



Le Samoyède
la taverne
Café-Bistrot

Place de l'Office du Tourisme - 74110 MORZINE
Tél. +33 (0)4.50.79.00.79 - info@hotel-lesamoyede.com

SNACKING

SERVI DE 12H00 à 21H00

SAUCISSON ENTIER A PARTAGER	6.50
L'ARDOISE DE CHARCUTERIE	11.00
L'ARDOISE DE FROMAGES	11.00
L'ARDOISE MIXTE	11.00
CAKES MAISON AVEC CHANTILLY	4.00

TOUS LES PLATS DE NOTRE CARTE SONT ELABORES
SUR PLACE DANS NOS CUISINES SELON NOS RECETTES,
A PARTIR DE PRODUITS DE QUALITE

VINS & BULLES

Nous vous invitons à consulter
LA CAVE - La Carte avec plus de 200 références

LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS
SONT A VOTRE DISPOSITION AU BAR

SOMMAIRE

EAUX, SOFT, JUS DE FRUITS	4
BIERES	5
COCKTAILS & MOCKTAILS (COCKTAILS SANS ALCOOL)	6
APERITIFS VINS & BULLES	8
ALCOOL & SPIRITUEUX	9
THE, CAFE, CHOCOLAT, VIN CHAUDS & GROGS	12
LE PETIT DEJEUNER	15
PETITES ENVIES	15
A MIDI... TOUT SIMPLEMENT	16
LES GOURMANDISES	17

SOFT, SODAS & JUS

EAUX & SOFTS

EVIAN / BADOIT (50 cl)	3.80
EVIAN / BADOIT (100 cl)	4.60
¼ EVIAN	3.10
ICE TEA PÊCHE	3.50
VERRE DE LAIT FROID	2.20
MILK SHAKE	5.00

SODAS & TONICS

COCA - COCA ZERO	
COCA LIGHT	
ORANGINA - PERRIER	3.50
SCHWEPPE	
Nature / Agrumes / Lemon	3.50
RED BULL	4.80
LE VERRE DE LIMONADE	2.60

JUS, SIROPS & DIABOLOS

JUS

Tomate / Orange / Pamplemousse / Fruits rouges Ananas / Abricot / Ace / Pomme	3.50
--	------

JUS FRAIS

Citron Pressés / Orange Pressées	4.80
----------------------------------	------

SIROP A L'EAU

Citron, fraise, grenadine, menthe, orgeat, framboise, banane, kiwi, cerise, cassis, pêche	2.30
--	------

SIROP A L'EAU POUR LES PETITS

1.30

DIABOLOS

Diabolo	2.90
Diabolo pour les Petits	1.50

BIERES

BIERE A LA PRESSION

	<u>25 CL</u>	<u>50 CL</u>
1664	3.40	6.60
GRIMBERGEN BLONDE	4.10	8.00
GRIMBERGEN ROUGE (en hiver uniquement)	4.60	9.00
GRIMBERGEN BLANCHE (en été uniquement)	4.10	8.00

BIERE BOUTEILLE & CIDRES

	<u>25 CL</u>	<u>33 CL</u>
BIERE DU MONT BLANC Blanche 4,7°		7.60
BIERE DU LEMAN Blonde 5,5°		6.10
1172 - IPA - Blonde, Artisanale - Les Gets 6,8°		7.60
1172 - Pale Ale - Blonde, Artisanale - Les Gets 5,7°		6.40
HEINEKEN 5°		4.10
HOEGAARDEN BLANCHE 4,9°		4.60
TIGRE BOCK 5,2° (27,5 cl)	4.20	
CHIMAY BLEU 9°		7.00
DESPERADOS 5,9°		6.10
KRONENBOURG (sans alcool) 0,9°	3.40	
ABBAYE DE LEFFE 6,6°		5.50
DELIRIUM BLONDE 8,5°		7.00
KRIEK LINDEMANS (cerise)3,5°	5.40	
SKOLL 6°		6.30
MAGNERS CIDER 4,5° (56,8 cl)		8.00
CIDRE DOUX, BRUT	3.50	

COCKTAILS DU BRASSEUR

CERVOISE : Vin Blanc, citron, 1664	3.70	7.20
PICON BIERE : Picon (2cl), 1664	4.50	8.80

