



# holala

by ho 36

*Servi par votre cheffe et son équipe  
de 19h à 21h30*

- HOLALA LES MÉNUIRES -  
Restaurant - Bar - Hôtel  
120 rue des fontanettes, 73440 les Menuires  
[holala.ho36.com](http://holala.ho36.com) - 04 79 55 08 40



# Les Tapas

## Nos Planches

Pour 2 personnes ou 4 personnes.

Charcuterie / Fromage / Mixte

Végétarienne

Assiette de frites

Houmous

Reblochon rôti au miel et thym

Board for two or four persons.

Charcuterie / Cheese / Mix

Vegetarian

Chips

Hummus

Roasted Reblochon cheese with honey and thyme

16,00€ 2 pers. / 26,00€ 4 pers.

4,00€

9,00€

18,00€

# Les entrées

Soupe du jour

N'hésitez pas à demander, nous nous ferons un plaisir de vous répondre.

Soup of the day, Don't hesitate to ask, we'll be delighted to help you.

9,00€

Entrée du jour

N'hésitez pas à demander, nous nous ferons un plaisir de vous répondre.

Starter of the day, Don't hesitate to ask, we'll be delighted to help you.

10,00€

Gravlax de truite

Truite marinée à la betterave, gingembre et citron combawa, crème de montagne.

Marinated trout with beetroot, ginger, lemon and combawa, mountain cream.

12,00€

Œuf mollet au beaufort

Pleurotes en persillade, crème de Beaufort et copeaux de Beaufort.

Soft-boiled egg, oyster mushrooms with parsley, Beaufort cream and shavings of Beaufort.

13,50€

# Les Spécialités

18,00€

## Tartiflette \*

Reblochon, lardon, crème, oignons et pommes de terres.  
Reblochon cheese, lardon, cream, onions and potatoes.

## Croziflette \*

Crozets, lardons, crème, reblochon et oignons.  
Pasta, lardon, cream, reblochon cheese, onions.

\*  Option végétarienne possible, remplacement des lardons par des champignons.  
Vegetarian option available we can replace lardon with mushrooms.

# Les Plats

## Noix de joue de bœuf à la cubaine

23,00€

Bœuf cuit façon pot-au-feu, oignons rouges confits au cumin, purée de patate douce et sauce chimichurri.  
Beef cheek, red onions confit with cumin, sweet potato purée and chimichurri sauce.

## Burger Holala \*

22,00€

Steak haché frais façon bouchère, sauce barbecue aux myrtilles, confit d'oignons, lard grillé, roquette et tomme de Savoie.

Chopped steak, blueberry barbecue sauce, onions confit, grilled bacon, salad and Savoy tomme.

## Plat du jour

20,00€

N'hésitez pas à demander, nous nous ferons un plaisir de vous répondre.

Dish of the day, Don't hesitate to ask, we'll be delighted to help you.

## Salade thai \*

17,00€

Poulet, nouilles de blé, légumes de saison et marinade thaï.

Thai salad with chicken, wheat noodles, seasonal vegetables and Thai marinade.

## Ramen \*\*

15,00€

Bouillon, nouilles de riz, champignons shiitaké, choux pak choï, radis et œuf mariné à la sauce soja.

Broth, rice noodles, shiitake mushrooms, pak choï cabbage, radishes and soft-boiled egg marinated in soy sauce.

\*  Option végétarienne possible, pour le burger remplacement du steak de bœuf par un steak végétal.  
Vegetarian option available. For the burger we can replace the beef steak with a veggie steak.

\*\* Option végan possible. Vegan option available.

Menu enfant 13,00€

Kid menu

*Sirup ou jus de fruit (orange / pomme / ananas)*

Syrup or fruit juice (orange / apple / pineapple)

*Steak haché frites ou Fish and chips ou mini croziflette*

Chopped steak or fish and chips or mini croziflette

*Bâtonnet de glace vanille/chocolat*

Vanilla/chocolate ice cream stick

# Les desserts

Dessert du jour 9,00€  
Dessert of the day

Fondant au chocolat et caramel au beurre salé 9,00€  
Chocolate fondant with salted butter caramel

Charlotte aux myrtilles 10,00€  
Biscuit à la cuillère, myrtilles confites et crème au poivre Timut.  
Sponge biscuit, candied blueberries and Timut pepper cream.

