

Bienvenue au Bar du Grand Cœur

Méribel a été créée en 1938 par le 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 association des Relais & 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 authentique d'un vrai chalet de montagne.

David et son équipe vous accueillent et vous conseillent au coin du feu où nous développons une ambiance chic et décontractée. Stéphane, notre pianiste, vous accompagne tous les soirs grâce à son répertoire éclectique à partir de 19h.

Hôtel



*Le Grand Cœur
& Spa*

Le Plaisir du Bartender

Laissez libre cours à l'imagination de nos barmans

short ou long 24 €

Champagne 28 €

Les Cocktails au Champagne 27 €

Le Grand Coeur

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

Raspberry Bellini

Framboise, mousse chantilly vanillée, complété au champagne

Nos Cocktails Signatures 22 €

Espresso snow

Rhum infusé ananas, Liqueur café, sirop d'orgeat, jus d'ananas, espresso

Tokyo Art

Gin, saké, St-Germain, jus de concombre, jus de citron, blanc d'oeuf, shiso rouge, coriandre et sirop de kaffir

Florence

Gin Bombay, vermouth rouge, campari infusé à l'ananas

Ginger Spicy

Rhum ambré 3 ans, gingembre, jus d'ananas, sirop de vanille, citron, menthe fraîche

Bloody Mexicaine

Tequila infusée au piment habanero, tequila blanche, citron, jus de tomate assaisonné

Cognac Emotion

Cognac, sirop de noix, bitter orange maison

Les Hot Drinks 14€

Vin Chaud Traditionnel du Grand Cœur

Méribel Rhum

Rhum, miel, épices

Amaretto Coffee

Amaretto, café, chantilly, cannelle

Irish Coffee

Whisky, café, cassonade, crème fouettée

Les Mocktails 16€

Palermo

Nolow Botanic, Jus de pêche, sirop de rose et tonic

Dolce Vita

Nolow Ginger, jus de citron, sirop miel-menthe, eau gazeuse

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 Laurent Perrier grand siècle grand cuvée	250 €	
N.M Louis Roederer Collection 242	120 €	
Ruinart Brut	120 €	
Lallier Blanc de Blanc	120 €	
Millésimés		
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 Cuvée Louise	190 €	
2011 Dom Ruinart	180 €	
1998 Veuve Clicquot La Grande Dame	280 €	
Rosés		
2003 Moët & Chandon grand vintage	160 €	
2006 Dom Pérignon	700 €	
2012 Cristal Roederer	750 €	
2013 Louis Roederer	160 €	
N.M Bollinger	170 €	
N.M Taittinger	160 €	
N.M Ruinart Rosé	180 €	
Lallier Rosé	140 €	

DÉGUSTATION AU VERRE

12cl

Champagne Brut	24 €
Champagne Rosé	24 €
Champagne Brut Blanc de Blanc	28 €

LES ROUGES

2018	Mondeuse Arbin la Saxicole Idylle	Savoie	15€
2010	Château Grand Maison	Bordeaux	15€

LES BLANCS

2020	Chignin Bergeron Sous les Cèdres	Savoie	14€
2014	Mâcon Village Chateaux de la Mirande	Bourgogne	12€

LES WHISKIES

LES IRISHS

5 cl

Black Bush / 40°	16 €
Jameson / 40°	16 €
Connemara Single cask 1992 13 ans / 46°	28 €
Redbreast 15 ans / 46°	28 €

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°	36 €
Nikka from the barrel / 51°	26 €
Hibiki 17 ans / 43°	120 €
Yamazaki 25 ans / 43°	280 €

LES SCOTCHS

5 cl

J&B / 40°	16 €
J. Walker Red Label / 40°	16 €
J. Walker Black Label / 40°	16 €
Dewar's 12 ans / 43°	18 €
J. Walker Malt Label 15 ans / 43°	18 €
J. Walker Green Label 15 ans / 43°	18 €
J. Walker Gold label 18 ans / 43°	20 €
Dewar's 18 ans / 43°	20 €
J. Walker Blue label / 40°	36 €
J. Walker Blue label king georges V / 43°	60 €

LES SINGLE MALTS LOWLANDS

Glenkinchie 12 ans / 43°	22€
--------------------------	-----

LES HIGHLANDS

Aberlour 10 ans / 40°	18 €
Royal Brackla / 40°	20 €
Aberfeldy 12 ans / 40°	18 €
Aberfeldy 21 ans / 40°	26 €
Aberlour 12 ans / 40°	18 €
Aberlour A'bunadh / 60,2°	26 €
The Macphail's collection	18 €
Glenmorangie 25 ans / 43°	88 €

