

# Boissons

ON BOIT  
BIEN

# Plats

ON MANGE  
BIEN

# &

**Hector**  
SALON DE THÉ & BAR À COCKTAILS

Tout comme nos portes,  
notre esprit est grand ouvert.

HECTOR A DEUX MOTS  
À TE DIRE

Dans le lieu emblématique du musée des Beaux-Arts de Chambéry,  
Hector est un repère convivial.



# À manger

## LE PETIT DÉJ' D'HECTOR

(Jusqu'à midi)

Boisson chaude + Jus d'orange + tartine de pain beurre   confiture + croissant ou pain au chocolat	8,50 €
Pain au chocolat ou croissant (x3 mini)	1,50 €
Formule café / croissant ou pain au chocolat	3 €

## LA PAUSE SUCRÉE

Dessert maison du moment	5 €
Gaufre liégeoise*	4 €
Cookie maison	3,50 €
Pancakes (x 3-4)*	4 €
Assiette de fromage du moment	5 €

\* Supplément nutella, caramel, sauce chocolat, coulis de fruits rouges, chantilly | + 0,50€

## LE MIDI : ON DEJEUNE

(De 12h à 14h)

### Les suggestions d'Hector

(Du mardi au vendredi midi)

Plat du jour (se référer à l'ardoise)	15 €
Formule plat du jour + dessert maison	18,50 €

### La carte complète

<b>Croque Hector</b> Focaccia, jambon blanc italien, coeur de burrata et crème de champignons à la truffe d'été (tuber aestivum) et blanche (tuber borchii), accompagné de sa salade et de ses frites. Disponible sur demande en version végétarienne.	15,50 €	<b>Bagel saumon fumé</b> Pain bagel, saumon fumé, aneth, cream cheese, oignons, concombre, accompagné de sa salade.	16,50 €
<b>Avocado Toast</b> Toast, crème de fromage frais, avocat, chips de lard, oeuf poché, accompagné de sa salade. Disponible sur demande en version végétarienne.	16 €	<b>Spaghettis cacio e pepe</b> Spaghettis à la sauce au pecorino et au poivre	15,50 €
<b>Salade César</b> Salade, poulet pané, parmesan, croûtons, oeuf, tomates cerises, sauce césar.	16 €	<b>Burratina</b> Tomates cerises rôties, burrata, basilic, pignons de pin, pain toasté.	16 €
<b>Bowl Thai</b> Poulet frit, riz, carottes, radis, cebettes, avocat concombre, maïs, sauce chilli.	16,50 €	<b>Menu enfant</b>	
		Steack frites ou tenders frites + sirop à l'eau	10 €

La liste des allergènes est disponible sur demande.

# LE SAMEDI MIDI

**La planche du marché** (2 à 3 personnes)  
Charcuterie, fromage et apéro du moment

18 €

**Bouteille de vin blanc + planche du marché**  
Bouteille de Viognier

40 €

# LE SOIR

(À partir de 18h30)

**Assiette charcuterie et fromages**  
Pour toi l'indécis. (2 à 3 personnes)

18€

**Planche Végétale**

Houmous, guacamole, petits légumes, chips, crackers

16 €

**Grilled cheese**

Pain de campagne toasté aux quatre fromages de Savoie.

13 €

**Pan con tomate**

Pains grillés à l'huile d'olive, tomate à l'ail et jambon cru espagnol.

13 €

**Gyoza poulet ou aux légumes (10 pièces)**

Petites ravioles japonaises garnies d'une farce de poulet ou de légumes.

14 €

**Nachos**

Chips de maïs, sauce fromage fondu, oignons frits, tomates cerises, poivrons verts, avocat.

16 €

**Accras de Morue maison sauce aïoli**

14 €

**Pinsa tomate burrata**

Pinsa garnie de tomates cerises, burrata et basilic

16 €

**Arrancini maison et sauce tomate**

3 gros arrancinis végétariens garnis selon l'humeur de la cheffe, sauce tomate maison.

15 €

**Tataki de boeuf**

16 €

**Saucisson aux noisettes**

Saucisson, beurre et pain.

10 €

**Tenders de poulet crunchy**

Sauce aigre douce.

