

**LE
ROY
BAR**

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 €
-----------------------------	------

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	11 €
Gluten free	

Prix nets en euros, taxes et service inclus | Net prices in euros, taxes and service included L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération | Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation

LES COCKTAILS SIGNATURES

SIGNATURE COCKTAILS

24 €

Altra Italia | 200 ml

Campari, jus d'orange, mousse de céleri

Campari, orange juice, espuma de celery

Perles des Alpes | 175 ml

Gin, Noilly pratt, caviar de chartreuse

Gin, Noilly pratt, chartreuse caviar

Tommy's de la Montagne | 175 ml

Tequila, citron vert, miel de betterave dorée

Tequila, lime, golden beetroot honey

Fumée des Cimes | 150 ml

Bourbon, thé Oolong, Italicus, whisky tourbé

Bourbon, Oolong tea, Italicus, peated whisky

Tepache | 225 ml

Vodka, thé à l'ananas, Sûpāsawā, champagne

Vodka, pineapple tea, Sûpāsawā, champagne

Les Hauts Agrumes | 225 ml

Mezcal vida, gingembre, Suze, Schweppes pomelo

Mezcal vida, ginger, Suze, Schweppes pomelo

Fleur de Glacier | 175 ml

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

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

Verveine Glacée | 175 ml

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

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

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 girofle
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

19 €

Aperol Spritz | 175 ml

Aperol, prosecco, Perrier

Campari Spritz | 175 ml

Campari, prosecco, Perrier

Hugo Spritz | 175 ml

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

LES MOCKTAILS SIGNATURES

SIGNATURE MOCKTAILS

20 €

Eau détox | 200 ml

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

00% Spritz | 200 ml

Martini Floreale, Martini vibrante
Martini Floreale, Martini vibrante

00% Amaretto Sour | 175 ml

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

No Paloma | 175 ml

Fluère fumé, miel, Schweppes pomelo
Smoked Fluère, honey, Schweppes pomelo

Forest | 200 ml

Everleaf forest & Schweppes ginger ale
Everleaf forest & Schweppes ginger ale

Moutain | 200 ml

Everleaf forest & Schweppes hibiscus
Everleaf forest & Schweppes hibiscus

Marine | 200 ml

Everleaf forest & Schweppes tonic
Everleaf forest & Schweppes tonic

SPIRITUEUX SANS ALCOOL | 4CL

NON ALCOHOLIC SPIRITS

12 €

Martini Vibrante

Bitter sans alcool, servi avec tonic

Non Alcoholic Bitters, served with tonic

Martini Floreale

Bitter floral sans alcool léger et fruité, servi avec tonic

Light and fruity non-alcoholic floral bitter, served with tonic

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 €

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	5 €
<i>Extra mixer</i>	

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 €

Prix nets en euros, taxes et service inclus | *Net prices in euros, taxes and service included* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération | *Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation*

WHISKY | 4CL

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

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 €
Altos	16 €

GIN | 4CL

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

COGNAC | 4CL

Martell VSOP	28 €
Hennessy XO	88 €

ARMAGNAC | 4CL

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

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 €

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

Orange, lemon, grapefruit

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 & INFUSIONS PALAIS DES THÉS

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

Herboriste 46
Détox Scandinave

LAITS VÉGÉTAUX

Avoine, soja ou coco

TEA TIME DU FITZ ROY

Tous les jours de 15h30 à 18h00 | 26 €
Every day from 3:30pm to 6:00pm | €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	16 / 30€
<i>Billième snails with garlic parsley butter, 6 or 12 pieces</i>	
Huître n°3 Fines de Claire par 3 ou par 6	10 / 19€
<i>Fines de Claire No. 3 oysters, 3 or 6 pieces</i>	
Caviar Osciètre de chez Kaviari 30 g ou 50 g	110 / 180€
<i>Kaviari Osciètre caviar 30 g or 50 g</i>	
Foccacia moelleuse à la burrata, mortadelle et pistache	21€
<i>Soft focaccia with burrata, mortadella and pistachio</i>	
Foccacia moelleuse aux légumes grillés	18€
<i>Soft focaccia with grilled vegetables</i>	
Soupe à l'oignon traditionnelle	18€
<i>Traditional french onion soup</i>	
Potage ou velouté du moment, petit topping de saison	16€
<i>Soup or velouté of the day with seasonal garnish</i>	
Cookie à partager	22€
<i>Cookie to share</i>	
Buffet de desserts	19€
<i>Desserts buffet</i>	



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

