

Apéritifs

APEROL SPRITZ	<u>20 cl</u>	8,50 €
<i>Apérol, Pétillant de Savoie, Perrier</i>		
SANGRIA ROSE MAISON	<u>20 cl</u>	6,00 €
<i>Martini rosé, Cointreau, Sucre de Canne, Vin rosé</i>		
AMERICANO MAISON	<u>20 cl</u>	6,00 €
<i>Martini rouge et blanc, Campari, Gin, Perrier</i>		
KIR PETILLANT MAISON	<u>12 cl</u>	6,00 €
<i>Cassis, Myrtille, Pêche, Châtaigne, Mûre</i>		
WHISKY		
J&B	<u>4 cl</u>	6,00 €
Glenffidich	<u>4 cl</u>	8,00 €
APERITIFS CLASSIQUE		
Martini rouge et blanc, Porto rouge et blanc, Campari, Suze	<u>4 cl</u>	4,50 €
Ricard	<u>2 cl</u>	4,50 €

Bières

	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
PRESSION 1664	3,50 €	7,00 €
BIERE DU MOMENT BOUTEILLE	<u>33 cl</u>	5,00 €

Cidre Brut Breton

« La Bolée d'Armorique »

KIR BRETON (Cassis, Cidre Brut)	<u>12 cl</u>	6,00 €
VERRE DE CIDRE	<u>20 cl</u>	4,50 €
PICHET DE CIDRE	<u>50 cl</u>	10,00 €
BOUTEILLE DE CIDRE	<u>75 cl</u>	13,00 €

Softs

COCA COLA - COCA ZERO - PERRIER	<u>33 cl</u>	4,50 €
ORANGINA - ICE TEA - LIMONADE		
SCHWEPES INDIAN TONIC ou AGRUMES	<u>25 cl</u>	4,50 €
SANBITTER	<u>20 cl</u>	4,50 €
JUS DE FRUITS	<u>25 cl</u>	4,50 €
Pomme, Orange, Abricot, Tomate, Anans		
SIROP A L'EAU		1,80 €
Grenadine, Pêche, Fraise, Menthe, Citron		

Eaux Minérales

	<u>50 cl</u>	<u>1 L</u>
EVIAN		
	5,00 €	6,00 €
SAN PELLEGRINO		

Boissons Chaudes

EXPRESSO	2,00 €
DOUBLE EXPRESSO	4,00 €
THES	3,50 €
Earl Grey, Vert Nature, Vert Menthe, Citron, Fruits Rouges	
INFUSIONS	3,50 €
Verveine, Verveine Menthe, Tilleul, Camomille	

Liqueurs et Digestifs

	7,00 €
LIMONCELLO, POIRE WILLIAMS, COGNAC, GET 27, BAILLEY'S, GENEPI,	
CHARTREUSE VERTE	

Les Spécialités

FONDUE SAVOYARDE (250 g), SALADE VERTE 17,00 €

Vin blanc, Ail, Muscade

Cheese fondue with white wine, garlic, nutmeg, green salad

NOTRE FONDUE PEUT ETRE SERVIE POUR UNE PERSONNE,
DEUX PERSONNES, TROIS PERSONNES OU A L'ENSEMBLE DE LA TABLE,
17,00 € PAR PERSONNE

BOITE A FROMAGE (250 g) 19,00 €

Fromage à Pâte Molle fondue dans sa boîte avec Vin Blanc et Ail, Saucisson Rosette, Jambon Cru, Pommes de Terre tièdes, Salade Verte

Baked cheese with white wine and garlic, salami, cured ham, warm potatoes, green salad

PIC DE RACLETTE 19,00 €

Brochette de Pommes de Terre et Lard, Raclette fondue, Saucisson Rosette, Salade Verte

Stick with warm potatoes and bacon, melted local cheese (Raclette), salami, green salad

PIC DES ARAVIS 19,00 €

Brochette de Pommes de Terre et Lard, Reblochon fondu, Jambon Cru, Salade Verte

Stick with warm potatoes and bacon, melted local cheese (Reblochon), cured ham, green salad

TARTIFLETTE 19,00 €

Pomme de Terre, Lardons, Oignons, Reblochon, Crème, Salade Verte

Local dish with potatoes, bacon, onions, cream, melted Reblochon cheese, green salad

POUR ACCOMPAGNER NOS SPECIALITES, NOUS VOUS PROPOSONS :

JAMBON CRU, SAUCISSON ROSETTE 6,00 €

Cured ham, Salami

POMMES DE TERRE 5,00 €

Potatoes

ASSIETTE DE FRITES MAISON 5,00 €

French Fries home-made

SALADE VERTE 3,00 €

Green Salad

Le Menu Tradition

30,00 €

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Saucisson Rosette, Jambon Cru, Terrine

