

CARTE
ANOVA
BAR



*"Un toast à ceux
qui rendent nos jours
plus brillants,
un verre à
nos vies bien
remplies."*

Bienvenue au Bar de l'Anova

Un lieu où les énergies se rencontrent et les saveurs s'alignent comme les astres.

Guidés par les saisons et les richesses locales,

Nous travaillons en harmonie avec notre environnement pour vous offrir des créations authentiques et inspirées.

Nos barman, alchimistes du goût, ont imaginé une carte signature

pour éveiller vos sens et sublimer l'instant.

Besoin d'un breuvage sur-mesure ? Confiez-nous votre vibration... et laissez la magie opérer.

Welcome to the Anova Bar

A place where energies meet and flavors align like the stars.

Guided by the seasons and local treasures,

We work in harmony with our environment to offer you authentic, inspired creations.

Our bartenders, alchemists of taste,

have crafted a signature menu to awaken your senses and elevate the moment.

Seeking a bespoke drink? Share your vibe with us... and let the magic unfold



Premier label
de tourisme durable
pour les hébergements
touristiques et les restaurants
tacleverte.org

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Sommaire

1. COCKTAILS
2. BIERES
3. VINS & BULLES
4. SPIRITUEUX
5. LIQUEURS & DIGESTIFS
6. SHOOTERS
7. BOISSONS FRAICHES
8. BOISSONS CHAUDES
9. NOS PARTENAIRES



Cocktails

COCKTAILS CLASSIQUES & INCONTOURNABLES

12.00€

MOJITO, SPRITZ, MULES, CAIPI, PIÑA... UN COCKTAIL FAVORI?
DEMANDEZ LE A NOS BARMAN !

Best Sellers

14.00€

SEX ON THE SLOPES

SEXY ET RAFRAÎCHISSANT, COMBINANT LE GIN, LA LIQUEUR DE LITCHI ET LE ST GERMAIN,
AVEC UNE TOUCHE DE CRANBERRY ET DE LIMONADE POUR UNE EXPLOSION DE SAVEURS
FRUITÉES.

WINTER PARADISE

FESTIF ET EXOTIQUE, MÊLANT VODKA, LIQUEUR DE SUREAU, FRUIT DE LA PASSION,
VANILLE ET LIMONADE POUR UNE EXPÉRIENCE À LA FOIS DOUCE ET
RAFRAÎCHISSANTE.

NAUGHTY

RÉCONFORTANT ET ÉPICÉ, FUSIONNANT LE KRAKEN, LE THÉ AUX FRUITS ROUGES, LA
POMME, LA CANNELLE ET LA FRAMBOISE POUR UNE EXPÉRIENCE FRUITÉE ET
CHALEUREUSE.

CHILL FIZZ

PÉTILLANT ET RAFRAÎCHISSANT, COMBINANT LE MARTINI BLANC, LA LIQUEUR DE
SUREAU, LA POMME, LA CANNELLE ET LE PROSECCO POUR UNE EXPLOSION DE SAVEURS
FRUITÉES ET ÉPICÉES.

ARTHEMIS

FRAIS ET HERBACÉ, COMBINANT GIN, LIQUEUR DE SUREAU, MENTHE, CITRON ET SUCRE
POUR DES SAVEURS PARFUMÉES, LEGEREMENT ACIDULÉE ET RAFRAÎCHISSANTES.

Saveurs Locales

15.00€

CHARTREUSE MULE

VIBRANT ET REVIGORANT, ALLIANT LA CHARTREUSE VERTE, LE CITRON VERT ET LE GINGER BEER POUR UNE EXPLOSION DE SAVEURS HERBACÉES ET ÉPICÉES.

ALPIN NEGRONI

ÉLÉGANT ET AROMATIQUE, MARIANT GIN, LIQUEUR DE MÉLILOT CITRON ET DRY VERMOUTH POUR UNE EXPÉRIENCE DÉLICIEUSEMENT HERBACÉE ET RAFRAÎCHISSANTE.