10 €

**Frites au sel truffé**

7 €

# GIN

## VOUS POUVEZ MARIER VOTRE GIN AVEC UN TONIC SELECTION

Tonic Touch of lime, Hibiscus, Pink pepper, Ginger beer, Ginger ale, Pomelo  
+ 0,50 €

33 cl

<p><b>L'Acrobate - France - 44%</b> (4 cl) <b>Le basique.</b> Bio, notes marines et fruitées, sublimées par la spiruline <i>Servi avec citron vert et schweppes tonic</i></p>	10 €
<p><b>Hendricks - Ecosse - 44%</b> (4 cl) <b>L'incontournable.</b> Caractère unique, rafraichissant, puissant, floral. <i>Servi avec concombre et schweppes tonic</i></p>	11€
<p><b>Hendrick Grand cabaret - Ecosse - 44,3%</b> (4 cl) <b>Le curieux.</b> Gin à caractère classique rehaussé par des saveurs de fruits à noyau. <i>Servi avec concombre et schweppes tonic</i></p>	12€
<p><b>Hendricks Another - Ecosse - 41,1%</b> (4 cl) <b>Le délicieux.</b> Infuse d'un bouquet de fleurs d'oranger. En bouche, note de cacao. <i>Servi avec concombre, fleurs et schweppes tonic</i></p>	12 €
<p><b>Hendrick Orbium - Ecosse - 43,4%</b> (4 cl) <b>Le fantastique.</b> Complexe à la quinine et fleur de lotus bleu. Conçu pour explorer les dimensions encore inconnues du gino. <i>Servi avec concombre et schweppes tonic</i></p>	12€
<p><b>Mont-Blanc 4810 - France - 41%</b> (4 cl) <b>Le local.</b> Très aromatique avec comme base un alcool de blé biologique distillé avec des plantes botaniques: racines, écorces et fruits. <i>Servi avec citron jaune et schweppes tonic</i></p>	11 €
<p><b>Roku - Japon - 43%</b> (4 cl) <b>Le savoureux.</b> Fraicheur de l'agrumes et parfums de fleurs et de thé. <i>Servi avec poivre, pamplemousse et schweppes tonic</i></p>	12 €
<p><b>Tanqueray - Angleterre - 43,1%</b> (4 cl) <b>La valeur sûre.</b> Bien équilibré et belles notes de fraicheur fin et puissant. <i>Servi avec citron vert, baies et schweppes tonic</i></p>	11 €
<p><b>Tanqueray Sevilla - Espagne - 41,3%</b> (4 cl) <b>L'andalou.</b> Distillé à partir d'orange amères de Séville et de fleur d'oranger tout en gardant la structure du Tanqueray. <i>Servi avec oranges, baies et schweppes tonic</i></p>	12 €
<p><b>Bombay Sapphire - Angleterre - 40%</b> (4 cl) <b>Le Dandy.</b> Infusé avec 8 plantes botaniques. Note finale puissante et sèche. <i>Servi avec citron vert et schweppes tonic</i></p>	11 €

