



LE GRAND AIGLE

HOTEL & SPA - SERRE CHEVALIER

Bar

DU GRAND AIGLE

Profitez d'un instant de bien-être dans notre bar du Grand Aigle. Sentez-vous comme à la maison, au coin du feu, avec la boisson de votre choix.

Feel like home in our cosy bar.



Tapas

à partager

TAPAS TO SHARE

18h - 21h30
6pm - 9.30pm

POUR 2 PERSONNES

Planche Alpine Assortiment de charcuteries et de fromages Alpine platter A selection of local charcuteries and cheeses	16.00 €
Terrine des Hautes Alpes Local Porc Paté	12.00 €
Planche la Trempe Assortiment de légumes crus et trilogie de sauces Vegetarian Platter Raw Vegetables with three dippings	16.00 €
Camembert rôti Roasted Camembert cheese	14.00 €
Guillotine de saucisson Saucisson des Hautes Alpes, nature ou noisette Local Saucisson Saucisson from the Hautes Alpes, plain or with nuts	10.00 €
Tempura de légumes Accompagnés d'un caramel de soja Vegetables tempura Served with soja caramel	14.00 €

Vins Champagnes

A U V E R R E W I N E & C H A M P A G N E B Y T H E G L A S S

12 cl

BLANC

Vins du Languedoc-Roussillon

2017 - Chardonnay, Ecoterra 6.00 €

2016 - Viognier, Le Versant 7.00 €

Vin du Sud-Ouest

2018 - L'Élixir, IGP Gascogne 7.00 €

Vin d'Italie

2016 - Pinot Grigio, Terre Di Verona 7.00 €

ROUGE

Vin de Bordeaux

2014 - Côtes de bourg, Château de Barbe 8.00 €

Vin de la Vallée du Rhône

2017 - Côte du Rhône, Les 3 Garçons 6.00 €

Vin d'Italie

2016 - Vistamonte, Piemonte Doc Barbera 7.00 €

ROSÉ

Provence

Rosé des Alpilles 7.00 €

CHAMPAGNES

Coupe de champagne Lanson Brut 10.00 €

Coupe de champagne Lanson Rosé 12.00 €

Champagnes

B O U T E I L L E B O T T L E

75 cl

Louis Roederer « Cristal » 2009 270.00 €

Deutz Brut 90.00 €

Lanson Black Label Brut 60.00 €

Lanson Rosé Label 75.00 €

1.50 L

Lanson Extra Age Brut, Magnum 190.00 €

Softs

SOFT DRINKS

Coca-Cola Classic, Zéro ou Light	33 cl	4.00 €
Orangina	25 cl	4.00 €
Sprite	33 cl	4.00 €
Lipton Ice Tea	33 cl	4.00 €
Schweppes Tonic ou Agrumes	33 cl	4.00 €
San Bitter	10 cl	3.00 €
Perrier	33 cl	4.00 €
Jus de fruits	20 cl	5.00 €
Pomme, Orange, Pamplemousse, Tomate, Abricot, Fraise, Ananas		
Jus de fruits pressés	25 cl	6.00 €
Orange ou Citron		
Sirop à l'eau	25 cl	2.50 €
Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Orange, Cassis, Orgeat, Cerise, Pêche, Pomme		
Diabolo Sirop	25 cl	4.00 €
Redbull	25 cl	5.00 €
Schweppes Ginger Beer	20 cl	4.00 €
Supplément sirop		1.00 €

LEMONAID⁺ ChariTea[•]



Limonades et thés glacés à partir d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable. 5 centimes d'euros sont reversés à une fondation à chaque bouteille vendue.

	33 cl	
Lemonaid Fruit de la Passion		5.00 €
- Limonade exotique au fruit de la passion avec un soupçon de mangue et de citron vert		
Lemonaid Orange Sanguine		5.00 €
- Limonade à l'orange sanguine avec des notes de pamplemousse, orange, citron et cerise		
Lemonaid Ginger		5.00 €
- Limonade stimulante au pur jus de gingembre et de citron		
Lemonaid Citron Vert		5.00 €
- Limonade au pur jus de citron vert		
ChariTea Mate		5.00 €
- Infusion pétillante de mate à l'orange et au citron stimulant naturel		
ChariTea Red		5.00 €
- Infusion de Rooibos au fruit de la passion		
ChariTea Green		5.00 €
- Thé vert infusé au gingembre et au citron		
ChariTea Black		5.00 €
- Thé noir infusé au citron		

Apéritifs

APETIZERS

Pastis 51	3 cl	3.50 €
Ricard	3 cl	3.50 €
Martini Rosso, Blanc, Dry, Rossato	6 cl	4.00 €
Suze	6 cl	4.00 €
Campari	6 cl	4.00 €
Porto	6 cl	4.00 €
Apérol	6 cl	4.00 €
Picon	6 cl	4.00 €
Noilly Prat	6 cl	4.00 €
Vin blanc - crème	12 cl	5.00 €
Crème de cassis, pêche, mûre		
Champagne - crème	12 cl	12.00 €
Crème de cassis, pêche, mûre		

