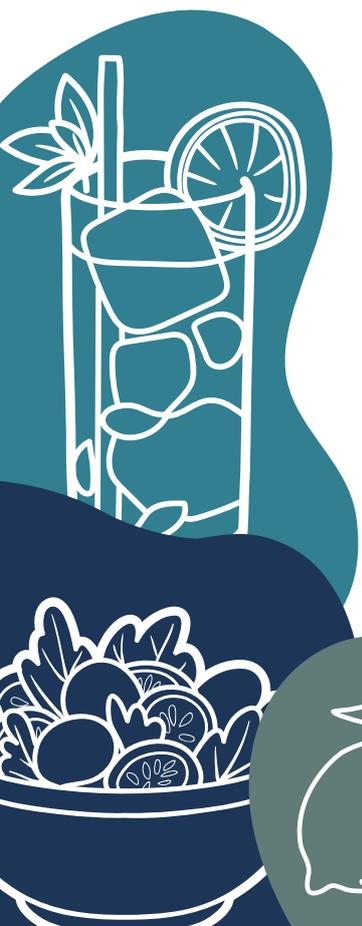


à manger & à boire

PLAN B

LA CARTE



LA CARTE DU SOIR

DE 19H À 21H30

ENTRÉES & TAPAS

Frites garnies au cheddar et bacon	8.50 €
Chou-fleur à croquer, sauce au yaourt fumé et chimichurri ♡	8 €
Croquette de fondue savoyarde (4 pc) ♡	9 €
Poulet frit façon Karaage	4 pièces 11 € / 7 pièces 18 €
Fleur d'oignon croustillante, sauce tartare maison ♡	10 €
Croque montagne, jambon blanc et fromage des alpages	11 €
Millefeuille de tomates anciennes et beaufort, emulsion au basilic ♡	11 €
Cassolette de chakchouka à dipper, toasts à l'ail ♡	12 €
Planche de charcuterie et fromages d'ici	22 €

SALADES

César façon PlanB : sucrine, parmesan et filet de poulet basse température	17 €
Rando salade : rigatoni, lentilles, beaufort, concombre, tomates, vinaigrette d'été au citron ♡	12 €

COMFORT FOOD

Burger Angus au bacon sur son matelas de cheddar + frites	22 €
Supplément Double Steak Angus	6.50 €
Supplément pain sans gluten	1.50 €
Burger Hashbrown, tomates séchées et chimichurri VEGAN	19 €
La Rigatoni bolo'	14 €
La Veggie rigatoni bolo' aux lentilles VEGAN	14 €
Soupe magique aux tomates rôties et toast au Reblochon ♡	12 €

LE COIN GRILL

La belle entrecôte (300g) sur le grill, frites et salade	28 €
Diot fumé de Savoie, frites et salade	18 €
Travers de porc fermier Label Rouge, sauce barbecue maison, frites et salade - 2 pers. ♡	59 €
Supplément frites garnies cheddar/bacon	2.50 €
Pavé de truite mi-cuit, risotto aux épinards et coulis de poivrons	26 €

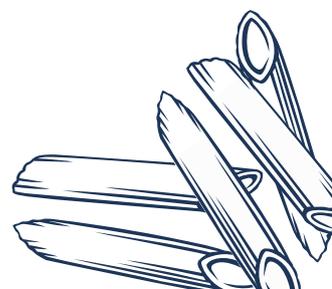
CHEESE ADDICT

Boîte chaude des Alpes, grenailles rôties et charcuterie	26 €
L'assiette de fromages de la coopérative du Val d'Arly ♡	12 €

♡ Plats végétariens

♡ Nos coups de cœur

Prix TTC en euros, service compris.



À partager, ou pas ... Composez votre repas idéal
DE 19H À 21H30

SIDES

Frites	4 €
Frites garnies cheddar et bacon	8.50 €
Haricots verts	4 €
Salade verte	4 €



SAUCES MAISON

Sauce moutarde à l'ancienne	3 €
Sauce chimichurri	3 €
Sauce barbecue maison	3 €



MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

- SIROP**
- + PLAT AU CHOIX**
- + GLACE**
- + 1 coloriage** 

11.90 €

choix du plat

Rigatoni bolo

OU

Croque montagne et salade verte

OU

Demi diot + frites OU haricots verts

OU

Poulet pané + frites OU haricots verts

DESSERTS *maison*

Mousse au chocolat à la fève de tonka et fleur de sel	8 €
Le citron meringué	10 €
Pavé de nougat glacé au coulis de fraise et basilic	9 €
Méga profiterole, glace vanille et chocolat fondant, pour deux ... ou pas	16 €



 Plats végétariens

 Nos coups de cœur

Prix TTC en euros, service compris.



