



SUITES

DE LA POTINIÈRE

HOTEL & SPA

B A R & L O U N G E

APÉRITIFS *APERITIFS*

Anisés <i>Aniseed</i> (3 cl)	7 €
Martini rouge, blanc et rosé <i>Red, white, rosé Martini</i> (6 cl)	8 €
Campari, Suze, Porto (6 cl)	8 €
Bières bouteilles <i>Bottled beers</i> (33 cl)	8 €
Sélection de vins blancs et rosés <i>Selection of white and rosé wines</i> (12 cl)	8 €
Sélection de vins rouges <i>Selection of red wines</i> (12 cl)	10 €
Americano (20 cl)	14 €
Aperol Spritz (20 cl)	15 €
Suze Spritz (20 cl)	15 €
Smirnoff Ice (25 cl)	8 €
Coupe de champagne <i>Glass of champagne</i> (12 cl)	17 €

WHISKIES (4 CL)

Blended	12 €
J&B	
Blended de luxe	18 €
Chivas 12 ans, J.W. Black Label <i>Chivas 12 years of age, J.W. Black Label</i>	
Single Malts	18 €
Lagavulin, Maccallan, Glenfiddich 12 ans <i>Lagavulin, Maccallan, Glenfiddich 12 years of age,</i>	
Glenmorangie 18 ans, Glenfiddich 18 ans <i>Glenmorangie 18 years of age, Glenfiddich 18 years of age</i>	28 €
Tennessee Whiskey	14 €
Jack Daniel's	
Rare Blends	
Odyssey J.Walker	139 €
J.W. Blue Label "Dunhill"	65 €

ALCOOLS BLANCS PREMIUM *PREMIUM WHITE SPIRIT*

Vodka, Gin, Rhum, Tequila 12 €

Vodkas prestige *Prestige vodkas*

Grey Goose, Belvedere, Ciroc 16 €

Crystal Head 18 €

Stolichnaya Elit 20 €

Beluga Gold Line 38 €

Tequilas prestige *Prestige tequilas*

Pàtron Silver 16 €

Gran Pàtron Platinum 38 €

Gins Prestige *Prestige gins*

Tanqueray Ten, Bull dog, London Gin 18 €

Rhums Prestige *Prestige rhums*

Havana 7 ans, Bacardi 8 ans *Havana 7 years of age, Bacardi 8 years of age* 16 €

Bacardi Facundo Néo 22 €

Eaux de vie blanches (fruits) *White brandies (fruits)*

Poire William, framboise, mirabelle *Williams pears, raspberry, mirabelle* 14 €

COGNACS, ARMAGNAC (4 CL)

Hennessy Paradis 175 €

Hennessy Richard 350 €

Rémy Martin XO, Hennessy XO 35 €

Rémy Martin Louis XIII 390 €

Bas Armagnac 1985 22 €

Calvados XO 18 €

COCKTAILS AU CHAMPAGNE (16 CL) 19 €

COCKTAILS WITH CHAMPAGNE

Stratagème

Vodka, Champagne, Saint germain

Vodka, Champagne, Saint germain

L'Apothéose

Jager, Champagne, Redbull

Jager, Champagne, Redbull

Rossini

Coulis de Fraise allongée au Champagne

Extended Strawberry Coulis with Champagne

COCKTAILS CLASSIQUES CLASSIC COCKTAILS (12 CL) 19 €

Mojito, Caïpirinha, Margarita, Sex on the beach, Daïquiri, Long Island, Gin fizz, Cuba libre...

Tous les cocktails classiques sont réalisés à votre demande, n'hésitez pas à solliciter nos Barmans.

All classic cocktails are made at your request, don't hesitate to ask our bartenders.

COCKTAILS À PARTAGER COCKTAILS TO SHARE 100 €

Mojito Géant

Rhum, menthe fraîche, citron, sucre, Perrier

Rhum, fresh mint, lemon, sugar, Perrier

Tintamarre Géant

Rhum, menthe fraîche, citron, sucre roux, jus de poire, perrier, sirop de vanille

