

Bienvenue au Bar du Grand Cœur !

Méribel a été créée en 1938 par un colonel de Sa Gracieuse Majesté britannique, Sir Peter Lindsay. Allié pour la circonstance à deux architectes de renom Christian Durupt et Paul Grillo.

Ils construiront par tranches successives des habitations s'adaptant parfaitement au site et à l'architecture des hameaux de la vallée des Allues, dans le respect de la beauté naturelle des lieux. L'Hôtel le Grand Cœur **** construit en 1952, affilié depuis 1966 à la prestigieuse Chaîne des Relais et Châteaux, a été le second établissement hôtelier de la station. Élaboré en suivant fidèlement la tradition des constructions de la vallée, l'hôtel marie harmonieusement le pin des alpes, le cèdre rouge, pour les charpentes et la menuiserie, ainsi que des lauzes pour le toit. Dès le seuil franchi, vous êtes assuré de trouver ici un accueil chaleureux et l'atmosphère luxueuse et authentique d'un vrai chalet de montagne, Dany et nos barmans vous accueillent et vous conseillent au coin du feu où nous développons une ambiance chic, décontractée et luxueuse. Stéphane, notre pianiste, vous accompagne tous les soirs grâce à son répertoire éclectique à partir de 19h.



**RELAIS &
CHATEAUX**

Le Plaisir du Bartender

Laissez libre court à l'imagination du barman
short ou long 23 €
Champagne 28 €

Les Cocktails au Champagne 27 €

Le Grand Coeur

Gin Bombay, Grand Marnier, citron jaune, sirop de fraise et d'orgeat, compléter au champagne

La vallée des roses

Gin Hendricks, sirop de rose, citron jaune, sucre, compléter au champagne

Les Cocktails sans alcool 16€

Summer body

Jus de fraise, orange et cranberry

Taille 36

Concombre, citron jaune, persil, jus de tomate

Nos Cocktails Signatures 22 €

Sex on the snow

Rhum Havana, jus de passion et d'orange, liqueur Cherry Heering

Red Velvet

Vodka Absolut, liqueur St germain, jus de fraise, citron jaune, completer au perrier

Teen Spirits

Gin Bombay infusé earl grey, citron jaune sucre de canne, blanc d'oeuf

Exotic garden

Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, purée de passion

Voulez vous suzer avec moi

Suze, abricot brandy, citron jaune, sucre de canne, porto tawny

Pepper Mint

Gin, Eau de vie de poivre, citron jaune, sirop de sucre, poivre, menthe fraiche

Coffee silver

Tequila, sucre de canne, liqueur de bannane,liqueur de chocolat blanc, café

Le coeur des rois

Saké, vodka, citron vert, sucre de canne, concombre, menthe

Astéque passion

Tequila, Amareto, jus de passion et de citron jaune, sucre de canne, blanc d'oeuf

Spicy lemon

Liqueur de citron, citron jaune, sucre de canne,completer au ginger beer

*Tous les cocktails classiques sont disponibles sur demande.
Une envie particulière ? Nos Barmen se feront un plaisir de vous
créer un Cocktail sur mesure...*

NOS CHAMPAGNES

Brut	75cl	150cl
N.M Krug grande cuvée	340 €	
N.M Bollinger Spéciale Cuvée		300 €
N.M Laurent Perrier grand siècle grand cuvée	250 €	
N.M Louis Roederer Collection 242	120 €	
Millésimés		
2005 Bollinger Grande Année	280 €	
1997 Bollinger R.D	360 €	
2002 Dom Ruinart	290 €	
2000 Duval Leroy Femme de champagne	230 €	
2008 Dom pérignon	460 €	
1996 Billecart Salmon Grande cuvée	370 €	
2012 Louis Roederer	160 €	
2012 Cristal Roederer	650 €	
2006 Cristal Roederer		1150 €
2006 Laurent Perrier	160 €	
2004 Pommery Louise	190 €	
2011 Ruinart	180 €	
1998 Veuve Clicquot La Grande Dame	280 €	
Rosés		
2003 Moët & Chandon grand vintage	160 €	
2006 Dom Pérignon	700 €	
2013 Louis Roederer	160 €	
N.M Bollinger	170€	
N.M Taittinger	160 €	
N.M Ruinart Rosé	180 €	
N.M Laurent Perrier	140€	
N.M Billecart Salmon	120 €	

