

LA CARTE

ENTRÉES

COQUILLE ST JACQUES GRATINÉE AU FOUR	14 € 90
DEMI CAMEMBERT RÔTI	13 € 90
<i>Pain grillé, pommes de terre, lardinettes - 10 minutes de cuisson</i>	
SOUPIONS EN PERSILLADE	13 € 50
MOULES FARCIES CUISSON MINUTES	11 € 90
<i>Beurre, Echalotes, Ail, Persil et Chapelure</i>	
ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ	x6 10 € 90 x12 16 € 00

SALADES

	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
SALADE SAVOYARDE	13 € 90	20 € 90
<i>Salade mêlée, Tomates cerises, Viande de boeuf séchée, Croquettes de reblochon, Pommes de terre sautées</i>		
SALADE CAESAR POULET	11 € 90	17 € 90
<i>Salade mêlée, Croustillant de Poulet, Croûtons, Copeaux de Grana Padano, Tomates cerises</i>		
SALADE CHÈVRE CHAUD	12 € 90	18 € 90
<i>Salade mêlée, Tomates cerises, Toasts de chèvre chaud au miel, Oeufs durs, Lardinettes, Noix</i>		
PETITES FRITES	4 € 00	
GRANDES FRITES	6 € 00	

POISSONS

CUISSES DE GRENOUILLE 29 € 50

À la persillade

PAVÉ DE SAUMON 24 € 90

Sauce beurre blanc

FILET D'OMBLE CHEVALIER 25 € 90

Sauce beurre blanc

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD 20 € 90

Servi avec des frites et sauce tartare

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS AU CHOIX :

Gratin dauphinois, Frites **maison**, Poêlée de légumes frais, Salade verte

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT 4 € 00

SUPPLÉMENT SALADE 2 € 00

SUPPLÉMENT SAUCE 1 € 50

TARTARES ET SPÉCIALITÉS

TARTARE DE SAUMON À L'ASIATIQUE 21 € 90

Coupé au couteau, Sauce Teriyaki, Oignons frits

Servi avec des Frites – Salade verte

TARTARE DE SAUMON CLASSIQUE 21 € 90

Coupé au couteau, Citron, Huile d'olive, Échalotes

Servi avec des Frites – Salade verte

RAVIOLES GRATINÉES AU REBLOCHON (cuisson 10/15 minutes) 20 € 90

Servi avec une salade verte

WOK DE POULET 24 € 90

Poulet, Oignons frits, Nouilles, Légumes sautés, Sauce teriyaki

VIANDES

ENTRECÔTE 250 GRAMMES 27 € 90

FILET DE BOEUF 250 GRAMMES 31 € 90

BALLOTINE DE VOLAILLE SAVOYARDE 24 € 90

Reblochon, Jambon

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 28 € 90

Jus d'Agneau

BURGER DES RIVES 21 € 90

Pain Burger, Steak haché de Bœuf, Galette de pommes de terre, Bacon,

Croquette de reblochon, Confit d'oignons, Salade, Sauce reblochon

Servi avec des Frites

CHICKEN BURGER 21 € 90

Pain Burger, Poulet pané, Galette de pommes de terre, Bacon,

Croquette de reblochon, Confit d'oignons, Salade, Sauce reblochon

Servi avec des Frites

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS AU CHOIX :

Gratin dauphinois, Frites **maison**, Poêlée de légumes frais, Salade verte

LES SAUCES AUX CHOIX : Girolles, Poivre, Reblochon

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT 4€ 00

SUPPLÉMENT SALADE 2 € 00

SUPPLÉMENT SAUCE 1 € 50

MENU À 42 €

ENTRÉE OU SALADE À LA CARTE

TOUS NOS PLATS À LA CARTE

SUPPLÉMENT POUR :

FILET DE BOEUF OU
CUISSÉ DE GRENOUILLES
3 € 00

DESSERT AU CHOIX

CAFÉ GOURMAND SUPPLÉMENT 3 € 00
THÉ GOURMAND SUPPLÉMENT 3 € 50
COUPE DE GLACE SUPPLÉMENT 2 € 50
COUPE DE GLACE ALCOLISÉE SUPPLÉMENT .. 3 € 50

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS AU CHOIX :

Gratin dauphinois, Frites **maison**, Poêlée de légumes frais, Salade verte

LES SAUCES AUX CHOIX : Girolles, Poivre, Reblochon

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT 4 € 00
SUPPLÉMENT SALADE 2 € 00
SUPPLÉMENT SAUCE 1 € 50

MENU ENFANT - 12,00 €

(jusqu'à 10 ans)

