

Chers(es) Clients et Clientes,

*Dans notre Brasserie, il nous faut du temps pour vous
dresser de Belles Assiettes.*

*On épluche, on émince, on émulsionne, on taille
nos Légumes Frais*

*On poche, on déglace, on blanchit, on saisit, on poêle
nos Viandes*

On vide, on écaille nos poissons

Pas de micro-onde (sauf pour le pot bébé)

Pas de congélateur (sauf pour nos glaces)

ICI TOUT EST FRAIS,

sauf peut-être le personnel !

La Carte des Boissons

Les Apéritifs et Cocktail

Ricard 4cl	3,50€
Suze 4cl	4,00€
Martini Bianco, Rosso 7cl	5,00€
Porto 5cl	4,00€
Kir (cassis, châtaigne, pêche, framboise) 12cl	3,50€
Spritz Apérol 12cl	6,50€
Spritz Saint Germain (liqueur de sureau) 12cl	7,50€

Les Bières

* Pression

	25cl	50cl
Mont Blanc Cristal IPA 4.7°	3,50€	6,50€
Mont Blanc Verte (Génépy) 5.9°	3,80€	6,90€
Monaco	3,80€	
Panaché	3,50€	

* Bouteille

	33cl
La Brasserie du Mont Blanc : Blanche 4.7°, Rousse 6.5°	3,80€
Desperados 5.9°	3,80€
Délirium Red 8.5°	3,80€
Pietra 6°	3,80€
Kwak 5.9°	3,80€

Jus de fruits et Sodas 3€

* Jus de fruits Pago

Fraise	Abricot	Ananas	A.C.E
Tomate	Orange	Pomme	

* Sodas

Coca 33cl	Orangina 25cl	Schweppes tonique 25cl	Perrier 25cl
Coca zéro 33cl	Ice tea pêche 25cl	Schweppes Agrumes 25cl	

Sirop 1.80€ / Diabolo-Vittel Sirop 2.90€

Fraise, grenadine, menthe, caramel, cerise, cassis, châtaigne, citron, orgeat, pêche ou violette

Boissons chaudes

Café / Décaféiné	1,00€
Café long	1,50€
Double Café	2,00€
Grand Crème	2,40€
Cappuccino	3,50€
Chocolat chaud	3,50€
Thé, Infusion Bio	3,20€

Pour accompagner votre repas

	50cl	1L
Vittel	3,00€	4,00€
San Pellegrino	3,00€	4,00€

Ouvert
Du Lundi au Samedi



Tous nos Plats
sont *Faits Maison*
à partir de *Produits Frais*.



Nos Entrées

- Carpaccio de Bœuf et sa Salade Verte* 8.80€
- Tomates Fraîches des Halles Savoyardes servies avec sa Burrata AOP,
son Pesto et son Huile d'Olive* 13.90€
Variété et origine selon arrivage
- Tartare de Saumon, Aneth, Citron et son Huile d'Olive* 17.90€
Accompagné de sa Salade Verte.

Nos Salades

- Salade Verte* 4.50€
- Salade César* 12.50€
Salade Mesclun, Oeufs Durs, Croûtons, Poulet Pané et Grana Padano AOP, Sauce César.
- Salade Gourmande, Cromesquis de Reblochon AOP* 13.90€
Cromesquis de Reblochon AOP Pané à la Chapelure brune, Salade Mesclun,
Tomates Cerises, Chiffonnade de Jambon Cru de Savoie, Vinaigrette.



Nos Plats

Nos Viandes

Ballotine de Volaille Française 15.80€
Accompagnement au choix

Pièce du Boucher 15.90€
Demandez à Vos Serveuses quelle pièce le Boucher des Halles Savoyardes vous propose. Accompagnement et Sauce aux choix.

