



HELIPIC
HOTEL & SPA

Cocktails
& BAR

Tapas & Antipasti faits maison

Le Shavoyard, Sushi au saumon fumé, mozzarella, oignons frits, sauce aigre-douce, gingembre confit et wasabi (4 pièces)

Smoked salmon sushi, mozzarella, fried onions, sweet and sour sauce, wasabi and confit ginger

12€

La Burrata verde, olives vertes, câpres, estragon, fougasse maison (à partager, minimum de 2 personnes)

Burrata verde mozzarella, green olives, capers, tarragon, homemade foccacia (to share for 2 people minimum)

13€

Le Fritto de polenta Valdotaine, condiment de fromage blanc et pépins de courge (4 pièces)

Fried Valdotaine polenta, pumpkin seed and white cheese dip

9€

Le Fondant du Val d'Arly rôti au four et son assiette de croûtons (Supplément Assiette de charcuteries locales : 6€)

The melting oven roasted Val d'Arly cheese and its crouton platter

(Upgrade it with our local cured meat platter for 6€)

10€

La crème brûlée au Beaufort d'alpage et ses noisettes torréfiées

MBeaufort cheese crème brûlée and roasted hazelnuts

8€

L'assiette de Charcuteries et Fromages locaux, oignons confits au balsamique, gressins

Local cheeses and cured meats platter, balsamic confit onions, italian breadsticks

14€

Le Caviar Ossetra Royal de la Maison Petrossian - 30G

Royal Ossetra Caviar from Petrossian - 30G

75€

Tous les jours entre 18h et 21h30

Every Day from 6pm to 9:30pm

Prix TTC inclus / *Net prices, taxes included*

Les cocktails culinaires de l'Héliobar

Les Barmen de l'Héliobar, Rémi, Joris et Cyprian, vous proposent des inspirations culinaires uniques aux saveurs du monde entier en collaboration avec notre Chef Julien Binet. Bonne dégustation !

Our bartenders Rémi, Joris and Cyprian offer you unique culinary inspirations from all over the world closely with our Chef Julien Binet. Enjoy!

Café Chamoniard

Intense, onctueux et aromatique / *Intense, velvety and aromatic*

Rhum Bacardi Oak Heart infusé au Café, Mozart, Sirop d'érable infusé à la Fève Tonka, Espresso, Bitter Aztec

Coffee infused Bacardi Oak Heart Rum, Mozart, Tonka Bean infused Maple Syrup, Espresso, Aztec Bitter

13€

Red Hot Chili Pepper

Epicé, léger et complexe / *Spicy, light and complex*

Vodka Grey Goose, Cointreau, Poivron Rouge, Citron, Basilic, Blanc d'Oeuf

Vodka, Cointreau, Red Pepper, Lemon, Basil, Egg White

13€

La Tatin

Sucré et Onctueux / *Sweet and velvety*

Rhum infusé cannelle, Jus de Pomme Frais, Sirop de Caramel, Blanc d'Oeuf

Cinnamon infused Rhum, Fresh apple Juice, Caramel syrup, Egg White

13€

Foie Gras Old Fashioned

Intense, doux et surprenant / *Intense, sweet and surprising*

Bulleit Bourbon infusé au Foie Gras, Caramel au Beurre Salé, Sirop d'Érable

Bulleit Bourbon infused Foie Gras, Salted Butter Caramel, Maple Syrup

14€

La surprise du mixologiste

Les Bartender de l'Héliopic vous invitent à une expérience hors du commun avec les liqueurs H Theoria.

Laissez-vous guider par une création selon vos désirs : Perfidie, Procrastination ou Hystérie.

The Heliopic Bartenders invite you for an extraordinary experience with our H Theoria liquors. Let yourself follow your desires with a creation : Perfidy, Procrastination or Hysteria.