Tarte aux citrons 12,00€  
Sablé au citron vert, crème au yuzu et citron jaune confit.  
Lime shortbread with yuzu cream and preserved lemon.

## Boules de glace

Crème : Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé / Sorbet : Fraise, Citron, Myrtille, Génépi  
Ice cream: Vanilla, Chocolate, Salted butter caramel / Sorbet: Strawberry, Lemon, Blueberry, Genepi

1 Boule <b>3,00€</b>	2 Boules <b>5,90€</b>	3 Boules <b>7,90€</b>	Supplément chantilly <b>1,00€</b>
1 Scoop €3.00	2 Scoops €5.90	3 Scoops €7.90	Whipped cream €1.00

Trou savoyard 6,90€  
1 boule génépi & 1 shooter génépi  
1 scoop of genepi ice cream & 1 genepi shooter

# Vins Rouges

## **Réserve Bordeaux, James deschartrons**

Cabernet Franc & Merlot 2018 - 75cl **26€**

Ce Bordeaux Réserve charme avec des fruits rouges équilibrés et une subtile touche de vanille. Des tanins doux offrent une expérience veloutée.

## **Gamay Jongieux, Éric carrel**

Vin de Savoie 2022 - 75cl / 12cl **30€ / 5,50€**

Ce vin dévoile une expérience fruitée et légère. Des arômes de fruits rouges, tels que la cerise et la fraise, dominant. La texture est souple avec des tanins doux.

## **Little Garance BIO**

IGP Coteaux du Pont du Gard, Syrah & Grenache 2021 - 75cl / 12cl **32€ / 6€**

Ce vin dévoile des arômes friands de fruits rouges, des tanins doux, une texture soyeuse, et une finale légèrement épicée.

## **Saint Nicolas de bourqueil**

Cabernet Franc 2022 - 75cl **34€**

Ce vin dévoile des saveurs de fruits rouges comme la cerise, une texture veloutée et des tanins souples.

## **Mondeuse**

“Saint jean de la porte” vin de Savoie 2022 - 75cl **40€**

Ce vin dévoile des saveurs riches de fruits rouges, comme la cerise et la framboise. Une légère touche épicée ajoute de la complexité, avec un finale persistante.

## **Pic St Loup, Pech-Tort**

“Une bonne étoile” Syrah & Grenache 2021 - 75cl **43€**

Ce vin dévoile des fruits rouges généreux, des notes de garrigue, des tanins souples, le tout avec une finale agréable.

## **Mercrey, Voarick**

“Sous les roches” Pinot noir 2016 - 75cl **45€**

Ce vin dévoile une harmonie de fruits rouges délicats et du tanin soyeux caractérisent ce Bourgogne rouge, avec une finale persistante.

## **Saint Joseph**

“Les vins de viennes” Syrah 2019 - 75cl **54€**

Ce vin dévoile des fruits noirs délicieux avec une touche d'épices, un tanin doux et une texture veloutée.

## **Beaune du château premier cru , Bouchard père & fils**

Pinot noir 2018 - 75cl **58€**

Ce vin dévoile un équilibre harmonieux entre fruits rouges, tanin intégré, et une finale élégante.

## **Chateau robin des moines, saint émilion**

Merlot, Cabernet Franc & Sauvignon 2016 - 75cl **58€**

Ce vin dévoile des saveurs riches de cerise noire et de mûre. Le tanin est présents mais doux, offrant une texture veloutée. Une touche subtile de vanille ajoute à la complexité un final persistant.

## **Chambolle-musigny, Bouchard père & fils**

Pinot noir 2017 - 75cl

**90€**

Ce vin révèle des arômes délicats de cerise et de framboise. La texture est douce avec un tanin fin, et une touche de fraîcheur persiste jusqu'à la fin.

# Vins Blancs

## Les Abimes, Rat Patron

Jacquère 2021 - 75cl / 12cl **26€ / 5,50€**

Ce vin dévoile une fraîcheur vive avec des notes subtiles de fruits à chair blanche.

La dégustation révèle une agréable minéralité, complétée par une acidité bien équilibrée.

## Écoterra Chardonnay BIO

Chardonnay 2020 - 75cl **29€**

Ce vin dévoile une fraîcheur agréable avec des arômes de pomme et de poire. La texture est

légère, et une touche de fraîcheur persiste jusqu'à la fin.