COCKTAILS

MOCKTAILS COCKTAILS SANS ALCOOL

MASHKA Jus de pomme, jus d'ananas, jus de fraise, menthe, Citron (25 cl)	5.50
MISHKA Jus d'ACE, Citron Vert, limonade, Sirop de framboise (25 cl)	5.50
VIRGIN MOJITO Citron vert, menthe Fraiche, Soda, Cassonade (25 cl)	5.50

SHORT DRINKS SHOOTERS

DAÏQUIRI Rhum, Jus de Citron, sucre de Canne (7 cl)	8.80
MARGARITA Jus de citron, Cointreau, Tequila (7 cl)	8.80
CAÏPIRINA Citron vert, sucre brun, Cachaça (5 cl)	8.80
BLUE LAGOON Vodka, Curaçao bleu, Jus de citron (7 cl)	8.80
DRY MARTINI Martini Dry, Gin (7 cl)	8.80
PINK LADY Gin, Jus de Citron, Grenadine (7 cl)	8.80
COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, Cranberry, citron vert (8 cl)	8.80

AFTER DINNER

ALEXANDER Cognac, Crème de Cacao, Crème Fraîche (7 cl)	8.80
BLACK RUSSIAN Vodka, liqueur de Café (7 cl)	8.80
GOD MOTHER Vodka, Amaretto (7 cl)	8.80
IRISH COFFEE Whisky Irlandais, café, crème (7 cl)	8.80

COCKTAILS AU CHAMPAGNE

MORZINETTE Crème de fraise des bois, martini rosé, Champagne (10 cl)	9.10
LE 19*38 Pamplemousse, mandarine impériale, Champagne (10 cl)	9.10
CHAMPAGNE COCKTAIL Cognac, Champagne (10 cl)	9.10
BELLINI Pêche Champagne (10 cl)	8.80

LONG DRINKS

MOJITO Havana Club, Cassonade, Menthe Fraiche, Soda (12 cl)	8.80
PIÑA COLADA Rhum Blanc, Noix de Coco, Jus d'Ananas (12 cl)	8.80
MAÏ-TAÏ Rhum Blanc, Rhum Brun, Cointreau, Sucre de Canne, Sirop d'Orgeat, Citron Vert (14 cl)	10.70
AMERICANO Martini Rouge, Campari, Soda (12 cl)	8.80
PLANTEUR Jus d'Ananas, jus d'Orange pressé, Rhum Blanc et Brun, Angostura Bitter (12 cl)	9.00
ROYALE MARTINI Martini Blanc, Prosecco, Citron vert (12 cl)	7.50
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Eau gazeuse (12 cl)	7.50
TEQUILA SUNRISE Tequila, jus d'orange, grenadine (13 cl)	8.80
GIN FIZZ Jus de citron, gin, soda, sucre de canne (11 cl)	9.00
LONG ISLAND ICE TEA Vodka, Gin, Rhum blanc, Cointreau, Tequila, jus de citron, coca (10,5 cl)	10.70
SEX ON THE BEACH Vodka, pêche, chambord, ananas, cranberry (16 cl)	8.80
MRS HENDRICKS Gin Hendricks, Saint germain, sirop de concombre, jus de citron vert, poivre noir, concombre (9 cl)	13.20

APERITIFS

ANISES, AMERS

RICARD - PASTIS 51 (4 cl)	3.70
SUZE (5 cl)	3.70

VERMOUTHS & PORTOS

MARTINI DRY / MARTINI BLANC / MARTINI ROUGE (5 cl)	3.60
CAMPARI (5 cl)	3.60
NOILLY PRAT DRY (5 cl)	3.60
PORTO ROUGE / PORTO BLANC (8 cl)	4.50

AVEC OU SANS BULLES

CHAMPAGNE JACQUARD BRUT, la coupe (10 cl)	8.30
AYSA DOMAINE BELLUARD, la coupe (10 cl)	5.70
KIR ROYAL (10 cl)	8.50
KIR Cassis / Mûre / Framboise / Pêche / Myrtille (10 cl)	3.80
KIR PETILLANT (Ayse) (10 cl)	5.90
BITTER SAN PELLEGRINO	3.40