Cocktail à **14€**

La Sélection Signature de l'Héliobar

Lolly Pop

Fruité, sucré et acidulé/ *Fruity, bitter and tangy*
Vodka Russian Standard, Goyave, Pamplemousse, Fraîse et Rhubarbe
Russian Standard Vodka, Grapefruit, Guava, Strawberry and Rhubarb
11€

Smoked Plum Negroni

Riche, rond et aromatique/ *Rich, rounded and aromatic*
Whisky Nikka Blended, Antica Formula, Apérol, Saké Umeshu
12€

Cute-Cumber

Frais, léger et aromatique/ *Fresh, light and aromatic*
Gin Bombay Sapphire, Saké Umeshu, Maraschino, Citron, Concombre et Prune
Bombay Sapphire Gin, Umeshu Sake, Maraschino, Cucumber, Lime and Plum
13€

Purple Hope

Floral et acidulé/ *Floral and tangy*
Rhum Ambré Bacardi, Ananas, Citron et Violette
Dark Rum Bacardi, Pineapple, Lemon and Violet
11€

Matcha Fizz

Délicat et fruité/ *Delicate and fruity*
Gin Bombay Sapphire, Saint Germain, Noilly Prat, Ananas, Tonic Matcha
Bombay Sapphire Gin, Elderflower Liqueur, Dry Vermouth, Pineapple, Matcha Tonic
13€

Snow Flakes

Crèmeux, frais et tropical/ *Creamy, fresh and tropical*
Vodka Russian Standard, Saké, Litchi, Soho, Purée de Passion, Crème de Coco, Jus de Citron
Russian Standard Vodka, Saké, Litchi, Soho, Passion Fruit Puree, Coconut Cream, Lemon Juice
13€

Haka-Tonka

Puissant, complexe et fumé/ *Powerful, complex and smokey*
Rhum Ambré Bacardi infusé au Tonka, Bénédictine, Badiane
Tonka Bean infused Dark Rum, Bénédictine, Star Anise
12€

Melon Sour

Frais et fruité/ *Fresh and fruity*
Vodka Grey Goose Melon, Sucre de Canne et Citron
Melon Grey Goose Vodka, Lemon and Sugar Cane
11€

Globe Trotter

Frais, fruité et herbacé/ *Fresh, fruity and herbaceous*
Tequila infusé Kumquat/Menthe, Italicus, Purée de Yuzu et Basilic Frais
Tequila infused with Kumquat and Mint, Italicus, Yuzu Puree and Fresh Basil
11€

Gin & Tonic

Cocktail alcoolisé à base de Gin et d'eau tonique, il est accompagné d'une garniture et servi avec de la glace
Alcoholic Cocktail based with Gin and Tonic water, it is accompanied with a garnish and served on ice

Monsieur Balthazar

Très aromatique avec ses notes prédominantes de fruits blancs et herbes de montagne, il est accompagné du subtil Tonic Thomas Henry Cherry Blossom.
Very aromatic with its main notes of white fruits and mountain herbs, it is accompanied by the subtle Thomas Henry Cherry Blossom Tonic.
13€

Akori

Gin d'inspiration japonaise aux saveurs exotiques, il est associé au très rafraîchissant Schweppes Matcha Tonic.
Gin from a japanese inspiration with its exotic flavours, it is paired with our very refreshing Schweppes Matcha Tonic.
14€

Terres de Mistral

Infusé principalement au thym et romarin, il se marie parfaitement avec le délicat Franklin Olive Noire et Romarin Tonic.
Mainly infused with thyme and rosemary, it fits perfectly with our delicate Franklin Black Olive & Rosemary Tonic.
16€

G-Vine

Conçu à partir de fleurs de vigne et de raisin, ce Gin 100 % français est relevé au Schweppes Pink Pepper Tonic.
Designed from vine flowers and grapes, this Gin 100 % french is seasoned by the Schweppes Pink Pepper Tonic
13€

Edinburgh Seaside

Un Gin marin au parfum salé et iodé. Sa complicité avec l'Elderflower Tonic Thomas Henry est surprenante !
A sea Gin with iodized and salted fragrance. Its complicity with the Elderflower Tonic Thomas Henry is surprising !
15€

Brockmans

Fruité et soyeux, il est élaboré à partir de mûres et de myrtilles. Son association avec le Franklin Pamplemousse, Rose et Bergamote Tonic est délicieuse.
Fruity and silky, it is elaborated from blackberries and blueberries. Its association with the Franklin Grapefruit, Rose and Bergamot Tonic is delicious.
16€

Spritz

Le Spritz est un cocktail alcoolisé largement consommé à l'apéritif en Italie. Il se compose de vin blanc pétillant italien et d'eau gazeuse auxquels vient s'ajouter un alcool aromatique

The Spritz is an alcoholic cocktail mainly consumed for aperitif in Italy. It is composed of sparkling italian white wine, sparkling water and an additional aromatic alcohol

Le Brésilien

The Brazilian

Avec ses saveurs exotiques de fruit de la passion, il vous transportera sur les plages de Copacabana.

