

# Restaurant l'Ancolie



*Bienvenue à Flaine !*

*Toute l'équipe se tient à votre disposition et  
vous souhaite un délicieux moment !*

*Ouvert tous les jours dès 16h*  
*Et le samedi 12h-22h*

## *La boutique*

*Tout pour l'Apéro, produits locaux, vins, peluches, cadeaux...*

*12h - 14h le Déjeuner (selon période)*  
*Plat du jour, spécialités...*

*16h - 18h le Gouter*  
*Crêpes, boissons chaudes ou froides...*

*17h - 18h00 Happy-Hour*  
*Cocktails, bières pression, pizzas, planches apéro...*

*18h30 - 21h30 le Diner*  
*Carte et spécialités autour du feu de cheminée...*

*Paiements acceptés : Carte Bancaire, Espèces, ANCV papier*

# *Menu enfant – Kid's Menu*

(Max 14 ans)

20€

## *Choisis ta boisson :*

*Coca-cola ou Oasis Tropical ou Ice-tea pêche ou Fanta ou Limonade ou  
Sirop à l'eau ou jus de Pomme ou Orange.*

## *Choisis ton plat :*

*Filet de cabillaud pané et frites maison*

Fish and chips



*Ou*

*Lasagne Maison*

*Bœuf haché, béchamel, fromages de montagne*

Beef lasagna



*Ou*



*Jambon grillé et frites maison*

Grilled ham and chips

## *Choisis ton dessert :*

*Glace 2 boules / 2 scoops of ice cream*



*Ou*



*Coupe de Bonbons assortis et sauce chocolat maison*

/cup of candies + chocolate sauce

*Ou*

*Brownie au chocolat*



Bon appetit les petits !

# *Entrées à partager ou pas*

Starters to share or not

## *Planche Montagne* 28€

*Assortiment de fromages et charcuteries*

Board of cheeses and cured meats

Pain, beurre, cornichons

## *Planche Mer* 30€

*Filets de perche, Coquillages en persillade, Saumon fumé.*

Fish spread, shellfish in garlic butter, homemade smoked salmon

Pain, beurre

## *L'Os à Moelle (x2) rôti à la Truffe d'été* 19€

Marrow Bones roasted with white truffle

*Ravioles à la Truffe gratinées au Parmesan* 20€ en entrée. 35€ en plat.

Stuffed truffle ravioli

## *Saucisson à guillotiner au choix* 12€

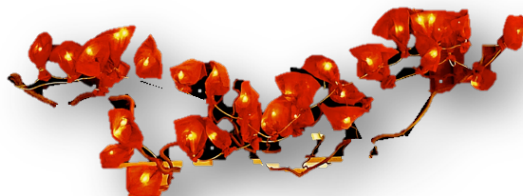
Dried sausage

## *Foie gras maison au Jack Daniel's* 25€

Homemade duck liver pâté

## *Pot de rilette de Pulled Pork maison* 16€

Homemade pulled pork pâté



# *Nos Plats à la carte*

## *Mean courses*

### *-Le Risotto à la Thaï aux Gambas et Coquillages*

33€

*Avec du parmesan, coriandre, gingembre, citronnelle... et quelques légumes croquants.*

*Thai style risotto with king prawns and shell fish.*

### *-Burger au Pulled Pork maison et Foie Gras frais Poêlé*

35€

*Pain rouge, compotée d'oignon, raclette fumée maison, sauce Okonomiyaki.*

*Accompagné de frites maison et flan truffé et trompette de la mort.*

*Homemade pulled pork burger with fried duck liver,*

*Beetroot's bun, onions, smoked raclette cheese, Okonomiyaki sauce*

*Salad and homemade fries.*

### *-Croute aux Fromages de chez nous,*

33€

### *Crème aux Trompètes de la mort et Truffe blanche*

*Pain de campagne frotté à l'ail, cognac, jambon blanc artisanal, crème,*

*Trompètes de la mort, Truffe blanche d'été et fromages d'ici. Salade verte.*

*Local ham, bread, garlic, brandy, black trumpet mushrooms, cream, local melted cheese.*

