

LES BOISSONS

APÉRITIFS

Kir (8cl)	4.40€
Kir Royal (vin pétillant - 8cl)	5.40€
Porto (6cl)	4.40€
Martini Rouge ou Blanc (5cl)	4.40€
Pastis (2cl)	4.40€
Whisky (suggestions)	
Gin (4cl)	6.00€
Vodka (4cl)	6.00€
Vodka (4cl) Orange	7.00€



BIÈRES



Bière du Mont Blanc Blanche (33cl)	5.80€
Bière du Mont Blanc Verte (33cl)	5.80€
Triple Lefort pression* (33cl)	5.80€
Triple Lefort pression (50cl)	8.30€
Kriek (25cl)	5.20€
Cuvée des Trolls (33cl)	5.30€
Rince Cochon (33cl)	5.50€
3 Monts (75cl)	9.10€
Cidre Brut (75cl)	9.80€

*Meilleure triple au monde en 2018

AVEC L'APÉRITIF N'HÉSITEZ PAS À COMMANDER NOS
AMUSE BOUCHES. :

Saucisson de Savoie ou Saucisse de
Montbéliard
7.80€

DIGESTIFS

(suggestions du moment)

BOISSONS FRAICHES

Sprite (25cl)	3.80€
Jus de Fruits (25cl)	3.00€
(servis au verre)	
Jus de tomate (20cl)	3.50€
Fuzetea/Tropico (25cl)	3.80€
Coca/Coca Zéro/Coca Cherry (33cl)	3.80€
Fanta orange (25cl)	3.80€
Schweppes agrumes (25cl)	3.80€
½ ST Amand plate (50cl)	4.00€
ST Amand plate (1L)	5.00€
½ St Amand gazeuse (50cl)	4.00€
St Amand gazeuse (1L)	5.00€
Eau Plate Val (25cl)	3.00€
Eau Gazeuse Val (25cl)	3.00€



TOUS LES MIDIS, REMISE DE 20% SUR LES BOISSONS ET LES
DESSERTS EN SUGGESTION

COCKTAILS



Sangria	8,50€
Mojito	8,50€
Spritz	8,50€
Américano Maison <i>(Campari, Martini Rouge, limonade)</i>	7,90€
Negroni <i>(Campari, Martini Rouge, Gin)</i>	8,50€
Caipirinha <i>(Jus de citron, sucre, citron vert, Cachaca)</i>	7,90€
Caipiraska <i>(Jus de citron, sucre, citron vert, Vodka)</i>	7,90€
Cocktail des Îles <i>(Alcool coco, ananas, sirop de fraise)</i>	7,90€
Mon Cheri <i>(Tequila, cerise, vin pétillant, jus d'orange)</i>	7,90€

MOCKTAILS

Virgin Mojito	6,50€
Cendrillon <i>(Jus de citron, jus d'ananas, grenadine, jus d'orange, limonade)</i>	6,50€
Dahu <i>(Limonade, jus de pamplemousse, sirop de cerise)</i>	6,50€



À PARTAGER...OU PAS!

ENTRÉES



Œuf Cocotte Savoyard (Reblochon)	8.60€
Œuf Cocotte du Nord (Maroilles)	8.60€
Jambon cru	7.10€
Camembert braisé env 250g (salade et pain grillé pour 1 ou 2 pers)	9.90€
Reblochon braisé env 250g (salade et pain grillé pour 1 ou 2 pers)	12,90€

LES PLATS

UNIQUEMENT LE MIDI - 12,50€-

Cassolette de Poisson
(Filet poisson, crème, ail, champignons, oignons)

Coquillettes au Maroilles
(Coquillettes, crème, lardons, Maroilles)

Purée Saucisse

VIANDES

200G

300G



Bavette au Reblochon	18.00€	23.00€
Bavette au Poivre	18.00€	23.00€
Bavette au Maroilles	18.00€	23.00€



SALADES

Salade de chèvre chaud   11.70€
(salade, tomate, maïs, concombre, chèvre chaud, dés de fromage)