NOUS VOUS INVITONS A CONSULTER **LA CAVE**
La carte avec plus de 200 références

ALCOOL & SPIRITUEUX

GIN

BOMBAY SAPHYRE	Angleterre	8.00
HENDRICKS	Ecosse	10.50
TANQUERAY	Angleterre	8.00
AVIATION	Etats-Unis	10.50
GORDON	Angleterre	6.20

VODKA, TEQUILA, JÄGERMEISTER

ZUBROWZKA	Pologne	8.00
ERISTOFF	Georgie	6.20
GREY GOOSE	France	11.00
TEQUILA	Mexique	6.50
JÄGERMEISTER (4cl)	Allemagne	6.50
JÄGERBOMB (avec Red Bull)	Allemagne	8.50

ALCOOLS 4CL
ACCOMPAGNEMENT EAUX, SODAS, JUS DE FRUITS 0,20€
PRIX NET EN EUROS

ALCOOL & SPIRITUEUX

WHISKY

CHIVAS REGAL 12 ans d'âge	Ecosse	10.50
CHIVAS REGAL 18 ans d'âge	Ecosse	14.50
BALLANTINE'S	Ecosse	6.20
BALLANTINE'S PURE MALT 12 ans	Ecosse	7.50
JAMESON	Irlande	8.00
JACK DANIEL'S	Tennessee	8.00
ABERLOUR 10 ans d'âge	Ecosse	8.00
ABERLOUR 18 ans d'âge	Ecosse	18.50
WILLIAM LAWSON	Ecosse	6.20
KNOCKANDO	Ecosse	11.00
KNOCKANDO 12 ans d'âge	Ecosse	12.00
J&B	Ecosse	6.50
FOUR ROSES	Kentucky	7.00
JOHNNIE WALKER Black Label	Ecosse	7.00
JOHNNIE WALKER Red Label	Ecosse	8.00
CARDHU 12 ans d'âge	Ecosse	12.00

RHUM, MALIBU & CACHACA

ZACAPA Gran Reserva	Guatemala	13.00
DIPLOMATICO Reserva Exclusiva	Venezuela	12.00
TROIS RIVIERES	Martinique	6.50
SAINT JAMES Blanc & Brun	Martinique	8.00
BACARDI	Cuba	6.50
HAVANA CLUB	Cuba	6.50
MALIBU	Barbade	6.20
CACHACA	Brésil	6.50

ALCOOLS 4CL

ACCOMPAGNEMENT EAUX, SODAS, JUS DE FRUITS 0,20€

PRIX NET EN EUROS

COGNAC, CALVADOS & ARMAGNAC

COGNAC COURVOISIER VSOP	10.00
COGNAC HENESSY VS	11.00
COGNAC Rémy Martin XO	25.00
COGNAC Rémy Martin VSOP	12.00
CALVADOS Château Dubreuil	8.00
GRAND ARMAGNAC Delaitre 10 ans d'âge	6.50
GRAND MARNIER	8.00
GRAND MARNIER « Cuvée Louis Alexandre »	12.00
CHARTREUSE VERTE	9.00
CHARTREUSE JAUNE	9.00
GRANDE CHARTREUSE Liqueur du 9e Centenaire	11.00
CHARTREUSE VEP	24.00

DIGESTIFS

EAUX DE VIE DE FRUITS	9.00		
Poire - Kirch - Gentiane - Mirabelle - Framboise - Vieille Prune			
AMARETTO	8.00	LIMONCELLO	6.20
MARIE BRIZARD	6.50	GENEPI	8.00
FERNET BRANCA	6.50	COINTREAU	6.50
GET 27, GET 31	6.50	BAILEY'S	6.50
MANZANA	6.20		

ALCOOLS 4CL
ACCOMPAGNEMENT EAUX, SODAS, JUS DE FRUITS 0,20€
PRIX NET EN EUROS

THE, CAFE, CHOCOLAT, VIN CHAUD, GROGS

CAFE

EXPRESSO			1.70
DECAFEINE	1.70	AU LAIT/CREME	+ 0.20
GRAND CAFE (double espresso)			3.10
GRAND CAFE AU LAIT/CREME			3.30
CAPUCCINO (Mousse de Lait)			3.40
CAFE LATTE MACCHIATTO (nature ou caramel)			3.20
GRAND CAFE VIENNOIS (Chantilly)			3.40
CAFE FRAPPE			5.00