STEAK HACHÉ FRAIS ou
FISH AND CHIPS ou
FILET DE VOLAILLE PANÉ

FRITES ou LÉGUMES

1 BOULE DE GLACE OU COMPOTE DE POMMES

FROMAGES

FROMAGE BLANC : Nature	4 € 50
Crème	5 € 00
Miel	5 € 50
Coulis de fruits rouges	5 € 50
 ASSIETTE DE 4 FROMAGES	 8 € 50

LES DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT (cuisson 10 minutes)	9 € 50
<i>Glace vanille</i>	
TARTE TATIN AUX POMMES	9 € 50
<i>Avec sa glace vanille</i>	
CRÈME BRÛLÉE VANILLE	7 € 50
BRIOCHE PAIN PERDU	9 € 00
<i>Avec sa glace vanille</i>	
TIRAMISU AU SPECULOOS	8 € 50
AFFOGATO	6 € 50
<i>Expresso avec boule de glace vanille, ou pistache ou stracciatella</i>	
CAFÉ GOURMAND	10 € 00
<i>Et ses 5 Mignardises</i>	
THÉ GOURMAND	11 € 00
<i>Et ses 5 Mignardises</i>	

GLACES

1 BOULE : 3 € 00 2 BOULES : 5 € 50 3 BOULES : 7 € 50

SUPPLÉMENT CHANTILLY : 1 € 50 | SUPPLÉMENT COULIS : 1 € 00

PARFUMS AU CHOIX :

NOS CRÈMES GLACÉES : *Chocolat Noir, Café, Vanille, Caramel Beurre Salé, Stracciatella, Menthe chocolat, Rhum raisin, Noix de Coco, Nutty, yaourt, Génépi, Pistache*

NOS SORBETS PLEIN FRUITS : *Fraise, Framboise, Citron Jaune, Poire, Pêche, Fruit de la Passion*

LES COUPES GLACÉES À 9 € 00

CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 Boules Chocolat, 1 Boule vanille coulis de chocolat, Chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS

2 Boules Café, 1 Boule Vanille, Espresso, Chantilly

CARAMEL LIÉGEOIS

2 Boules Caramel, 1 Boule Vanille, Coulis de Caramel, Chantilly

DAME BLANCHE

3 Boules Vanille, Coulis de chocolat, Chantilly

SO BRITISH

2 Boules Menthe, 1 Boule Chocolat, Coulis de Chocolat, Chantilly

L'ANTILLAISE

2 Boules Rhum Raisin, 1 Boule Café, Espresso, Chantilly

ECRIN DE COCO

2 Boules Coco, 1 Boule Chocolat, Coulis de Chocolat, Chantilly

PANIER DE FRUITS ROUGES

1 Boule Fraise, 1 Boule Yaourt, 1 Boule Framboise, Coulis de Fruits Rouge, Chantilly

DÉLICE DES RIVES

1 Boule Poire, 1 Boule Pêche, 1 Boule Framboise, Coulis de Fruits Rouge, Chantilly

LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES À 12 € 00

COLONEL

2 Boules Citron Jaune, Vodka

COUPE LIMONCELLO

2 Boules Citron Jaune, Limoncello

ICEBERG

2 Boules Menthe-Chocolat, Get 27

COUPE DES ALPES

2 Boules Génépi, Génépi

ROYAL POIRE

2 Boules Poire, Eau de Vie de Poire

BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA, COCA COLA ZERO (33 CL)	4 € 50
PERRIER (33 CL)	4 € 50
SCHWEPPE (25CL)	4 € 50
<i>Agrum, Tonic</i>	
ORANGINA (25 CL)	4 € 50
FUZE TEA (25 CL)	4 € 50
LIMONADE (25 CL)	3 € 50
DIABOLO (25 CL)	4 € 00
<i>Fraise, Pêche, Citron, Cassis, Grenadine, Violette, Menthe, Kiwi, Cerise, Orgeat</i>	
SIROP À L'EAU (25 CL)	3 € 00
<i>Fraise, Pêche, Citron, Cassis, Grenadine, Violette, Menthe, Kiwi, Cerise, Orgeat</i>	
JUS DE FRUITS (25 CL)	4 € 50
<i>Tomate, Fraise, Pomme, Orange, Abricot, Ananas, Ace</i>	
SUPPLÉMENT TRANCHE, SIROP	0 € 50

EAUX MINÉRALES

EVIAN (50 CL)	4 € 00
(1 L)	6 € 00
SAN PELLEGRINO (50 CL)	4 € 50
(1 L)	6 € 50

APÉRITIFS

RICARD (2 CL)	4 € 50
MARTINI BLANC OU ROUGE (4 CL)	4 € 50
SUZE (4 CL)	4 € 50
PORTO ROUGE (4 CL)	4 € 50
KIR VIN BLANC (10 CL)	4 € 50
<i>Cassis, mûre, violette, crème de pêche, pamplemousse rose ou châtaigne</i>	

