



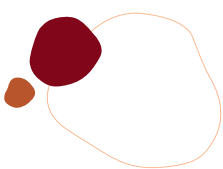
AUX GRANDS ROUGES

BAR LOUNGE

C'est au cœur de notre Maison que se situe notre bar lounge, il invite à la convivialité, à la douceur de vivre, à la gourmandise. Aux Grands Rouges se meut au fil des heures, emportant avec lui les lueurs extérieures. Comme un écho à son décor cuivré qui rappelle la dolomie, roche faisant rougeoyer les sommets, à qui le massif des Grandes Rousses doit son nom.

The heart of our home is where residents and visitors meet. Like an obvious passageway, it is an invitation to conviviality, to the sweetness of life, to gourmet pleasures. Aux Grands Rouges changes with the hours, taking with it the light from outside. Like an echo to our entire decor, inspired by copper, an ancestral metal reminiscent of dolomite, the stone to which the Grandes Rousses massif owes its name.

Horaires : 12h00 - 00h00





COCKTAILS

NOS SIGNATURES

Savage lust 18 cl  25 €

Gin Bombay, jus de citron, génépi, sirop de mandarine, Champagne rosé

Fir smash 12 cl  24 €

Gin Bombay, basilic frais, sirop de sapin, jus de citron, nuage de Chartreuse

Tasty Martini 12 cl  24 €

Rhum Santa Teresa, liqueur de Yuzushu, sirop de vanille, purée de passion, écume vegan

Scottish night 12 cl 24 €

Whisky Bulleit, liqueur de chocolat Mozart, Peter Heering, absinthe Pernod, bitter orange

Maple mountain 12 cl  24 €

Whisky Rye Bulleit, vermouth rouge Montagnard, sirop d'érable, bitter orange

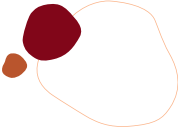
Paloma 2.0 18 cl  24 €

Tequila clarifiée aux saveurs montagnardes, Schweppes pamplemousse



COCKTAILS

NOS SIGNATURES



Amalthea 18 cl



24 €

Vodka infusée au pin, Chartreuse jaune, sirop de sapin maison, sirop myrtille-gingembre, citron vert, top soda water

Old winter 12 cl

24 €

Rhum Eminent, liqueur d'abricot, vermouth blanc, bitter sherry

Alpine whisper 12 cl



24 €

Génépi, eau-de-vie de poire, sirop de miel-romarin, jus de pomme, spray d'absinthe Pernod

Cocktail de la semaine

22 €

Composition variable selon l'inspiration du moment

Cocktail d'Alpinothérapie® 12 cl

20 €

Gin Lachanenche bio, cold brew jasmin-hibiscus, miel infusé à la cannelle, écume de verveine

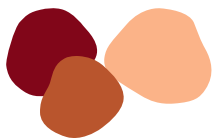
Cocktail classique

21 €

Retrouvez également nos cocktails classiques, préparés dans le plus grand respect des recettes intemporelles.



MOCKTAILS



Soft clover 18 cl 16 €

Gin sans alcool, basilic frais, nectar de fraises, jus de citron vert, sirop de vanille, soda water

Purple 18 cl 16 €

Nectar de litchi, nectar de pêche, jus de citron vert, sirop de vanille, fleur d'oranger

Mocktail d'Alpinothérapie® 12 cl 16 €

Jus de fruits rouges, sirop de grenadine, menthe fraîche, eau pétillante



VINS

12,5 cl

BLANCS

IGP Gard Cellier des Chartreux 16 €

Viognier 2024

AOC Pic Saint-Loup 18 €

Domaine de l'Hortus 2024

AOC Sancerre "Mosaïque calcaire" 20 €

Domaine Claude Riffault 2023

ROUGE

AOC Savoie Mondeuse 14 €

Domaine Vullien 2024

AOC Pic Saint-Loup "Loup dans la bergerie" 17 €

Domaine de l'Hortus 2024

AOC Saint-Joseph "Chaumelle" 19 €

Tolondière 2024



CHAMPAGNE

12 cl

Champagne Gosset Extra-Brut 24 €

Champagne Gosset Grand Brut Rosé 28 €



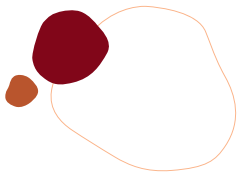
BIÈRES

PRESSIONS

	25 cl	50 cl
Goodwin Brewery Blonde	9 €	14 €
Goodwin Brewery IPA	10 €	15 €
Goodwin Brewery Blanche	9 €	14 €