## Pakhus, Moelleux

Roussanne 2020 - 75cl / 12cl **33€ / 6,50€**

Ce vin dévoile des arômes friands de fruits rouges, un tanin doux, une texture soyeuse et une finale

légèrement épicée.

## Roussette

Altesse 2022 - 75cl **34€**

Ce vin offre en bouche une saveur légèrement minérale qui lui donne un aspect terreux.

L'acidité équilibrée apporte une fraîcheur agréable, complétant ainsi les arômes subtils de poire

et d'agrumes.

## Sixtus

“Les vignobles de seyssuel” Viognier 2016 - 75cl **38€**

Ce vin dévoile une fraîcheur vive avec des arômes délicats de fruits à chair blanche.

Une acidité bien équilibrée complète cette expérience gustative.

## Petit Chablis

Chardonnay 2020 - 75cl **39€**

Ce vin dévoile une palette vive et fraîche, mettant en avant des arômes délicats de fruits à chair

blanche. Une acidité bien intégrée apporte équilibre et vivacité, avec des notes minérales subtiles.

## Menetou-salon

“Le grand cerf” Sauvignon blanc 2021/22 - 75cl **45€**

Ce vin offre une expérience rafraîchissante, il est frais et fruité, avec des saveurs de pomme et

de poire ainsi que des notes florales subtiles s'ajoutent à sa délicatesse.

## Condrieu

“Pagus Luminis” Viognier 2017/20 - 75cl **58€**

Ce vin dévoile une palette riche de saveurs florales et de fruits à noyau. L'opulence de la texture

laisse place à des nuances de pêche mûre et d'abricot, soutenues par une acidité vive.

# Vins Rosés

## Posey rosé BIO

Cinsault & Grenache - 75 cl

**26€**

Ce vin offre une expérience rafraîchissante et fruitée. Les arômes de fruits rouges, comme la fraise et la cerise, dominent, créant une sensation délicieusement fruitée.

## Gamay rosé, Éric Carrel

Vin de Savoie 2021 - 75 cl / 12cl

**31€ / 6€**

Ce vin offre une expérience légère et vivifiante.

Les arômes dominants de fraise et de framboise donnent une touche fruitée et délicieuse.

## Bulles

### Lambrusco

Dell'Emilia IGP Rosato - 75 cl

**19€**

### Crément de Savoie

Domaine du château de la violette - 75 cl

**39€**

### Veuve clicquot

Champagne brut - 75 cl

**90€**

# Apéritifs

<b>Pastis / Ricard / Berger Blanc 2cl</b>	3,00€
<b>Pastis bio Lachanenche* 2cl</b>	3,50€
<b>Suze 6cl</b>	5,00€
<b>Lillet 6cl</b>	6,00€
<b>Martini Rouge / Blanc 6cl</b>	6,00€
<b>Porto Rouge / Blanc 6cl</b>	6,00€
<b>Kir vin blanc 4cl</b>	6,50€

Châtaigne / Cassis / Framboise / Myrtille / Pêche / Cerise

\*Produits français, Bio et artisanaux, issus de la Vallée de l'Ubaye, Alpes du sud

## Vodkas 4cl

<b>Eristoff</b>	6,00€
<b>Zubrowska</b>	8,00€
<b>Mamont</b>	9,50€
<b>Grey goose</b>	10,00€
<b>Belvedere</b>	10,00€

## Tequilas

<b>San José 4cl</b>	6,00€
<b>Olmecca 4cl</b>	8,00€
<b>Patron Silver 3cl</b>	12,00€
<b>Patron XO Café 3cl</b>	12,00€
<b>Patron Reposado 3cl</b>	14,50€

Supplément : Soft 1€ / Energy drink 2€

## Rhums 4cl

### **Mount gay**

8,00€

Ile Barbade, vieilli en fut de whisky, notes boisées, fruits secs et épices.

### **Diplomatico**

10,00€

Venezuela, arômes caramel et vanille.

### **Don Papa**

10,00€

Philippines, vieilli en fût de chêne, notes de fruits confits.

### **New Grove**

10,00€

Ile Maurice, arôme mielleux et notes fruitées, vieilli en fût de Cognac 5 ans.

### **Bristol Black spiced rum**

10,00€

Mélanges de rhum vieilli des Caraïbes, arômes épices poivrées.

### **Bristol Black Trinidad**

12,00€

Trinidad & Tobago, arômes fruités et épicés.

### **Bristol Black Haïti**

12,50€

Haïti, fort caractère boisé.

