



# LES 3 CAVES

We Are Happy to Welcome You in Our New Space Les 3 Caves:  
La Cave à Fromages, La Cave à Vins, La Cave à Cigares

## La Cave à Fromages

Located overlooking the Mont Blanc,  
Mountain cheese has a prime position here,  
For those who wish to make it their lunch, a magnificent all-you-can-eat cheese buffet is available.

---

## La Cave à Vins

Our emblematic Wine Cellar  
The only one of its kind at this altitude in Europe.  
We have selected exceptional Grands Crus and prestigious Châteaux for your enjoyment!

---

## La Cave à Cigares

Don't worry,  
No one smokes inside!  
However you can choose a cigar from our selection and enjoy it on our terrace!





DOMAINE DE  
**PANÉRY**



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



# DRINKS

## GLASS OF WINE -14cl-

### WHITE WINE

Savoie Chignin Bergeron, Vignoble de la Pierre, Domaine Yves Girard-Madoux . . . . .	10.00€
Bourgogne Saint-Romain Blanc, Domaine Taupenot Merme . . . . .	15.00€
Bourgogne Bourgogne Aligoté, Domaine François Carillon . . . . .	12.00€
Sauternes Mouton Cadet Réserve . . . . .	15.00€

### RED WINE

Savoie Mondeuse d'Arbin «Saint Charles», Domaine GG Bouvet . . . . .	10.00€
Rhône Côtes-du-Rhône Village . . . . .	10.00€
Bourgogne Saint-Romain Rouge, Domaine Taupenot Merme . . . . .	15.00€
Beaujolais Brouilly . . . . .	12.00€
Languedoc Pays d'Oc «La Glacière», Château de Panéry . . . . .	10.00€
Medoc Mouton Cadet Réserve . . . . .	12.00€
ST Emilion Mouton Cadet Réserve . . . . .	12.00€
Pauillac Mouton Cadet Réserve . . . . .	14.00€

### ROSÉ WINE

Provence Château Minuty Rosé et Or . . . . .	14.00€
Provence Château Peyrassol . . . . .	12.00€
Rhône Domaine de Panéry «La Garuste». . . . .	10.00€

## CUPS OF CHAMPAGNE -12cl-

Perrier-Jouët Grand Brut . . . . .	15.00€
Perrier-Jouët Blanc de Blancs . . . . .	20.00€
Perrier-Jouët Blason Rosé . . . . .	25.00€

## APERITIFS

Pastis 51, Ricard . . . . .	2 cl .	6.00€
Aperol . . . . .	6 cl .	12.00€
Campari orange . . . . .	6 cl .	12.00€
Lillet Blanc ou Rosé . . . . .	6 cl .	12.00€
Suze . . . . .	6 cl .	12.00€

## BEERS AND CIDERS

Bière Pression Carlsberg . . . . .	45 cl .	8.00€
Bière Bouteille Carlsberg . . . . .	33 cl .	8.00€
Bière Bouteille San Miguel Fresca . . . . .	33 cl .	8.00€
Bière Bouteille Skoll . . . . .	33 cl .	10.00€
Finnbarra Cider . . . . .	33 cl .	8.00€
Cidre français . . . . .	33 cl .	8.00€

## PORTOS QUINTA DA CORTE -7cl-

Quinta Da Corte Vintage 2015 . . . . .	20.00€
Quinta Da Corte Late Bottled Vintage 2014 . . . . .	10.00€
Quinta Da Corte Tawny 10 ans . . . . .	12.00€
Quinta Da Corte Tawny 20 ans . . . . .	15.00€