Salade fermière  12.80€
(salade, jambon cru, tomate concombre, dés de fromage, champignons)

 Fait maison

 Plat végétarien



SPÉCIALITÉS POUR 1 PERSONNE

Camembert Braisé env 250g 	16.50€
<i>(Camembert fondu, Pomme de Terre, Salade, Jambon cru ou Charcuterie)</i>	
Reblochon Braisé env 250g 	22.00€
<i>(Reblochon fondu, Pomme de Terre, Salade, Jambon cru ou Charcuterie)</i>	
Gratin des alpes 	15.50€
<i>(pomme de terre, saucisse de Montbeliard, champignons, crème, reblochon)</i>	
Gratin de crozets  	14.60€
<i>(crozets, champignons, crème, tomate ,reblochon)</i>	
Gratin des montagnes 	15.20€
<i>(pomme de terre, champignons, crème, jambon cru, raclette)</i>	
Crozets alpins 	15.50€
<i>(crozets, crème, champignons, jambon cru, raclette)</i>	
Gratin végétan  	14.00€
<i>(pomme de terre, ail, oignons, maïs, tomate, champignons, estragon)</i>	

SPÉCIALITÉS POUR 2 PERSONNES (MINIMUM)

Pierre Chaude 	250G : 19,90€/PERS	350G : 25,80€/PERS
<i>(Bœuf cuit sur Pierre Chaude, salade, sauces, frites)</i>		
Raclette (fromage et pomme de terre à volonté sur place)	24.50€/PERS	
<i>(Fromage à raclette, jambon cru ou charcuterie, salade, pomme de terre)</i>		
Reblochonade 	23.50€/PERS	
<i>(Reblochon, jambon cru ou charcuterie, salade, pomme de terre)</i>		
Mont d'or (environ 500g/2PERS)	23.50€/PERS	
<i>(En saison : Mont d'Or, jambon cru ou charcuterie, salade, pomme de terre)</i>		

FONDUES À LA VIANDE

Fondue bourguignonne à volonté (mini 2 pers)	28.80€/PERS
<i>(Bœuf, salade, frites, sauces)</i>	

2.90€ : Jambon de dinde Halal à la place du jambon cru ou de la charcuterie (à réserver en avance)

 Fait maison

 Plat végétarien

FONDUES AU FROMAGE

Vin Blanc  	17.80€
Façon Alpage (<i>Pomme de terre, jambon cru, salade</i>)	21.80€
Champignons  	18.80€
Façon Alpage (<i>Pomme de terre, jambon cru, salade</i>)	22.80€
Provençale (oignons, lardons & tomates) 	20.80€
Façon Alpage (<i>Pomme de terre, jambon cru, salade</i>)	24.80€

TARTIFLETTES

(*Pomme de Terre, Crème, Lardons, Oignons, fromage au choix, Salade*)

Tarti Chèvre (<i>Fromage de Chèvre</i>) 	15.50€
Tarti Montagnarde (<i>Fromage Raclette</i>) 	15.50€
Tarti Savoyarde (<i>Fromage Reblochon</i>) 	15.50€
Tarti Nord (<i>Fromage Maroilles</i>) 	15.50€

TARTICROZETS

(*Petites Pâtes savoyardes à base de farine de Sarazin, crème, lardons, oignons, fromage au choix, salade*)

Crozet Chèvre (<i>Fromage de Chèvre</i>) 	15.80€
Crozet Montagnarde (<i>Fromage Raclette</i>) 	15.80€
Crozet Savoyarde (<i>Fromage Reblochon</i>) 	15.80€
Crozet Nord (<i>Fromage Maroilles</i>) 	15.80€

2.90€ : Jambon de dinde Halal à la place du jambon cru ou de la charcuterie (à réserver en avance)

