



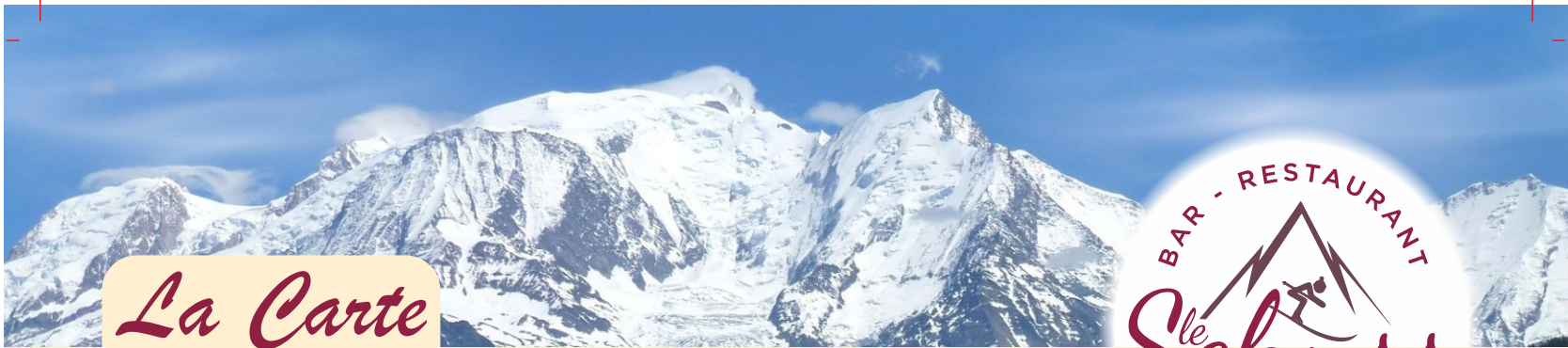
Les Salades

	Petite	Grande
SALADE DE CHEVRE CHAUD à l’huile de noix <i>(salade, lardons, noix, toasts de chèvre)</i>	8.50 €	16.50 €
SALADE SAVOYARDE <i>(salade, jambon de pays, pommes de terre, persil, toasts de reblochon)</i>	8.50 €	18.00 €
SALADE BURRATA <i>(salade, burrata, tomate séchée, jambon Parme, avocat, huile de truffe)</i>		18.00 €
SALADE NORDIQUE <i>(salade, saumon fumé, crevettes, crème de ciboulette, toasts nature)</i>	8.50 €	17.50 €
ASSIETTE DE FOIE GRAS <i>SUGGESTION : verre de Tariquet "1ère Grives"</i>	6.50 €	15.00 €

Les Burgers

LE CLASSIC <i>(steak haché façon bouchère, oignons rouges, tomate, salade crème de tomme de Savoie)</i>	18.00 €
LE CLASSIC enfant <i>(steak haché façon bouchère, tomate, salade crème de tomme de Savoie)</i>	11.00 €
LE POULET <i>(filet de poulet pané, sauce curry, cheddar, salade, tomates, oignon rouge)</i>	18.50 €
LE CHEVRE/BACON <i>(steak haché façon bouchère, fromage de chèvre, bacon, tomates, oignons, crème de tomme de Savoie)</i>	18.50 €
LE SAVOYARD <i>(steak haché façon bouchère, reblochon, tomates, salade, oignons rouges)</i>	18.50 €
LE SAUMON <i>(Guacamole maison, saumon fumé, citron, oignons, tomates, salade)</i>	19.00 €
LE CANARD <i>(Magrets de canard snackés, compotée de figues, foie gras, tomates, oignons, salade)</i>	27.00 €

Accompagnés de frites maison et salade verte
Double steak : +6 €



Les Pâtes

TAGLIATELLES CARBONARA
Tagliatelles, crème, lardons, jaune d'œuf

16.50 €

TAGLIATELLES SAUMON
Tagliatelles, saumon, crème citronnée à l'aneth

17.50 €

TAGLIATELLES GORGONZOLA
Tagliatelles, crème, gorgonzola, lardons

18.00 €

Les Plats

MAGRET DE CANARD (≈ 300 gr)
sauce poivre, pommes de terre façon Sarladaise, Poêlée de légumes, salade

