

BIG MOUNTAIN BREWING CO.

CHAMONIX
MONT-BLANC

Prix pour un verre pression de 50cl. Bières pression disponibles en verres de 15cl, 25cl, 33cl et 1L.

Notre gamme principale de bières Big Mountain Brewing Co. incroyablement fraîches et brassées localement.

CLASSIQUES

IPA 5.2%	8.2
Notre bière signature	
BLONDE MOUNTAIN LAGER 4.8%	7.5
Robe doré et rafraîchissant	
TROPICAL SMOOTHIE IPA 5.6%	8.6
Délicieux fruits tropicaux. Contient du lactose	
FREERIDE BLANCHE 4.5%	7.8
Douce et aromatique	
PALE ALE 4.6%	7.8
Pin équilibré, citron. Sans gluten	
NEIPA 6%	8.6
Une bombe juteuse	

IMPOSSIBLE DE CHOISIR

Dégustez 4 bières Big Mountain

BIG MOUNTAIN EXPERIENCE 12

Session IPA / IPA / Pale / Rye IPA

ADVENTURE EXPERIENCE 12

Tropical Smoothie / NEIPA /
Stout / bière éphémère

ÉPHÉMÈRES EXPERIENCE 14

4 bières Big Mountain en édition limitée

PLUS LÉGER

SESSION IPA 3.8%	7.8
Légère aux agrumes	
NANO IPA 0.5%	6.5
Sans alcool, sans gluten mais beaucoup de goût	

RICHER

RYE IPA 5.3%	7.8
Pin et orange zestée	
BREAKFAST STOUT 6.2%	9.4
Café et chocolat. Contient du lactose	

BIÈRES ÉPHÉMÈRES & INVITÉES

Nous faisons régulièrement tourner nos robinets avec des sorties spéciales, des bières en petites séries brassées ici même à Basecamp et des bières invitées sélectionnées dans le monde entier. Demandez nos dernières recommandations.

Notre équipe de brasseurs a préparé chacun une bière pour le nouveau bar. Merci les gars !

DAVIES' DOUBLE DIPA 8%	8.6	BARNEY'S BROWN 4.9%	8.6
Une double DIPA dangereuse		Une brown ale anglaise classique	
TAZZEN 5.5%	8.6	GREG'S GOSE 4.5%	8.6
Une bière blonde märzen corsée		Gose juteuse à l'ananas	

BIÈRES À EMPORTER Vous voulez des bières à emporter ?
Demandez nos packs aventure de 4 canettes ou nos bouteilles.

TAPROOM

BIG MOUNTAIN

BREWING CO.

CHAMONIX
MONT-BLANC

SOFTS

HOUBL'EAU ORIGINAL 4

Découvrez la magie des vertues du houblon. Une eau de houblon alpine profondément rafraîchissante, sans alcool, sans calories et sans gluten.

COLA / COLA LIGHT 4

JUS DE POMME / JUS D'ORANGE 4

ORANGINA / SPRITE / GINGER BEER 4

SCHWEPES TONIC 4

EAU MINÉRALE PÉTILLANTE 4

VINS ROUGES

PAYS D'OC LE MAS DE VESSIÈRE

Palette aromatique éclatante de fruits rouges et de baies noires. Idéal avec notre steak grillé ou nos petites côtes de boeuf braisées.

13%. 150cl 5.2 / Bottle 22

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES PLAN DE DIEU BERTHÈTE

Un vin rouge de la vallée du Rhône, bien équilibré, à la robe rubis intense et aux arômes de fruits noirs, se terminant sur des notes épicées et boisées. Parfait avec les viandes rouges.

13%. 150cl 5.8 / Bottle 28

BOURGOGNE PINOT NOIR VIGNERONS DE BUXY

Un vin captivant avec ses arômes séduisants de fruits rouges et d'épices, sa texture veloutée en bouche, des tanins fins et une belle persistance. Un vrai délice.

13%. 150cl 7.8 / Bottle 35

VINS BLANCS

SAVOIE JACQUÈRE PARFUM DE VIGNE DOMAIN JACQUIN

Ce vin blanc de savoie est léger, rafraîchissant, et présente des notes de chèvrefeuille et de fleurs blanches.

11%. 150cl 5.2 / Bottle 22

TOURAINES LES SAUTERELLES GOSSAUME

Belle fraîcheur et vitalité, très typique du style Touraine, avec une douce pointe d'acidité.

13.5%. 150cl 7.5 / Bottle 30

VÉRIZET VIRE CLASSÉ

Un Chardonnay riche avec ses notes fruitées et minérales caractéristiques. Le vin d'apéritif par excellence.

13%. 150cl 9 / Bottle 38

VINS ROSÉS

PROVENCE TENTATION ROSÉ MONT SAINT VICTOIRE

Tout ce qu'un rosé doit être: robuste, doux et fruité.

150cl 6 / Bottle 12

LES SPRITZ DU BIG MOUNTAIN

Conçus pour déguster en terrasse

APEROL SPRITZ 8

HUGO SPRITZ 9

HOUBL'EAU SPRITZ 9

CAMPARI SPRITZ 9

BASIL SPRITZ 9

LIMONCELLO SPRITZ 9

NOS BULLES

CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE POL ROGER

Élegante et raffinée, la cuvée Brut Réserve est le champagne pour toutes les occasions.

12.5%. Bottle 30

PROSECCO D.O.C. TREVISO

Un délicieux Prosecco des sœurs Delevingne.