TRUFFLE SOUR

UNIQUE ET SAVOUREUX, ALLIANT LIQUEUR DE TRUFFE, AMARETTO, JUS DE POIRE ET CITRON POUR UNE EXPÉRIENCE RICHE, DOUCE ET LÉGÈREMENT ACIDULÉE.

Hot ones

14.00€

VELOUR

CHOCOLAT CHAUD MAISON, BAILEY'S, CHANTILLY & CHAMALLOW CARAMÉLISÉ POUR UN MOMENT CHALEUREUX ET RECONFORTANT

WARM UP

JACK DANIELS, SIROP D'ÉRABLE, POMME, CANNELLE,
A SAVOURER AU COIN DU FEU, OU SUR UNE TERRASSE ENSOLEILLÉ

WINTER SPRITZ

POUR LES AMATEURS DE SPRITZ, RETROUVEZ DANS CE COCKTAIL CHAUD DES SAVEURS D'ORANGE, DE PÊCHE ET DE CANNELLE, COURONNÉES PAR L'AMERTUME DE L'APEROL..

VIN CHAUD 9.00€

FAIT MAISON, NOTES D'ORANGE, CITRON, CANNELLE, GIROFLES, ANIS & GINGEMBRE

Prix nets, service compris

Along your Food

15.00€

GOLDEN HOUR

MÉLANT VIN BLANC, AVEC UNE TOUCHE DE POMMES, POIRES ET AMANDE, POUR DES SAVEURS
PÉTILLANTES ET RONDÉS

FIZZY LIZZY

LES SAVEURS FRUITÉES DE L'ORANGE, MURE ET CERISE, AGRÉMENTÉES DES FINES BULLES DU
PROSECCO POUR UN COCKTAIL ORIGINAL AUTOUR DU VIN ROUGE

LA VIE EN ROSÉ

LAISSEZ VOUS EMPORTER PAR CE SUBTLE MÉLANGE DE VIN ROSÉ, LIQUEUR DE SUREAU ET
FRAMBOISE, AINSI QUE LA FRAICHEUR DU BASILIC POUR UN TOUT LÉGER & PÉTILLANT

POMME D'AMOUR

LA TARTE AUX POMMES A BOIRE, REVISITÉE A TRAVERS LE RHUM BRUN, LA VANILLE, UNE ONCE DE
CANNELLE, QUELQUES POMMES ET BIEN SUR BEAUCOUP D'AMOUR

CRÈME BRÛLÉE MARTINI

LA CRÈME BRÛLÉE A DÉGUSTER EN GORGÉE, RÉINVENTÉE AU TRAVERS DE LA VODKA, VANILLE,
CARAMEL, ET CRÈME LIQUIDE

CITRUS MARTINI

CONÇU POUR LES AMATEURS DE TARTE AU CITRON, VODKA CITRON, LIMONCELLO, CRÈME
LIQUIDE, POUR UN COCKTAIL SURPRENANT ET VIVIFIANT



Mocktails

10.00€

ICED CHOC'

NOTRE CHOCOLAT MAISON, GLACÉ, ACCOMPAGNÉ DE SA CHANTILLY ET DES SES CHAMALLOWS CARAMÉLISÉS

SAM'S MULE

LE MULE DE CELUI QUI NE BOIT PAS : PASSION, ANANAS, CITRON, ET LIMONADE

LIL' ANOVA

LA DOUCEUR DU SIROP D'ÉRABLE & JUS DE PÈCHE, RELEVÉ PAR LE CITRON ET UN TOPPING LIMONADE
ELU FAVORI DES KIDS

CLASSIC VIRGINS

DEMANDEZ VOTRE COCKTAIL FAVORI EN VERSION SANS ALCOOL: MOJITO, PIÑA COLADA....
NON, NOUS NE POUVONS PAS FAIRE DE VIRGIN NEGRONI

HOMEMADE ICE TEA

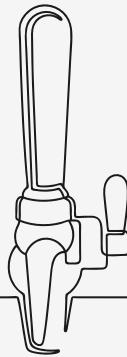
ICE TEA MAISON, TOUT SIMPLEMENT

Prix nets, service compris

A close-up photograph of a dark bottle of beer on the left and a glass filled with beer and ice cubes on the right. The glass is partially filled with a golden-yellow beer, with several large, clear ice cubes floating in it. The background is dark and out of focus.