### **Centenario**

14,00€

Costa Rica arômes vanille fruités épicés, rhum vieux 20 ans d'âges.

### **Bristol Black Belize**

14,50€

11 ans de vieillissement, arômes de bois grillé et d'épices.

## Bières pression

	25cl	50cl
Peroni 5°	3,50€	6,50€
St Stephanus 7°	4,80€	8,50€
Grolsch Blanche 5,1°	4,80€	8,50€
IPA 7,4°	6,00€	10,50€

## Softs

Diabolo	3,80€
Fuze Tea pêche 25cl	4,80€
Perrier 33cl	4,50€
Coca cola/ Coca Zéro 33cl	4,80€
Ginger Beer / Ale 20cl	5,00€
Redbull 25cl	6,50€
Les jus de fruits* 25cl	5,20€

orange / pomme / abricot / poire / tomate / pêche de vigne / pomme framboise

\*Arbre à jus, origine et transformation 100% française (excepté jus orange Costa Rica)

## Thé glacé 33cl 5,20€

Charitea Green (Thé vert gingembre)

Charitea Mint (Menthe fruit de la passion)

Charitea Red (Rooibos fruit de la passion)

Charitea Mate (Maté gingembre pétillant)

Lemonaid (Citron vert / Fruit de la passion / Orange sanguine)

Charitea et Lemonaid, thés glacés et limonades 100% naturels, biologiques et issus du commerce équitable.

## Boissons chaudes

Espresso/Allongé	2,00€
Déca /Noisette	2,20€
Thé/infusion	3,80€
Double espresso	4,00€
Cappuccino/Grand crème	4,50€
Chocolat chaud/Chai latte	4,50€
Chocolat viennois / Café frappé	5,50€

## Bières bouteilles

Triple none 9° 33cl	8,00€
Liefman 3,8° 25cl	6,00€
Cidre 4° 33cl Miel / Poire / Rosé	6,00€
Brooklyn sans alcool 33cl	6,50€

## Eau

Vittel 50cl	3,50€
Vittel 1L	4,50€
San Pellegrino 50cl	4,50€
San Pellegrino 1L	5,50€

## Potions magiques

Vin chaud	5,00€
Grog du Ho	6,50€
Chocolat Bailey's 2cl	8,00€
Chocolat Chartreuse 2cl	9,50€
Irish coffee	10,00€

# Cocktails

## Les créations 12,00€

### Osiris' Tiramisu Temptation

Vodka / Café / Baileys / Sirop de Tiramisu

### Isis' Blueberry Mirage

Gin / Jus de pamplemousse / Purée de myrtille / Poivre

### Horus' Cocoa Elixir

Rhum ambré / crème de cacao / Sirop d'érable / Angostura Chocolat

### Ramses' Cognac Concoction

Cognac / Confiture d'abricot / Cointreau / Verjus \*\*\* / Sirop de vanille

## Les classiques

### Espresso Martini

10,00€

Vodka / Café / Liqueur de café

### Madeleine

10,00€

Amaretto / Cointreau / Jus d'ananas

### Pornstar Martini

12,00€

Vodka / Liqueur & Nectar passion /  
Sirop vanille / Verjus \*\*\* / Vin mousseux

### Paloma

12,00€

Tequila / Sirop d'agave /  
Jus de pamplemousse / Perrier / Verjus \*\*\*

## Les mocktails 8,00€

### Cleopatra's Mango Fusion

Purée de coco / Purée de pêche / Jus de mangue / Jus de fraise

### Anubis' Pineapple Symphony

Jus d'orange / Jus d'ananas / Sirop d'amaretto

### Sobek's Basilic Brew

Café / Basilic frais / Sirop de Noisette

### Hathor's Vanilla Fizz

Martini Vibrante / Sirop de vanille / Indian tonic / Verjus \*\*\*

## Best sellers 12,00€

### D'où sors tu ton Jager tue ?

Jager / Limonade / Verjus / Sirop de framboise

### Maya l'abeille

Gin / Basilic frais / Miel / Verjus\*\*\* / Limonade

### Ceder's Gin Tonic Sans Alcool

16,00€

Suédois, infusion de plantes aromatiques d'Afrique du Sud  
Ajoutez un tonic et un accompagnement (CF Gin Tonic)