33 cl

<p><b>Beefeater London Pink Strawberry - Angleterre - 37,5%</b> (4 cl)  <b>L'estival.</b> Doux, intense et rose, fusion unique de fraises, d'agrumes et d'autres plantes.  <i>Servi avec fraises et schweppes tonic</i></p>	11€
<p><b>Citadelle - France - 44%</b> (4 cl)  <b>Le premium.</b> Fruité et charnu.  <i>Servi avec citron jaune et schweppes tonic</i></p>	12 €
<p><b>Generous - France - 44%</b> (4 cl)  <b>L'élégant.</b> Fruité et floral à la fois.  <i>Servi avec orange, baies, fleurs et schweppes tonic</i></p>	12 €
<p><b>Sipsmith - Angleterre - 41,6%</b> (4 cl)  <b>Le gourmand.</b> Saveurs pâtisseries de miel et d'agrumes.  <i>Servi avec pamplemousse, fleurs et schweppes tonic</i></p>	12 €
<p><b>Mare - Espagne - 42,7%</b> (4 cl)  <b>Le méditerranéen.</b> Puissant, arômes floraux typiquement méditerranéens, olive, thym.  <i>Servi avec baies, fleurs et schweppes tonic</i></p>	13 €
<p><b>Monkey 47 - Allemagne - 47%</b> (4 cl)  <b>L'unique.</b> Ample et précis.  <i>Servi avec baies, orange, menthe et schweppes tonic</i></p>	13 €
<p><b>The Botanist - Ecosse - 46%</b> (4 cl)  <b>Le fougueux.</b> Grand caractère, pureté à l'attaque corsée.  <i>Servi avec menthe, orange et schweppes tonic</i></p>	14 €
<p><b>Tanqueray ten - Angleterre - 47,3%</b> (4 cl)  <b>L'excellent.</b> Un gin au goût inimitable à la fois fin et puissant.  <i>Servi avec citron vert, baies et schweppes tonic</i></p>	14 €
<p><b>Ki no bi - Japon - 45,7%</b> (4 cl)  <b>Le dépaysant.</b> La base est un alcool de riz dans lequel on a fait macérer successivement les différents ingrédients aromatiques comme le Yuzu jaune ou le poivre de sansho.  <i>Servi avec citron jaune, menthe et schweppes tonic</i></p>	14 €
<p><b>Ki no tea - Japon (4 cl)</b>  <b>Le mystérieux.</b> Les thés tencha et gyokuro apportent d'intenses arômes, des saveurs profondes ainsi qu'une belle douceur.  <i>Servi avec fleurs, baies et schweppes tonic</i></p>	16 €
<p><b>Malfy lemon - Italie - 41%</b> (4 cl)  <b>Le solaire.</b> Gin italien infusé au citron d'Amalfi, frais et lumineux.  <i>Servi avec citron jaune et pamplemousse</i></p>	12 €
<p><b>Malfy Rosa - Italie - 41%</b> (4 cl)  <b>Le délicat.</b> Gin italien infusé au pamplemousse rose, doux et fruité.  <i>Servi avec pamplemousse et fleurs</i></p>	12 €

# LES COCKTAILS

## Cocktail du moment

9,50 €

## Les Mules

25 cl

<b>Moscow Mule</b> Vodka, ginger beer, citron vert.	10,50 €
<b>London Mule</b> Gin, ginger beer, citron vert.	11,50 €
<b>Kingston Mule</b> Rhum, ginger beer, citron vert.	11,50 €

**June Mule**  
June poire, ginger beer, citron vert. 11,50 €

**Mexico Mule**  
Tequila, ginger beer, citron vert. 11,50 €

## Les Sparklings

25 cl

<b>Apérol spritz</b> Apérol, prosecco.	8,20 €
<b>Campari spritz</b> Campari, prosecco.	8,50 €
<b>Spritz limoncello</b> Limoncello, prosecco.	8,50 €
<b>Hugo spritz</b> St Germain, prosecco, menthe, citron vert.	9 €
<b>Spritz bergamote</b> Italicus, prosecco.	8,70 €
<b>Passion spritz</b> Sarti, Prosecco, fruit de la passion.	9 €
<b>June spritz</b> Gin à la pêche, prosecco.	8,90 €
<b>Bellini</b> Pêche, prosecco.	8,20 €

## Mocktails (sans alcool)

25 cl

<b>Exo punch</b> Goyave, orange, ananas, grenadine.	7,50 €
<b>Lady grey</b> Thé noir, sirop de vanille, pêche.	
<b>Green détox</b> Concombre, gingembre, menthe, citron et eau pétillante	
<b>Summer berries</b> Gin sans alcool, sirop de vanille, jus de citron, schweppes hibiscus, framboises, basilic.	
<b>VirGin mojito</b> Nature, fraise, mangue ou passion.	
<b>Virgin colada</b> Jus d'ananas, crème de coco.	
<b>Virgin spritz</b> Crodino, pétillant, orange.	
<b>Virgin Hugo Spritz</b> Fleurs de sureau, pétillant, citron vert, menthe	
<b>Virgin tonic (33 cl)</b> Gin sans alcool, tonic, citron vert	

## Les Classiques

<b>Mojito</b> (25 cl) Citron vert sucre de canne, feuille de menthe, rhum ambré, eau gazeuse.	9€
<b>Mojito</b> (25 cl) Fraise ou mangue ou passion.	9,50 €
<b>Negroni</b> (18 cl) Campari, vermouth, gin.	13 €
<b>Pinacolada</b> (25 cl) Crème de coco, jus d'ananas, rhum ambré.	11 €
<b>Sex on the beach</b> (25 cl) Vodka, jus d'orange, jus de cranberry, liqueur de pêche, liqueur de mûre.	11 €
<b>Mai Tai</b> (18 cl) Rhum cubain, rhum agricole ambrée, citron vert, sucre de canne, orgeat.	11 €
<b>Pornstar Martini</b> (18 cl) Vodka vanille, purée de passion, citron vert, passoa.	12 €
<b>Espresso Martini</b> (18 cl) Vodka, espresso, liqueur de café, sucre de canne.	12 €
<b>Planteur</b> (25 cl) Rhum ambré, jus ananas, goyave, orange, grenadine.	11 €
<b>Paloma Patron</b> (18 cl) Tequila patron, schweppes pomelo, jus de citron, pamplemousse.	12 €