26.00 €

ENTRECÔTE (250 gr)
accompagnée de frites maison et salade (Sauce Poivre ou Gorgonzola : + 1,50 €)

27.00 €

PAVE DE SAUMON
Saumon, sauce citronnée à l'aneth, riz et poêlée de légumes du moment

19.00 €

PAVÉ DE VEAU (180 gr)
Sauce cèpes, écrasé de pommes de terre

22.00 €

CARPACCIO DE BOEUF (Black Angus)
Boeuf, salade, Parmesan, tomates séchées, frites

16.00 €


version XL
22.00 €

PLAT DU JOUR (uniquement le midi)

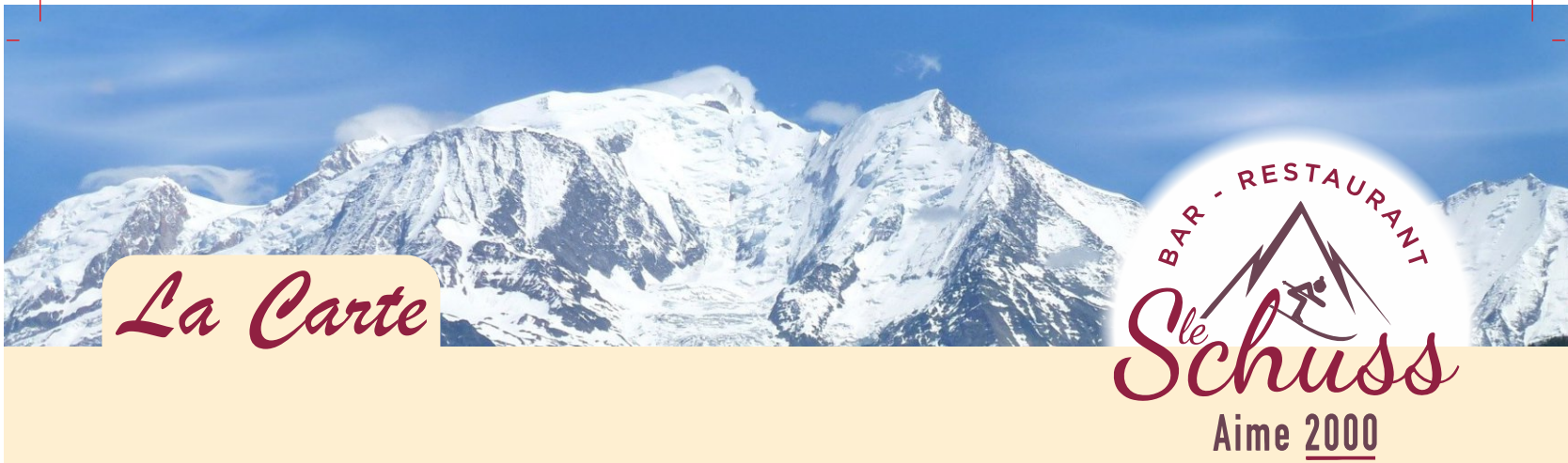
16.00 €

 **CURRY DE LEGUMES**
Carottes, courgettes, poivrons, choux fleur, lait de coco, curry

15.00 €

 **PIZZA VEGETARIENNE**
Sauce tomate, mozza, asperges, artichauts, champignons, poivrons, origan

15.00 €

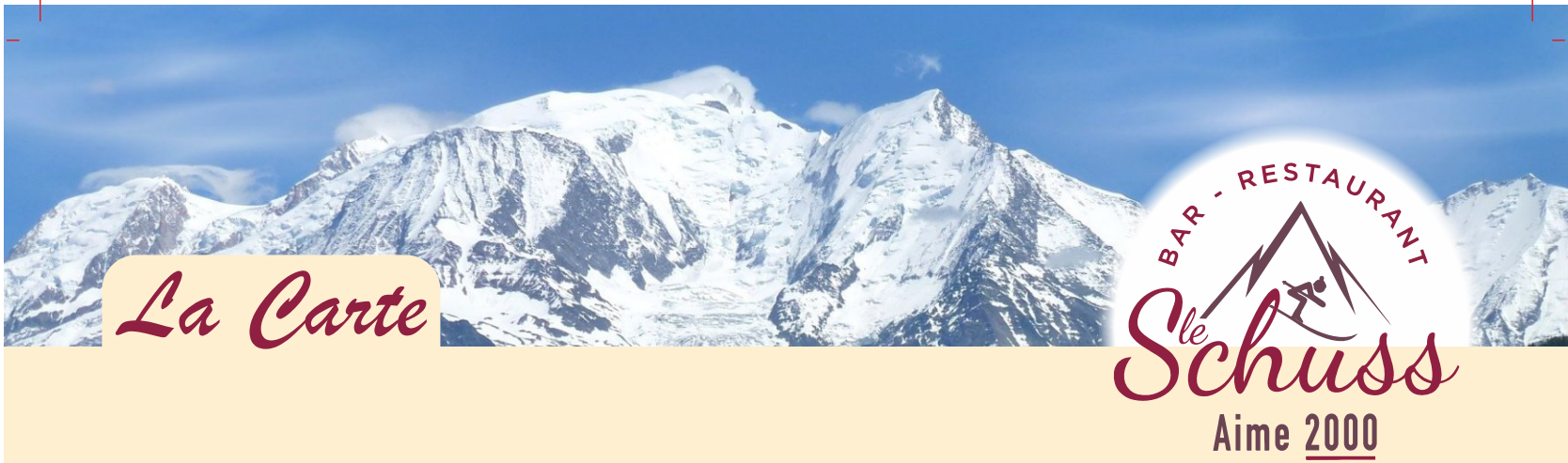


Les Pizzas

Base tomate ou base crème

MARGUERITA <i>Sauce tomate, mozza, origan</i>	11.50 €
JAMBON FROMAGE <i>Sauce tomate, mozza, jambon blanc</i>	12.50 €
ROYALE <i>Sauce tomate, mozza, œuf, jambon blanc, origan</i>	13.00 €
REGINA <i>Sauce tomate, mozza, jambon blanc, champignons, olives, origan</i>	13.50 €
CALZONE <i>En soufflé, sauce tomate, mozza, jambon blanc, champignons, olives, oeuf</i>	14.00 €