@planbchamonix

CARTE

MIDI & SNACKING

(disponible sur place ou à emporter)

DE 12H À 19H

RANDO SALADE 12 €

RIGATONI, LENTILLES, BEAUFORT, CONCOMBRE,
TOMATES, VINAIGRETTE D'ÉTÉ AU CITRON

CÉSAR FAÇON PLANB 14 €

SUCRINE, PARMESAN ET FILET DE POULET BASSE
TEMPÉRATURE

SANDWICH JAMBON FROMAGE 6.50 €

JAMBON BLANC, EMMENTAL, SALADE, TOMATES

SANDWICH VEGGIE 6.50 €

AUBERGINES GRILLÉE, MAYO AU TAHINI, TOMATES,
SALADE, OEUF

DE 16H À 19H

POULET FRIT FAÇON KARAAGE 4 PIÈCES 11 €
7 PIÈCES 18 €

FRITES GARNIES CHEDDAR & BACON 8,50 €

CROQUETTES DE FONDUE SAVOYARDE 9 €
4 PIÈCES

**CROQUE MONTAGNE, JAMBON BLANC ET
FROMAGE DES ALPAGES** 11 €

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES D'ICI 22 €

CARTE DES VINS



VINS d'ici

VIN ROUGE

75cl

ADRIEN VEYRON GAMAY

28 €

AOP vin de Savoie

MONDEUSE SAINT ROMAIN "SUR LE VERSANT"

34 €

AOP vin de Savoie

VIN BLANC

APREMONT MARECHAL

26 €

AOP Vin de Savoie

CHIGNIN BERGERON MAISON QUENARD

46 €

AOP Vin de Savoie

VIN ORANGE

Osez l'originalité, entre la fraîcheur d'un blanc et les tannins d'un rouge, pourquoi choisir ?

♥ ROUSSETTE DE SAVOIE "BRUT DE NATURE"

39 €

AOP Savoie

VINS d'ailleurs

VIN ROUGE

12cl

46cl

75cl

♥ LE POT DE LA MAISON

4.50 €

14 €

IGP Cévenne

LA SÉLECTION DU MOMENT

7 €

PETITE LAURENCE

27 €

AOP Bordeaux Supérieur

CHÂTEAU MONTFRIN CÔTES DU RHÔNE

32 €

AOP Côtes du Rhône

BUXY CÔTE CHALONNAISE

42 €

AOP Bourgogne Côte Chalonnaise

ARTISANS PARTISANS CI 22-23-81

37 €

Vin de France

CROZES-HERMITAGE MICHELAS SAINT JEMMS

46 €

AOP Crozes-Hermitage

SAINT EMILION BEAU VALLON

49 €

AOP Saint Emilion

VIN BLANC

12cl

46cl

75cl

♥ LE POT DE LA MAISON

4.50 €

14 €

IGP Cévennes

LA SÉLECTION DU MOMENT

7 €

DOMAINE DE PELLEHAUT

29 €

L'été Gascon, IGP Côtes de Gascogne

CHÂTEAU BEL-AIR PERPONCHER BLANC

37 €

AOP Entre deux Mers

PABIOT POUILLY FUMÉ FINES CAILLOTES

49 €

AOP Pouilly-Fumé

CHRISTOPHE PATRICE PETIT CHABLIS

42 €

AOP Petit Chablis

VIN ROSÉ

12cl

46cl

75cl

♥ LE POT DE LA MAISON

4.50 €

14 €

ESTANDON GRIS SOUVENIR DU VAR

6 €

26 €

IGP Var Argens

BULLES

12cl

75cl

ROCCA CERRINA PROSECCO

6 €

26 €

DOC Prosecco

ODDBIRD SPUMANTE

38 €

(sans alcool)

TAITTINGER

12 €

80 €

AOP Champagne

♥ Nos coups de cœur

Nos vins peuvent contenir des sulfites.
Droit de bouchon : 10€
Prix TTC en euros, service compris.

CARTE DES BOISSONS

BIÈRES

BIÈRES PRESSION

25 cl 50 cl 1.5 L

MORETTI <i>La Lager italienne de référence, pour les grandes soifs</i>	4.00 €	7.50 €	20 €
BIG MOUNTAIN NEIPA <i>New England IPA, aux notes de fruits d'été et à l'amertume maîtrisée</i>	4.50 €	8.50 €	22 €
MORT SUBITE LAMBIC BLANC <i>Bière blanche issue d'un brassin de lambic, qui lui donne une note finale acidulée</i>	4.50 €	8.50 €	22 €
Supplément Sirop			0.50 €
Supplément Picon			1.00 €

BIÈRES BOUTEILLES

33 cl 6.50 €

Nos bouteilles proviennent de la brasserie artisanale VEYRAT, située à Marcellaz-Albanais, en Haute-Savoie, et sont certifiées Agriculture Biologique.