*Mix green.*

### *-Magret de Canard entier du Périgord grillé (+/-400gr)*

39€

*sauce Myrtille, Beignets savoyards et flan truffé aux champignons*

*Full duck filet, blueberry sauce, local roasties, truffle and mushrooms flan.*

### *-Daube de Cerf de chasse française mijoté 8h*

35€

*Beignet de pomme de terre et petit flan truffé aux champignons.*

*Deer stew, roasties, black trumpet and truffle flan.*

### *-Filet de perches persillés et flambés au pastis des Alpes*

35€

*Beignets de pomme de terre Savoyards sauce poutine aux fromages d'ici*

*Perch filets cooked in parsley and flambéed with local pastis.*

*Local roasties and cheesy sauce.*

*Une personne = un plat commandé. Merci.*

*A person for a dish ordered. Thank you.*

# *Les Suppléments*

## Extras

*-Barque de frites maison* 11€ la normale / 20€ la grande  
Homemade chips

*-Supplément Pomme de terre en robe des champs* 5€  
Boiled potatoes

*- supplément de viande à pierrade 100 gr.* 13€  
Extra hot stone meats 100grs

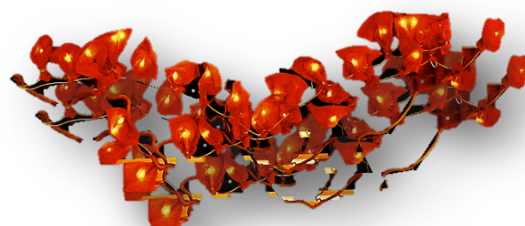
*-Assiette de Saumon fumé* 20€  
Plate of Smoked Salmon

*-Assiette de légumes grillés à l'italienne (froid)* 14€  
Mix grilled vegetables (cold)

*-Beignet de pomme de terre savoyard* 8€ les 2  
Roasty potatoes

*-Bol de salade de saison* 9€  
Mix green

*-Œuf et Shot de cognac pour la fondue* 5€  
Egg and brandy shot for the fondue



# Spécialités aux fromages

## Cheese specialties

Servi pour  
Minimum 2 pers. \*



**-Raclette aux 5 fromages à fondre à la braise ou sur appareil électrique** 39€/Pers. \*

*Raclette, Brézain maison, Tomme de Ballancy au cumin, Morbier, Reblochon.*

*Planche de Charcuteries, Pommes de terre, Salade et Cornichons.*

5 different cheeses to melt under the ember, boiled potatoes, cured meats, salad and gerkins



**-Raclette de Brézain fondu à l'ancienne** servi pour 2 personnes 39€/pers. \*

*Raclette fumée maison fondue à la braise à l'aide d'un appareil fabriqué en Haute-Savoie.*

*Pommes de terre, salade verte et notre planche de charcuterie.*

Smoked Raclette cheese to melt under the ember. Boiled potatoes, mixed green and cured meats.



**-Raclette traditionnelle** pour 2, 3, 4, 5... personnes 37€/pers. \*

*Partagez un gros morceau de fromage à raclette grâce à un appareil traditionnel électrique.*

*Pommes de terre, salade et notre planche de charcuterie.*

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

**-Fondue cuisinée au Champagne et Truffe Blanche d'Italie** 42€/pers. \*

*Notre mélange maison de 3 fromages cuisiné au champagne accompagné de truffe blanche.*

*Servi avec notre salade verte et notre assortiment de charcuterie.*

Cheese fondue cooked with champagne and white Truffle. Mixed salade and cured meats.

**-Fondue d'chez nous au vin de Savoie** 32€/pers. \*

*Mélange maison de Gruyère Suisse, Abondance et Beaufort cuisiné au vin de Savoie.*

*220gr min /pers. Servi avec notre salade verte et un assortiment de charcuterie.*

Traditional recipe of Fondue: 3 kinds of local cheese melted in heavy sauce pan with wine.