Charcuterie with salami, cured ham, pate

Ou

Or

CROUSTADE DE FROMAGE

Toast de Fromage à Fondue, Jambon Cru, Salade Verte

Fondue cheese toast, cured ham, green salad

FILETS DE PERCHE FACON MEUNIERE, RIZ OU FRITES MAISON

Small white fish filet (Perche) with butter lemon, Rice or french fries

Ou

Or

TARTIFLETTE, SALADE VERTE

Pommes de Terre, Lardons, Oignons, Reblochon, Crème

Local dish with potatoes, bacon, onions, cream, melted Reblochon cheese, green salad

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE

White soft cheese

Ou

Or

ASSIETTE DE FROMAGES

Comté, Tomme de Savoie, Reblochon

Cheese board

TARTE AUX MYRTILLES

Blueberry tarte

Ou

Or

NOUGAT GLACE MAISON

Meringue, Crème, Praline, Noix, Amande

Home-made Nougat ice cream with meringue, cream, praline, walnuts, almond

Le Menu Enfant

Children menu

11,00 €

ESCALOPE DE VOLAILLE, FRITES MAISON

Turkey scallop, French fries home-made

/ . STEACK HACHE, FRITES MAISON

Beef steak, French fries home-made

1 BOULE DE GLACE

1 scoop of ice cream

PRIX NET, SERVICE COMPRIS

Les Entrées

TOUTES NOS ENTREES SONT AU PRIX DE 10,00 €,
PEUVENT ETRE SERVIES EN PLAT À 15,00 €

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Saucisson Rosette, Jambon Cru, Terrine

Cured ham, salami, pate

SALADE DU BERGER

Pommes de Terre tièdes, Jambon Cru, Fromage à Raclette, Salade Verte

Warm potatoes, cured ham, melted Raclette cheese, green salad

SALADE DE CHEVRE CHAUD AU MIEL

Toast de Chèvre au miel, Noix, Salade Verte

Goat cheese toast with honey, walnuts, green salad

CROUSTADE DE FROMAGE

Toast de Fromage à Fondue, Jambon Cru, Salade Verte

Fondue cheese toast, cured ham, green salad

SALADE DES ALPAGES (VEGETARIEN)

Pommes de Terre tièdes, Fromage Blanc en Faisselle, Ail, Persil, Salade Verte

Warm potatoes, white soft cheese, garlic, parsley, green salad

.....

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

20,00 €

Home-made foie gras

Les Viandes

ESCALOPE DE VOLAILLE A LA SAVOYARDE, FRITES MAISON 20,00 €

Escalope de Volaille, Jambon Cru, Fromage à Raclette, Crème liquide

Turkey scallop with melted cheese (Raclette), cured ham, cream, French fries home-made

TARTARE DE BOEUF COUPE AU COUTEAU, SALADE VERTE, FRITES MAISON 20,00 €

Freshly chopped raw beef, green salad, French fries home-made

PAVE DE BOEUF, SAUCE MORILLES, FRITES MAISON 20,00 €

Rump steak, Mushroom sauce, French fries home-made

CARRE D'AGNEAU RÔTI, FRITES MAISON 24,00 €

(20 mins de cuisson)

Grilled rack of lamb, French fries home-made

CÔTE DE BOEUF, SAUCE MORILLES, FRITES MAISON 28,00 €

Rib-eye steak, Mushroom sauce, French fries home-made

POUR 1 PERSONNE 400 G

For 1 person 400 g

Les Poissons

FILETS DE PERCHE FACON MEUNIÈRE, RIZ OU FRITES MAISON 20,00 €

Small white fish (Perche) with butter lemon sauce, rice or french fries home-made

CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE, RIZ OU FRITES MAISON 22,00 €

Frogs legs parsley, garlic, rice or french fries home-made

Les Fromages

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE	5,00 €
<i>Crème ou Coulis Fruits Rouges</i>	
<i>White soft cheese with cream or red fruits sauce</i>	
ASSIETTE DE FROMAGES	6,00 €
<i>Comté, Tomme de Savoie, Reblochon</i>	
<i>Cheese board</i>	

Les Desserts

TARTE AUX MYRTILLES	9,00 €
<i>Blueberry tart</i>	
ASSIETTE DE PROFITEROLES	10,00 €
<i>Profiteroles with vanilla ice cream, home-made chocolate sauce and whipped cream</i>	
NOUGAT GLACE MAISON	10,00 €
<i>Meringue, Crème, Praline, Noix, Amande</i>	
<i>Home-made nougat ice cream with meringue, cream, praline, walnuts, almond</i>	
CREME BRULEE A LA CASSONADE MAISON	10,00 €
<i>Creme brulee</i>	
ROYAL CROUSTILLANT AU CHOCOLAT MAISON	10,00 €
<i>Croustillant au Chocolat avec Feuilletine et Pralin, Mousse au Chocolat par-dessus</i>	
<i>Chocolate cake with feuilletine and pralin, chocolate mousse under</i>	
CAFE OU THE GOURMAND	10,00 €
<i>Small desserts with coffee or tea</i>	
DIGESTIF GOURMAND	12,00 €
<i>Génépi, Chartreuse Verte ou Limoncello</i>	
<i>Small dessert with a small glass of alcohol (Génépi, Chartreuse Verte or Limoncello)</i>	