Tartare de Bœuf au Couteau 15.90€
Bœuf Charolais, Jaune d'oeuf, Câpres, Salade, Copeaux de Parmesan, Moutarde, Echalote, Tabasco, Sauce Worcestershire. Accompagné de ses Frites Allumettes et de sa Salade Verte.

Escalope de Veau Milanaise 16.50€
Accompagnement au choix.

Brochette Kebab pour 2 personnes



25€

Viande de Poulet et Dinde, Tomates, Oignons. Accompagné de ses Frites Allumettes, de sa Salade Verte et de son Pain Oriental. (30 min d'attente)

Côte de Bœuf (1kg) pour 2 personnes 59.90€
Viande Charolaise, Accompagnement et Sauce aux choix. (30 min d'attente)

Picanha Black Angus (1kg) pour 2/3 personnes 59.90€
Morceau de choix d'Origine Irlandaise, Accompagné de ses Frites Allumettes et de sa Salade Verte. (30 min d'attente)

Notre Burger

Burger de l'En K 15.80€
Buns, Steak Charolais, Charcuterie, Oignons Confits, Tomates, Cornichons, Sauce Burger.

Nos Poissons

Tataki de Thon 14.50€
Accompagné de ses Légumes Confits, Sauce Soja Parsemé de Graines de Sésame.

Pavé de Saumon à l'Oseille 15.50€
Accompagné de son Riz Curry et de ses Légumes du Moment.

Nos Pâtes

Linguine ou Penne 13.90€
Sauce au choix :
Bolognaise, Carbonara ou Saumon.

Gratin de Ravioles 14.80€
Ravioles de Saint Jean IGP, Reblochon, Chiffonade de Jambon Cru et Salade Verte.

Petits Plus :

Assiette de Frites 3.50€

Sauce au choix :

Poivre, Echalote, Bleu.

Accompagnement au choix :

Frites Allumettes Maison, Purée Maison, Ratatouille ou Salade Verte.

Menu Enfant

6.50€

Penne à la Bolognaise
ou
Steak Charolais Français
ou
Poulet Pané
Frites Allumettes Maison

.....
Une Boule de Glace

.....
Sirop de Grenadine ou Pêche.

Tous les Mardis

15€

PAËLLA
CAFÉ

Tous les Vendredis

15€

MORUE À LA LYONNAISE
ET SON AOÏLI
CAFÉ

Tous les Samedis

Nos Moules
et ses Frites Allumettes Maison à Volonté !

.....
Sauce au Choix :

.....
• MARINIÈRE

12.90€

• CURRY

14.90€

• ROQUEFORT

14.90€
.....



Nos Spécialités Savoyardes



Prenez le temps de déguster
un Bon Apéritif,
et nous vous préparons
votre Spécialité

Raclette (min 2 pers.)

Véritable Raclette

Raclette de Savoie IGP, Pommes de Terre, Salade et Charcuterie.

19.90€ /par pers.

La Fumée

Raclette Fumée au Feu de Bois, Pommes de Terre, Salade
et Charcuterie

22.90€ /par pers.

Fondue Savoyarde (min 2 pers.)

Fondue de l'En K

Et sa Salade Verte.

17.90€ /par pers.

Fondue Montagnarde

Charcuterie et Salade Verte.

19.90€ /par pers.

Pierrade (min 2 pers.)

Pierrade de l'En K

Boeuf Charolais, Poulet Fermier Label Rouge, Porc et Veau.
Poivrons, Champignons et Courgettes.

24.90€ /par pers.

Accompagnement au Choix : Frites Maison, Haricots Verts, Gratin Dauphinois, Salade Verte.