BOUTEILLES

	33 cl
Mont Blanc "La Bleue"	9 €
Mont Blanc "La Rousse"	9 €
Corona	8 €
Heineken 0.0%	7 €



APÉRITIFS

ABSINTHE — 4 cl

Pernod Absinthe

12 €

ANISÉS — 4 cl

Ricard

9 €

Pastis 51

9 €

BITTERS — 6 cl

Aperol

9 €

Campari

9 €

GENTIANE — 6 cl

Suze

9 €

VERMOUTHS — 6 cl

Martini Rosso, Bianco ou Rosato

9 €

Lillet rouge ou blanc

9 €

Carpano Antica Formula

11 €

Noilly Prat Dry

9 €

PORTOS — 6 cl

Tawny rouge ou blanc

10 €

Taylor's 20 ans

18 €

Taylor's Vintage 2003

26 €



SPIRITUEUX

WHISKIES — 4 cl

Scotch Blended

Chivas Regal 12 ans	14 €
Johnnie Walker Black Label	14 €
Johnnie Walker Blue Label (Ghost & Rare)	60 €
Monkey Shoulder	12 €

Islay Single Malt

Lagavulin 16 ans	21 €
------------------	------

Skye Single Malt

Talisker Port Ruighe	16 €
----------------------	------

Speyside Single Malt

Glenfiddich 12 ans	18 €
Glenfiddich 15 ans	20 €
Glenfiddich 21 ans	42 €
The Balvenie 12 ans DoubleWood	22 €
The Balvenie 14 ans Caribbean Cask	26 €
The Balvenie 21 ans PortWood	56 €

Highland Single Malt

Glenmorangie 12 ans	14 €
Oban 14 ans	20 €
Dalmore 18 ans	45 €

Supplément soda	5 €
-----------------	-----



SPIRITUEUX

WHISKIES — 4 cl

Irish Whiskie

Jameson	10 €
---------	------

American Whiskies

Jack Daniel's	12 €
---------------	------

Bulleit Bourbon	16 €
-----------------	------

Bulleit Rye	17 €
-------------	------

Maker's Mark	14 €
--------------	------

Japanese Whiskies

Nikka From the Barrel	18 €
-----------------------	------

Yamazaki	32 €
----------	------

Supplément soda	5 €
-----------------	-----



SPIRITUEUX

PISCO — 4 cl

Macchu Pisco



14 €

CACHACA — 4 cl

Leblon

14 €

TEQUILA — 4 cl

Don Julio Blanco

14 €

Don Julio Reposado

18 €

Milagro Silver

20 €

Komos Rosa

26 €

Komos Añejo Cristalino

36 €

Clase Azul Reposado

45 €



SPIRITUEUX

GIN — 4 cl

Angleterre

Bombay Sapphire

14 €

Tanqueray

14 €

Tanqueray Ten

16 €

Allemagne

Monkey 47

17 €

Écosse

The Botanist

19 €

Hendrick's

16 €

Japon

Roku

16 €

Ki No Bi Kyoto

20 €

France

Citadelle

15 €

Accompagnement Schweppes Selection Tonic

5 €



SPIRITUEUX

RHUMS — 4 cl

Cuba

Eminente 3 ans	13 €
Eminente Reserva 7 ans	20 €
Eminente Gran Reserva 10 ans	28 €

Guatemala

Sécha de la Silva	18 €
Zacapa 23 ans	20 €

Philippines

Don Papa	14 €
----------	------

Venezuela

Diplomático Reserva Exclusiva	14 €
Santa Teresa	18 €

VODKA — 4 cl

France

Grey Goose	16 €
------------	------

Hollande

Ketel One	14 €
-----------	------

Pologne

Belvedere	18 €
-----------	------

Supplément soda	5 €
-----------------	-----



DIGESTIFS

NOTRE SÉLECTION CHARTREUSE — 4 cl

Chartreuse jaune	14 €
Chartreuse verte	14 €
Chartreuse Élixir	18 €
Chartreuse MOF	16 €
Chartreuse Liqueur du 9e Centenaire	24 €
Chartreuse V.E.P. jaune	30 €
Chartreuse V.E.P. verte	30 €
Chartreuse Voiron 2010	45 €