11%. 125cl 5 / Bottle 25

SPIRITUEUX (4CL)

WHISKIES

Oban Little Bay 14

Springbank Ten 12

Laphroaig Quarter Cask 13

Four Roses Small Batch 12

TEQUILA/MEZCAL

Olmeqa Blanco 12

Olmeqa Reposado 12

Mezcal Amores 12

RHUMS

Compagnie des Indes

Jamaica 12

El Dorado Fifteen 13

Diplomatico Ten 12

GINS/VODKAS

Gin Mont Blanc 8

Glacialis Gin 8

Vodka Saint Roche 3

CAFÉS

Café torréfié localement par Shoukâ.

ESPRESSO 2

DOUBLE ESPRESSO 4

CAPPUCCINO 4.5

CAFÉ ALLONGÉ 2

THÉS 4.5

Avec votre propre choix de lait, lait d'avoine ou de lait de soja.

Décaféiné disponible.

WIN, SPIRITUEUX & SOFTS

BIG MOUNTAIN

BREWING CO.

CHAMONIX
MONT-BLANC



A PARTAGER

- CORNICHONS FRITS** (1,13,6,14) 10
Cornichons frits, doublement pané, fait maison. Le combo idéal pour accompagner votre bière.
- FRITES AUX TRUFFES ET AU PARMESAN** (1,2,3,6,13) 12
Frites croustillantes, coupées à la main, arrosées d'huile de truffe, de parmesan et de fines herbes. Servies avec un aïoli au miso fait maison.
- AILES DE POULET GLACÉES À L'IPA** (1,2,3,4) 16
Ailes de poulet marinées avec notre sauce épicée, à la bière et au miel.
- DIPPER AU POULET** (1,2,3,13) 16
Sauce crémeuse et épicée, au poulet émincé garnie de cheddar râpé. Accompagnée de chips de maïs.

NOS GROS BURGERS

- LE BIG MOUNTAIN** (1,3,12,13) 15
Double steaks hachés de 75g chacun, garnis d'oignons et servis avec des concombres marinés maison dans un pain à hamburger grillé. Accompagné d'une salade de chou et de carottes. La viande est de provenance locale.
- LE POULET FRIT CORÉEN** (1,2,3,6) 15
Burger de poulet mariné au lait fermenté. Frit et nappé d'une sauce maison épicée et onctueuse, avec des radis marinés et des oignons de printemps.
- LE HARICOTS NOIRS CHIPOTLE** (1,3,6) 15
Burger croustillant aux haricots noirs épicés, purée d'avocat frais et oignons rouges marinés.
- ACCOMPAGNEMENT FRITES MAISON: 3,5

NOS SALADES COPIEUSES

- SALADE CAESAR** (1,3,7,13) 16
Salade romaine, avec une vinaigrette maison, garnis de croûtons brunis au beurre, des copeaux de parmesan et un oeuf poché. Ajoutez un supplément de poulet frit pour 4 euros.
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD & MIEL** (1,2,4) 15
Feuilles de roquette fraîches, garnies de fromage de chèvre grillé, de miel onctueux et épicé, de pommes, de noix et des croûtons de pain grillé.
- SALADE THAÏ AUX CACAHUÈTES CROQUANTES** (4,5,6,13) 15
Chou, carottes et laitue romaine râpés, assaisonnés d'une sauce aux cacahuètes, garnis de cacahuètes grillées, de coriandre hachée, d'edamame et d'avocat.

PLATS PRINCIPAUX

- PLAT DE CÔTE BRAISÉES** (2,10,13) 28 / 40
Plat de côte de bœuf cuites à basse température dans une marinade avec notre bière. Sauce riche et onctueuse, polenta crémeuse au parmesan et carottes glacées au miel.
(DOUBLE PORTION 40)
- STEAK GRILLÉ** (2) 25
Steak grillé nappé de beurre aux herbes, croustillantes pommes de terre rissoles et légumes de saison. Provenance locale.
- POULET GRILLÉ SAUCE CHIMICHURRI** 24
Quart de poulet grillé recouvert d'une sauce chimichurri acidulée et piquante, servi avec des patates douces et des épinards sautés.

PIZZA ARTISANALE

- MARGHERITA** (1,2) 11
Base de tomate, Fior di Latte, basilic frais.
- SAUCISSE NDUJA** (1,2) 18
Base de tomate, mozzarella, saucisse Nduja épicée, fromage stracciatella crémeux, basilic.
- VALLÉE BLANCHE** (1,2) 16
Base blanche (crème aigre, ail, poivre) avec mozzarella, oignons et champignons caramélisés, garnie de roquette et de parmesan.
- PESTO VÉGÉTALIE ET ARTICHAUT** (1,4) 12
Pesto végétalien au basilic, cœurs d'artichauts, tomates séchées au soleil, épinards, pignons de pin.
- TRUFFE ET FROMAGE DE CHÈVRE** (1,2) 15
Base de tomates, épinards, mozzarella, oignons caramélisés, fromage de chèvre, champignons, huile de truffe.
- FATBOY** (1,2) 15
Tomate, mozzarella, poivrons marinés, câpres, roquette, jambon de parme, parmesan.

DESSERTS

- GÂTEAU AU CHOCOLAT** (1,2,3) 8
Gâteau au chocolat noir et gourmand. Préparé avec notre bière Breakfast Stout et recouvert d'une ganache au chocolat noir. Servi avec un coulis de fruits rouges et fruits rouges frais.
- CHEESECAKE AU CAMEL BEURRE SALÉ** (1,2,3) 8
Cheesecake fondant, biscuit de spéculoos et sauce caramel beurre salé.
- PANNA COTTA MONT BLANC** (6) 8
Panna cotta crémeuse à la noix de coco, agrémentée de sirop d'agave et de vanille. Servie avec une compote de mangue acidulée.

TOUS NOS DESSERTS SE MARIENT PARFAITEMENT AVEC NOTRE BIÈRE BREAKFAST STOUT (6.2%) AUX SAVEURS DE CAFÉ ET DE CHOCOLAT. A ESSAYER!