LES SPEYSIDES

5 cl

Cragganmore 12 ans / 40°	18 €
Knockando 12 ans / 43°	18 €
Cardhu 18 ans / 40°	28 €
Glendronach 12 ans / 40°	18 €
Glenfiddich Gran Reserva 21 ans / 40°	28 €
Macallan 30 ans / 43°	88 €
Strathisla 1969 / 43°	88 €

LES ÎLES HÉBRIDES / ISLAY, SKYE, ORKNEY, MULL

Lagavulin 8 ans / Islay / 48°	18 €
Caol Ila 12 ans / Islay / 43°	18 €
Lagavulin 16 ans / Islay / 43°	18 €
Lagavulin 12 ans / Islay / 56°	18 €
Laphroaig 10 ans / Islay / 40°	18 €
Tobermory 10 ans / Mull / 40°	18 €
Caol Ila 18 ans / Islay / 43°	20 €
Ardbeg / Islay / 46°	20 €
Achentoshan 1981 / 46°	30 €
Highland Park 30 ans / Orkney / 48,1°	108 €

LES COGNACS

5 cl

Delamain Vesper / 40°	26 €
Hine Triomphe / 40°	26 €
Delamain Pale & Dry / 40°	26 €
Hine Cognac VSOP / 40°	38 €
Delamain 1973 / 40°	38 €
Delamain Vénérable / 40°	40 €
Hennessy XO / 40°	48 €
Hine Antique X.O Fine Champagne	48 €
Rémy Martin XO / 40°	48 €
Château Fontpinot X.O Grand cru	48 €
Hennessy Paradis Extra / 40°	58 €
Hennessy paradis Imperial	130 €
Hennessy Richard	160 €
Rémy Martin Louis XIII / 40°	180 €
Les voyages de Delamain	180 €
Cognac Frapin 1888	380 €
Hennessy Ellipse	880 €

LES ARMAGNACS ET BAS ARMAGNACS

Domaine de Pounon 1994 Darroze / 49.5°	20 €
Domaine au durre 1978 Darroze / 48.9°	24 €
Domaine de Salié 1975 Darroze / 44.6°	28 €
Domaine de Rieston 1993 / 50°	78 €
Domaine de Bertruc 1989 / 43°	20 €
Domaine de bachère 1993 / 41°	20 €

LES CALVADOS

5 cl

Boulard Pays d'Auge 12 ans	24 €
Morin 15 ans	28 €

LES EAUX DE VIE ET MARCS

Etter <i>Framboise, Abricot</i>	20 €
Miclo	20 €
<i>Reine Claude, Prunelle Sauvage, Myrtille, Coing, Sorbier, Alisier, Houx</i>	
La Ferme Véronique (bio, Haute-Savoie)	20 €
<i>Pomme d'été / Cerise / Secret des Alpes</i>	
Bertrand <i>Framboise / Kirsch</i>	20 €
Massenez <i>Mûre Sauvage / Quetsch</i>	20 €
Marc de Savoie Dolin	18 €
Morand Williamine	20 €
Capovilla <i>Framboise</i>	20 €

LES ANISÉS

Pastis 51 / 45° <i>Marseille</i>	12 €
Pacific / 0° <i>Marseille</i>	12 €
Pernod / 45° <i>Marseille</i>	12 €
Ricard / 45° <i>Marseille</i>	12 €

LES APÉRITIFS

	<i>14 cl</i>
Kir vin Blanc	14 €
Kir Royal	28 €
Tio Pepe (<i>8 cl</i>)	18 €
Parfums des Crèmes et Liqueurs :	
<i>Cassis, Framboise, Pêche, Mûre, Fraise, Fraise des Bois,</i>	
<i>Pamplemousse, Châtaigne, Myrtille, Melon, Watermelon, Pimm's</i>	

LES VERMOUTHS / SUZE / AMERS

	<i>6 cl</i>
Aperol	18 €
Campari	18 €
Martini dry, Noilly-Prât	18 €
Martini <i>Rouge, Blanc, Rosato, Rubino</i>	18 €
Suze	18 €

LES PORTOS

	<i>6 cl</i>
Burmester Colheita 1955	78 €
Burmester Tawny	20 €
Burmester Colheita 1963	78 €
Taylor's White	18 €
Cruz Blanc	18 €

BIÈRES

Brasserie Artisanal de Savoie	12 €
<i>Blonde, Blanche et Fruits Rouges</i>	
Leffe	12 €
Corona	12 €
Duvel	12 €
Heineken	12 €
Heineken 00	10 €