## Mules 20cl

### **Moscow Mule**

Vodka / Verjus \*\*\* / Ginger beer Fever Tree

11,00€

### **Jamaican Mule**

Rhum / Verjus \*\*\* / Ginger beer Fever Tree

12,00€

### **London Mule**

Gin / Verjus \*\*\* / Ginger beer Fever Tree

12,00€

### **Jager Mule**

Jager / Verjus \*\*\* / Ginger beer Fever Tree

12,00€

### **Mexican Mule**

Tequila / Verjus \*\*\* / Ginger beer Fever Tree

12,00€

### **Ho36 Mule**

Vodka / Verjus \*\*\* / Liqueur de Thym / Ginger beer Fever Tree

12,00€

## Spritzs 20cl

### **Pampelle Spritz**

Liqueur de pamplemousse / Perrier / Vin mousseux

10,00€

### **Aperol Spritz**

Aperol / Perrier / Vin mousseux

10,00€

### **Campari Spritz**

Campari / Perrier / Vin mousseux

10,00€

### **Hugo Spritz**

Liqueur de sureau Fair \* / Perrier / Vin mousseux

12,00€

### **Café Spritz**

Liqueur de café / Perrier / Vin mousseux

12,00€

### **Limoncello Spritz**

Limoncello \*\* / Perrier / Vin mousseux

12,00€

### **Kumquat Spritz**

Liqueur de kumquat Fair \* / Perrier / Vin mousseux

12,00€

### **Japan Spritz**

Liqueur de prune du japon / Perrier / Vin mousseux

12,00€

### **Le Spritz du moment**

12,00€

\*Les produits FAIR allient commerce équitable, développement durable et savoir-faire français.

\*\* Lachenenche, produits français, Bio et artisanaux, issus de la Vallée de l'Ubaye, Alpes du sud à 1600 mètres d'altitude

\*\*\* Jus de raisin acide produit en France à, Tarsac, en Charentes

# Gins tonic

## **Bombay Classic**

10,50€

Anglais, distillation baies de genièvre, graines de coriandre, d'écorces de citron, baies de cubes.

## **Lachanenche**

12,50€

Français, bio et artisanal (Vallée de l'Ubaye) macération de baies de genièvre aromatisée avec des zestes de citron, de la coriandre, de la rose et de la fleur de sureau sauvage.

## **Bombay Sapphire**

12,50€

Anglais, harmonie subtile d'arômes botaniques exotiques avec des éléments floraux, épicés et citronnés.

## **Tanqueray**

13,00€

Anglais, composé de plus de 100 herbes aromatiques.

## **Hendrick**

15,00€

Écossais, infusion d'alcool de grains et de 11 plantes botaniques.

## **Generous**

16,00€

Français (Poitou-Charentes) Agrémenter de citrons, fleurs, épices.

## **Botanist**

16,00€

Écossais infusion longue à faible pression de 22 plantes aromatiques.

## **Monkey 47**

18,00€

Allemand, composé de 47 ingrédients dont hibiscus, jasmin, canneberge, verveine, sureau, épicéa...

**Ajoutez à votre Gin, un tonic et un accompagnement (N'hésitez pas à demander conseils)**

### Le tonic

Natural Indian Tonic / Elderflower cucumber / Rhubarbe Hibiscus / Mediterranean / Ginger Ale

### L'accompagnement (selon arrivage).

Concombre / Citron Vert / Orange / Baie Rose / Poivre / Basilic / Pamplemousse

# Whiskys & Bourbons 4cl

## **Jack Daniel**

6,50€

Un whisky américain du Tennessee, célèbre pour son procédé de filtration au charbon d'érable appelé le Lincoln County Process, qui lui confère une douceur distinctive.

## **Jack Daniel Honey**

8,00€

Une variante de Jack Daniel's infusée avec du miel, offrant une expérience plus douce et sucrée.

## **Bulleit Bourbon**

8,00€

Un bourbon américain qui se distingue par son caractère épicé et sa teneur élevée en seigle, offrant des saveurs audacieuses.

## **Glenfiddich**

10,00€

Un single malt écossais de la région de Speyside, réputé pour son caractère fruité et floral, résultat d'une maturation dans des fûts de chênes américains et européens.

## **Glenfarclas**

10,00€

Un single malt écossais de la région de Speyside, souvent associé à des notes de sherry, avec une gamme de saveurs riche et complexe.

## **Wild Turkey**

10,00€

Un bourbon américain avec un profil robuste et épicé, vieilli plus longtemps que la norme pour un bourbon.