4 FROMAGES <i>Sauce tomate, mozza, chèvre, gorgonzola, reblochon, noix</i>	14.50 €
CABRI <i>Sauce tomate, mozza, blanc de poulet, chèvre, miel</i>	13.50 €
CIPPOLA <i>Sauce tomate, mozza, merguez, chorizo, parmesan, piment</i>	14.00 €
TOUAREG <i>Sauce tomate, mozza, blanc de poulet, merguez, poivrons, épices</i>	15.50 €
NORVEGIENNE <i>Sauce tomate, mozza, saumon, crème de ciboulette, citron</i>	16.00 €
POULET CURRY <i>Sauce tomate, mozza, poulet sauce curry, poivrons, tomates cerises</i>	14.50 €
SCHUSS <i>Sauce tomate, mozza, diots, oignons, beaufort</i>	14.50 €
VULCANE <i>Sauce tomate, mozza, viande hachée, pommes de terre, gorgonzola, oeuf</i>	15.50 €
MONTAGNARDE <i>Sauce tomate, mozza, jambon de pays, pommes de terre, oignons, reblochon</i>	15.00 €
BURRATA <i>Sauce tomate, mozza, jambon de Parme, Burrata, roquette, tomates cerises, crème de balsamic</i>	17.50 €
TARTUFFO <i>Sauce tomate, mozza, jambon de Parme, roquette, copeaux de Parmesan, tomates séchées, huile olive à la truffe</i>	18.00 €
ENFANT <i>Sauce tomate, mozza, jambon blanc</i>	8.50 €