CACHAÇA

	<i>5 cl</i>
Janeiro	18 €
<i>Accompagnement</i>	5 €

LES GINS

	<i>5 cl</i>
Bombay Sapphire / <i>Angleterre</i> / 40°	18 €
Gordon's / <i>Ecosse</i> / 37,5°	16 €
Hendrick's / <i>Ecosse, Lowlands</i> / 41,4°	22 €
Monkey 47 / <i>Allemagne</i> / 47°	20 €
Tanqueray Ten / <i>Ecosse, Lowlands</i> / 47,3°	20 €
Tanqueray / <i>Ecosse, Lowlands</i> / 43°	18 €
Gin Mare / <i>Espagne</i> / 42.7°	22 €
Roku / <i>Japon</i> / 43°	20 €
<i>Accompagnement</i>	5 €

LES VODKAS

	<i>5 cl</i>
Absolut / Suède / 40°	18 €
Belvedere / Pologne / 40°	20 €
Grey Goose / France / 40°	20 €
Grey Goose XV / France / 40°	36 €
Kaufman / Russie / 40°	38 €
<i>Accompagnement</i>	<i>5 €</i>

LES TEQUILAS/PISCO

	<i>5 cl</i>
Patròn XO Café	22 €
Patron Reposado	20 €
Pisco Porton	20 €
<i>Accompagnement</i>	<i>5 €</i>

LES RHUMS

	<i>5 cl</i>
Bacardi Carta Oro 8 ans / porto rico / 37.5°	18 €
Clément vieux 6 ans / Martinique / 40°	20 €
Plantation Pineapple / 40°	24 €
Bumbu original / 35°	24 €
Zacapa 23 ans / Guatemala / 40°	26 €
<i>Accompagnement</i>	<i>5 €</i>

LES GRAPPAS

	<i>5 cl</i>
Sibona Di Chardonnay	20 €
Sibona Di Arnies	20 €
Celini	20 €
Berta Elisi	20 €
Berta Tresolitre 2004	58 €

LES LIQUEURS

	<i>5 cl</i>
Amaretto, Drambuie, Malibu	20 €
Liqueur d'Armagnac à l'Orange, Chambord	20 €
Bailey's, Cointreau, Bénédictine,	20 €
Grand-Marnier « Cordon Rouge »	20 €
Limoncello, Liqueur Vanille, Ginger of the Indies	20 €
Mandarine Impériale, Manzana Verde, Heering	20 €
Liqueur Digestive aux Plantes	20 €

CHARTREUSES / GENEPI / LIQUEUR

	<i>5 cl</i>
Chartreuse VEP Jaune	40 €
Chartreuse VEP Verte	40 €
Chartreuse 9e Centenaire	26 €
Génépi de la Vanoise	20 €
Fernet Branca, Jagermeister	20 €
Get 27, Get 31	20 €
Kahlua	20 €
Marie Brizard, Menthe Pastille	20 €
Sambuca	20 €
St Germain	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	12 €
Chocolat Chaud	12 €

LES PATISseries

Chariot de Patisseries	18 €
Patisserie	9 €

NOTRE SELECTION DE THES 12 €

Lapsang Souchong

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.

Darjeeling

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.

Thé noir pouchkine

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 renié mais le seul moyen d'en savoir plus est de le goûter.

Ceylan

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 couleurs uniformes, et parfaitement roulée.

Earl Grey

Thé noir à la bergamote parsemé de pointes blanches.

Rooibos

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

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

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 vert Malesherbes

Ce thé vert Sencha (de Chine) est parfumé aux arômes de fruits de la passion, pêche de vigne, et fraises des bois. Rehaussé de pétales de rose rouge et de morceaux de fraise. Une gourmandise !

NOTRE SÉLECTION DE TISANES ET INFUSIONS 12 €

Bouquet de Manon

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

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 relaxer.

Citronnelle

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

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

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

Menthe

Infusion de feuilles de menthe fraîche.

Tilleul

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

Verveine

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)	7€
Evian, Badoit, Chateldon (75 cl)	9€

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

	<i>33 cl</i>
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 €
Banane	9 €
Tomate	9 €



MAISON FONDÉE EN 1765
MOÛT & CHANDON
CHAMPAGNE

Hennessy

GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX

CHAMPAGNE
DUVAL-LEROY

CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE



TAYLOR'S

CHAMPAGNE
POMMERY
REIMS FRANCE

MONKEY 47
SCHWARZRAUD DRY GIN

PARTENAIRES OFFICIELS 2023