A BASE DE LAIT

	PETITETASSE	GRANDETASSE
CHOCOLAT MAISON	3.20	3.90
CHOCOLAT VIENNOIS		4.10
GREEN CHAUD 2cl (Chocolat Chartreuse)		7.40
CHOCOLAT RHUM 2cl		7.00
VERRE DE LAIT CHAUD	2.20	

VIN CHAUD & GROG

VIN CHAUD (uniquement en hiver)	3.50	6.30
GROG AU RHUM	4.50	6.00

THES NOIRS 3.30

CEYLAN O.P

Le juste équilibre d'un assemblage de jardins de Ceylan, révélant un goût affirmé, aromatique et onctueux.

LAPSANG SOUCHONG

Thé de Chine fumé à l'épicéa qui se déguste à tout moment de la journée et accompagne idéalement les pauses salées.

JARDIN DE DARJEELING

L'alliance parfaite de différents jardins de Darjeeling, révélant un thé raffiné et équilibré.

THES NOIRS AROMATISES 3.30

GRAND EARL GREY

Les arômes de Bergamote s'épanouissent sur la base d'un thé noir de Ceylan. Parfait accompagnement des pauses gourmandes.

FRUITS ROUGES

Célébrant la saveur des fruits rouges, ce thé noir est un plaisir sucré et gourmand.

THES VERTS 3.30

THE VERT SENCHA

Un thé vert de Chine au goût franc et végétal. Il accompagne agréablement les déjeuners.

THES VERTS AROMATISES 3.30

AU TEMPS DES TSARINES

Une alliance d'agrumes relevée d'écorces d'orange pour un thé vert original et rafraichissant.

THE VERT A LA MENTHE

Un thé à l'orientale extrêmement désaltérant dont l'infusion relève toute la saveur de la menthe.

THE VERT JASMIN

Thé de Chine traditionnel au délicieux parfum de jasmin.

ROOIBOS 3.30

ROOÏBOS AUX EPICES

Le Rooïbos d'Afrique du Sud s'associe aux écorces d'Orange, morceaux de gingembre, d'amande et de cannelle pour une saveur hors du commun.

TISANES CLASSIQUES

3.30

TILLEUL BIO

Une belle récolte aux notes fleuries et miel.

VERVEINE BIO

Un grand classique désaltérant aux notes citronnées.

MENTHE POIVREE BIO

Tisane aux notes intenses et rafraichissantes.

VERVEINE MENTHE POIVREE BIO APAISANTE

Alliance traditionnelle de plante pour le plaisir des sens

TILLEUL MENTHE BIO

TISANES RECETTES EXCLUSIVES

3.30

TISANE DES COMPTOIRS - Relaxante

Une tisane fraîche et végétale composée de tilleul, verveine, citronnelle, menthe poivrée et fleur d'oranger.

SECRET D'EQUILIBRE - Digestive

Une tisane douce et anisée aux graines de fenouil, à la réglisse, la badiane et une pointe de verveine.

JARDIN CLOS - Drainante

Une tisane zestée et épicée, mariant citronnelle, gingembre, maté, écorces de citron et thym.

RÊVES ENFANTINS - Fruitée

Une tisane gourmande et acidulée mêlant morceaux de pommes, fleur d'hibiscus, cynorrhodon, réglisse et arômes fruits rouges.

PETIT DEJEUNER

PETIT DEJEUNER COMPLET	8.60
Boisson chaude au choix, pain, beurre, confiture, croissant, Jus d'orange ou de pomme / <i>Choice of / hot drink, bread, butter, jam, croissant, orange or apple Juice</i>	
TARTINES Pain, Beurre, Confiture / <i>Slice of Bread, Butter & Jam</i>	3.00
VIENNOISERIES	1.20