LA LIBERTÉ
Blonde rafraîchissante aux arômes de céréales et houblons frais

LA VAGABONDE
Blanche citronnée avec une belle amertume au nez fruité

L'EUPHORIE
IPA légère et très aromatique, aux malts caramélisés et houblons américains

LA TIKAL
Rousse aux belles notes de fruits exotiques et de caramel

LE CIDRE
Cidre pressé à partir des pommes de la ferme familiale, gourmand, avec un nez de tatin

IPA Sans alcool
Arômes de houblons, de fruits tropicaux et de malt

APÉRITIFS

2 cl 6 cl

RICARD / PASTIS	3.70 €	
SUZE		5.00 €
NOILLY PRAT		5.00 €
FERNET BRANCA		5.00 €
MARTINI BLANC, DRY, ROUGE		5.00 €
MANCINO ROSSO, BIANCO		6.00 €
CAMPARI, CINZANO		5.00 €
PORTO BLANC, TAWNY		7.00 €

MOCKTAILS cocktails sans alcool

SWEAT DREAM <i>Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, purée de fruits rouges, citron vert</i>	8.00 €
VIRGIN KIWI <i>Jus d'orange, kiwi frais, menthe, citron vert, limonade</i>	9.00 €
VIRGIN SPRITZ <i>Prosecco sans alcool, sirop de Spritz, eau gazeuse</i>	9.00 €
VIRGIN HUGO <i>Prosecco sans alcool, fleur de sureau, menthe fraîche, eau gazeuse</i>	9.00 €

COCKTAILS

LES APERITIVI

APÉROL SPRITZ <i>Apérol, prosecco, eau gazeuse</i>	9.00 €
NEGRONI SBAGLIATO <i>Campari, Martini rouge, prosecco</i>	10.00 €
MEDITERRANEAN SPRITZ <i>Limoncello infusé au Thym, prosecco, eau gazeuse</i>	10.00 €
HUGO SPRITZ <i>Saint-Germain (liqueur de sureau), menthe, prosecco, eau gazeuse</i>	12.00 €
APPLE SPRITZ <i>Apérol, liqueur de vanille, cidre, cannelle et pomme caramélisée</i>	12.00 €

LES RELEVÉS

MOSCOW MULE <i>Vodka, Ginger beer Fever Tree, citron vert</i>	11.00 €
SAVOY MULE <i>Génépi, Ginger beer Fever Tree, citron Vert</i>	11.00 €
PASSION MULE <i>Vodka, Ginger beer Fever Tree, purée de fruit de la passion, citron vert</i>	12.00 €

LES GIN PERFECT SERVE

Découvrez notre sélection de Gins, accompagnés du Tonic Fever Tree et de la garniture idéale

ENGLISH CLASSIC <i>Beefeater, Premium Indian Tonic, citron jaune, citronnelle</i>	9.50 €
CHAMONIX SPECIAL <i>Altitude, Mediterranean Tonic, myrtille, romarin, citron vert</i>	12.50 €
SCOTTISH DELIGHT <i>Hendrick's, Elderflower Tonic, concombre, baies de genièvre</i>	12.50 €
FRENCH TOUCH <i>Generous, Raspberry & Rhubarb Tonic, basilic, baies roses, fleur de sel</i>	13.50 €
TREE HUGGER <i>Botanist, Mediterranean Tonic, citron jaune, thym, menthe</i>	13.50 €
A TASTE OF PROVENCE <i>Mistral rosé, Raspberry & Rhubarb Tonic, basilic, baies de genièvre</i>	13.50 €
LA VIE DE CHÂTEAU <i>Citadelle, Elderflower Tonic, citron jaune, myrtilles</i>	14.50 €
RISING SUN <i>Akori, Premium Indian Tonic, gingembre, orange, baies de genièvres</i>	15.50 €

NOS CRÉATIONS

FRENCH KIWI JUICE <i>Gin, kiwi frais, jus d'orange, limonade, menthe fraîche</i>	12.00 €
TIRAMISU MARTINI <i>Vodka, Liqueur de noisette, Bailey's, café, cacao en poudre</i>	13.00 €
AMERICAN CUTTER <i>Bourbon, Campari, citron vert pressé, sucre de canne, Angostura</i>	12.00 €

LES CLASSIQUES

<i>Demandez à notre barman de vous préparer vos cocktails classiques favoris.</i>	13.00 €
---	---------

