

**LE
ROY
BAR**

LES COCKTAILS SIGNATURES

SIGNATURE COCKTAILS

Altra Italia

24 €

Campari, jus d'orange, mousse de céleri

Campari, orange juice, espuma de celery

Perles des Alpes

24 €

Gin ou Vodka, Noilly pratt, caviar de chartreuse

Gin or Vodka, Noilly pratt, chartreuse caviar

Tommy's de la Montagne

24 €

Tequila, citron vert, miel de betterave dorée

Tequila, lime, golden beetroot honey

Fumée des Cimes

24 €

Bourbon, thé Oolong, Italicus, Whisky tourbé

Bourbon, Oolong tea, Italicus, Peated whisky

Tepache

24 €

Vodka, thé à l'ananas, Sûpāsawā, champagne

Vodka, pineapple tea, Sûpāsawā, champagne

Les Hauts Agrumes

24 €

Mezcal vida, gingembre, Suze, Schweppes pomelo

Mezcal vida, ginger, Suze, Schweppes pomelo

Fleur de Glacier

24 €

Gin, Liqueur Saint-Germain, Sûpāsawā, rosé, thé blanc

Gin, Saint-Germain liquor, Sûpāsawā, rosé wine, white tea

Verveine Glacée

24 €

Grey Goose la poire, sorbet verveine, piment d'espelette, champagne

Grey Goose la poire, verveine sorbet, Espelette pepper, champagne

LES MOCKTAILS SIGNATURES

SIGNATURE MOCKTAILS

Eau détox | 200 ml 20 €

Gingembre frais, concombre, thym frais, eau pétillante
Fresh ginger, fresh thyme, cucumber, sparkling water

00% Spritz | 200 ml 20 €

Martini florail, Martini vibrante
Martini florail, Martini vibrante

00% Amaretto Sour | 175 ml 20 €

Adriatico 00%, citron jaune, Dr Yanni's Magic foamer
Adriatico 00%, lemon, Dr Yanni's Magic foamer

No Paloma | 175 ml 20 €

Fluère fumé, miel, Schweppes pomelo
Fluere smoke, honey, Schweppes pomelo

Forest | 200 ml 20 €

Everleaf forest & Schewppes ginger ale
Everleaf forest & Schewppes ginger ale

Moutain | 200 ml 20 €

Everleaf forest & Schewppes hibiscus
Everleaf forest & Schewppes hibiscus

Marine | 200 ml 20 €

Everleaf forest & Schewppes tonic
Everleaf forest & Schewppes tonic

LES COCKTAILS CHAUDS

HOT COCKTAILS

Green chaud | 200 ml **18 €**

Chocolat chaud, Chartreuse verte
Hot chocolate, Chartreuse verte

Irish coffee | 200 ml **18 €**

Jameson, café, crème
Jameson, coffee, cream

Hot Toddy | 200 ml **18 €**

Chivas 12, miel, citron, clous de girofles
Chivas 12, honey, lemon, cloves

Blue Blazer | 200 ml **26 €**

Rittenhouse rye, sirop de praline rose, orange amère
Rittenhouse rye, pink praline syrup, orange bitters

LES FITZ'S SPRITZ

Aperol Spritz | 175 ml **19 €**

Aperol, Prosecco, Perrier

Campari Spritz | 175 ml **19 €**

Campari, Prosecco, Perrier

Hugo Spritz | 175 ml **19 €**

Saint Germain, prosecco, Perrier, citron vert, menthe
Saint Germain, prosecco, Perrier, lime, mint

VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

VINS ROUGES | 12cl

Savoie - Domaine des Ardoisières - IGP Allobroges - Améthyste	12 €
Bordeaux - Haut Médoc - Château La Lagune	16 €

VINS BLANCS | 12cl

Bourgogne - Domaine Gouffier - En Rateaux	18 €
Savoie - Fabien Trosset - Avalanche Blanche	14 €
Côtes-du-Rhône - Pascal Chalon - La Grande Ours	16 €

VINS ROSÉ | 12cl

Côtes de Provence - Miraval	16 €
-----------------------------	------

APÉRITIF | 4CL

Pastis des Alpes	8 €
Ricard	8 €
Suze	9 €
Campari	9 €
Martini Blanc	9 €
Martini Rouge	9 €
Noilly Pratt	9 €
Aperol	9 €
Fernet Branca	9 €
Pimm's	11 €