Les Coupes Glacées

COUPE 2 BOULES AU CHOIX 5,00 €

Chocolat, Vanille, Passion, Fraise, Café, Citron, Poire, Caramel

Chocolate, Vanilla, Passion, Strawberry, Coffee, Lemon, Pear, Caramel

COUPE SORBETIERE 9,00 €

Sorbet Poire, Passion, Fraise, Coulis Fruits Rouges, Chantilly

Pear, Passion, Strawberry sorbet, red fruits sauce, whipped cream

CAFE OU CHOCOLAT LIEGEOIS 9,00 €

Glace Café, Café froid, Chantilly

Coffee ice cream, cold coffee, whipped cream

Glace Chocolat, Sauce Chocolat MAISON, Chantilly

Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream

DAME BLANCHE 9,00 €

Glace Vanille et Chocolat, Sauce Chocolat MAISON, Meringue, Chantilly

Vanilla and chocolate ice cream, home-made chocolate sauce, meringue, whipped cream

MONT BLANC 9,00 €

Glace Vanille, Crème de Marron, Meringue, Chantilly

Vanilla ice cream, chestnut cream, meringue, whipped cream

COUPE WILLIAMINE 11,00 €

Sorbet Poire, Poire Williams

Pear sorbet, Williams liquor

COUPE COLONNEL 11,00 €

Sorbet Citron, Vodka

Lemon sorbet, vodka

Sélection de Vins au Verre et au Pichet

	Le Verre	Le Pichet
<u>ROUGE</u>	<u>12 cl</u>	<u>46 cl</u>
AOC Bordeaux « Château des Lannes »	6,50 €	
AOC Mondeuse Girard - Madoux	6,50 €	
IGP Pays d'Oc Merlot	5,00 €	12,00 €
<u>ROSE</u>		
AOP Côte de Provence « Chante Provence »	5,00 €	12,00 €
<u>BLANC</u>		
AOP Chignin Bergeron « Domaine Quénard »	6,50 €	
AOC Gewurztraminer « Wolfberger »	6,50 €	
AOC Savoie Chardonnay « Jean Vullien et Fils »	6,50 €	
IGP Pays d'Oc Sauvignon	5,00 €	12,00 €

IGP : Indicateur Géographique Protégé

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Suggestion du Moment

ITALIE

AOC Podere Frontino « Montepulciano d'Abruzzo »	<u>75 cl</u>	28,00 €
---	--------------	---------

Savoie

<u>BLANC</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
AOC Apremont « Jean Perrier et Fils »			26,00 €
AOC Savoie Chardonnay « Domaine Jean Vullien et Fils »			28,00 €
AOP Roussette de Seyssel « Clos de la Pécellette »	16,00 €		29,00 €
AOP Chignin Bergeron « Domaine Quénard »		20,00 €	30,00 €
<u>ROSE</u>	<u>37,5 cl</u>		<u>75 cl</u>
AOP Savoie Gamay « Cave du Prieuré »	15,00 €		26,00 €
<u>ROUGE</u>	<u>37,5 cl</u>		<u>75 cl</u>
AOC Gamay Jongieux « Domaine Barlet »	15,00 €		26,00 €
AOC Mondeuse Jongieux « Cave du Prieuré »			27,00 €
<u>PETILLANT</u>			<u>75 cl</u>
Seyssel 1931 « Pétillant de Seyssel »			25,00 €

Côte de Provence

<u>ROSE</u>	<u>75 cl</u>
AOP Côtes de Provenances « Domaine de Bendel »	28,00 €

Bourgogne

<u>BLANC</u>	<u>75 cl</u>
AOC Mâcon-Village « Château de Nancelle »	28,00 €
<u>ROUGE</u>	<u>75 cl</u>
AOC Givry Millebuis « Les Vignerons de Buxy »	38,00 €
AOC Côte de Nuits-Villages « Domaine Serrigny »	44,00 €
AOC Mercurey « Château Philippe le Hardi »	48,00 €

Alsace

BLANC

75 cl

AOC Gewurztraminer « Wolfberger »

30,00 €

Beaujolais

ROUGE

75 cl

AOC Morgon « Côte du Py »

28,00 €

Val de Loire

ROUGE

75 cl

AOC Saint-Nicolas de Bourgueil

27,00 €

Bordelais

ROUGE

75 cl

AOC Bordeaux « Château des Lannes »

30,00 €

AOC Saint-Emilion « Château Pennin »

40,00 €

Vallée du Rhône

ROUGE

50 cl

75 cl

AOC Côte du Rhône « Les Costes »

27,00 €

AOP Vacqueyras

« Château des Roques »

33,00 €

« Novae »

19,00 €

Aoc Crozes Hermitage « Chapoutier »

40,00 €

Languedoc

ROUGE

75 cl

Pic Saint Loup Lambrusque « Maison Aujoux »

28,00 €