Bières

BEERS

	25 cl	50 cl
PRESSION DRAFT		
Heineken - Blonde	4.00 €	7.00 €
BOUTEILLE BOTTLE		
Lefte - Blonde	33 cl	5.00 €
Hoegaarden - Blanche	33 cl	6.00 €
Corona - Blonde aromatisée	33 cl	7.00 €
« Le Vieux Barbu » - Blonde Locale BIO	33 cl	7.00 €
Foncée, avec du corps, dont le mélange d'épices équilibré et le miel des Hautes Alpes rappellent les arômes gourmands du pain d'épices		
« Moustache » - Ambrée locale BIO	25 cl	6.00 €
Bière ambrée au houblon anglais bien présent		
« La Griffue » - Brune locale BIO	25 cl	6.00 €
Bière brune type belge, très malteuse et aux arômes de caramel et de chocolat		
« La Minette » - Blanche locale BIO	25 cl	6.00 €
Bière blanche au malt de blé, houblon présent aux arômes de fruits exotiques		

DÉGUSTATION	20.00 €
LOCALE EN DUO	
2 bières des Hautes Alpes + 1 saucisson des Hautes Alpes	

Rhums

RHUMS

4 cl

Havana 3 ans	6.00 €
Havana 7 ans	8.00 €
Havana Club Anejo Especial	7.00 €
Don Papa	9.50 €
Zacapa 23	12.00 €
Rhum Plantation	16.00 €
Cachaça	6.00 €

Whiskies & Bourbons

WHISKIES & BOURBONS

4 cl

JB Rare	5.50 €
William Lawson	5.50 €
Jameson	6.00 €
Jack Daniel's	7.00 €
Four Roses	6.00 €
Aberlour 10 ans	7.00 €
Chivas 12 ans	8.00 €
Glenfiddich 12 ans	8.00 €
Oban 14 ans	12.00 €
Lagavulin 16 ans	14.00 €
Kirin Whisky Fuji Sanroku	12.00 €

Vodkas, Gins & Tequila

VODKAS, GINS & TÉQUILA

4 cl

Vodka - Smirnoff	6.00 €
Vodka - Absolute	8.00 €
Vodka - Belvedere	12.00 €
Gin - Gordon's	6.00 €
Gin - Bombay Sapphire	8.00 €
Gin - Hendrick's	12.00 €
Gin - Tanqueray Ten	12.00 €
Tequila - Sauza Blanco	6.00 €
Supplément soda	+ 2.00 €

Digestifs

DIGESTIVES

4 cl

Génépi du Père Bouchet	6.00 €
Chartreuse Verte	9.00 €
Eau de vie	8.00 €
Poire Williams, Mirabelle, Framboise	
Calvados Christian Drouin	6.00 €
Cognac, Camus Ile de Ré, Fine Island	9.00 €
Cognac, Camus Ile de Ré, double Matured	12.00 €
Cognac, Camus XO intensely aromatic	20.00 €
Armagnac Janneau 12 ans double distilled	14.00 €

Liqueurs

LIQUORS

4 cl

Bailey 's	6.00 €
Get 27	6.00 €
Get 31	7.00 €
Manzana	6.00 €
Amaretto	5.00 €
Cointreau	6.00 €
Grand Marnier	6.00 €
Kalhua	7.00 €
Limoncello	6.00 €
Curaçao Marie Brizard	6.00 €
Saint Germain	9.00 €
Liqueur de Marasquin	6.00 €

Mountain Spirit Fabrik

Liqueur de Verveine	9.00 €
Liqueur des bois	9.00 €
L'O des glaciers	9.00 €
L'Elixir de Vauban	9.00 €
Liqueur de Mélèze	9.00 €
Liqueur Brian'thym	9.00 €
Liqueur d'Hysope	9.00 €
Génépi	8.00 €
Limoncello	7.00 €

Faur

WATER

	50 cl	1 L
Évian	3.50 €	6.00 €
San Pellegrino	3.50 €	6.00 €
Badoit	3.50 €	6.00 €

Boissons chaudes

HOT DRINKS

	4 cl
Expresso ou Décaféiné	2.50 €
Double Expresso	4.50 €
Café Noisette	3.00 €
Grand Crème	4.50 €
Capuccino	5.00 €
Café Viennois	5.00 €
Chocolat Chaud « Jeanne Antoinette »	5.50 €
Chocolat Viennois	6.00 €
Irish coffee	10.00 €
Bailey's Coffee	10.00 €
Vin Chaud	8.00 €
Thé - Infusion Kusmi tea	4.00 €
Consulter notre sélection au bar	
Le Rituel du thé	8.00 €
Fleur de thé de la Maison Folliet jasmin ou mangue ananas	