WHISKY (4CL)

<i>Clan Campbell</i>	7 € 00
<i>Jack Daniel's</i>	8 € 00
VODKA (4 CL)	7 € 00
RHUM DIPLOMATICO (4 CL)	10 € 00
SUPPLÉMENT SIROP, TRANCHE	0 € 50
SUPPLÉMENT SODA	2 € 00

DIGESTIFS

GET 27 (4 CL)	7€ 50
GET 31 (4 CL)	8 € 50
CHARTREUSE VERTE (4 CL)	12 € 00
GÉNÉPI (4 CL)	9 € 00
BAILEYS (4 CL)	8 € 50
POIRE WILLIAMS (4 CL)	8 € 00

BIÈRES PRESSIONS

COQ HARDI (25 CL)	4 € 00
(50 CL)	7 € 50
IPA PINTAGRAM (25 CL)	4 € 80
(50 CL)	9 € 00
PANACHÉ (25 CL)	4 € 00
MONACO (25 CL)	4 € 00
PICON BIÈRE (25 CL)	4 € 00
SUPPLÉMENT SIROP, TRANCHE	0 € 50
SUPPLÉMENT SODA	2 € 00
BIÈRE SANS ALCOOL WRASTEINER (33 CL)	4 € 50

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	2 € 00
CAFÉ ALLONGÉ	2 € 50
DOUBLE CAFÉ	3 € 50
CAFÉ CRÈME	2 € 80
GRAND CRÈME	3 € 70
RISTRETTE	2 € 00
CAPPUCCINO	5 € 00
CHOCOLAT	5 € 00
THÉ OU INFUSION	5 € 00
SUPPLÉMENT LAIT	1 € 00

CARTE DES COCKTAILS

COCKTAILS SANS ALCOOL (25 cl)

COCONUT KING - 8 € 50 : Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco.

CARIBBEAN - 8 € 50 : Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, ananas, kiwi et orange

VIRGIN MOJITO - 9 € 50 : Sucre et eau gazeuse, menthe fraîche et citron vert

PARADISE DREAM - 8 € 50 : Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise et pêche blanche.

PURPLE - 8 € 50 : Fusion pétillante à base de framboise, fraise, citron, violette, myrtille et mûre, eau gazeuse

VIRGIN SPRITZ - 9 € 50 : saveurs orangées et épicées, eau gazeuse et tranche d'orange

COCKTAILS ALCOOL (25 cl)

SEX ON THE BEACH - 9 € 50 : Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche, pêche blanche et melon

PINA COLADA - 9 € 50 : Rhum , jus d'ananas, crème, parfum coco

ZOMBY - 9 € 50 : Rhum , jus d'orange, parfums abricot, citron et épices

PERLINA - 9 € 50 : Vodka , saveurs framboise, pitaya, pêche, goyave et baies roses

MOJITO - 11 € 00 : Rhum , Sucre et eau gazeuse, menthe fraîche et citron vert

SPRITZ - 10 € 00 : Apérol, vin pétillant , eau gazeuse et tranche d'orange

CARTE DES VINS

LES VINS ROUGES

AOP SAVOIE

Mondeuse Jacquin (75 cl) 27 € 00

Domaine Edmond Jacquin

Cépage emblématique de Savoie, la Mondeuse donne un vin au caractère affirmé, mêlant fruits noirs, épices et poivre. La bouche est vive, structurée et dotée d'une belle fraîcheur montagnarde.

AOP VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône - E. Guigal (37,5 cl) 15 € 00

(75 cl) 28 € 00

Vin rond et souple en bouche sur des notes de fruits rouges et noirs et des arômes de réglisse.

Saint-Joseph « Mont Taris » (75 cl) 30 € 00

Cave de Saint-Désirat

Grande expression de la syrah du Rhône nord, offrant des notes de fruits noirs, de violette et d'épices fines. Un vin structuré, élégant et profond, avec une belle longueur en bouche.

Côte-Rôtie « Les Essartailles » (75 cl) 75 € 00

Les vins de Vienne

Vin avec un joli bouquet de fruits tels la mûre, le cassis et la cerise mûre que l'on retrouve aussi bien au nez qu'en bouche avec un parfait équilibre tout en finesse.

AOP LANGUEDOC-ROUSSILLON

Terrasse du Larzac « L'art du vers » Bio (75 cl) 30 € 00

Calmel et Joseph

Appellation reconnue pour ses vins intenses et équilibrés. Ce vin dévoile des arômes de fruits mûrs, de garrigue et d'épices, avec une bouche ample, chaleureuse et bien structurée.