DIGESTIF & LIQUEURS | 4CL

Génépi à l'ancienne	8 €
Limoncello	9 €
Get 27	10 €
Get 31	10 €
Bailey's	11 €
Amaretto Disaronno	11 €
Cointreau	11 €
Grand Marnier	11 €
Chambord	12 €
Liqueur de mandarine	14 €
Chartreuse Jaune	17 €
Chartreuse Verte	18 €
Italicus	12 €
Eau-de-vie : framboise, mirabelle, poire	10 €

SPIRITUEUX SANS ALCOOL | 4CL
NON ALCOHOLIC SPIRITS

Martini Vibrante **12 €**
Bitter sans alcool, servi avec tonic
Non Alcoholic Bitters, served with tonic

Martini Floreale **12 €**
Bitter floral sans alcool léger et fruité, servi avec tonic
Light and fruity non-alcoholic floral bitter, served with tonic

BIÈRES
BEERS

PRESSION – DRAFT

Carlsberg Blonde **25cl - 7 € | 50cl - 11 €**
Grimbergen Blanche **25cl - 8 € | 50cl - 12 €**

Supplément sirop **2 €**
Extra syrup

BOUTEILLES – BOTTLES

La Blonde - Brasserie du Mont-Blanc | 33cl **13 €**
Gluten free

La Rousse - Brasserie du Mont-Blanc | 33cl **13 €**
Gluten free

IPA - Brasserie du Mont-Blanc | 33cl **15 €**
Gluten free

La Blonde - Duvel | 33cl **13 €**
Gluten free

00% - 1664 | 33cl **15 €**
Gluten free

RUM & CACHAÇA | 4CL

Bacardi Carta Blanca	15 €
Bacardi Cuatro	15 €
Bacardi Spiced	15 €
Bacardi 8 years	18 €
Bacardi Facundo Néo	28 €
Botran 15	24 €
Botran Anejo	18 €
Zacapa 23 Yrs	32 €
Havanas 15 Yrs	30 €
Planteray O.F.T.D	18 €
Santa Teresa 1796	26 €
Cachaça Leblon	15 €
Supplément soft, Extra mixer	5 €

VODKA | 4CL

Le Philtre Organic	20 €
Fair Quinoa	16 €
Grey Goose	20 €
Grey Goose Poire	22 €
Haku	20 €

TEQUILA & MEZCAL | 4CL

Patron XO Cafe	18 €
Patron Silver	22 €
Patron Reposado	24 €
Patron Anejo	27 €
Amores Verde	20 €

GIN | 4CL

Citadelle	18 - 27 €
Apres 92 London Dry	18 - 27 €
Apres 92 Black Raspberry	18 - 27 €
Bombay Sapphire	14 - 21 €
Tanqueray 10	18 - 27 €
Hendricks	18 - 27 €
Monkey 47	27 - 41 €
The Botanist	18 - 27 €
Ki No Bi Classic	24 - 36 €
Ki No Tea	24 - 36 €
Mare	22 - 33 €

COGNAC | 4CL

Martell VSOP	28 €
Hennessy XO	88 €

ARMAGNAC | 4CL

De Bordeneuse VSOP	16 €
---------------------------	-------------

WHISKY | 4CL - 6CL

Fin de Partie - Maison Benjamin Kuentz	22 - 33 €
Chivas Regal 12 Yrs	22 - 33 €
Chivas Regal 18 Yrs	28 - 42 €
Chivas Regal 25 Yrs	34 - 51 €
J. Walker Black Label	22 - 33 €
J. Walker Blue Label	60 - 90 €
Lagavulin 16 Yrs	38 - 57 €
Jameson	18 - 27 €
RedBreast 12 Yrs	32 - 48 €
Teeling	20 - 30 €
Hibiki Harmony	60 - 90 €
Bulleit Bourbon	18 - 27 €
Jack Daniel's	18 - 27 €
Maker's Mark	18 - 27 €
Four Roses	18 - 27 €
Rittenhouse Rye 50%	20 - 30 €
Templeton Rye	20 - 30 €
Port Charlotte 10%	24 - 36 €
Nikka From the Barrel	27 - 41 €
Supplément soft, Extra mixer	5 €