*La biere,
c'est de
l'amour
en
bouteille*

Bières



PRESSIONS

LEFFE, BLONDE / **25CL** : 5,30€ - **50CL** : 9,40€

BUD, BLONDE / **25CL** : 4,80€ - **50CL** : 8,40€

HOOGARDEN BLANCHE/ **25CL** : 5,10€ - **50CL** : 8,90€

BOUTEILLES

BIERE DU MOMENT / 8.00€

DESPERADOS / 7,80€

CORONA / 7,80€

CUBANISTO / 7,80€

CIDRE VAL DE RANCE BRUT/ 6,20€

JUPILER 0% / 6.80€





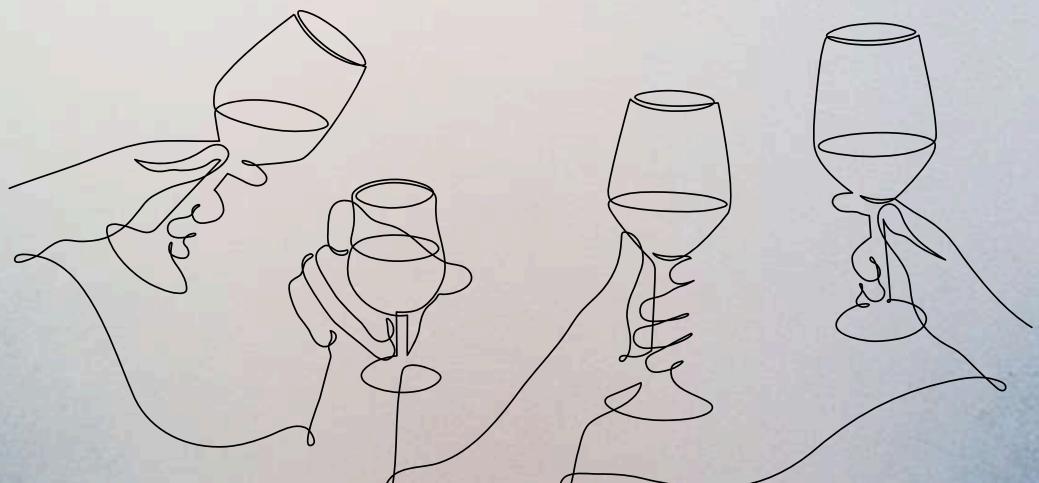
Vins & Bulles



EFFERVESCENTS

PROCESCO DOC TREVISO BRUT, CANTINE SENSI, GLERA /
7,50€

CHAMPAGNE, DEUTZ, BRUT CLASSIC, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR /
14,50€