Cocktails sans alcool

ALCOHOL FREE COCKTAILS

Douceur-erotique 8.00 €

Fruit de la passion, jus de cranberry, jus d'ananas, sirop de pêche, ginger beer
Passion fruit, cranberries juice, pineapple juice, peach, ginger beer

Les délices de Louzou 8.00 €

Menthe fraîche, purée de framboises, jus d'ananas, jus de fraise, limonade
Fresh mint, lime, cranberry juice, perrier

Cocktails création

ORIGINAL COCKTAILS WITH ALCOHOL

Le Prestige

16.00 €

Calvados, Cointreau, Bitter chocolat, confiture d'orange, caviar de vanille, blanc d'œuf

Calvados, Cointreau, chocolate Bitter, orange jam, vanilla caviar, egg white

Les Aventures DU GRAND AIGLE

14.00 €

Rhum blanc, jus d'ananas, menthe fraîche, citron vert, crème de pêche, bitter chocolat

Rhum, pineapple juice, mint, lime, peach cream, bitter chocolate

L'Apogée DU GRAND AIGLE

14.00 €

Menthe fraîche, citron vert, jus cranberry, liqueur des bois, purée de framboise, Vodka

Mint, lime, cranberry juice, red berries liquor, raspberry puree, Vodka

The Green Basil

14.00 €

Basilic, citron vert, Cointreau, Téquila, bitter chocolat, sirop d'agave, blanc d'œuf

Basil, lime, Cointreau, bitter chocolate, agave sirup, egg white

L'Aurore

15.00 €

Whisky Lagavulin 16ans, Saint-Germain, sirop de pomme, blanc d'œuf

Lagavulin Whisky 16y, Saint-Germain, apple sirup, egg white

South Flash Cucumber

14.00 €

Concombre pilé, citron vert, cordial lemongrass & ginger, gin Bombay Sapphire, blanc d'œuf

Fresh cucumber, lime, cordial lemongrass & ginger, Bombay Sapphire gin, egg white

Suggestion du jour

13.00 €

Selon l'humeur de notre barman, dégustez une création originale
Depending on the barman mood, enjoy a unique cocktail

“

Vous êtes amateurs des grands classiques ? 13.00 €

Demandez à notre Barman votre cocktail préféré, il se fera un plaisir de vous le réaliser

You are more likely a classic lover?

Ask our bartender your favourite drink,

it will be a pleasure to make you feel like home.

”

Snack

12h - 18h
12am - 6pm

POUR COMMENCER STARTERS

Soupe du jour 8.00 €
Soup of the day

PLANCHES DE DÉGUSTATION TASTING PLATES

Guillotine de saucisson des Hautes Alpes 10.00 €
Saucisson à découper
Saucisson « guillotine » from the Hautes Alpes
Saucisson to slice yourself

Planche Alpine (pour 2 personnes) 16.00 €
Assortiment de charcuteries et de fromages
Alpine platter (for 2 persons)
A selection of local charcuteries and cheeses

Planche la Trempette 16.00 €
Assortiment de légumes crus et trilogie de sauces
Vegetarian Platter
Raw Vegetables with three dippings

Terrine des Hautes Alpes 12.00 €
Local Porc Paté

SANDWICHS TOASTÉS TOASTED SANDWICH

Club Sandwich au poulet & frites fraîches 16.00 €
Salade, poulet, fromage, œuf, pain sans gluten
sur demande
Chicken Club Sandwich with French fries
Green Salad, chicken, cheese, egg, gluten free bread
on request

« Black Angus » Cheese Burger & frites fraîches 18.00 €
« Black Angus » Cheese Burger with French fries

Snack

12h - 18h
12am - 6pm

NOS PLATS MAIN COURSES

- Pâtes du jour selon l'humeur du Chef** 12.00 €
(Sans gluten sur demande)
Pasta of the day made by our Chef
Green Salad, chicken, cheese, gluten free on request
- Fish & Chips** 16.00 €
Fish & Chips
- Tartiflette** 16.00 €
« Tartiflette »
Fench cheese and potatoes with diced bacon
- Gratin de ravioles du Dauphiné et salade verte** 16.00 €
Gratin cheese raviole from the Dauphiné
Dauphiné small cheese ravione Gratin, served with green salad
- Salade de chèvre chaud** 14.00 €
Salade, tomate, jambon cru, toast de chèvre et miel
Goat Cheese Salad
Salad, tomato, dry cured ham, goat cheese, honey

DESSERTS DESSERTS

- Dessert du jour** 8.00 €
Homemade Dessert of the Day
- Coupe glacée Montagne** 8.00 €
Glace vanille, myrtilles, liqueur des bois et chantilly
Vanilla ice cream, blueberries, whipped cream and fruits liquor
- Coupe glacée Génépi** 7.00 €
Glace au génépi, liqueur de Génépi
Genepi liquor ice cream and Génépi liquor

NOS GAUFRES WAFFLES

Nutella - Sucre - Confiture - Chantilly

- Avec une boisson chaude** 8.00 €
With a hot drink
- Seule** 5.00 €
Plain