

COCKTAILS
SANS ALCOOL 7,5€

VIRGIN PLANTEUR
JUS D'ORANGE, D'ABRICOT, D'ANANAS,
DE PASSION ET DE MANGUE, SIROP DE GRENADINE

POUCH'TEMPLE
GINGER BEER, LIMONADE, SIROP DE GRENADINE

VIRGIN COLADA
JUS D'ANANAS ET COCO

COCKTAILS 10 €

APÉROL SPRITZ
APÉROL, PROSECCO, PERRIER

CAÏPIRINHA
CACHAÇA, CASSONADE, CITRON VERT

LONG ISLAND
VODKA, GIN, RHUM BLANC, TEQUILA, TRIPLE SEC, COCA

CUBA LIBRE
RHUM, COCA, CITRON VERT

PHILYBERT PLANTEUR
RHUM BLANC, JUS D'ORANGE, D'ABRICOT, D'ANANAS,
DE PASSION ET DE MANGUE, SIROP DE CASSIS

PINA COLADA
HAVANA 3 ANS, JUS D'ANANAS, COCO

MOJITO
HAVANA ESPECIAL, CITRON VERT, MENTHE, PERRIER

LES INCONTOURNABLES

GÂTEAU DE FOIES DE VOLAILLE 19€
SAUCE TOMATE, FRITES ET SALADE VERTE

LASAGNE “VÉGÉ” 19€
CAROTTES, COURGETTES, POIREAUX, CHOUX-FLEUR, SAUCE TOMATE, CURRY AVEC SALADE VERTE

QUICHE AU BEAUFORT 19€
OEUF, LAIT, CRÈME, BEAUFORT AVEC SALADE VERTE

MI-CUIT DE THON 23€
SAUCE VIERGE, LÉGUMES, GARNITURE AU CHOIX

CUISSES DE GRENOUILLES 27€
ACCOMPAGNÉES DE FRITES

ESCARGOTS DE BOURGOGNE X 12 23€

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

STEAKHOUSE

ONGLET DE BOEUF BLACK ANGUS ~280G 26€

ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES, GARNITURE AU CHOIX,

ENTRECÔTE DE BOEUF DU MOMENT ~300G 32€

ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES, GARNITURE AU CHOIX,

CUISSE DE CANARD CONFITE 22€

ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES, GARNITURE AU CHOIX

RIBS SAUCE BARBECUE MAISON 24€

GARNITURE AU CHOIX

SMASH BURGER 22€

STEAK HÂCHÉ DE BOEUF, 3X60G, CHEDDAR, SAUCE BARBECUE MAISON, OIGNONS CONFITS, PICKLES AVEC FRITES

DIOTS FUMÉS 21€

SAUCE VIN ROUGE, GARNITURE AU CHOIX

TARTARE SAVOYARD 23€

TOMME DE SAVOIE, LARD FUMÉ, SAUCE TARTARE MAISON, CORNICHON, ÉCHALOTTE, AVEC FRITES

GARNITURES AU CHOIX :

GRATIN DE POMMES DE TERRE

CARRÉ DE POLENTE

FRITES OU LÉGUMES

SUPPLÉMENT GARNITURE ... 3.00€

SUPPLÉMENT SAUCE 2.50€

SAUCE AU CHOIX (CÈPES, POIVRE VERT,
ROQUEFORT OU ÉCHALOTES)

MENU ENFANT 12€

JAMBON BLANC, FRITES

OU

CROZETS AU FROMAGE

BOULE DE GLACE

DESSERTS MAISON

TIRAMISU
CRÈME DE MARRONS 7.50€

CRÈME BRÛLÉE 7.50€
À LA VANILLE

MOUSSE AU CHOCOLAT 7.50€

CAFÉ GOURMAND 10.00€

GÉNÉPI GOURMAND 12.00€

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 ARDÉCHOISE ... 9.50€
GLACE VANILLE, CRÈME DE MARRONS, CHANTILLY

COUPE WILLIAM 11.00€
SORBET POIRE, 2CL DE POIRE

COUPE COLONEL 11.00€
SORBET CITRON, 2CL DE VODKA

GLACE 1 BOULE 3.00€

GLACE 2 BOULES 5.00€

GLACE 3 BOULES 7.00€

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€