SPIRITUEUX

WHISKY

	4 cl	
J&B	6.00 €	
JACK DANIELS	7.00 €	
BUSHMILLS 10ANS	8.00 €	
BULLEIT BOURBON	9.00 €	
BULLEIT RYE	11.00 €	
MAKER'S MARK	11.00 €	
AKASHI BLEND	12.00 €	
TOKI	11.00 €	
OBAN 14ANS	14.00 €	
PORT CHARLOTTE	18.00 €	

RHUM

	4 cl	
HAVANA 3 ANS	6.00 €	
HAVANA ESPECIAL	7.00 €	
SAILOR JERRY	7.00 €	
KRAKEN BLACK SPICED	10.00 €	
DIPLOMATICO PLANAS	9.00 €	
DIPLOMATICO RESERVA	11.00 €	
EXCLUSIVA		
DON PAPA BAROKO	10.00 €	
PACTO NAVIO	12.00 €	
BUMBU	12.00 €	
BUMBU XO	13.00 €	
DOORLY'S 12 ANS	12.00 €	
SANTA TERESA 1796	15.00 €	
ZACAPA 23	16.00 €	

VODKA

	4 cl	
ZUBROWKA BIALA	6.00 €	
ZUBROWKA BISON	9.00 €	
CIROC	10.00 €	
BELVÉDÈRE	13.00 €	

TEQUILA

	4 cl	
OLMECA SILVER	8.00 €	
EL JIMADOR REPOSADO	8.00 €	
PATRON ANEJO	16.00 €	
MEZCAL BRUXO	10.00 €	

Supplément soft 2.00 €

DIGESTIFS

	4 cl	
GÉNÉPI	4.00 €	
CHARTREUSE VERTE, JAUNE	7.00 €	
GET 27, GET 31	5.00 €	
AMARETTO	6.00 €	
FRANGELICO	6.00 €	
BAILEY'S	6.00 €	
COGNAC HENNESSY VSOP	9.00 €	
ARMAGNAC CLOS DES DUCS	9.00 €	
LIMONCELLO	5.00 €	
EAU DE VIE DE POIRE	5.00 €	

SOFT DRINKS

COCA-COLA ou COCA-COLA ZERO	33 cl	4.00 €
ORANGINA, FUZE TEA, LIMONADE PHÉNIX, REDBULL	25 cl	4.00 €
SIROP À L'EAU	30 cl	2.50 €
DIABOLO	30 cl	3.50 €
FEVER TREE	25 cl	4.00 €
<i>Indian Tonic, Elderflower Tonic, Mediterranean Tonic, Ginger Ale, Ginger beer</i>		
JUS DE FRUIT	33 cl	5.50 €
<i>Jus artisanaux Thomas le Prince, fabriqués en Savoie</i>		

LES EAUX

EVIAN	50 cl	4.50 €	100 cl	6.00 €
BADOIT VERTE	50 cl	4.50 €	100 cl	6.00 €
BADOIT ROUGE			33 cl	3.50 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS & CHOCOLAT CHAUD

EXPRESSO / RISTRETTO / DÉCA / ALLONGÉ	2.00 €
DOUBLE EXPRESSO	3.50 €
CAPPUCINO / LATTE MACCHIATO	4.00 €
LATTE GLACÉ	4.50 €
CHOCOLAT CHAUD	4.00 €

Supplément Sirop (Vanille, caramel, noisette) ou chantilly 0.50 €
Supplément lait végétal (Soja, amandes, avoine) 1.00 €

THÉS & INFUSIONS

Thés et infusions "Les 2 Marmottes"
Fabriqués en Haute Savoie avec 100% de plantes 4.50 €

THÉ VERT YUNNAN (CHINE) : Notes vertes et fruitées

THÉ MENTH'OLÉ : Thé vert à la menthe

THÉ REVEILLÉ ? : Thé noir Breakfast, goût intense, notes de caramel grillé

THÉ FORT ÉPICÉ : Chai à la cannelle, cardamome, thé noir

ÇA VA FRUITHÉ : Cassis, framboise, airelles

INFUSION TILLEUL, MENTHE, VERVEINE

INFUSION CAMOMILLE

HAPPY HOUR

	25 cl	50 cl	1.5 L
MORETTI	2.50 €	5.00 €	15 €
BIG MOUNTAIN	3.00 €	5.50 €	16.50 €
MORT SUBITE	3.00 €	5.50 €	16.50 €
COCA COLA, ICE TEA	2.00 €		
LIMONADE, ORANGINA	2.00 €		
APEROL OU CAMPARI SPRITZ	7.00 €		
	12 cl	46 cl	
VIN BLANC, ROUGE, ROSÉ	3.00 €	10 €	