DÉGUSTATION AU VERRE

12cl

Champagne Brut Blanc de Blanc	23 €
Champagne Rosé	23 €
Champagne Brut Millésimé	27 €

LES ROUGES

2014	BEAUNE 1ER CRU DOMAINE A.MORT	“BRESSANDES” PINOT NOIR	15€
2020	MONDEUSE CHÂTEAU DE LA VIOLETTE	GAMAY	12€

LES BLANCS

2015	CHABLIS DOMAINE PICQ	CHARDONNAY	13€
2020	CHIGNIN BERGERON CHÂTEAU DE LA VIOLETTE	“SOUS LES CÈDRES” ROUSSANNE	12€

LES WHISKIES

LES IRISHS

5 cl

Black Bush / 40°	15 €
Jameson / 40°	15 €
Connemara Single cask 1992 13 ans / 46°	27 €
Redbreast 15 ans / 46°	27 €

LES AMÉRICAINS

Four Roses / 40°	16 €
Jack Daniel's Old no°7 / 40°	16 €
Woodford Reserve Rye / 45,2°	16 €

LES CANADIENS

Canadian Club / 40°	16 €
---------------------	------

LES JAPONAIS

Nikka single malt / 45°	48 €
Togouchi Blended whisky / 40°	34 €
Nikka from the barrel / 51°	25 €
Hibiki 17 ans / 43 °	75 €
Yamazaki 25 ans / 43°	290 €

LES SCOTCHS

5 cl

J&B / 40°	15 €
J. Walker Red Label / 40°	15 €
J. Walker Black Label / 40°	16 €
Dewar's 12 ans / 43°	17 €
J. Walker Malt Label 15 ans / 43°	18 €
J. Walker Gold label 18 ans / 43°	20 €
Dewar's 18 ans / 43°	21 €
J. Walker Blue label / 40°	35€
J. Walker Blue label king georges V / 43°	60€

LES SINGLE MALTS LES LOWLANDS

Glenkinchie 10 ans / 43°	17 €
Glenkinchie 12 ans / 43°	21€

LES HIGHLANDS

Aberlour 10 ans / 40°	16 €
Royal Brackla / 40°	21 €
Aberfeldy 12 ans / 40°	17 €
Aberfeldy 21 ans / 40°	25 €
Aberlour 12 ans / 40°	17 €
Aberlour 15 ans / 43°	18 €
Aberlour A'bunadh / 60,2°	24 €
The Macphail's collection	16 €
Glenmorangie 25 ans / 43°	62 €

LES SPEYSIDES

5 cl

Cragganmore 12 ans / 40°	16 €
Knockando 12 ans / 43°	16 €
Cardhu 12 ans / 40°	16 €
Glendronach 12 ans / 40°	16 €
Knockando 12 ans / 43°	16 €
Glenfiddich Solera Reserve 15 ans / 40°	17 €
Glenfiddich Gran Reserva 21 ans / 40°	31 €
Macallan 30 ans / 43°	57 €
Strathisla 1969 / 43°	95 €

LES ÎLES HÉBRIDES / ISLAY, SKYE, ORKNEY, MULL

Lagavulin 8 ans / Islay / 48°	15 €
Caol Ila 12 ans / Islay / 43°	18 €
Lagavulin 16 ans / Islay / 43°	17 €
Lagavulin 12 ans / Islay / 56°	17 €
Laphroaig 10 ans / Islay / 40°	16 €
Tobermory 10 ans / Mull / 40°	17 €
Caol Ila 18 ans / Islay / 43°	21 €
Ardbeg / Islay / 46°	23 €
Highland Park 30 ans / Orkney / 48,1°	115 €