**COCKTAILS -4cl-**  
**SIGNATURE COLLECTION BY MATTHIAS GIROUD**



<b>FOLIES PUNCH</b> . . . . .	<b>18.00€</b>
Rhum Havana 7 ans, Hydrolat de menthe sauvage, citron vert, jus de pomme, mix gingembre & cannelle	
<b>RED SNOW QUEEN</b> . . . . .	<b>18.00€</b>
Vodka Absolut Elyx, Hydrolat de sapin, cordial miel mandarine, mix cranberry & myrtille	
<b>JARDIN D'AGRUMES.</b> . . . . .	<b>18.00€</b>
Liqueur de Bergamote Italicus, Gin Beefeater infusé à l'écorce d'orange, Mix yuzu & citron jaune, sirop de gentiane maison, badoit intense	
<b>FOLIE TOUCH</b> . . . . .	<b>10.00€</b>
Mix cranberry & myrtille, ginger ale, cordial miel mandarine, spray de sapin	
<b>MOUNTAIN BOOST</b> . . . . .	<b>10.00€</b>
Orange fraîche, mix yuzu & citron jaune, sirop de gentiane maison	

**MIXTES -4cl-**

<b>WHISKY COCA - Whisky Balantines Finest</b> . . . . .	<b>15.00€</b>
<b>GIN TONIC - Gin Monkey 47</b> . . . . .	<b>25.00€</b>
<b>VODKA ORANGE - Vodka Absolut Elix</b> . . . . .	<b>20.00€</b>
<b>RHUM COCA - Havana Club 7 ans</b> . . . . .	<b>19.00€</b>

**VODKAS, GINS, TEQUILA -4cl-**

<b>VODKA - Vodka Absolut Elix</b> . . . . .	<b>15.00€</b>
<b>GIN - Gin Monkey 47</b> . . . . .	<b>20.00€</b>
<b>GIN - Gin Plymouth Navy Strength</b> . . . . .	<b>18.00€</b>
<b>TEQUILA - Tequila Olmeca Altos Blanco / Reposado</b> . . . . .	<b>15.00€</b>
<b>MEZCAL - Mezcal del Maguey</b> . . . . .	<b>19.00€</b>

**WHISKIES & BOURBONS -4cl-**

<b>JAMESON</b> . . . . .	<b>15.00€</b>
<b>CHIVAS 12 ans</b> . . . . .	<b>20.00€</b>
<b>CHIVAS XV</b> . . . . .	<b>25.00€</b>
<b>ABERLOUR Casghanam</b> . . . . .	<b>25.00€</b>
<b>ABERLOUR 18 ans</b> . . . . .	<b>30.00€</b>
<b>ABERLOUR Abunadh</b> . . . . .	<b>30.00€</b>
<b>GLENLIVET Founders Reserve</b> . . . . .	<b>20.00€</b>
<b>GLENLIVET 21A Archive</b> . . . . .	<b>50.00€</b>

**RHUMS -4cl-**

<b>HAVANA - Club Seleccion des Maestros</b> . . . . .	<b>35.00€</b>
<b>RHUM - Pacto Navio</b> . . . . .	<b>25.00€</b>
<b>RHUM - Boukman Botanical</b> . . . . .	<b>30.00€</b>

## MINERAL WATERS & SODAS & JUICES

Evian, Badoit . . . . .	75 cl .	8.00€
Coca Cola Classique, Zéro, Light . . . . .	33 cl .	7.00€
Coca Cola Classique, Zéro, Light . . . . .	45 cl .	8.50€
Fanta , Sprite, Fuze Tea . . . . .	33 cl .	7.00€
Sprite, Sprite, Fuze Tea . . . . .	45 cl .	8.50€
Powerade Icestorm, Chery, Limon . . . . .	33 cl .	7.00€
Powerade Icestorm, Chery, Limon . . . . .	45 cl .	8.50€
Squeezed fruit juices Orange, Limon . . . . .	20 cl .	8.50€

## ORGANIC SAVOY JUICES -33cl-

Apple, Apple Blueberry, Apple Raspberry, Apple Pear, Apricot . . . . .	8.50€
--	-------

