

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 - 18hoo 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

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

Stuffed truffle ravioli

Saucisson à guillotiner au choix 12€

Dried saussage

Foie gras maison au Jack Daniel's 25€

Homemade duck liver pâté

Pot de rillette 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.
Thaï 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 trompète 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, roasty, 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

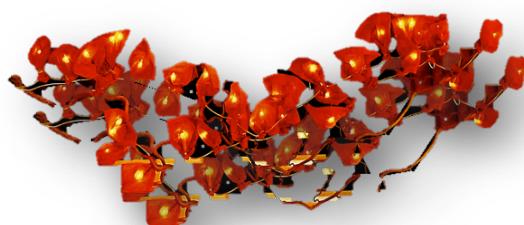
-Assiette de Saumon fumé 20€
Plate of Smoked Salmon

-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 fondu 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 ember. 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, cardamome, 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.

Crystallized 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

Servi pour
Minimum 2 pers. *



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, yoghurt, 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

<u>-Mojito des Alpes</u>	15€	Génépi, menthe fraîche, citron vert, cassonade, crémant de Savoie
<u>-Mojito</u>	13€	Rhum cubain, menthe fraîche, cassonade, citron vert.
<u>-Coupe savoyarde</u>	12€	Génépi, crème de myrtille, crémant de Savoie
<u>-Apérol spritz</u>	12€	Apérol, prosecco, Perrier, Tranche d'orange, glaçons.
<u>-Sex on the piste</u>	13€	Vodka, jus de cranberries, crème de pêche et griotte, jus d'ananas, citron vert.
<u>-Espresso martini</u>	12€	Vodka, café, liqueur de café, sucre de canne.
<u>-Pinácolada</u>	14€	Rhum cubain, crème de coco, jus d'ananas & citron vert.
<u>-MaïThai</u>	14€	Rhum blanc et brun, Cointreau, Orgeat, sucre, citron
<u>-Gin Tonic supérieur</u>	12€	Concombre, tonic, citron ou citron vert.
<u>-Hugo</u>	12€	Liqueur de sureau, Perrier, menthe fraîche, citron, Prosecco .
<u>-Chartreuse Mule</u>	15€	Chartreuse verte, ginger beer, citron vert.
<u>-Ginger-Caïpi</u>	12€	Cachaça ou vodka, sirop de gingembre maison, glace pilée et citron vert.
<u>-Violet Rain</u>	12€	Martini blanc, vodka, crème de violette, citron.
<u>-Americano maison</u>	14€	Campari, Martini rosso & bianco, gin, limonade. Agrumes.
<u>-Le Henri</u> : 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 épice supérieur	12€	Jagermeifter	9€

Boissons Chaudes

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

Mocktails

Virgin Mojito Menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, Perrier 7,5€

Virgin Spritz Jus d'orange, Perrier, sirop Spritz, orange. 7,5€

Cool Piña Colada Jus d'ananas, crème de coco, citron vert 9€

Huguette 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€ il....8€