LES COGNACS

5 cl

Delamain Vesper / 40°	25 €
Delamain XO Pale & Dry / 40°	21 €
Hennessy XO / 40°	38 €
Delamain 1973 / 40°	41 €
Delamain Vénérable / 40°	44 €
Rémy Martin XO / 40°	48 €
Hennessy Paradis Extra / 40°	55 €
Hennessy paradis Imperial	130 €
Hennessy Richard	160 €
Rémy Martin Louis XIII / 40°	175 €
Les voyages de delamain	420€

LES ARMAGNACS ET BAS ARMAGNACS

Domaine de Coquillon 1995 Darroze / 45°	19 €
Domaine de Pounon 1994 Darroze / 49.5°	18 €
Domaine au durre 1978 Darroze / 48.9°	23 €
Domaine de Salié 1975 Darroze / 44.6°	28 €
Domaine de Guillermouta 1974 Darroze /47°	30 €
Domaine de Lasserale 1993 / 50°	75 €
Domaine de Bertruc 1989 / 43°	20 €
Domaine au martin 1982 / 23°	23 €

LES CALVADOS

5 cl

Boulard Pays d'Auge 12 ans 22 €

Morin 15 ans 28 €

LES EAUX DE VIE ET MARCS

5 cl

Etter *Framboise, Abricot* 20 €

Miclo *Reine Claude, Prunelle Sauvage, Myrtille* 20 €

La Ferme Véronique (bio, Haute-Savoie) 20 €

Pomme d'été / Cerise / Secret des Alpes

Massenez *Mûre Sauvage / Quetsch* 20 €

Marc de Savoie Dolin 17 €

MORAND *WILLIAMINE* 20 €

LES ANISÉS

Pastis 51 / 45° *Marseille* 12 €

Pacific / 0° *Marseille* 12 €

Pernod / 45° *Marseille* 12 €

Ricard / 45° *Marseille* 12 €

LES APÉRITIFS

14 cl

Kir vin Blanc	12 €
Kir Royal	27 €
Tio Pepe (<i>8 cl</i>)	17 €
Parfums des Crèmes et Liqueurs :	
<i>Cassis, Framboise, Pêche de vigne, Mûre, Fraise,</i>	
<i>Châtaigne, Myrtille, Melon, Watermelon</i>	

LES VERMOUTHS / SUZE / AMERS

6 cl

Aperol	17 €
Campari	17 €
Martini dry, Noilly-Prât	17 €
Martini Rouge, Martini Blanc,	17 €
Suze	17 €

LES PORTOS

6 cl

Burmester Colheita 1955	62 €
Burmester Colheita 40 ans	46 €
Burmester Tawny	19 €
Burmester Colheita 1963	85 €
Burmester Colheita White	17 €
Cruz Blanc	17 €

BIÈRES

Brasserie Artisanal de Savoie	11 €
Leffe	11 €
Corona	11 €
Duvel	11 €
Heineken	11 €
Heineken 00	9 €

CACHAÇA

<i>5 cl</i>	
Janeiro	17 €
<i>Accompagnement</i>	5 €

LES GINS

<i>5 cl</i>	
Bombay Sapphire / <i>Angleterre</i> / 40°	18 €
Gordon's / <i>Ecosse</i> / 37,5°	15 €
Hendrick's / <i>Ecosse, Lowlands</i> / 41,4°	21 €
Monkey 47 / <i>Allemagne</i> / 47°	19 €
Star Bombay / <i>Angleterre</i> / 47,5°	19 €
Tanqueray Ten / <i>Ecosse, Lowlands</i> / 47,3°	20 €
Tanqueray / <i>Ecosse, Lowlands</i> / 43°	17 €
Citadelle / <i>France</i> / 44°	20 €
Gin Mare / <i>Espagne</i> / 42.7°	22 €
Roku / <i>Japon</i> / 43°	20 €
G'vine / <i>France</i> / 40°	21 €
<i>Accompagnement</i>	5 €

LES VODKAS

5 cl

Absolut / Suède / 40°	17 €
Belvedere/ Pologne / 40°	20 €
Grey Goose / France / 40°	20 €
Grey Goose XV / France / 40°	35 €
Kaufman / Russie / 40°	40 €
<i>Accompagnement</i>	5 €

LES TEQUILAS

5 cl

Patròn Silver	20 €
Patròn XO Café	22 €
Patron Reposado	20 €
<i>Accompagnement</i>	5 €

LES RHUMS

5 cl

Bacardi Carta Oro 8 ans / porto rico / 37.5°	17 €
Clément vieux / Martinique / 40°	20 €
Plantation Pineapple / 40°	24 €
Bumbu original / 35°	24 €
Zacapa 23 ans / Guatemala / 40°	25 €
Zacapa XO / Guatemala / 40°	29 €
Zacapa Royale / Guatemala / 45°	38 €
<i>Accompagnement</i>	5 €

LES GRAPPAS

5 cl

SIBONA Di Chardonnay	20 €
Celini	20 €
Berta Tresolitre 2004	66 €

LES LIQUEURS

5 cl

Amaretto, Drambuie	20 €
Bailey's, Cointreau	20 €
Grand-Marnier « Cordon Rouge »	20 €
Limoncello	20 €
Mandarine Impériale, Manzana Verde	20 €

CHARTREUSES / GENEPI

5 cl

Chartreuse VEP Jaune	26 €
Chartreuse VEP Verte	26 €
Génépi Des Pères Chartreux	20 €
Fernet Branca	20 €
Get 27, Get 31	20 €
Kahlua	20 €
Marie Brizard, Menthe Pastille	20 €
Sambuca	20 €
St Germain	20 €
Téquila reposado XO au Café	20 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso	7 €
<i>Espresso forte / lungo leggero / ristretto / decaffeinato</i>	
Café Noisette	7 €
Double Café	9 €
Cappuccino / Café au Lait	9 €
Latte Macchiato	11 €

NOTRE SELECTION DE THES

Lapsang Souchong	10 €
<i>Thé de Chine aux larges feuilles, fumé au bois d'épicéa frais. Un grand classique pour les amateurs de ce type de thé. Bien fumé, il accompagne très agréablement un repas salé.</i>	
Darjeeling	10 €
Ce thé noir aux feuilles brisées offre une tasse corsée délicatement parfumée. Peut s'accompagner d'un nuage de lait. Ce Darjeeling est idéal pour le petit déjeuner.	
Breakfast Royale	
Mélange de thés noirs de Ceylan et de Chine	
The noir pouchkine	10 €
C'est sur une base de thés de Chine et de Ceylan qu'est construit le Pouchkine. Qu'on ne nous en demande pas plus ! Cette recette est classée « top secret » depuis 40 ans... Son goût est russe et son histoire romanesque : le grand Pouchkine ne l'aurait pas reniée mais le seul moyen d'en savoir plus est de le goûter.	
Ceylan	10 €
Ce thé de Ceylan provient d'une plantation en plein cœur du Sri Lanka, située à 3 km au sud-ouest de Nawalapitiya, entre 600 et 900 mètres d'altitude. Il s'agit de l'un des seuls jardins de Ceylan produisant un Orange Pekoe parfait : la feuille est de taille moyenne et très régulière, de texture et de couleur uniformes, et parfaitement roulée.	
Earl Grey	10 €
Thé noir à la bergamote parsemé de pointes blanches	

Rooibos **10 €**

Contrairement au Rooibos rouge qui est fermenté, celui-ci est simplement séché mais non fermenté. L'infusion est donc de couleur verte pâle, avec un goût moins sucré. Ce mélange très parfumé renferme des fleurs de tournesol, le tout délicatement relevé par le parfum de la rose, fraise, vanille et pamplemousse.

Thé Vert lundilight **10 €**

Ce thé assez inédit qui mélange thé vert et citronnelle du Mexique sera parfait pour les lendemains de fête ou d'excès. Huile essentielle de citron et de gingembre. Un vrai délice glacé.

Thé vert chine gunpowder **10 €**

Ce thé vert provient de la Province du Zhejiang. Il offre une liqueur très rafraîchissante. Ce thé vert est traditionnellement utilisé pour préparer le thé à la menthe

Thé noir Malesherbes **10 €**

Le thé vert Malesherbes fait partie de nos incontournables. Il fallait le créer sur une base de thé noir.