## HOT BEVERAGE

Espresso, Decaffeinated . . . . .	4.50€
Double Espresso . . . . .	6.00€
Coffee and milk. . . . .	6.50€
Cappuccino. . . . .	8.00€
Chocolate . . . . .	6.50€
Chocolate chantilly. . . . .	8.00€
Hot wine. . . . .	14 cl . 8.00€
Irish Coffee . . . . .	4 cl . 15.00€
Chocolate Chartreuse . . . . .	4 cl . 15.00€
Chocolate Rum . . . . .	4 cl . 15.00€
Teas, infusions . . . . .	6.50€
Hot apple juice with spices . . . . .	8.00€

## DIGESTIVES -4cl-

Armagnac . . . . .	3 cl . 18.00€
Bailey's . . . . .	18.00€
Calvados . . . . .	10.00€
Chartreuse verte . . . . .	18.00€
Cognac Martell Cordon Bleu . . . . .	40.00€
Get 27 . . . . .	10.00€
Genepi . . . . .	10.00€
Jagermaïster . . . . .	10.00€
Limoncello . . . . .	10.00€
Eaux de vie : Framboise, Mirabelle, Poire Williams, Vieille Prune, Marc de Savoie . . . . .	2 cl . 15.00€

## CRÈMES DISTILLÉE EN FRANCE -6cl-

LA MENTHEUSE Crème de menthe de qualité . . . . .	12.00€
LA PULPEUSE Crème de citron de qualité . . . . .	12.00€
LA CROQUEUSE Crème de pomme de qualité . . . . .	12.00€

## LIQUEURS -2cl-

LIQUEUR de myrtilles . . . . .	12.00€
LIQUEUR de pain d'épices . . . . .	12.00€

# CAVIARS

## CAVIAR BAERI

France

30gr . . . .	75.00€
50gr . . . .	125.00€
100gr . . . .	250.00€
1000gr . . . .	2 550.00€

Blinis, Double cream

## CAVIAR OSCIETRE

Sologne

30gr . . . .	90.00€
50gr . . . .	150.00€
100gr . . . .	300.00€
1000gr . . . .	3000.00€

Blinis, Double cream

# OYSTERS

## ROYALE OYSTERS FROM DAVID HERVÉ

Marennes - Oléron - N°2 . . . .	6 pieces . . . . .	25.00€
Marennes - Oléron - N°2 . . . .	12 pieces . . . . .	50.00€

# STARTERS

<b>Trout smoked in house, potato pancake with Lyonese cheese and herb dip</b> . . . . .	<b>24.00€</b>
<b>Straciatella with truffles</b> . . . . .	<b>29.00€</b>
<i>Straciatella with olive oil</i> . . . . .	<b>14.00€</b>
<b>leek vinaigrette, beaufort cheese and egg mimosa</b> . . . . .	<b>16.00€</b>
<b>Slice of duck foie gras, Chartreuse jelly, apples and pears</b> . . . . .	<b>22.00€</b>
<b>Homemade pâté en croûte, poultry and duck foie gras</b> . . . . .	<b>16.00€</b>
<b>Poached egg in red wine sauce</b> . . . . .	<b>22.00€</b>
<b>Smoked Savoy ham 13 months, smoked with juniper</b> . . . . .	<b>26.00€</b>
<b>Reblochon lollipops with hazelnut</b> . . . . .	<b>26.00€</b>

# SOUPS

<b>2 onion soups: brown and blond</b> . . . . .	<b>22.00€</b>
<b>Minestrone</b> . . . . .	<b>22.00€</b>

# VEGTARIANS

Safran and straciatella risotto . . . . .	36.00€
Old- fashioned chard gratin . . . . .	22.00€
Beyond cheeseburger, <i>nature vegetable stew</i> . . . . .	32.00€

# VEGANS

Vegetable stew with truffle . . . . .	38.00€
<i>Natural vegetable stew</i> . . . . .	24.00€