LES SOFTS

SOFT DRINKS

LES SODAS

Coca-Cola 33cl	8 €
Coca-Cola Zéro 33cl	8 €
Fuzetea 25cl	8 €
Alpic Limonade 33cl	8 €
Orangina 25cl	8 €
Classic Red Bull, Red Bull Sugarfree 25cl	9 €
Schweppes Selection 20cl	9 €

Pomelo, hibiscus, white peach, ginger beer, ginger ale, tonic

LES EAUX / WATERS

Evian 33cl	8 €
Evian 100cl	12 €
Badoit 33cl	8 €
Badoit 100cl	12 €
Bonneval plate / gazeuse (flat / sparkling) 33cl	8 €
Bonneval plate / gazeuse (flat / sparkling) 75cl	12 €
Bonneval plate / gazeuse (flat / sparkling) 100cl	14 €

LES JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

Maison Bissardon	12 €
Pomme, orange, poire, myrtille, clémentine, framboise, tomate, carotte <i>Apple, orange, pear, blueberry, clementine, raspberry, tomato, carrot</i>	
Jus pressés à la minute	10 €
Orange, citron, pamplemousse <i>Orange, lemon, grapefruit</i>	

LES BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Ristretto	5 €
Espresso	5 €
Allongé	5 €
Cappuccino	7 €
Double espresso	9 €
Latte	10 €
Café viennois	11 €
Chocolat chaud	11 €
Chocolat viennois	13 €

THÉS PALAIS DES THÉS

Sencha Ariaki	7 €
Genmaicha Yama	7 €
Grand Jasmin Imperial	7 €
Breakfast tea Bio	7 €
Darjeeling Shanti Bio	7 €
Earl Grey Queen Blend	7 €
Rooibos des Amants	7 €

LAITS VÉGÉTAUX

Avoine, soja ou coco

TEA TIME DU FITZ ROY

Tous les jours de 15h30 à 18h00 | 26 €
Every day from 3:30 PM to 6:00 PM | 26 €

À PARTAGER TO SHARE

de 18h00 à 21h30
from 6:00pm to 9:30pm

Bol de frites <i>French fries</i>	8 €
Gyozas végétales, sauce soja-sésame <i>Vegetable gyozas, soy-sesame sauce</i>	18 €
Houmous crémeux, pesto de roquette et pain pita <i>Creamy hummus, arugula pesto and pita bread</i>	16 €
Pinsa à la truffe, crème parfumée et champignons <i>Pinsa with truffles, flavored cream and mushrooms</i>	24 €
Finger croque jambon & truffe <i>Finger ham & truffle croque</i>	29 €
Gambas au panko grillées <i>Panko-crusted grilled prawns</i>	18 €
Planchette de fromages de Savoie <i>Savoie cheese platter</i>	20 €
Planchette de charcuteries de Savoie <i>Savoie charcuterie platter</i>	20 €
Planchette mixte fromages et charcuteries <i>Mixed cheese and charcuterie platter</i>	20 €
Saumon fumé maison, crème aigrette et blinis <i>House-smoked salmon, sour cream, and blinis</i>	28 €
Burrata et pain pita <i>Burrata and pita bread</i>	22 €

Prix nets en euros, taxes et service inclus | *Net prices in euros, taxes and service included*

Escargots de Billième au beurre persillé par 6 ou 12 <i>Billième snails with parsley butter by 6 or 12</i>	16 / 30€
Hûîtres n°3 fine de claire par 6 ou 12 <i>Oysters by 6 or 12</i>	10 / 19€
Caviar de chez Kaviari 30 g ou 50 g <i>Caviar 0.35 oz or 1.5 oz</i>	110 / 180€
Foccacia moelleuse à la burrata, mortadelle et pistache <i>Soft foccacia with burrata and pistachio</i>	21€
Foccacia moelleuse aux légumes grillés <i>Soft foccacia with grilled vegetables</i>	18€
Soupe à l'oignon gratinée et tartine de Beaufort <i>Onion soup au gratin and Beaufort cheese toast</i>	18€
Velouté du moment <i>Soup of the day</i>	16€
Cookie à partager <i>Cookie to share</i>	22€
Buffet de desserts <i>Desserts buffet</i>	19€



Scannez pour les informations
concernant les allergènes.
Scan for allergen information.