Mixed green and cured meats.



**-Reblochon des Aravis à fondre à la braise** 37€/pers. \*

*Pommes de terre, salade et assortiment de charcuterie. Fromage à volonté !*

Reblochon cheese melted under the umber. Potatoes, cured meat and salade.

**Choisissez votre accompagnement :**

**Notre sélection de Charcuterie Ou Légumes grillés à l'italienne Ou Saumon fumé.**

Choose your support: Our selection of Charcuterie Or Italian-style grilled vegetables Or Smoked salmon.

# Spécialités de la Mer

## Et végé.

### Sea and veggie specialties

Servi pour  
Minimum 2 pers. \*



**-Pierrade de Gambas** 300grs par pers. 36€/pers. \*

Gambas « Black Tiger » à cuire sur pierre chaude

Persillade, sauce tartare, salade et frites maison

On flambe ! au pastis ou au cognac ? +5€ Pour la table

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

**-La Marmite de Bouillabaisse façon Ancolie** 43€/pers. \*

Truite, Lieu Noir, Cabillaud Skrei, Coquillages frais, Gambas, ...

Mijoté dans une soupe de poissons de roche.

Pommes de terre, fromage, rouille et croutons.

Fish, shellfish, king prawns, cooked in the fish soup.

Boiled potatoes, croutons, cheeses, spicy mayonnaise



**-Pierrade Végétarienne** 32€/pers. \*

Assortiment de légumes crus et Légumes grillés à l'italienne, tofu mariné,  
salade, frites et sauces maison

Vegetarian hot stone : mix of vegetables, marinated tofu, salad, homemade chips and sauces.

*Pour les enfants et les adolescents jusqu'à 15ans*  
*La  $\frac{1}{2}$  portion de spécialité à  $\frac{1}{2}$  tarif*  
*Un adulte minimum doit prendre la même spécialité !*

*For kids and teenagers you can order  $\frac{1}{2}$  portion*  
*of specialty for  $\frac{1}{2}$  price. (Max 15 years old)*  
*An adult must take a full portion of the same specialty!*

# *Les desserts*

## *Delights*

### **-« Ze » Gâteau au chocolat noir mi cuit** 13€

*Glace yaourt, chantilly maison à la fève de tonka*

*The ultimate chocolate cake: Cocoa 70%, yogurt ice cream, whipped cream tonka flavour...*

### **-Mon Cheese cake préféré** 12€

*Pâte spéculos, fromages frais, zeste de citron vert et crème de citron ou confiture de lait.*

*Homemade cheese cake with lemon curd or dulce lecce.*

### **-Fromage blanc de Montagne et fruits d'hiver aux épices douces** 10€

*Pomme, rhubarbe, myrtilles... beurre, cassonade, cannelle, cardamone, girofle...*

*Local Cottage cheese with sweet spicy winter fruits*



### **-Crème brûlée à la vanille des îles**

10€



**On flambe au génépi ?**

+3€

### **-Profiterole à la Chartreuse verte**

12€

*Un chou craquelin garni de glace Chartreuse, arrosé de Chartreuse verte accompagné de sauce chocolat maison et crème chantilly.*

*Crystalized puff, Chartreuse ice cream, Chartreuse verte, Chocolate sauce, whipped cream.*



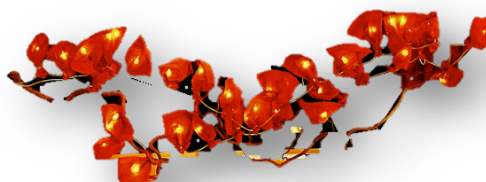
### **-Le dessert gourmand des Alpes Suisse**

12€

*Meringue, crème double, sorbet framboise-myrtille, coulis de fruits rouges,*

*Fruits rouges frais et crème chantilly.*

*Meringue, double cream, raspberry and blueberry sorbets, fruit sauce, fresh red fruits and whipped cream.*