COGNAC — 4 cl

Hennessy VS	14 €
Hennessy XO	36 €
Hennessy Paradis (2 cl)	60 €
Hennessy Paradis (4 cl)	120 €

ARMAGNAC — 4 cl

Bas-Armagnac Laubade 12 ans	16 €
Bas-Armagnac Laubade XO	18 €
Bas-Armagnac Laubade 1979	28 €

CALVADOS — 4 cl

Roger Groult 8 ans	16 €
Roger Groult Vénérable	18 €
Groult Âge d'Or	24 €



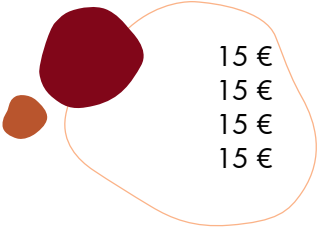
DIGESTIFS

LIQUEURS — 4 cl

Génépi des Pères Chartreux	14 €
Get 27 / 31	12 €
Baileys	12 €
Limoncello	12 €
Fernet-Branca	12 €
Cointreau	12 €
Mandarine Napoléon	12 €
Benedictine	12 €
Chambord	14 €
Disaronno	12 €
Kahlua	12 €
St-Germain	12 €
Frangelico	12 €
Maraschino	12 €
Italicus	12 €

EAUX-DE-VIE — 4 cl

Mirabelle	15 €
Poire	15 €
Framboise	15 €
Kirsch	15 €





SOFTS

EAUX

Evian 33 cl	4 €
Badoit 50 cl	6 €
San Pellegrino 100 cl	9 €
Evian / Badoit 100 cl	9 €

SODAS

Limonade 25 cl	7 €
Schweppes Selection 20 cl	8 €
Ginger Beer, Ginger Ale, Pomelo, Tonic	
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	8 €
Orangina 25 cl	7 €
Fuze Tea 25 cl	7 €
Red Bull 25 cl	9 €

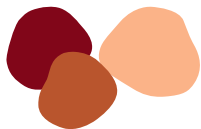
Supplément sirop	2 €
------------------	-----

JUS DE FRUITS BISSARDON — 25 cl

Ananas, pomme, tomate, orange, fraise, poire, pêche	8 €
--	-----



SOFTS



BOISSONS CHAUDES

Café Espresso / Décaféiné	6 €
Café Noisette	7 €
Café Allongé	7 €
Double Espresso	8 €
Café Crème / Cappuccino	9 €
Latte macchiato	9 €
Chocolat chaud	9 €
Supplément chantilly	1 €

COCKTAILS CHAUDS

Green chaud (chocolat et chartreuse) 20 cl	15 €
Vin chaud 20 cl	13 €
Grog 20 cl	14 €
Irish coffee 20 cl	21 €

SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS

8 €

Thé noir
Thé vert
Thé vert menthe
Rooibos
Camomille
Verveine



nunshen®

FINGER FOOD

Caviar Oscière servi avec blinis et crème épaisse
30 g ou 50 g 150 € / 180 €

Served with blini and thick cream

Caviar de Neuvic (Dordogne)

Tarama blanc, truffe ou duo 16 € / 25 € / 40 €

White tarama, truffle or duo

Caviar de Neuvic (Dordogne)

Croque à la brisure de truffe Melanosporum 25 €

Croque-monsieur with Melanosporum truffle shavings

Planche de charcuterie 20 €

Charcuterie board

Salaison Florent (Isère)

Planche de fromages 20 €

Cheese board

Le Box Fermier (Isère)

Planche mixte fromages & charcuterie 24 €

Mixed cheese & charcuterie board

Salaison Florent (Isère) et Le Box Fermier (Isère)

Planche de saumon fumé 20 €

Smoked salmon board

Marie Luxe (Ile-et-Vilaine)

Mousse au chocolat Nicolas Berger 16 €

Chocolate mousse