AOP VALLÉE DE LA LOIRE

Saint-Nicolas de Bourgueil (75 cl) 28 € 00

Domaine Laurent Mabileau

Cabernet franc frais et expressif, marqué par des arômes de fruits rouges, parfois légèrement floraux, et une trame souple et élégante. Un vin gourmand et accessible.

AOP BEAUJOLAIS

Brouilly (75 cl) 26 € 00

Domaine de Tavian-Pardon et Fils

Vin avec nez aux arômes de fruits rouges bien mûrs et d'épices. Une bouche ronde souple et fruitée.

VIN ITALIEN

Nero d'Avola Torracina - Sicile (75 cl) 26 € 00

Cépage emblématique de Sicile, donnant des vins généreux et expressifs aux notes de cerise noire, de prune et d'épices. La bouche est ronde, ample et chaleureuse.

LES VINS BLANCS

AOP VALLÉE DE LA LOIRE

Menetou - Salon (75 cl) 30 € 00

Domaine Alain Assadel

Vin issu du sauvignon blanc, élégant et lumineux, dévoilant des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et une fine note minérale. La bouche est fraîche, droite et raffinée, avec une belle tension.

AOP SAVOIE

Chardonnay (75 cl) 28 € 00

Ed. Jacquin

Vin frais et fruité en bouche avec un bel équilibre et une belle longueur sur des notes de fruits blancs et exotiques.

Roussette « Altesse » (37,5 cl) 15 € 00
(75 cl) 32 € 00

Ed. Jacquin

Vin ample en bouche sur des notes délicates de buis et de fruits à chair blanche soulignant sa minéralité.

Chignin Bergeron (75 cl) 36 € 00

Domaine de la Chancelière

Un vin rond, délicat et fruité en bouche aux notes de fleurs et de fruits à chair blanche.

IGP CÔTES DE GASCOGNE

Uby Numéro 4 - Moelleux (75 cl) 28 € 00

Domaine Uby

Vin d'apéritif par excellence grâce à ses notes de fruits exotiques : fruit de la passion, ananas et mangue.

La bouche est veloutée et onctueuse. Elle dévoile des arômes de citron confit et de coing.

LES VINS ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE

Gourmandise (75 cl) 27 € 00

Maitres Vignerons de la presqu'île de St Tropez

Vin de couleur rose pâle avec un nez qui révèlent des arômes gourmands de petits fruits rouges.

Un rosé frais, léger et gourmand sur des arômes avec une belle fraîcheur en bouche et une finale acidulée.

IGP ILE DE BEAUTÉ SAN GHJUVÀ « TERRA »

Ile de Beauté-Corse (75 cl) 25 € 00

Les Vignerons d'Aghione

Vin avec une robe est rose pâle. Le nez est riche et intense aux arômes floraux et aux notes de fruits frais rafraîchis par une pointe minérale. La complexité des arômes se retrouve dans une bouche flatteuse et rafraîchissante.

AOP CÔTES DE PROVENCE

Cap des Pins (75 cl) 29 € 00

Maitres Vignerons de la presqu'île de St Tropez

Vin souple et rond en bouche sur des notes de fruits d'été et de pamplemousse rose.

Château Sainte Marguerite Bio Cru Classé (75 cl) 42 € 00

Rosé de Provence élégant et délicat, aux arômes subtils de fruits à chair blanche, d'agrumes et de fleurs. La bouche est fraîche, fine et parfaitement équilibrée, dans un style raffiné.

LES BULLES

Bonningre-Durand 70 € 00

Ruinard Brut 100 € 00

Ruinard Blanc de Blanc 150 € 00

Prosecco Brut Edoardo Rota 24 € 00

VINS AU VERRE

LES BLANCS

IGP CÔTES DE GASCOGNE

Uby Numéro 4 - Moelleux (12 cl) 6 € 00

Domaine Uby

Vin d'apéritif par excellence grâce à ses notes de fruits exotiques : fruit de la passion, ananas et mangue. La bouche est veloutée et onctueuse. Elle dévoile des arômes de citron confit et de coing.

AOP SAVOIE

Chardonnay (12 cl) 6 € 50

Ed. Jacquin

Vin frais et fruité en bouche avec un bel équilibre et une belle longueur sur des notes de fruits blancs et exotiques.

LES ROUGES

AOP SAVOIE

Mondeuse (12 cl) 6 € 00

Ed. Jacquin

Vin fruité aux tanins soyeux en bouche sur des notes de fruits noirs.

Guigal (12 cl) 7 € 00

LES ROSÉS

Ile de Beauté - Corse (12 cl) 6 € 50

Sainte Marguerite (12 cl) 8 € 00