTOUX"	13€

WHISKY 4CL	
JACK DANIEL'S (ÉTATS-UNIS)	9€
BALLANTINE'S (ÉCOSSE)	7€
ABERLOUR FOREST RESERVE 10ANS (ÉCOSSE) <b>B</b>	12€
MAISON BENJAMIN KUENTZ (FRANCE) "D'UN VERRE PRINTANIER"	12€