Prix nets, service compris

ROUGE

IGP HAUTES-ALPES, DOMAINE DES TREILLOUX, MERLOT, SYRAH / 6,50 €

MAS LASTA, TERRASSES DU LARZAC, GRENACHE, SYRAH, CINSAULT / 8,50 €

BEAUJOLAIS, LA PREMIÈRE ÉTINCELLE, GAMAY / 8,50 €

BOURGOGNE, LA PREMIÈRE ÉTINCELLE, PINOT NOIR / 10,50 €

BLANC

IGP HAUTES-ALPES, DOMAINE DES TREILLOUX, CHARDONNAY / 6,50 €

BEAUJOLAIS, PREMIÈRE ÉTINCELLE, CHARDONNAY / 7,00€

POUILLY FUMÉ, DOMAINE SAGET, SAUVIGNON BLANC / 9,00 €

BOURGOGNE, LA PREMIÈRE ÉTINCELLE, CHARDONNAY / 9,50 €

COTE DE GASCOGNE, TARIQUET, GROS MANSENG, MOELLEUX / 6,50 €

ROSÉ

AOP CÔTE DE PROVENCE, HAUTS DU CLOS, GRENACHE, CINSAULT, SYRAH / 6,50 €

Prix nets, service compris



Spiritu

4 cl

VODKA

VODK'ALPS, ST-VERAN, FRANCE / 10,00€

VODKA CITRON MIEL ST-VERAN, FRANCE / 13,00€

VODKA ST-VERAN, FRANCE, N°1 CMB / 16,00€

GIN

GIN ALPS, ST-VERAN, FRANCE / 10.00€

GIN LONDON DRY, ST-VERAN, FRANCE / 12.00€

GIN LACHANENCE, DES ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE, FRANCE / 16,00 €

GIN JUILLET, DE PROVENCE, FRANCE / 16,00 €

RHUM

RHUM AGRICOLE BLANC, SAINT JAMES, MARTINIQUE / 8.50€

RHUM BRUN, SAINT JAMES, MARTINIQUE / 9.50€

KRAKEN BLACK SPICED RHUM, TRINIDAD / 10.00€

FERRONI AMBRÉ, DE PROVENCE, FRANCE / 11,00 €

FERRONI BOUCAN D'ENFER, DE PROVENCE, FRANCE / 12,00 €

FERRONI DAME JEANNE N°12, DE PROVENCE, FRANCE / 12,00 €

FERRONI TASTY OVERPROOF, DE PROVENCE, FRANCE / 12,00 €

Prix nets, service compris

Spiritu

4 cl

TEQUILA

SAN JOSÉ, SILVER , MEXIQUE / 8.50€

JOSÉ CUERVO ESPECIAL SILVER, MEXIQUE / 10.00€

JOSÉ CUERVO ESPECIAL GOLD , MEXIQUE / 12.00€

XO PATRON , VERACRUZ / 15.00€

WHISKY & BOURBON

BALLENTINES, BLENDED, ECOSSE / 9.00€

JAMESON,BLENDED, IRELANDE / 9.00€

JACK DANIELS N°7 | HONEY | TENNESSE / 9.00€

GLENFIDDISH, 12 ANS, SINGLEMALT, ECOSSE / 12.00€

WOODFORD, BOURBON, KENTUCKY / 12.00€

BLANTON'S, BOURBON, KENTUCKY / 12.00 €

COGNAC & ARMAGNAC

MAISON GAUTIER V.S., COGNAC / 14.00€

JANNEAU V.S. ARMAGNAC / 14.00 €

Prix nets, service compris

Liqueurs & Digestifs

4 cl



JAUNE OU VERTE / 9,00 €

JAUNE MOF / 12,00 €

L'ELIXIR / 11,00 €

LIQUEUR 9° CENTENAIRE / 13,00 €

LA VEP / 20,00 €

LA VEP JAUNE 2004 / 55,00 €

LIQUEUR DES BOIS / 9,00 €

MELEZINE, LIQUEUR DES CIMES / 10,00 €

LIQUEUR DE VERVEINE / 10,00 €

BRIAN THYM ,LIQUEUR DE THYM/ 10,00 €

LIQUEUR DE TRUFFE NOIRE / 14,00 €

GENEPI DES ALPES/ 10,00 €



LACHANENCHÉ
DISTILLERIE ARTISANALE

LIMONCELLO / 10,00 €

GENEPI NOIR / 12.00 €



LIQUEUR MELILOT CITRON / 13,00 €

NEXT GET ANOVA / 13,00 €

Prix nets, service compris





Shooters

SHOOTER	UNITÉ	PLANCHE (6)	MÈTRE (10)
MADELEINE	5€	30€	45€
BABY GUINNESS	6€	36€	54€
ORGASM	6€	36€	54€
FIRESHOT	5€	30€	45€
B52	8€	48€	75€
JAEGGER BOMB	10€	55€	90€