Rum, fresh mint, lemon, brown sugar, pear juice, perrier, vanilla syrup

COCKTAILS CHAUDS HOT COCKTAILS

Vin chaud *Mulled wine*

Vin, orange, cannelle, citron, anis, sucre, vanille, noix de muscade

Wine, orange, cinnamon, lemon, anise, sugar, vanilla, nutmeg

10 €

Grog	10 €
Rhum, sucre, vanille, citron, cannelle <i>White rum, sugar, vanilla, lemon, cinnamon</i>	
Bombardino	14 €
Œuf, sucre, sucre vanillé, lait concentré, eau de vie, chantilly <i>Egg, sugar, vanilla sugar, condensed milk, brandy, whipped cream</i>	
Irish-coffee	14 €
Whisky, sucre roux, café, mousse de lait <i>Whiskey, brown sugar, coffee, whipped cream</i>	
MARTINI COCKTAILS (7 CL)	17 €
Dry Martini	
Bombay ou Grey goose, Vermouth dry <i>Bombay or Grey goose, Vermouth dry</i>	
Expresso Martini	
Vodka, Kahlúa, café <i>Vodka, Kahlúa, coffee</i>	
Pink Lady	
Gin, jus de citron, grenadine <i>Gin, lemon juice, grenadine</i>	
Grasshopper	
Liqueur de menthe, liqueur de cacao blanc, crème fraîche <i>Mint liqueur, white cocoa liquor, fresh cream</i>	
La Suite	
Vodka, coulis de fraise, Saint germain <i>Vodka, strawberry coulis, Saint Germain</i>	
Frenchy Martini	
Gin, Chambord, ananas <i>Gin, Chambord, pineapple</i>	
Eco-Tini	
Vodka, Midori, jus d'ananas <i>Vodka, Midori, pineapple juice</i>	
Raspberry Martini	
Gin, Vermouth rose, sirop de framboise, lime cordial <i>Gin, pink vermouth, raspberry syrup, Lime cordial</i>	

COCKTAILS LONGS avec alcool *LONG DRINK COCKTAILS with alcohol* (12 à 25 cl) 15 €

French Baca

Bacardi 8 ans, basilic, citron, sirop de chocolat blanc, jus de framboise, blanc d'œuf
Bacardi 8 years old, basil, lemon juice, white chocolate syrup, raspberry juice, egg white

Courchacaca

Cachaça, mangue, fruits de la passion, framboise
Cachaça, mango, passion fruit, raspberry

Mai-Tai

Rhum ambré, rhum blanc, triple sec, sirop de sucre de canne, citron vert, sirop d'orgeat
Amber rum, white rum, triple sec, cane sugar syrup, lime, orgeat syrup

Singapore Sling

Gin, liqueur de cerise, sirop de grenadine, triple sec, jus de citron, jus d'ananas, Bénédictine, Angostura bitter
Gin, cherry liqueur, grenadine syrup, triple sec, lemon juice, pineapple juice, Benedictine, Angostura bitter.

El Diablo

Tequila, citron vert, crème de cassis, ginger beer
Tequila, lime, blackcurrant cream, ginger beer

COCKTAILS COURTS avec alcool *SHORT DRINK COCKTAILS with alcohol* (7 à 12 cl) 17 €

Amaretto Sour

Amaretto, jus de citron, sucre de canne *Amaretto, lemon juice, cane sugar*

Russe blanc

Vodka, Kahlua, crème *Vodka, Kahlua, cream*

Honey Bee

Rhum, jus de citron, miel *Rhum, lemon juice, honey*

Income Tax

Gin, Vermouth blanc, Vermouth rouge, jus d'orange, Angostura bitter
Gin, white vermouth, red vermouth, orange juice, Angostura bitter