Ingrédient supplémentaire : +1,50 € - Burrata : 5 €



La Carte

Les Spécialités Savoyardes

FONDUE et RACLETTE : minimum 2 personnes

Prix / personne

FONDUE SAVOYARDE <i>4 fromages, salade verte</i>	21.50 €
FONDUE SAVOYARDE LE SCHUSS <i>4 fromages, planche de charcuterie, salade</i>	26.50 €
FONDUE SAVOYARDE AU PETILLANT DE SAVOIE <i>4 fromages, pétillant de Savoie, salade</i>	23.50 €
FONDUE SAVOYARDE AU PETILLANT DE SAVOIE LE SCHUSS <i>4 fromages, pétillant de Savoie, planche de charcuterie, salade</i>	29.50 €
FONDUE AUX CEPES <i>4 fromages, cèpes, salade</i>	25.00 €
FONDUE AUX CEPES LE SCHUSS <i>4 fromages, cèpes, planche de charcuterie, salade</i>	31.00 €
RACLETTE <i>Fromage à raclette accompagné de charcuterie, pommes de terre et salade</i>	28.00 €
RACLETTE A L'ASSIETTE <i>Charcuterie, salade, pommes de terre avec fromage à raclette fondu</i>	21.00 €
TARTIFLETTE <i>Pommes de terre, oignons, lardons, crème, gratinée au Reblochon, salade</i>	17.50 €
CROZIFLETTE <i>Crozets, crème, lardons, oignons, gratinée au reblochon, salade</i>	17.50 €
DIOTS AU VIN BLANC <i>Diots de Savoie au vin blanc, oignons, accompagnés de crozets gratinés au Beaufort, salade</i>	18.00 €
BOÎTE CHAUDE (200g) <i>Boîte chaude, accompagnée de charcuterie, pommes de terre et salade</i>	20.00 €
BOÎTE CHAUDE A LA TRUFFE (200g) <i>Boîte chaude, accompagnée de charcuterie, pommes de terre et salade</i>	25.00 €



Menu du jour

Uniquement le midi

PLAT DU JOUR

DESSERT

Glace 2 boules ou Tarte ou Crème brûlée ou Tiramisu

<i>Plat du jour</i>	16.00 €
<i>Plat + Dessert</i>	20.00 €



Menu Enfant **11.50 €**

PIZZA ENFANT

OU

PETITE TAGLIATELLES CARBONARA

OU

PETIT BURGER classic

BROWNIE CREME ANGLAISE sauce chocolat

OU

1 BOULE DE GLACE & SMARTIES



Les Vins



Les Vins Blancs

	La bouteille	La 1/2 bouteille	Le verre 12,5 cl
CHARDONNAY <i>Domaine Ravier</i>	26.00 €		
ROUSSETTE « Altesse - A. Veyron »	29.00 €	22.00 €	
CHIGNIN-BERGERON <i>J. Vullien</i>	42.00 €		7.50 €
APREMONT INTENSE <i>A. Veyron</i>	28.00 €		6.50 €
DOMAINE DU TARIQUET « 1 ^{ères} Grives »	32.00 €		6.50 €
POUILLY FUMÉ « Cuvée sélection - Domaine Dezat »	40.00 €		7.00 €

Les Vins Rouges

	La bouteille	La 1/2 bouteille	Le verre 12,5 cl
PIC SAINT LOUP « château Lancyre » BIO	32.00 €		6.50 €
MONDEUSE DE JONGIEUX « Domaine Barlet »	29.00 €		6.00 €
CÔTES DU RHÔNE « Domaine LAFONT » BIO	28.00 €	16.00 €	6.00 €
CHINON « Cuvée Les Graves » BIO	34.00 €		
HAUTE CÔTE DE NUIT « VAMB »	39.00 €		7.00 €
LALANDE DE POMEROL «château Pont des Guîtres »	48.00 €		

Les Vins Rosés

	La bouteille
PARADIS ESSENTIEL Côteaux d'AIX AOC	22.00 €
REAL ROSÉ Côtes de Provence	30.00 €

Les Champagnes et Pétillants

	La bouteille	La coupe 12,5 cl
PROSECCO RICCADONNA	26.00 €	6.00 €
CHAMPAGNE VEUVE DOUSSOT	60.00 €	12.00 €

Les Pichets

	25 cl	50 cl	Le verre 12,5 cl
BLANC Sauvignon Belloc	5.00 €	10.00 €	3.50 €
ROUGE Merlot Belloc	5.00 €	10.00 €	3.50 €
ROSE IGP Méditerranée	6.00 €	11.00 €	4.00 €

Les Eaux Minérales

	0,5 L	1 L
SAN PELLEGRINO, EVIAN	4.00 €	5.00 €