With its passion fruit exotic flavours, it will take you to Copacabana beaches.
10€

Le Méditerranéen

The Mediterranean

Une recette originale à base de Martini blanc, d'orgeat et d'olive pour s'évader en Provence.

An original recipe made with white Martini, almond and olive to escape in Provence.
11€

Le Japonais

The Japanese

Evadez-vous au pays du soleil levant avec ce merveilleux accord entre le Saké et la Bergamote.

Take off to the land of the rising sun with this wonderful pairing between Sake and Bergamot.
11€

Le Chambourdin

The Chambourdin

Voyagez à l'époque du Roi Soleil avec ce rafraîchissant et fruité Spritz à la framboise.

Travel at the old times of Versailles and Louis XIV with this refreshing and fruity raspberry Spritz.
12€

L'Alpin

The Alpine

Découvrez la douceur unique de la fleur de sureau dans ce délicieux nectar de notre région.

Discover the unique sweetness of elderflower in this delicious nectar from our region.
12€

L'Italien

The Italian

Le Spritz traditionnel à la couleur éclatante de l'orange amère.

A traditional Spritz with a bright color of bitter orange.
10€

Champagne

12,5 cl 37,5 cl 75 cl

Les Prés Dieu Blanc de Blancs Premier Cru Roger Sargent	12 €	65€
Mercier Blanc de Noir	40€	
Bruno Paillard Brut		90€
Bruno Paillard Brut 2008		130€
Maison Gosset Rosé		145€
Dom Pérignon 2009		240€

Vins Blancs

12,5 cl 37,5 cl 75 cl
50 cl

Chasselas Quintessence, Domaine Philippe Lucas, Savoie	6 €	25€
Bianco Tavola La Touche, Maison Anselmet, Italie	8€	36€
Petit Chablis Domaine William Nahon, Bourgogne	10€ 26€	42€

Vins Rosés

La Nuit Tous Les Chats sont gris, Cellier des Chartreux, Languedoc-Roussillon	5€	21€
---	----	-----

Vins Rouges

Mondeuse Domaine Jean Vullien, Savoie	6€	20€	24€
Cairanne "Réserves" Maison Camille Cayran, Côtes du Rhône	8€	24€	34€
Bourgogne Pinot Noir, Domaine Vincent Girardin, Bourgogne	10€		44€

Bières bouteilles, Pressions & Cidres

Les Brasseurs Savoyards Blonde Bio Draught ou Panaché
25 cl 4€ 50 cl 7€20

Les Brasseurs Savoyards Ambrée Bio Draught ou Panaché
25 cl 4€60 50 cl 8€20

1664 sans alcool (33 cl)
4€

Bière Brasserie Artisanale du Léman Blanche (33 cl)
6€50

Bière Les Brasseurs Savoyards Nonne IPA Bio (33 cl)
6€50

Corona Extra, Mexique (33 cl)
6€50

Bière Les Brasseurs Savoyards Nonne Myrtille Bio (33 cl)
6€

Bière Asahi Super Dry, Japon
33 cl 6€

Cidre Finnbarra, Irlande
33cl 7€50

Apéritifs classiques et pétillants

Martini Bianco, Rosso, Bitter, Ambrato, Rubino (6cl)
5€

Aperol, Suze, Lillet, Malibu, Ricard (4cl)
5€

Kir : Cassis, Pêche, Mûre, Châtaigne, Myrtille, Framboise (12,5cl)
8€

Prosecco (12,5cl)
8€

Porto White, Porto Tawny (4cl)
7€

Gins (4cl)

Bombay Sapphire, Tanqueray
7€

Hendrick's, Akori, G-Vine Floraison, Monsieur Balthazar
9€

Star of Bombay, Tanqueray 10, Brockmans, Ferdinand's, Monkey 47, Edinburgh Seaside
11€

Kinobi Kyoto Dry, Bareksten, Oxley, Terres de Mistral
13€

Black Tomato Gin
17€

Vodkas (4cl)

Russian Standard, Zubrowka
7€

Ketel One
9€

Grey Goose, Grey Goose aromatisées, Mamont
11€

Grey Goose VX
19€

Rhums & Cachaça (4cl)