COCKTAILS MAISON sans alcool *HOMEMADE COCKTAILS soft drink* 13 €

Tueuse de toxine *Toxin slayer*

Pomme, céleri, concombre, épinard, laitue

Apple, celery, cucumber, spinach, lettuce

L'Élimineuse *The Eliminator*

Pomme, ananas, kiwis, nectarine *Apple, pineapple, kiwis, nectarine*

L'Afrika Tek *The Afrika Tek*

Ananas citron, gingembre *Pineapple, lemon, ginger*

Un air d'été *A summer air*

Fraise, coulis de fraise, feuilles de basilic, jus de citron, Perrier

Strawberry, strawberry coulis, basil, lemon juice, Perrier

Le Point *The Point*

Concombre, citron, cranberry *Cucumber, lemon, cranberry*

La Raison *The reason*

Litchis, jus de citron, Perrier, fleurs de sureau

Lychees, lemon juice, Perrier, elderberry flowers

BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

Café *coffee*

6 €

Thés & infusions, chocolat, cappucino *Teas & infusions, chocolate, cappucino*

9 €

INFUSIONS FLEURIS *FLOWERY INFUSIONS*

9 €

La montagne magique *The magic mountain*

Tilleul, fleurs de sureau, pétales de fleurs d'oranger, sauge

Linden, elder flowers, orange blossom petals, sage

Au bonheur des dames *The ladies delight*

Feuilles de framboisier, jasmin, origan, sauge, marguerites

Raspberry leaves, jasmine, oregano, sage, daisies

Opéra *Opera*

Verveine, œillets citronnés, fenouil, sauge, pétales de fleurs d'oranger, thym

Verbena, citrusy marigold, fennel, sage, orange blossom petals, thyme

La belle histoire *The beautiful story*

Mélisse, réglisse, fleurs de sureau, lavande

Lemon balm, liquorice, elder flower, lavender

Les quatre temps *The four times*

Verveine, jasmin, origan, fleurs d'églatier

Verbena, jasmine, oregano, wild rose flowers

INFUSIONS BOISÉES *WOODY INFUSIONS*

9 €

Orphie

Pousse de ronce, bourgeons de pin, sureau, réglisse, fleurs de serpolet, pétales de souci *Bramble, fir bud, elderberry, liquorice, wild thyme flowers, marigold petals*

Namasté

Pousse de ronce, feuilles de framboisier, sarriettes de montagne, hysope, menthe sauvage, piments *Bramble, raspberry leaves, mountain savories, hyssop, wild mint, peppers*

Regain

Feuilles d'eucalyptus, sarriettes de montagne, fleurs de châtaignier, primevères *Eucalyptus leaves, Mountain savories, chestnut leaves, primroses*

Pantai

Feuilles d'olivier, menthe sauvage, thym, lavande, pétales de tournesol *Olive leaves, wild mint, thyme, lavender, yellow sunflower petals*

La passante du sans souci

Feuilles d'eucalyptus, thym, hysope, fleur de guimauve *Eucalyptus leaves, thyme, hyssop, marshmallow flower*

EAUX PLATES & PÉTILLANTES *STILLS & SPARKING WATER*

Bouteille 75 cl *Bottle 75 cl*

12 €

Bouteille 50 cl *Bottle 50 cl*

8 €

SANS ALCOOL *SOFT DRINKS*

8 €

Coca-Cola, Orangina, Tonic, jus de fruits...

Coca-Cola, Orangina, Tonic, fruit juices...

LIQUEURS *LIQUORS* (4cl)

14 €

Get27, Get31, Limoncelo, Genepi, Kahlua, Manzanita, Grand-marnier, Chambord,

Bailey's, fernet branca, Pàtron XO cafe, Sambuca

INFUSION SPA SPA INFUSIONS

9 €

Chut (apaisante, anti stress, jet lag soir) *(soothing, anti stress, jet lag evening)*

Tilleul, fleurs de sureau, pétales de fleurs de lotier

Linden tree, elder flowers, lotier flower

Rue des prairies (peut être servi froide) *meadow street (can be served cold)*

Verveine, sarriette des montagnes, menthe pétales de tournesols, mauves

Verbena, mountain savory, mint sunflower petals, mauves

FINGER FOOD

Assortiment de sucettes de foie gras,

servi de brioche toastée et confiture de figues

A Selection of foie gras lollipops served with toasted brioche fig jam

20 €

Rillettes de saumon aux herbes fraîches,

palets sablés au parmesan et graines de moutarde

*Rustic salmon paté with fresh herbs served with parmesan
& mustard savoury biscuit*

14 €

Mini nems et mini samossas, sauce chili douce et nuoc-mâm à la menthe

Baby nems and samosas with sweet chilli sauce and minty fish sauce

12 €

Charcuterie et fromages de nos montagnes avec ses condiments

A selection of cured meats and mountain cheeses

14 €

Petites baguettes de campagne en bruschetta au Beaufort,

viande séchée des Alpes, huile de basilic

Bruschetta with beaufort cheese, dried beef and basil infused olive oil

12 €

Saumon fumé Label rouge d'Écosse, petits muffins anglais, crème de raifort

*Smoked salmon "Label rouge" from Scotland, small english muffins,
horseradish cream*

16 €

Kefta d'agneau aux épices orientales servies de pain pita et tzatziki

Oriental spiced lamb koftas served with pita bread and tzatziki

14 €

Crabe en miettes et courge butternut en accras, coulis de poivron rouge

Crab & butternut squash fish cakes with a red pepper sauce

14 €

SUITES
DE LA POTINIÈRE
HOTEL & SPA

Les Suites de la Potinière • Rue du Plantret • 73120 Courchevel 1850 • France

Tel. + 33 (0)4 79 08 00 16 • Fax + 33 (0)4 79 08 28 19 • hotel@suites-potiniere.com

suites-potiniere.com