 Fait maison

 Plat végétarien

LES GLACES



Glace 3 boules <i>(au choix)</i>	6.00€
Café liégeois <i>(glace café, sauce caramel, chantilly)</i>	7.50€
Coupe colonel <i>(sorbet citron arrosé de vodka)</i>	7.90€
La Flamande <i>(glace caramel ,café, vanille sauce caramel et chantilly)</i>	7.50€
Dame blanche <i>(glace vanille, chocolat fondu, chantilly)</i>	7.50€
Mystère <i>(glace vanille, coeur meringué enrobé de praliné)</i>	6.00€
Profiteroles <i>(choux, glace vanille, chantilly et chocolat fondu)</i>	8.90€

BOISSONS CHAUDES

Café	2,20€
Thé	3.50€
Irish Coffee	8.50€
Cappuccino	4.00€
Décaféiné	2,40€

CONSULTEZ NOS DESSERTS

EN SUGGESTION

TOUS LES MIDIS, REMISE DE 20% SUR LES BOISSONS ET LES DESSERTS EN SUGGESTION

LES VINS

VINS DE SAVOIE

Apremont
(Blanc Sec, vif et Fruité)

BOUTEILLE : 21.00€

Roussette
(Blanc/Très Belle Complexité Aromatique)

BOUTEILLE : 22.90€

VINS BLANCS

IGP Cotes de Gascogne

Domaine Uby N°4 (*moelleux*)
(Jolie découverte sur la douceur et des notes de fruits mûrs)

BOUTEILLE : 22.50€

IGP Cotes de Gascogne

Domaine Uby N°3 (*sec*)
(Vin d'une belle fraîcheur aux arômes généreux de fruits exotiques)

BOUTEILLE : 19.50€

IGP D'oc

Chardonnay (*sec*) 9 clés
(Fraicheur et onctuosité sur des notes de fruits secs)

BOUTEILLE : 18.00€

Muscadet Sur Lie (*Henry Velter*)

1/2 BOUTEILLE : 14,70€

Champagne AOC

Oudard brut
(Vin généreux aux arômes de fruits blancs, équilibré avec une belle sensation de fraîcheur)

BOUTEILLE : 47.00€

PICHETS

Blanc
(Opaline IGP du Gard)

25CL : 7.50€

50CL : 12.50€

Rouge
(Montenac IGP du Vaucluse)

25CL : 7.50€

50CL : 12.50€

Rosé
(Collines Demoiselles IGP du Gard)

25CL : 7.50€

50CL : 12.50€





VINS DU RHONE

Côtes du Rhône (AOC)

Les Fouquières (skalli) **BOUTEILLE : 22€**
(Un côtes du Rhône flatteur sur des arômes de fruits intenses et des tanins soyeux)

VINS ROSÉS

IGP Côtes de Gascogne

Domaine Uby **BOUTEILLE : 17.00€**
Syrah-Merlot
(Un rosé charmeur et friand sur des arômes de petits fruits rouges frais)

Côte de Provence

Les hauts de Masterel **BOUTEILLE : 23.50€**

VINS DE LA LOIRE

St Nicolas de Bourgueil (AOC)

Domaine Mabileau **BOUTEILLE : 28.80€**
(Très plaisant par son équilibre et sa richesse) **1/2 BOUTEILLE : 18.50€**

Chinon (AOC)

Les Galets **BOUTEILLE : 27.00€**
(Accompagnera merveilleusement une grillade ou encore un camembert)

LES BORDEAUX

Bordeaux (AOC)

Cruse 6ème génération **BOUTEILLE : 16.50€**
(cave de Landiras, un bordeaux facile et souple avec de jolis arômes de fruits mûrs)

Côtes de Bourg (AOC)

Château de Moulin Vieux **BOUTEILLE : 19.80€ 1/2 BOUTEILLE : 13.50€**
(J-Pierre Gorphe, un vin prometteur)

Lussac St Emilion (AOC)

Château de la Grenière **BOUTEILLE : 30.50€**
(Vin très aromatique aux parfums d'épices et de fruits noirs .Belle longueur en bouche)

Pessac Léognan (AOC)

Château Valoux **BOUTEILLE : 37.50€**
(Un vin à l'assemblage équilibré qui offre une jolie structure ronde aux fruits noirs)

Les prix sont ttc, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération