

COCKTAILS 9,5€

- APÉROL SPRITZ
APÉROL, PROSECCO, PERRIER
- CUBA LIBRE
RHUM, COCA, CITRON VERT
- CAÏPIRINHA
CACHAÇA, CASSONADE, CITRON VERT
- LONG ISLAND
VODKA, GIN, RHUM BLANC, TEQUILA, TRIPLE SEC, COCA
- NEGRONI
GIN, MARTINI ROUGE, CAMPARI
- PHILYBERT PLANTEUR
RHUM BLANC, JUS D'ORANGE, D'ABRICOT, D'ANANAS, DE PASSION ET DE MANGUE, SIROP DE CASSIS

SPECIALITES SAVOYARDES

- MOELLEUX DU REVARD 29.00€
BOÎTE CHAUDE DE TRÉVIGNIN, SERVIE AVEC CHARCUTERIE “MONT CHARVIN” ET POMMES DE TERRE
- CROZIFLETTE 23.00€
CROZETS, REBLOCHON, LARDONS, OIGNONS
- REBLOCHONNADE 2 PERS MIN. 26.00€/PERS
DEMI REBLOCHON / PERSONNE, À FAIRE FONDRE ACCOMPAGNÉ DE CHARCUTERIE “MONT CHARVIN” ET POMMES DE TERRE
- SUPPLÉMENT CHARCUTERIE 7.80€
- RACLETTES 2 PERS MIN.
SERVIES AVEC CHARCUTERIE “MONT CHARVIN” ET POMMES DE TERRE
 - NATURE 25.00€/PERS
 - BRÉZAIN FUMÉ AU FEU DE BOIS 27.00€/PERS
- FONDUES
 - SAVOYARDE 24.00€/PERS
 - SAVOYARDE AUX CÈPES 26.00€/PERS
- TOUTES NOS SPÉCIALITÉS SONT ACCOMPAGNÉES DE SALADE VERTE

DESSERTS MAISON

- TIRAMISU CAFÉ 7.50€
- GÂTEAU DE SAVOIE 7.50€
COMPOTÉE DE MYRTILLES
- VERRINE CITRON MERINGUÉE 7.50€
- CAFÉ GOURMAND 9.50€
- GÉNÉPI GOURMAND 11.50€

LES INCONTOURNABLES

- SALADE CÉSAR 19€
SALADE VERTE, POULET, SAUCE PARMESAN, CROÛTONS, ŒUF DUR, OIGNONS ROUGES
- CARPACCIO DE BŒUF SAVOYARD 22€
TOMME, PESTO DE PERSIL, OIGNONS ROUGES, LARD GRILLÉ ACCOMPAGNÉ DE FRITES
- TOMATE BURRATINA 19€
PESTO MAISON
- TARTARE DE THON ROUGE 24€
CITRON VERT, GINGEMBRE, OIGNONS ROUGES, VINAIGRE DE MANGUE, ACCOMPAGNÉ DE FRITES
- FILET DE TRUITE 24€
SAUCE VIERGE, GARNITURE AU CHOIX
- CUISSES DE GRENOUILLES 27€
ACCOMPAGNÉES DE FRITES
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE X 12 23€

STEAKHOUSE

- BAVETTE BLACK ANGUS ≈300G 28€
ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES, GARNITURE AU CHOIX, SAUCE AU CHOIX (CÈPES, POIVRE VERT, ROQUEFORT OU ÉCHALOTES)
- SUPRÊME DE VOLAILLE À LA SAVOYARDE 25€
POULET, JAMBON BLANC, LARD, REBLOCHON, SAUCE CHAMPIGNONS, GARNITURE AU CHOIX
- ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE THYM ET ROMARIN 29€
ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES, GARNITURE AU CHOIX
- JARRET DE PORC 24€
ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES, GARNITURE AU CHOIX
- BURGER À L'ÉFFILOCHÉ DE PORC 22€
COLESLAW, PICKLES, OIGNONS CONFITS ACCOMPAGNÉ DE FRITES
- GARNITURES AU CHOIX :
 - PURÉE DE POMMES DE TERRE, SUPPLÉMENT GARNITURE ... 3.00€
 - GRATIN DE CROZETS OU FRITES SUPPLÉMENT SAUCE 2.50€

MENU ENFANT 12€

- JAMBON BLANC, FRITES
- OU
- CROZETS AU FROMAGE
-
- BOULE DE GLACE

COUPES GLACEES

- CAFÉ LIÉGEOIS 9.00€
GLACE VANILLE, GLACE CAFÉ, CAFÉ, CHANTILLY
- CHOCOLAT LIÉGEOIS 9.00€
GLACE VANILLE, GLACE CHOCOLAT, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY
- DAME BLANCHE 9.00€
GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY
- COUPE PHILYBERT 9.50€
GLACE FRAMBOISE, FRAISE ET MYRTILLE, COMPOTÉE DE MYRTILLES, CHANTILLY
- COUPE WILLIAM 10.50€
SORBET POIRE, 2CL DE POIRE
- COUPE COLONEL 10.50€
SORBET CITRON, 2CL DE VODKA
- GLACE 1 BOULE 2.80€
- GLACE 2 BOULES 5.00€
- GLACE 3 BOULES 7.00€

LE PHILYBERT

Restaurant

Steakhouse

NOS PARFUMS

VANILLE, FRAISE, CAFÉ, CHOCOLAT, MYRTILLE, FRAMBOISE, POIRE, CITRON, RHUM RAISIN, COCO, PISTACHE, MENTHE CHOCOLAT, GÉNÉPI

SUP CHANTILLY 1.50€
SUP CHOCOLAT CHAUD 1.50€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION PRIX NETS SERVICE COMPRIS, EN EUROS TTC - CRÉATION POLY-APPRO.FR