

Restaurant l'Ancolie

Ouvert midi et soir l'équipe vous accueille au jardin ou autour de la cheminée.

Happy Hours de 17h à 19h:

La pinte de bière blonde ou les Spritz à 6€

Entrées à partager :

-Planche Montagne 25€

Assortiment de fromages et charcuterie. Pain, beurre, cornichons.

Cured meat and cheese board

-Pot de rilette de Pulled Pork maison. 15€

Pain, cornichons.

Homemade pulled pork paté

Plats disponibles midi et soir :

-Croute Savoyarde aux fromages de nos montagnes. 25€

Pain frotté à l'ail et arrosé de cognac, jambon cuit, crème aux champignons (girolles ou trompettes de la mort selon arrivage) le tout gratiné aux fromages beaufort, abondance et meule du pays. Salade verte.

Roasted plate with bread, garlic, brandy, ham, mushroom cream, 3 cheeses.

-Magret de Canard entier 32€

Sauce myrtilles sauvages. Frites maison et wok de légumes du moment.

Full Duck filet. Bluberry sauce. Homemade chips and vegetables wok.

-Beignets de pomme de terre Savoyard 27€

Salade verte, fromage de Savoie. Accompagné aux choix de charcuterie ou de saumon fumé.

Local potato roasty, cheese, salad. Served with cured meat or smoked salmon

-Bowl du moment composé 22€

Bol de riz ou nouille ou quinoa ou boulgour....selon l'humeur du chef

Agrémenté de légumes, graines...

Choisissez entre : Gambas, Saumon fumé, viande...

Bouggha Bowl of the moment

Choose between King Prawns, Smoked salmon, Meat...

-Burger de Pulled Pork maison. 27€

Effiloché de porc cuit très longtemps et fumé par nos soins, fromage de Savoie, sauce Okonomiyaki maison, oignons compotés.

Frite maison et salade

-Supplément foie gras poêlé : 9€

Extra fried duck liver

Nos spécialités

Min 2 pers.

Pour les enfants et les ados de moins de 14 ans : 1/2 portion = 1/2 tarif

-Fondue Savoyarde aux trois fromages 25€/pers.

charcuterie ou saumon fumé, pain et salade

Cheese fondu served with cured meat or smoked salmon. Bread and salad

-Fondue Savoyarde à la truffe blanche d'été 32€/pers.

charcuterie ou saumon fumé, pain et salade

**Cheese and white truffle fondu served with cured meat or smoked salmon.
Bread and salad**

-Fondue Savoyarde aux giroles ou trompettes de la mort 29€/pers.

Selon arrivage

charcuterie ou saumon fumé, pain et salade

**Cheese and giroles mushrooms fondu served with cured meat or smoked salmon.
Bread and salad**

-Raclette traditionnelle 32€/pers.

Partagez un gros morceau de fromage à raclette avec un appareil traditionnel.

Pommes de terre, salade et notre planche de charcuterie.

**Traditional electric machine to share a big piece of raclette cheese.
Mix green, potatoes and cured meats.**

-Raclette de Brézain maison. 35€/pers.

Partagez un gros morceau de fromage à raclette fumée par nos soins
avec un appareil traditionnel.

Pommes de terre, salade et notre planche de charcuterie.

**Traditional electric machine to share a big piece of smoked raclette cheese.
Mix green, potatoes and cured meats.**

-Pierrade de Gambas 300grs par pers. 33€/pers.

Gambas « Black Tiger » à cuire sur pierre chaude. Persillade, salade et frites maison

King prawns hot stone, garlic butter, tartare sauce, salad and homemade chips.

-Faux Filet de Bœuf Extra sur pierre chaude

Juste saisi bleu par notre chef, vous finirez la cuisson sur pierre chaude !

Servi avec une barque de Frites maison, salade, nos super sauces.

You can cook a big Sirloin beef on hot stone, homemade chips, our good sauces

Choose your weight!

400 grs= 40€. 600grs= 60€. 800 grs= 80€. 1200 grs = 120€.