## Les cocktails desserts le dessert autrement...

À partir de 20h

15 cl

<b>Cocktail dessert du moment</b>	13 €
<b>Le framboisier</b> Vodka, vanille, framboise, liqueur de framboise, crème, mousse de rhum.	13 €
<b>Le tiramisu</b> Vodka, vanille, kahlua, sirop de tiramisu, crème, chocolat, mousse de rhum.	13 €
<b>La tarte citron</b> Vodka, vanille, limoncello, sirop de citron, crème, meringue, mousse de rhum.	13 €
<b>Le Dubaï</b> Vodka, vanille, liqueur de pistache, crème, mousse de rhum	13 €

## Les Cocktails Signature d'Hector

<b>Ginirinha</b> (18 cl) Gin Hendrick's, purée de fraise, citron vert, jus de cranberry, fraise. <i>Un merveilleux équilibre entre acidité et gourmandise.</i>	11 €
<b>Canne brûlée</b> (18 cl) Rhum canne brûlée, purée d'ananas, jus de citron vert, jus d'ananas. <i>Un cocktail ensoleillé et légèrement fumé qui invite à la détente.</i>	11 €
<b>Mirabella</b> (18 cl) Jack Honey, sirop de mirabelle, ginger ale. <i>Un mélange chaleureux et boisé, avec une dimension fruitée et épicée.</i>	11 €
<b>Purple rain</b> (12 cl) Gin du Mont-Blanc, thé infusé, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne. <i>Un cocktail magique qui change de couleurs.</i>	12 €
<b>Litchilicus</b> (18 cl) Italicus, jus de litchi, citron vert, sucre de canne. <i>Une douceur mélangeant fraîcheur et délicatesse.</i>	12 €
<b>Pear Bloom</b> (18 cl) Italicus, jus de poire, citron vert, sucre de canne. <i>Une alliance entre acidité et douceur.</i>	13 €
<b>Golden Paradise</b> (25 cl) Rhum ambré Bumbu, vanille, caramel, jus d'ananas, jus d'orange. <i>Une escapade sur une île paradisiaque avec des saveurs tropicales et gourmandes.</i>	13 €
<b>Le Tiki</b> (25 cl) Mezcal, rhum ambré, sirop de vanille, abricot, paragon, poivre <i>Une harmonie entre caractère, punch et audace.</i>	13 €
<b>Zombie</b> (25 cl) Rhum cubain, rhum agricole ambrée, falernum maison, liqueur d'abricot, absinthe, sirop de grenadine, ananas, fruit de la passion. <i>Une expérience envoûtante et tropicale qui ne vous laissera pas indifférent !</i>	15 €

## Les Cocktails Frozen

Des cocktails givrés façon granité ultra rafraichissants

<b>Margarita frozen</b> (20 cl) Tequila, cointreau, citron vert, sucre de canne.	12 €
<b>Basil Frozen</b> (20 cl) Gin, feuille de basilic, citron vert, sucre de canne.	12 €
<b>Bissap Frozen</b> (20 cl) Bissap rouge, rhum ambrée, citron vert.	12 €

# BIÈRES

## Bières pression



Hector est l'un des rares bars de la ville de Chambéry à proposer les différentes bières de la Brasserie du Mont-Blanc à la pression. Profites-en !