## Spécialités de Viande

### Meat specialties



Excepter les sauces

**-Pierrade XXL de Bœuf extra Charolais** 500gr/pers. 59€/pers \*

*Frites maison, salade, légumes à griller et 4 sauces maison.*

**Big portion of tender beef cooked on the hot stone by yourself, chips, salad, vegetables, 4 sauces**

**-Pierrade de 4 Viandes ou tout Bœuf Charolais** 300gr/pers. 39€/pers. \*

*Bœuf extra tendre, Poitrine fumée, Agneau, Volaille.*

*Servi avec nos frites maison, salade, légumes à griller et 4 sauces maison.*

**Beef, Lamb, Bacon, Turkey or just beef and vegetables grilled on hot stone by yourself. Homemade chips, mix green and 4 sauces.**

**-Fondue Vigneronne de Mignon de Cerf** 250grs par pers. 52€/pers. \*

*Dés de Filet Mignon de Cerf à cuire au vin rouge relevé d'herbes et épices.*

*Salade, sauces et frites maison.*

**Tender Deer cooked by yourself in hot red wine. Chips, sauces and salad.**

### **-Faux Filet de Bœuf Extra au Poids !**

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

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

**You can cook a big Sirloin beef on an hot stone, homemade chips, our good sauces  
Choose your weight!**

400 gr = 49€.	500gr = 60€.	600gr = 71€.
800 gr = 93€.	1kg = 115€.	1200 gr = 137€.

*Une personne = un plat commandé. Merci de votre compréhension.*

*1 person = 1 dish ordered. Thank you.*

## Coupes Glacées

Ice creams

### **-La Dame blanche 14€**

3 boules de vanille, sauce chocolat maison, amandes et chantilly.

3 scoops of vanilla, homemade chocolate sauce, almonds, whipped cream

### **- La coupe Rouge aux joues. 14€**

Sorbet fraise, myrtille, framboise compotée de fruits rouges maison, meringue, chantilly.

Sorbets : strawberry, blueberry, raspberry, red fruits compote, meringue, whipped cream.

### **-La coupe Alpine 14€**

Glace marron glacé, yaourt et vanille, crème de Marron, meringue, chantilly.

Vanilla, yoghourt, chestnut ice cream, chestnut spread, meringue, whipped cream

### **- La coupe qui Déchire 14€**

Glaces chocolat, violette, pistache, morceau de brownie, sauce chocolat maison et chantilly.

Ice cream: chocolate, violet and pistaccio. Pieces of brownie, chocolate sauce and whipped cream

### **-La coupe Bretonne 14€**

1 boule de vanille, 2 boules de caramel fleur de sel, biscuit breton, sauce caramel, chantilly.

1 vanilla, 2 salted caramel, butter biscuit, caramel sauce, whipped cream.

## Coupes alcoolisées

**-L'Anglaise** Glace chocolat et menthe, Pepper Mint et After Eight. 14€

**-La Savoie** Glace Genépi et Genépi des Alpes. 14€

**-L'Iséroise** Glace Chartreuse arrosée de Chartreuse verte. 14€

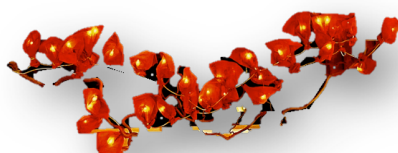
**-La Cubaine** Sorbets mangue, passion et citron vert arrosés de rhum épicé 14€

**-La Colonel** Sorbet citron vert arrosé de Vodka. 14€

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

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

1 boule 4€   2 boules 7€   3 boules 10€   Sup. chantilly 2,50€



## Cocktails

-Mojito des Alpes 15€

Génépi, menthe fraîche, citron vert, cassonade, crémant de Savoie

-Mojito 13€

-Coupe savoyarde 12€

Rhum cubain, menthe fraîche, cassonade, citron vert.

Génépi, crème de myrtille, crémant de Savoie

-Apérol spritz 12€

Apérol, prosecco, Perrier, Tranche d'orange, glaçons.