Prix nets, service compris

Boissons fraîches

SIROPS : GRENAINE, MENTHE, FRAISE, PÊCHE,
CITRON ET PLUS ENCORE / 3,00 €

JUS DE FRUITS : ABRICOT, ACE, ANANAS, FRAISE,
ORANGE, POIRE, POMME TOMATE / 5,90€

SOFT : COCA, COCA ZÉRO, LIMONADE, SCHWEPPES
TONIC, PERRIER, ORANGINA / 5,90€

LONDON ESSENCE : TONIC - GINGER BEER / 4,90€

RED BULL : / 6.00€



ICE TEA MAISON : / 6,90 €

Prix nets, service compris

Boissons chaudes

RISTRETTO / 2,90 €



EXPRESSO / 2,90 €

CAFÉ ALLONGÉ / 2,70 €

DOUBLE EXPRESSO / 3,50 €

EXPRESSO MACCHIATO / 2,90 €

CAPPUCCINO / 4,00 €

CHOCOLAT CHAUD / 4,90 €

CHOCOLAT CHAUD MAISON / 10.00 €

IRISH COFFEE / 12,90 €

THÉ OU TISANE / 3,50 €

VIN CHAUD / 9.00 €



Prix nets, service compris

Nos partenaires



À AUBAGNE, EN PLEIN CŒUR DE LA PROVENCE, LA MAISON
FERRONI ÉLABORE
UNE GAMME DE SPIRITUEUX HISTORIQUES AVEC UN ANCRAGE
TERRITORIAL FORT, DEPUIS 2011.



FONDÉE À BRIANÇON PAR UN COUPLE DE PASSIONNÉ
BRIANÇONNAIS (QUI POUR L'UN EST TOMBÉ DANS LE GÉNÉPI
ÉTANT PETIT)
DÉSIREUX DE FAIRE DÉCOUVRIR ET PARTAGER UN SAVOIR-
FAIRE TRADITIONNEL ET FAMILIAL.
NOUS RÉCOLTONS À LA MAIN DES ESSENCES SAUVAGES
(FLEURS, BAIES, HERBES, RACINES, PLANTES À PARFUM
AROMATIQUES
ET MÉDICINALES...) AFIN DE PRÉLEVER LE MEILLEUR ET
L'ESSENTIEL DE FAÇON RESPONSABLE
ET MAITRISÉE POUR L'ÉLABORATION DE NOS GOURMANDS ET
AROMATIQUES ÉLIXIRS.



LACHANENCHÉ A ÉTÉ FONDÉE PAR NICOLE ET DANIEL MILLION ROUSSEAU EN 1994, DANS LE BUT D'ÉLABORER DES SPIRITUEUX 100% NATURELS ISSUS DE LEUR PRODUCTION AGRICOLE. APRÈS PLUSIEURS ANNÉES DE PARTAGE ET DE FORMATION, LEURS FILS, BENOIT ET JÉRÔME, DÉCIDENT DE REPRENDRE L'ENTREPRISE EN 2019. FIERS DE CET HÉRITAGE, ILS PRÉSERVENT UN SAVOIR-FAIRE RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPIENT DE NOUVEAUX SPIRITUEUX EN CIRCUIT COURT, CERTIFIÉS BIO, ET SANS ADDITIFS.



LA DISTILLERIE SAINT-VÉRAN SE SITUE AU CŒUR DU PARC RÉGIONAL DU QUEYRAS, OÙ LA NATURE RÈgne EN MAITRE. CETTE SITUATION EXCEPTIONNELLE PRÉSERVE LA PURETÉ DE L'ENVIRONNEMENT ENVIRONNEMENT ET CONFÈRE UNE AUTHENTICITÉ INCOMPARABLE A NOS SPIRITUEUX. NOS GIN, VODKA & LIQUEURS SONT ÉLABORÉE ICI A PARTIR DES PLANTES, RACINES, FLEURS & HERBES CARACTÉRISTIQUES DE LA RÉGION AFIN DE VOUS PROPOSER UNE EXPÉRIENCE UNIQUE QUI CÉLÈBRE L'ALTITUDE, LA TRADITION ET LE TERRITOIRE ALPIN.