+0,50 € supplément Picon

<b>Cristal</b> Brasserie du Mont-Blanc - 4,7 °	25 cl	3,90 €
	50 cl	7,50 €
<b>Verte</b> Brasserie du Mont-Blanc - 5,9 °	25 cl	4,70 €
	50 cl	8,50 €
<b>Cristal Rosée</b> Brasserie du Mont-Blanc - 4,7 °	25 cl	4,70 €
	50 cl	8,50 €
<b>Cristal I.P.A</b> Brasserie du Mont-Blanc - 4,7 °	25 cl	4,70 €
	50 cl	8,50 €
<b>Bleue</b> Brasserie du Mont-Blanc - 5,8 °	25 cl	4,70 €
	50 cl	8,50 €
<b>Panaché</b>	25 cl	3,90 €
	50 cl	7,50 €
<b>Monaco</b>	25 cl	3,90 €
	50 cl	7,50 €

## Bières bouteille

<b>Blanche</b> - 4,7 ° Brasserie du Mont-Blanc	33 cl	7,20 €
<b>Rousse</b> - 5,9 ° Brasserie du Mont-Blanc	33cl	7,20 €
<b>Desperados</b> - 5,9 °	33 cl	7 €
<b>Corona</b> - 4,5 °	35.5 cl	7 €
<b>Chouffe cherry</b> - 8 ° Brasserie Chouffe	33 cl	7,50 €
<b>Bière sans alcool</b> - 0,0°	33 cl	6,50 €

# VINS ROUGES

Verre de vin coup de coeur 5 €

Bouteille de vin coup de coeur 27 €

## VALLÉE DU RHÔNE

Côte du Rhône Parallèle 45 - AOC BIO	5,80 € Verre
	29 € Bouteille
Crozes Hermitage Les Jalets AOP BIO	7,20 € Verre
	35 € Bouteille
Saint-Joseph Septentrio - Cave Saint Desirat AOP	43 € Bouteille
Côte-Rôtie Château de Montlys - Christophe Semaska AOP	98 € Bouteille

## BORDEAUX

Saint Emilion Lussac - Roc de Giraudon AOP	37 € Bouteille
---	-------------------

Verre : 12 cl ; 1/2 bouteille : 27 cl ; Bouteille : 75 cl

Tous nos vins sont d'origine française

## SAVOIE

Mondeuse Vin de Savoie - Terre d'origine AOP	6,80 € Verre
	34 € Bouteille

## BOURGOGNE

Mercrey Vieilles vignes - Domaines Faiveley AOP	58 € Bouteille
Haut côte de Beaunes Albus - Domaine Roux AOP	35 € Bouteille

## LANGUEDOC

P'tite Soif IGP St Guilhem le desert - BIO	5,80 € Verre
	29 € Bouteille
Grés de Montpellier Domaine Silène des Peyrals AOP	35 € Bouteille
Chemin de Moscou IGP Pays d'Oc - Domaine Gayda - BIO	48 € Bouteille
Château La Roque Pic Saint-Loup AOP	40 € Bouteille

# VINS ROSÉS

Moment de plaisir IGP Pays d'Oc	4,90 € Verre
	25 € Bouteille
Château Sainte Marguerite Côte de Provence AOP	35 € Bouteille
Insolence IGP Domaine Estandon - Méditerranée	29 € Bouteille
Minuty Prestige Côte de Provence - AOP	7,50 € Verre
	37 € Bouteille
Rosé sans alcool 0.0 %	6,50 Verre

Verre : 12 cl ; 1/2 bouteille : 27 cl ; Bouteille : 75 cl

Tous nos vins sont d'origine française

# VINS BLANCS

## BOURGOGNE

Chablis Vignes de la boissonneuse - Julien Brocard AOC	58 € Bouteille
Pouilly-Fuissé Domaine Bourdon AOC	52 € Bouteille

## LANGUEDOC

Viognier IGP Pays d'Oc Blanc Castel	4,90 € Verre
	26 € Bouteille
Chardonnay IGP Languedoc - Château Mariolles	5,30 € Verre
	28 € Bouteille

## SAVOIE

Apremont Vin de Savoie - Le Roc - AOP	30 € Bouteille
Roussette de Marestel «terrasse» Domaine Saint-Romain - AOP	34 € Bouteille
Chignin Bergeron Vin de Savoie Les cerisiers - AOP	34 € Bouteille
Mondeuse IGP Vin des Allobroges-Avalanche la Blanche	36 € Bouteille