# MAINS

Daily special . . . . .	32.00€
Beef stew in red wine, <i>polenta</i> . . . . .	29.00€
Duck leg confit, <i>white polenta and candied figs</i> . . . . .	30.00€
Savoyard <i>potée, plain and smoked sausages, pormonier, bacon</i> . . . . .	26.00€
Beef chuck cooked à la <i>plancha, truffle mashed potatoes</i> . . . . .	28.00€
Chicken with lobster, <i>white rice</i> . . . . .	38.00€
Blanquette of veal, <i>small vegetables</i> . . . . .	28.00€
Original cheeseburger, <i>chips</i> . . . . .	32.00€
Savoy <i>crozets, smoked bacon and onion cream</i> . . . . .	26.00€
Grenoble-style trout, <i>leek fondue</i> . . . . .	32.00€
Fish'n chips, <i>lightly smoked cod with lovage sauce</i> . . . . .	32.00€

# MAINS FOR 2

SERVED FOR 2 PERSONS / PRICE BY PERSON

Roasted leg of lamb, <i>chard gratin</i> . . . . .	38.00€
Artisanal black pudding, <i>baked apple and fruits</i> . . . . .	30.00€
Pork ribs with BBQ sauce, <i>Chips</i> . . . . .	32.00€
Lasagnes bolognese . . . . .	30.00€

# CHEESES

**CHEESE LUNCH AT YOUR DISCRETION - 45€**  
**CHEESE PAIRING MENU UPON RESERVATION**

For Cheese Lovers,  
A buffet of mountain cheese selected and matured by Pierre Gay,  
awarded Best Fromager of France in Annecy.

---

## LA SAVOIE

**Grataron d'Arêches Bio**  
**Chèvre Frais Fermier**  
**Bleu de Termignon**  
**Tomme de chèvre Fermière**  
**Chevrotin Fermier AOP**  
**Tome des Bauges Fermière AOP**  
**Tomme de Savoie IGP**  
**Tomme au marc maison**  
**Reblochon Fermier AOP**  
**Tomme fermière des Aravis**  
**Tamié de Savoie**  
**Beaufort d'Alpage**  
**Abondance Fermier AOP**  
**Manigodine**  
**Vacherin des bauges**  
**Tomme au Génépi fermière**  
**Tommette de brebis de Savoie**  
**Bleu de Bonneval**

---

## LE JURA

**Comté Doux 8 Mois**  
**Bleu du Haut Jura (GEX) AOP**  
**Morbier Bio du Jura AOP**  
**Mont d'Or**  
**Comté 36 Mois Vieille Reserve**

## LA SUISSE

**Etivaz Suisse d'alpage AOC**  
**Appenzeller Suisse surchoix**  
**Tête de moine**  
**Vacherin fribourgeois**

---

## L'AUVERGNE

**Fourme d'Ambert**

---

## LES PYRÉNÉES

**Ossau Iraty Fermier**  
**Ardi Gasna au piment d'espelette**  
**Roquefort Papillon Noir**

---

## FROMAGES D'ITALIE

**Parmigiano Reggiano**  
**Pécorino Fiore Sarde**  
**Gorgonzola «Picante»**  
**Tresse de mozzarella**



# DESSERTS

French toast with brioche, <i>apple compote</i>	12.00€
Paris Brest <i>praline cream</i>	14.00€
Charlotte with <i>chocolate mouss, Savoie pears</i>	14.00€
Mille-feuille, <i>vanilla cream</i>	12.00€
Baba with rum	14.00€
Meringue with cream, red fruits	12.00€
Blueberry tart, <i>Amandine</i>	14.00€
Rice pudding, salted-butter caramel sauce	12.00€

# DESSERTS FOR 2

SERVED FOR 2 PERSONS / PRICE BY PERSON

Norwegian omelette	20.00€
Fine apple pie, <i>double cream</i>	12.00€
Old fashioned caramel cream.	14.00€
Chocolate mouss, <i>orange Zest</i>	14.00€
Yoghurt ice cream pot, <i>crunchy, caramelised nuts and hazelnuts</i>	14.00€