Bacardi Carta Blanca, Oak Heart, Kraken Spiced, Sailor Jerry
7€

Bacardi Cuatro, Doorly's XO, Cachaça Leblon
9€

Bacardi Ocho, Don Papa 7Yo
11€

Rhums de Dégustation (4cl)

Neo Facundo Silver, Ron Millionario 15Yo, Santa Theresa
13€

Zacapa 23Yo
15€

Zacapa XO
19€

Tequilas (4cl)

José Cuervo, José Cuervo Reposado Especial
7€

Patron XO Café, Silver, Reposado, Añejo
9€

Milagro Select Barrel Silver Reserve
14€

Casamigos Reposado by George Clooney
15€

Casamigos Añejo by George Clooney
17€

Whiskys (4cl)

Jack Daniel's, JW Red Label, Jameson
7€

Bulleit Bourbon et Rye, Makers's Mark, Bushmills Original, JW Black, Mossburn Speyside
9€

Nikka Blended, Monkey Shoulders, Mossburn Island
10€

Nikka From the Barrel
12€

Nikka Coffee Grain, Kirin
14€

Malts 12 à 15 ans

Glenmorangie, Aberfeldy, Caol Ila, Oban, Cragganmore, Aultmore
12€

Malts d'exception

Glenmorangie 18 Yo, Lagavulin 16Yo
16€

Glenmorangie Nectar d'or, Glenfiddich IPA
18€

Liqueurs (4 cl)

Amaretto, Bailey's, Manzanita, Bénédictine, Marie Brizard, Get 27, Get 31, Sambuca, Jägermeister, Génépi Dolin, Cointreau, Grand Marnier rouge, Chambord, Italicus, St Germain
7€

Génépi à l'ancienne, Chartreuse Jaune/ Verte, Limoncello Di Capri
9€

Digestifs (4 cl)

Eaux de Vie : Mirabelle, Kirsch, Poire, Framboise, Quetsch
7€

Bas Armagnac :

Uby Sweet

9€

Uby 12yo

11€

Calvados : Dupont

9€

Cognac : Baron Otard VS, Hennessy VS

9€

Baron Otard VSOP

12€

Hennessy XO

30€

Hennessy Paradis

75€

Nos Cocktails Sans Alcool *Our Mocktails*

Virgin Mojito

Menthe Fraîche, Citron Vert, Eau Gazeuse

Fresh Mint, Fresh Lime, Soda Water

8€

Lychee Cooler

Litchi, Crème de Coco, Fleur de Sureau, Sucre de Canne

Lychee, Coconut Cream, Elderflower, Sugar Cane

8€

Jardin des Sens

Fraise, Goyave, Pamplemousse, Citron Vert

Strawberry, Guava, Grapefruit, Lime

8€

Coucher de Soleil

Pomme, Abricot, Orange, Ananas, Grenadine

Apple, Apricot, Orange, Pineapple, Grenadine

8€

Boissons Chaudes

Espresso, Décaféiné

2€

Café Allongé, Noisette

2€50

Double Espresso

3€20

Café Crème

3€20

Cappuccino, Latte, Chocolat Chaud

3€80

Thés : Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Lapsang, Vert Menthe, Goût Russe, Impérial des Alpes

3€60

Infusions : Zen Yoga, Cézanne, Verveine, Menthe Poivrée,

Verveine, Tilleul

3€60

Eaux

San Pellegrino/ Vittel

50cl 4€ 100cl 5€

Perrier (33cl)

4€

Vittel (25cl)

3€

Sirops à l'eau (avec Vittel 25cl)

Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Orgeat, Pêche

3€70

Jus de Fruits Artisanaux Alain Milliat

(33cl)

Pomme Reinette, Poire d'Automne, Tomate, Ananas, Pêche de vigne, Orange, Raisin Rouge Syrah

7€

Jus de fruit pressé (selon disponibilité)

8€

Sodas & Softs

Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite, Iced Tea Maison (33 cl)

4€50

Orangina, Red Bull, Limonade (25 cl)

4€50

Schweppes Premium Mixer : Original Tonic, Pink Pepper, Ginger Ale, Ginger Beer, Matcha

4€50

Franklin's Tonics (25cl) :

Olive Noire & Romarin

Pamplemousse - Rose & Bergamote

4€50

Thomas Henry's Tonics : Eldelflower, Cherry Blossom (25 cl)

4€50