## GASCOGNE

Tariquet IGP Côtes de Gascogne	5,80 € Verre
	30 € Bouteille

Verre : 12 cl  
Bouteille : 75 cl

Tous nos vins sont  
d'origine française

# LES BULLES

## PROSECCO

Vedova DOCG - Italie	6,50 € Verre
	50 € Bouteille

Verre : 12 cl ; Bouteille : 75 cl

## BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

Moët et Chandon Brut blanc - Pinot Noir, Chardonnay AOP - France	80 € Bouteille
Mumm Brut blanc - Pinot Noir, Chardonnay AOP - France	80 € Bouteille
Deutz Brut classic - Pinot, Chardonnay AOC - France	85 € Bouteille
Deutz Rosé - Pinot, Chardonnay - AOC - France	90 € Bouteille
Deutz Blanc de blanc - Chardonnay - AOC - France	120 € Bouteille
Deutz Amour - Chardonnay - AOC - France	180 € Bouteille

# APÉRITIFS & DIGESTIFS

## APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2 cl	4 €
Pastis des Alpes Routin 2 cl	4 €
Suze 4 cl	4,50 €
Kir de Savoie 12 cl	5 €
Vermouth blanc ou rouge Dolin - 7 cl	5,50 €

## SHOOTERS

2 cl

Rhum arrangé	4 €
Get 27	4,50 €
Limoncello	
Bailey's	
Madeleine	
Orgasm	
Génépi	
Shooter signature Hector	
Chartreuse	5,50 €

## ALCOOLS FORTS

18 cl avec diluant

Whisky	8,50 €
Tequila	8,50 €
Vodka	8,50 €
Rhum blanc	8,50 €
Rhum ambré	8,50 €
Jager	7,5 €

Au choix :  
energy drink, coca cola, jus de fruits, etc.

## DIGESTIFS

4 cl

Get 27	8 €
Limoncello	
Bailey's	
Génépi	
Chartreuse	10 €

# SPIRITUEUX

## WHISKIES 4 cl

<b>Jack daniel's</b> Un whisky américain classique du Tennessee, caractérisé par des notes de caramel, de vanille et une légère touche de fumée.	8,50 €
<b>Chivas</b> Saveur ronde, fruitée et équilibrée. Saveurs de fruits du verger, de fleur et une pointe de miel.	9 €
<b>Jack Daniel's Honey</b> Une liqueur de whisky infusée au miel, offrant une douceur gourmande avec des arômes de miel, de vanille et de fruits.	9 €
<b>Jack Daniel's Fire</b> Une liqueur de whisky épicée, combinant des saveurs de cannelle intense, parfaite pour les amateurs de sensations fortes.	9 €
<b>Hennessy</b> Un cognac prestigieux aux arômes complexes, mêlant des notes de fruits mûrs, de vanille et d'épices.	11 €
<b>Talisker Port Ruighe</b> Single Malt des îles.	13 €
<b>Stratheden</b> Au nez la compôte de fruits et l'écorce d'orange. En bouche, le chocolat noir et les épices sur une finale à la pointe salée et épicée.	14 €

## RHUMS 4 cl

<b>Havana 7 ans - Cuba - 40%</b> Rhum ambré. Bouche et nez riche et équilibré (cacao, canne à sucre, vanille, fruits tropicaux et boisé).	8,70 €
<b>Bumbu - Barbade - 40%</b> Distillé dans deux alambics puis vieilli jusqu'à 15 ans dans des fûts de bourbon du kentucky, arômes de banane, de vanille.	9,50 €
<b>Diplomatico - Venezuela - 40%</b> Un rhum vénézuélien raffiné et rond, avec des arômes de caramel, de fruits secs et de vanille, accompagné d'une finale douce et veloutée.	11 €
<b>Bumbu crème - Barbade - 15%</b> Liqueur de rhum onctueuse, aux notes de vanille, noix de coco, caramel et cacao. Douceur lactée, pointe de cannelle, finale veloutée et gourmande.	11,50 €
<b>Don papa - Philippines - 40%</b> Un rhum philippin gourmand et léger, caractérisé par des notes de vanille, d'agrumes et de miel, idéal pour les palais sucrés.	12 €
<b>Roble Ultra - Venezuela - 40%</b> Le nez : notes de vanille, de noisette et de caramel. La bouche : intense et boisée avec les notes de vanille et d'épices. La finale : moelleuse et ronde.	16 €
<b>Zaka - Trinidad - 42 %</b> Mangue, papaye, fruits rouges, fruits mûrs, côté boisé, pruneau, notes confites, zeste d'orange. Finale discrètement fumée, caramel, cannelle, fruits exotiques mûrs.	16 €