Suppléments :

Frites maison : 9€
Beignet de pomme de terre x2 : 8€
Bol de salade verte : 7€

Menu tout petit 12€ max 10 ans

**Ce menu vous est offert sur présentation du Pass Flaine pour 1 enfant par table.*

Sirop à l'eau ou jus de pomme

Jambon grillé ou nuggets + frites maison

1 boule de glace ou Fromage blanc

Menu enfant 17€ max 14 ans

Un soda ou jus de fruit ou limonade ou sirop à l'eau

Fish and chips

Ou

Beignet savoyard et charcuterie assortie

Glace 2 boules ou brownie au chocolat

Pour les enfants et les ados de moins de 14 ans

La 1/2 spécialité à partager avec un adulte

1/2 portion = 1/2 tarif

Les plats enfants servis pour des adultes seront ajusté en portion et facturés 22€

Desserts :

- Gâteau au chocolat noir mi cuit 10€

Glace yaourt ou sorbet passion, chantilly maison à la fève de tonka
Warm chocolate cake: yogurt ice cream or passionfruit sorbet, whipped cream tonka flavour...

-Dessert du moment 7€

Homemade dessert of the day.

Coupes glacées

-La Dame blanche 12€

3 boules de vanille, sauce chocolat maison, amandes et chantilly.
3 scoops of vanilla, homemade chocolate sauce, almonds, whipped cream

-La coupe Alpine 12€

Glace Marron glacé, yaourt et vanille, crème de Marron, chantilly.
Vanilla, yoghurt, chestnut ice cream, chestnut spread, whipped cream

- La coupe qui déchire 12€

Glaces chocolat, yaourt, pistache, morceau de brownie, sauce chocolat et chantilly.
Chocolate, yoghurt and pistaccio. Pieces of brownie, choco. sauce and whipped cream

-La coupe Bretonne 12€

1 boule de vanille, 2 boules de caramel, biscuit breton, sauce caramel, chantilly.
1 vanilla, 2 salted caramel, butter biscuit, caramel sauce, whipped cream.

Coupes alcoolisées

-La Belle bleue Sorbet Myrtille et crème de Myrtille sauvage extra bonne ! 12€

-La Savoie Glace Genépi et Genépi des Alpes. 12€

-L'Iséroise Glace Chartreuse arrosée de Chartreuse verte. 12€

-La Cubaine Sorbets Passion et citron vert arrosés de rhum épicé 12€

-La Colonel Sorbet citron vert arrosé de Vodka. 12€

Les crèmes glacées : Génépi, Vanille, Pistache, Chocolat noir, Yaourt, Marron glacé, Chartreuse verte, Caramel fleur de sel.

Les Sorbets : Citron vert, Fraise, Myrtille, Passion.

1 boule 3,50€ 2 boules 5,5€ 3 boules 7,5€ Sup. chantilly 2,5€

Carte des Vins

Blancs :

Chignin (Savoie) 30€

Apremont (Savoie) 30€

Roussette (Savoie) 30€

Chignin Bergeron (Savoie) 40€

Crémant de Savoie 40€

Côte de Gascogne Moelleux (sweet) 30€

Chablis 40€

Chablis 1^{er} cru Bio 55€

Sancerre (Pays de Loire) 40€

Graves blanc 2022 40€

Pot de blanc sauvignon 15€

Rosé :

Rosé de Mondeuse (Savoie) 30€

Rosé de Provence Minuty 45€

Minuty Prestige 55€

Pot de rosé 15€

½ Bouteilles :

Sancerre blanc (Loire) 22€
Roussette (Savoie) 16€
Mondeuse rouge (Savoie) 16€
Vacqueyras (Rhône) 18€

Rouge :

Gamay de Savoie 25€
Mondeuse (Savoie) 30€
Mondeuse Noire (Savoie) 40€
Persan (Savoie) 35€

Vacqueyras (Rhône) 35€
Château neuf du pape Mont Redon(Rhône) 80€
Côtes du Rhône Bio 30€
Saint Joseph (Rhône) 40€
Crozes-Hermitage (Rhône) 40€
Hermitage 2019. 75€
Côte-Rotie Guigal 2021 80€
Gigondas Cuvée Prestige 50€

Rouge

Hautes-Côtes de Beaune (Bourgogne) 40€

Savigny-Les-Beaune (Bourgogne) 70€

Givry 1°Cru (Bourgogne) 60€

Nuits Saint Georges ou Pommard 110€

Mercurey 1°cru 2022 60€

Haut Médoc (Bordeaux) 40€

Pic Saint Lou (Sud- Ouest) 35€

Lalande de pomerol (Bordeaux) 40€

Moulis Chasse Spleen 2017 (Bordeaux) 70€

**Pessac Léognan 2018 Grand Cru Classé Château Bouscaut
80€**

Pot de rouge 15€

Bulles

Ruinart Blanc de blanc 110€

Brice Blanc de blanc 70€

Crémant de Savoie 40€

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