-Sex on the piste 13€

Vodka, jus de framboises, crème de pêche et griotte, jus d'ananas, citron vert.

-Espresso martini 12€

Vodka, café, liqueur de café, sucre de canne.

-Pinacolada 14€

Rhum cubain, crème de coco, jus d'ananas & citron vert.

-MaïThai 14€

Rhum blanc et brun, Cointreau, Orgeat, sucre, citron

-Gin Tonic supérieur 12€

Concombre, tonic, citron ou citron vert.

-Hugo 12€

Liqueur de sureau, Perrier, menthe fraîche, citron, Prosecco.

-Chartreuse Mule 15€

-Ginger-Caipri 12€

Chartreuse verte, ginger beer, citron vert.

Cachaça ou vodka, sirop de gingembre maison, glace pilée et citron vert.

-Americano maison 14€

Campari, Martini rosso & bianco, gin, limonade. Agrumes.

-Violet Rain 12€

Martini blanc, vodka, crème de violette, citron.

-Le Henri : Liqueur de Bonne Poire, Gin bourguignon, citron et tonic Fever Three 15€

## Apéritifs

Kir Royal. Champagne et crème de Cassis 12€

Kir Savoyard Vin blanc d'ici et crème de myrtille ou violette ou châtaigne ou framboise... 5,5€

Apéritif de Savoie Gentiane ou Myrtille ou Framboise 6€

Pastis de Savoie ou Ricard 4,5€

Marsala aux amandes ou Martini 6€

Vin chaud maison aux épices 5,5€

## Bières

Blonde pression Felsgold 25cl : 5€ 33cl : 7€ 50cl : 9€

Pression du Moment Luxe 25cl : 6€ 33cl : 8€ 50cl : 11€

Bières Bouteille 33cl

Bières du Mont-Blanc : Rousse, blanche, violette, verte, bleue, IPA) 33cl...7,5€

Duvel ou Chouffe IPA 33cl...7,5€

Cidre La Mordue 7€

Bière sans alcool 6€

## Les Cafés Arrangés 14€

**Irish Coffee** Whisky, sucre, café, crème Chantilly

**Café Français** Cognac, sucre, café, Chantilly

**Café Antillais** Rhum agricole, sirop de gingembre maison, Chantilly

## Digestifs

Génépi des Aravis	11€	Sapinette, Verveine	11€
Cognac VS	9€	La Bonne Poire	11€
Cognac XO sup. Remy Martin	15€	Chartreuse verte	14€
Cognac Remy Martin VSOP	12€	Vieille Prune de Souillac	11€
Get 27, 31, Bailey's, Amaretto	9€	Armagnac 10 ans d'âge.	11€
Rhum épicé supérieur	12€	Jagermeister	9€

## Boissons Chaudes

Café	2,5€	Noisette	2,60€
Grand-crème	4,50€	Double espresso	4,40€
Chocolat	5€	Latte	5€
Cappuccino	5€	Viennois chocolat ou café + chantilly	6€
Thé	4,50€	Infusion	4,50€

## Mocktails

<b>Virgin Mojito</b>	Menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, Perrier	7,5€
<b>Virgin Spritz</b>	Jus d'orange, Perrier, sirop Spritz, orange.	7,5€
<b>Cool Pinà Colada</b>	Jus d'ananas, crème de coco, citron vert	9€
<b>Huguette</b>	Menthe fraîche, sirop de fleur de sureau, citron, Perrier	7,5€

## Soft

Coca-cola, Zéro, Fuze Tea, Oasis tropical, Fanta, Sprite....	5,5€
Limonade Artisanale , Ginger Beer, Fever Three, Orangina	6€
Jus d'Abricot Bio, Pomme Bio, Pomme-framboise Bio, Pomme-myrtille Bio.	6€
Perrier nature, tranche ou sirop	5,5€
Eaux minérales Plate ou Pétillante	50cl....5€ 1l....8€