# SOFTS

## Les classiques

Coca-Cola	33 cl		
Coca-Cola Zéro	33 cl		
Perrier	33 cl		
Schweppes Indian Tonic	25 cl	3,90 €	
Schweppes Agrum'	25 cl		
Orangina	25 cl		
Limonade Brasserie du Mont-Blanc	33 cl		
Ginger Beer	25 cl	3,90 €	
Oasis	33 cl	3,90 €	
Fuze Tea	33 cl	3,90 €	
Sirop à l'eau Grenadine, fraise, menthe, pêche, citron.	33 cl		3 €
Diabolo Grenadine, fraise, menthe, pêche, citron.	33 cl		3,90 €
Vittel	25 cl		3 €
Evian	50 cl		4,30 €
	1 L		5 €
San Pellegrino	50 cl		4,30 €
	1 L		5 €
Café frappé	25 cl		4 €
Frappucino	25 cl		4,50 €
Thé glacé maison	33 cl		4,20 €
Citronnade maison	33 cl		4,50 €
Infusion glacée hibiscus bissap	33 cl		4,50 €
Maté El tonic, vegan.	33 cl		5,50 €
Kombucha Koko original bio.	33 cl		5,50 €

+0,20 € supplément sirop

## Jus de fruits Granini

25 cl

Fraise	4 €	Pomme bio	4,50 €
Abricot		Orange bio	
Mangue		Ananas bio	
	Tomate bio		
	Multifruits bio		

(Jusqu'à 21h)

## Lattes d'Hector

30 cl

Latte vanille de madagascar Latte macchiato parfumé à la vanille	4,50 €
Latte caramel beurre salé Latte macchiato au coulis de caramel beurré salé	4,80 €
Matcha latte Matcha latté sucré	5 €
Ube latte Latte violet des Philippines	5 €
Chai latte Latte parfumé aux épices chai	4,80 €
Pistachio latte Latté à la crème de pistache	5 €

Option "Iced Latte" + 0,50€

## Boissons chaudes

Espresso, allongé, ristretto, déca	2 €
Double espresso	3,50 €
Cappuccino	4 €
Noisette	2,20 €
Café au lait	3,50 €
Americano	4 €
Latte macchiato	4,20 €
Chocolat chaud	4 €
Mocha	4,50 €
Café frappé	4,20 €

Option lait végétal + 0,80€

## Thés Dammann Frères®

### Miss Dammann

Thé vert, gingembre, fruit de la passion et citron vert.  
*Ode à la séduction, ce thé iconique est un mélange tout en fraîcheur et en vivacité.*

### L'oriental

Thé vert, fruit de la passion, pêche de vigne et fraise des bois.  
*A la croisée de l'orient et des vergers ensoleillés, laissez vous transporter par ses arômes envoûtants.*

### Coquelicot gourmand

Thé noir, framboise, cerise, violette, vanille et amande amère.  
*Succombez à la tendresse d'un thé noir aux accents romantiques.*

### Tour eiffel

Thé noir, vanille, amande et rose.  
*Symbole de l'élégance à la française, ce thé est une création raffinée mêlant profondeur et douceur.*

### Nuit d'été

Infusion, framboise et fraise.  
*Comme une douce soirée en terrasse, vivez un moment d'infusion vibrant et apaisant.*

### Rooibos bali

Tisane, Litchi, pamplemousse, pêche de vigne, rose et jasmin.  
*Plongez dans un jardin de lumière avec cette tisane naturellement douce, vive et veloutée.*

4,50€

4,50€

## Thés Folliet®

### Thé Vert

Menthe, Jasmin, Gunpowder, Earl grey flowers. Noir : Ceylan, Breakfast, Fruits rouges

### Tisane

Verveine, Tilleul, Camomille

3,50€

# VENEZ ON EST BIEN

Dans le lieu emblématique du musée des Beaux-Arts de  
Chambéry, Hector est un repère convivial.

## ADRESSE

MUSÉE DES BEAUX ARTS DE CHAMBÉRY  
Place Du Palais De Justice  
Chambéry

## HORAIRES

Lundi : Fermé  
Mardi : 10h / 23h  
Mercredi : 10h / 00h  
Jeudi : 10h / 00h30  
Vendredi : 10h / 01h  
Samedi : 10h / 01h  
Dimanche : 10h / 19h

Tout comme nos portes,  
notre esprit est grand ouvert.

HECTOR A DEUX MOTS  
À TE DIRE

Un lieu mythique, une ambiance unique

La carte :