Ce thé noir est un mélange de thés noirs de Chine et de Ceylan aux arômes de fruits de la passion, pêche de vigne, et fraises des bois. Rehaussé de pétales de rose rouge et morceaux de fraise. Une gourmandise !

NOTRE SÉLECTION DE TISANES ET INFUSIONS

Bouquet de Manon **10 €**

Les saveurs du Sud se confondent dans ce mélange de réglisse et de menthe douce au parfum de citron. A déguster à l'ombre d'un platane

Camomille **10 €**

Véritable ode à la nuit, cette tisane est le fruit de la production de petits récoltants de fleurs de camomille. Il n'y a plus qu'à déguster, et se relaxe

Citronnelle **10 €**

Cette tisane à la citronnelle offre une tasse douce au parfum de citron. Mais sans l'acidité. Le goût du bien-être.

Fleur d'oranger **10 €**

Cette tisane offre toute la douceur, légèrement amère, et le goût fruité de la fleur d'oranger. Une jolie tasse aux arômes de feuilles d'oranger Bigarade, de fleurs de sureau, une pointe de tilleul et de camomille, des morceaux de pomme, le tout parsemé de pétales de fleur. Pour un moment de bien-être et de sérénité.

Tisane du berger 10 €

Cette tisane conjugue les saveurs d'autrefois : tilleul, verveine, menthe, fleur d'oranger et citronnelle. Riche en saveurs !

Menthe 10 €

Infusion de feuille de menthe fraîche

Tilleul 10 €

Délicate et fleurie, la tisane Tilleul offre une expérience d'une grande douceur. Presque sucrée. A déguster avec une gourmandise.

Verveine 10 €

A la fois douce et apaisante, la verveine est l'infusion idéale pour l'après-repas. Mais aussi, pourquoi pas, en prélude à la nuit.

EAUX MINÉRALES

Evian, Perrier (33cl) 6€

Evian, Badoit, Chateldon (75 cl) 8€

SODAS

Orangina (25 cl)	9 €
Coca, Coca Zéro (33 cl)	9 €
Ginger Ale (20 cl)	9 €
Ginger Beer (20 cl)	9 €
Ice Tea (25 cl)	9 €
Limonade (33 cl)	9 €
SanBitter (10 cl)	9 €
Tonic Water (20 cl)	9 €

JUS DE FRUITS

33 cl	
Citron, Orange, Pamplemousse / <i>Fruit pressé</i>	14 €
Abricot	9 €
Ananas	9 €
Cranberry	9 €
Fraise	9 €
Framboise	9 €
Mangue	9 €
Passion	9 €
Pêche de vigne	9 €
Poire	9 €
Pomme	9 €
Tomate	9 €

À DÉGUSTER

De 12h à 18h

Veggie Bowl <i>Veggie Bowl</i>	22 €
Velouté de potiron, lard et châtaigne <i>Pumpkin soup, bacon and chestnut</i>	19€
Salade César <i>Caesar salad</i>	30 €
Club sandwich poulet <i>Chicken club sandwich</i>	32 €
Assiette de charcuteries “La Dent du Villard” <i>Charcuterie board “La Dent du Villard”</i>	28 €
Croque beaufort jambon truffé <i>Toast beaufort truffled ham</i>	34 €
Spaghettis ou penne rigate “De Cecco” a votre convenance Napolitaine, bolognaise ou all’arrabbiata <i>Spaghettis or penne rigate “De Cecco” according to your choice</i> <i>Neapolitan, bolognese or spicy all'arrabbiata</i>	24 €
Burger Grand Coeur Raclette, ail des ours, confiture d’oignon au genépi, lard de savoie et feuille de chêne <i>Raclette cheeseburger wild garlic, onion génépi jam, bacon and salade</i>	32 €

DESSERTS

Café ou chocolat Liégeois 18 €
Coffee or chocolate Liégeois

Mont-blanc 18 €
Vanilla ice cream, candied chestnuts and chestnuts cream

Chariot de desserts 18 €
Desserts from the trolley



Hennessy



ABSOLUT ELYX



PARTENAIRES OFFICIELS 2021