## **Makers Mark**

10,00€

Un bourbon du Kentucky, connu pour son mash bill sans seigle et son caractère doux et vanillé.

## **Basil Hayden's 1.4**

12,00€

Un bourbon appartenant à la gamme Beam Suntory, réputé pour son goût léger et épicé.

## **Murray McDavid**

12,00€

Un assemblage audacieux qui soulignent une richesse de saveurs, un équilibre subtil et une influence de fûts de chêne.

## **Jack Daniel Single Barrel**

12,00€

Un whisky de Tennessee sélectionné à partir d'un seul fût, offrant une expérience plus unique et intense que le Jack Daniel's standard.

## **Bruichladdich**

12,00€

Un single malt écossais d'Islay, connu pour ses expressions non conventionnelles et expérimentales.

# Whiskys & Bourbons 4cl

<b>Talisker</b>	12,00€
Un single malt écossais de l'île de Skye, caractérisé par des saveurs maritimes, fumées et poivrées.	
<b>Bakers 1.6</b>	14,00€
Un bourbon de la gamme Small Batch de Jim Beam, offrant des saveurs riches et épicées.	
<b>Caol Ila</b>	14,00€
Un single malt écossais d'Islay, réputé pour ses notes fumées et maritimes équilibrées.	
<b>Orcines Blair Athol</b>	14,00€
Un single malt écossais de la région de Highland, réputé pour ses saveurs fruitées et maltées.	
<b>Orcines Glen Spey</b>	14,00€
Un single malt de la région de Speyside, souvent associé à des notes florales et légèrement épicées.	
<b>Orcines Benrinnes</b>	14,00€
Un single malt écossais de la région de Speyside, connu pour son caractère robuste et épicé.	
<b>Orcines Mortlach</b>	14,00€
Un single malt écossais de Speyside, célèbre pour ses saveurs riches et complexes.	
<b>Oban</b>	15,00€
Single malt écossais de la région de Highland, offrant un équilibre délicat entre les saveurs maritimes, maltées et légèrement fumées.	
<b>Craigellachie</b>	15,00€
Single malt écossais de Speyside, apprécié pour ses saveurs puissantes et robustes.	
<b>Linkwood</b>	16,00€
Single malt du Speyside, souvent décrit par des notes de fruits et de vanille.	
<b>Haute Glace RYE</b>	18,00€
Situé dans les Alpes françaises, ce whisky est élaboré principalement à partir de seigle cultivé localement, offrant une expression unique de la région montagneuse.	
<b>Lagavulin</b>	18,00€
Single malt d'Islay, célèbre pour ses saveurs intenses de tourbe, de fumée et de fruits secs.	

## Digestifs

Bailey's 4cl	6,00€
Get 27 /31 4cl	6,00€
Liqueur Lachanenche* : Thym / Verveine / Mélèze / Hysope 4cl	6,00€
Limoncello Lachanenche* 4cl	6,50€
Génépi BIO Lachanenche* 4cl	6,50€
Sapinette 3cl	7,50€
Benedicte 4cl	8,00€
Calvados 4cl	8,00€
Eau de vie : Poire* / Framboise* / Mirabelle 4cl	8,00€
Armagnac Samalens 4cl	8,00€
Chartreuse Verte / Jaune 3cl	8,00€
Cognac Meukow 4cl	8,50€
Cognac Hennessy 4cl	10,00€
Génépi Noir Lachanenche* 4cl	10,00€

\* Produits français, Bio et artisanaux, issus de la Vallée de l'Ubaye, Alpes du sud.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. TARIF TTC. SERVICE COMPRIS.  
Le verre de vin à une contenance maximale de 12cl.

★ **Nous vous remercions chaleureusement d'avoir choisi notre établissement.**  
**Nous espérons que chaque plat a éveillé vos papilles et que votre visite parmi nous fut des plus agréables.**

📺 **Suivez-nous sur les réseaux sociaux**

 @holala\_ho36

 H036 Les Menuires

🌐 **Découvrez notre univers en ligne**

<https://ho36.com/les-menuires>



 **Votre avis compte ! Partagez votre expérience sur Google**

**Nous sommes impatients de vous accueillir à nouveau pour de nouvelles aventures culinaires.**  
**Merci de faire partie de notre histoire !**

**À très bientôt,**  
**L'équipe du Holala**