PETITES ENVIES

SERVI DE 12H00 A 17H00

CROÛTE AU FROMAGE «TAVERNE»	
Tranche de pain de Campagne, fromage, jambon, champignons, ail crème <i>Slice of country bread, cheese, ham, mushrooms, garlic, cream</i>	8.80
BRUSCHETTA NAPOLITAINE Salade	
Tomate, jambon, mozzarella, basilic / <i>Tomato, ham, Mozzarella, basil</i>	9.20
BRUSCHETTA VEGETARIENNE Salade	
Légumes confits, thym, mozzarella / <i>Vegetables, Thyme, Mozzarella</i>	9.10
BRUSCHETTA NORDIQUE Salade	
Saumon fumé, tomate, oignon, crème, mozzarella <i>Smoked salmon, tomato, onions, cream, Mozzarella</i>	10.50
CROQUE MONSIEUR Salade	7.20
SANDWICHES	
Jambon blanc ou Fromage, Salade / <i>Ham or cheese, salad</i>	4.80
Jambon fumé ou saucisson / <i>Smoked ham or Local dried sausage</i>	5.10
Jambon-fromage / <i>Ham, Cheese</i>	6.10

TOUS LES PLATS DE NOTRE CARTE SONT ELABORES SUR PLACE DANS NOS CUISINES
SELON NOS RECETTES, A PARTIR DE PRODUITS DE QUALITE

A MIDI... TOUT SIMPLEMENT

SERVI DE 12H00 A 17H00

ENTREES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET SON CHUTNEY <i>Homemade Duck Foie Gras served with its Chutney</i>	16.00
POTAGE DU JOUR <i>Soup of the Day</i>	7.50
SALADE COMPOSEE <i>Mixed Salad</i> Tomates, Œufs, Maïs, Croûtons, Jambon, Fromage <i>Tomatoes, Egg, Corn, Ham, Cheese</i>	
LA PETITE / <i>Starter</i>	8.00
LA GRANDE / <i>Main Course</i>	14.00

PLATS

ENTRECÔTE POËLEE (250 gr), Pommes Frites Maison, beurre Marchand de vin, Salade <i>Entrecote steak (250 gr), homemade French Fries, Salad</i>	22.00
TAGLIATELLES A LA BOLOGNAISE <i>Tagliatelles with Bolognese</i>	12.00
QUENELLE DE BROCHET MAISON, SAUCE HOMARDINE ET RIZ PILAFF <i>Homemade Pike Quenelle, Lobster sauce, Pilaf Rice</i>	19.50
SUPRÊME DE CANETTE RÔTI AU SESAME, WOK DE LEGUMES TERIYAKI <i>Rosted Duckling breast fillet with Sesame, Crisp Vegetables with teriyaki Sauce</i>	19.50

LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS
SONT A VOTRE DISPOSITION AU BAR

LES GOURMANDISES

PÂTISSERIE MAISON

CAKE MAISON

Banane, Chocolat ou Orange
avec Chantilly 4.00

DESSERT DU JOUR

Voir ardoise 5.00

GLACES & SORBETS

1 BOULE 2.00

2 BOULES 3.80

3 BOULES 5.60

GLACE

VANILLE / CHOCOLAT / PISTACHE

SMARTIES / RHUM-RAISIN / CAFE

MENTHE-CHOCOLAT / CARAMEL

SORBETS

BANANE / POIRE / FRAISE

CITRON / PAMPLEMOUSSE

MANGUE / FRAMBOISE

NOIX DE COCO

SORBET ARROSE

FRAMBOISE / MYRTILLE 7.90

MILK SHAKE Parfum au choix 5.00

COUPES GLACEES

PÊCHE MELBA Glace vanille,
Pêches, Gelée de Groseille,
Chantilly, Amandes effilées 7.40

DAME BLANCHE Glace Vanille,
sauce Chocolat, Chantilly,
Amandes 7.40

POIRE BELLE HELENE Glace vanille,
Poire, sauce Chocolat, Chantilly,
Amandes 7.40

COUPE MONT BLANC
Glace vanille, crème de marron,
chantilly, pignons 7.40

CAFE
ou CHOCOLAT LIEGEOIS 7.40

COUPE SMIRNOFF Sorbet Citron,
Vodka, Pruneaux, Chantilly 8.20

CEPE DE NYON Meringue,
glace Vanille, sauce Chocolat,
Chantilly 7.40

BANANA SPLIT Glace vanille,
Chocolat, Fraise, Banane, sauce
Chocolat, Chantilly, Amandes
effilées 8.20