Nos Desserts

<i>Mousse au Chocolat</i>	6.50€
<i>Soupe de Fraises, Basilic et Emulsion de Fèves de Tonka</i>	6.50€
<i>Salade de Fruits Maison</i> Préparée avec des Fruits de Saison des Halles Savoyardes.	6.50€
<i>Crème Brûlée «Du Chef»</i>	6.50€
<i>Religieuse au Chocolat</i> Deux Coques de Pâte à Choux au Beurre, Crème Pâtissière, Arrosées de Chocolat Chaud.	6.50€
<i>Fondant Chocolat et son Cœur Caramel</i>	6.50€
<i>Café ou Thé Gourmand accompagné de 5 Mignardises</i>	8.90€
<i>Digestif Gourmand accompagné de 5 Mignardises</i>	12.90€

Nos Glaces

Demandez notre Carte de Glaces !

MÖVENPICK

Crafted with
the Alpine Spirit

CHEZ MÖVENPICK, NOUS PENSONS QUE LES
MEILLEURS MOMENTS PROVIENNENT DE CHOSES
SIMPLES FAITES DE MANIÈRE EXTRAORDINAIRE.



Vins Rosé

Verre 12.5 cl

Bouteille 75 cl

Savoie :

Pure "Perrier & Fils" 2019	3.00 €	15.00 €
Bouquet des demoiselles "Domaine Maréchal JF" 2019 AOP	3.50€	19.50 €

Côtes de Provence :

Ott Bandol "Château Romassan" 2019 AOC		45.00 €
Ott côtes de provence "Château de Selle" 2019 AOC		45.00 €
Terres de Berne 2020 AOP	4.00€	22.50 €
Le Magali AOP 2020	5.00€	26.50 €

Languedoc :

Le Puech Haut "Argali" IGP 2020 Pay d'Oc	4.50€	24.50 €
--	-------	---------

Coteaux Aix en provence :

Le Petit Sonnailler AOP 2020	3.50€	19.50 €
Le Petit Sonnailler "Cuvée prestige" 2020 AOP	4.50€	24.50 €
Paradis "Domaine de l'Anticaille" 2020 IGP	4.50€	24.50 €
Popeye "Vin de la méditerranée" 2020 IGP	4.50€	24.50 €

Magnums

Le Magali AOP 2020 Côtes de Provence		48.00 €
Le Petit Sonnailler "AOP Château" 2020 Coteaux Aix en Provence		35.00 €

Les Digestifs

5€

- Get 27 21°
- Chartreuse verte 55°
- Génépi à l'ancienne 40°
- Poire Williams 45°
- Limoncello 24°

Vins Blanc

Verre 12.5 cl

Bouteille 75cl

Savoie :

Apremont "Perle des dames" AOP 2020	3.50€	18.50 €
Roussette "Altesse de beauregard" AOC 2020	4.00€	19.50 €
Chignin Bergeron «Les Terrasses» AOP 2019	5.50€	29.50 €

Rhône :

Crozes Hermitage "Maison Les Alexandrins" AOC 2018		38.50 €
--	--	---------

Gascogne :

Uby N3 "Domaine Uby" IGP 2020 Côtes de gascogne	3.00€	15.00 €
Uby N4 "Domaine Uby" IGP 2020 Côtes de gascogne	3.50€	19.50 €

Bourgogne :

Petit Chablis "La Chablisienne" 2020	4.50€	26.00 €
Chablis "La Chablisienne" 2018	5.00€	29.00 €

Alsace :

Gewurztraminer "Henri Kieffer fils" AOC 2017	5.00€	29.50 €
--	-------	---------

Sèvre et Maine :

Muscadet médaille d'or AOC 2018	3.50€	18.50 €
---------------------------------	-------	---------

Champagnes

Bouteille 37.5 cl

Bouteille 75 cl

Chopin Brut		45.00 €
Chopin Blanc de Blanc		49.00 €
Chopin Rosé		59.00 €
Cattier Brut "Icône"	32.00 €	59.00 €
Henriot		69.00 €
Cattier Brut Quartz		79.00 €
Cattier Blanc de Blanc, Premier Cru		99.00 €
Ruinart Rosé		130.00 €
Dom Perignon		225.00 €

Magnums

Achille Princier		89.00 €
Ruinart Blanc de Blanc		220.00 €