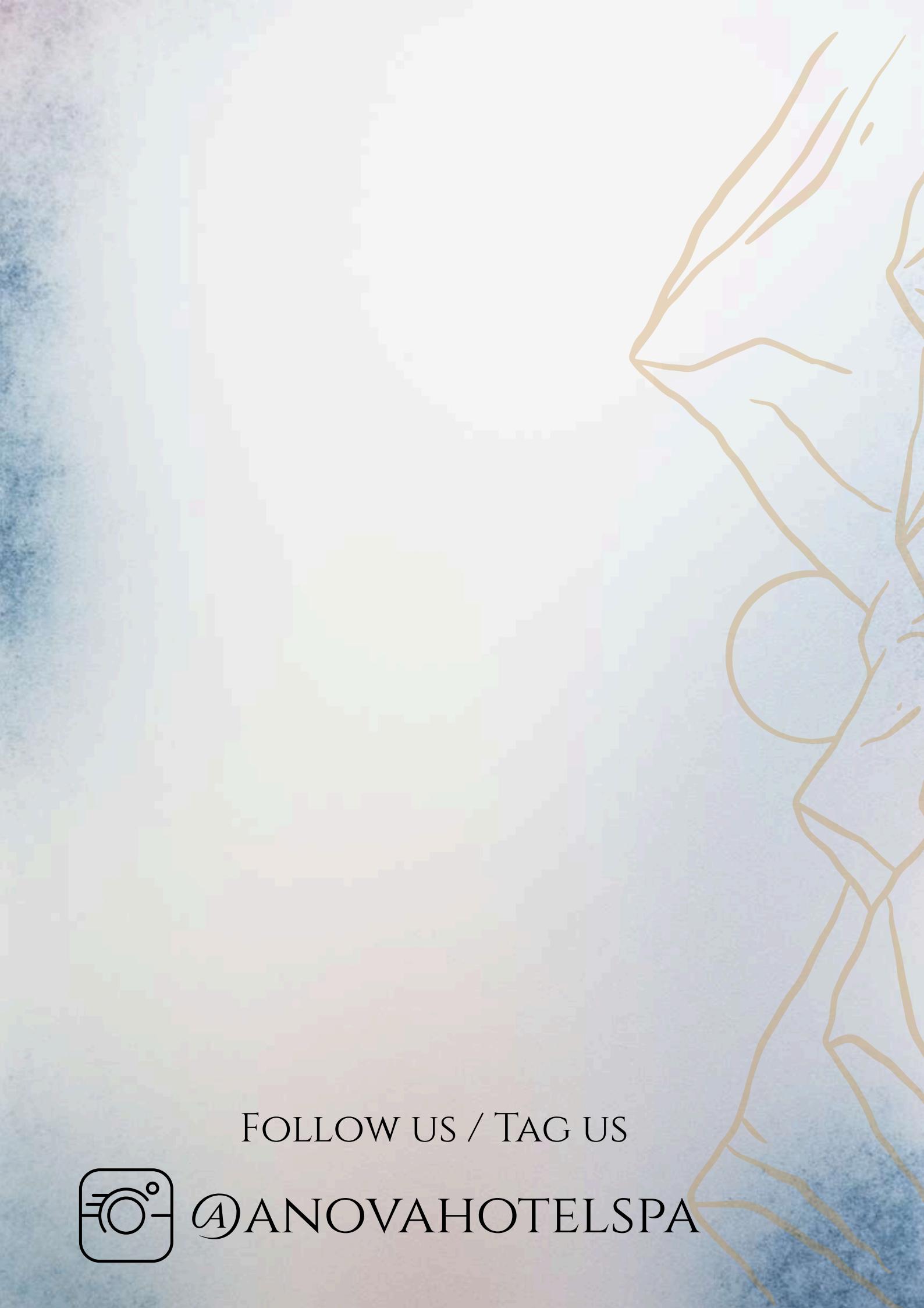
VOTRE
AVIS
NOUS
INTERRESSE



FOLLOW US / TAG US



@ANOVAHOTELSPA



FOLLOW US / TAG US



@ANOVAHOTELSPA