

# À LA CARTE

## ENTRÉES

OEUF COCOTTE 9€  
CHEVRE CHAUD AU MIEL 10€  
CAMEMBERT À LA BRAISE 10€  
ASSIETTE DE CHARCUTERIE 10€  
JAMBON IBERIQUE 16€

## LES PLATS

CÔTE DE BOEUF GRILLÉE POUR DEUX 64€  
ENTRECÔTE GRILLÉE 26€  
GAMBAS GRILLÉE 19€

## LES DESSERTS

FROMAGE FRAIS 5€  
(sucre-myrtille-crème de marrons-miel)  
LA FAMEUSE PROFITEROLE 8€  
GLACE + ALCOOL 8€  
CAFÉ GOURMAND 10€

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 6€

(DEUX BOULES AU CHOIX)  
PEDONE MAÎTRE GLACIER DEPUIS 1959

VANILLE-CHOCOLAT-CAFÉ-CITRON VERT-FRAMBOISE  
CAMEL BEURRE SALÉ MAISON-MYRTILLE SAUVAGE-PÊCHE DE VIGNE-PI  
STACHE-FRAISE DES BOIS

NOS CRÊPES MAISON 6€

BEURRE SUCRE 5€  
CHOCOLAT-NOCCIOLATA-CAMEL BEURRE SALÉ MAISON-  
CONFITURE DE MYRTILLE-CRÈME DE MARRONS  
CRÊPE FLAMBÉE AU GRAND MARNIER 9€

**FROMAGE 6€**

SAINT MARCELIN



# LES SPECIALITES SAVOYARDES



## LES FONDUES

(MINIMUM 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE)

- FONDUE SAVOYARDE 19 €
- FONDUE AU PAPRIKA 19 €
- FONDUE MONTLHÉRY À LA TOMATE 20 €
- FONDUE AUVERGNATE AVEC DES POMMES DE TERRE 20 €
- FONDUE AU SAINT MARCELIN 21 €
- FONDUE FRANC-COMTOISE AU BLEU DE GEX 21 €
- FONDUE AVORIAZ AU CRÉMANT 23 €

## NOS RACLETTES DU JURA

(MINIMUM 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE)

- VALAIS SUISSE AOP MONTS DE JOUX 24€
- HAUT JURA AU BLEU DE GEX AOP MONTS DE JOUX 26€
- MORBIER AOP MONTS DE JOUX 26€

## LA REBLOCHONNADE 19€

C'EST UNE LÉGÈRE VARIANTE DE LA TARTIFLETTE,  
SEULE DIFFÉRENCE : ON NE MET PAS DE LARDONS MAIS DE LA CHARCUTERIE DANS LA  
REBLOCHONNADE

## MONT D'OR 28€

EN SAISON UNIQUEMENT DE SEPTEMBRE À AVRIL  
SERVI AVEC CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE



# Cave à vins et boissons

## Apéritifs

Kir vin blanc ou rouge* - 14cl	6,00 €
Kir savoyard* (Crémant) - 14cl	7,00 €
Kir royal* - 14cl	9,00 €
Coupe de Champagne - 14cl	9,00 €
Américano Maison - 12cl	9,00 €
Martini Rouge/Blanc - 6cl	6,00 €
Porto Rouge / Blanc - 6cl	6,00 €
Gin 4cl / Vodka - 4cl	7,00 €

\*Crèmes : (Cassis, Mûre, Framboise, Pêche, Châtaigne & Myrtille)

## Nos bières - 33cl

Leffe	6,00 €
Desperado	6,00 €
Brasserie du Mont blanc ( <i>Blanche, blonde, génépi</i> )	6,00 €

Bière pression 25cl/ PINTE 50CL	5,00 € / 8,00 €
Bière du Moment	7,00 €
Bières flambées à partager	17,00 €

## Digestifs

Get 27, Limoncello - 6cl	7,00 €
Baileys, Génépi - 6cl	7,00 €
Poire Williams, Framboise - 5cl	7,00 €
Armagnac, Cognac, Calvados - 5cl	9,00 €
Chartreuse - 6cl	11,00 €

## Boissons chaudes

Café ou déca	2,80 €
Thé ou Infusion	3,00 €
Irish Coffee	10,00 €
Grolle Savoyarde (2pers)	14,00 €

En Savoie, la grolle serait une invention régionale et son nom proviendrait du fait que les bergers de Savoie versaient un mélange de café et de gnôle dans leurs sabots.

## Les Cocktails

Caïpirinha, cachaça, sucre de canne, citron vert	10,00 €
Mojito, rhum, sucre de canne, menthe	10,00 €
Spritz, aperol, prosecco, eau de seltz, orange	10,00 €

## Sans alcool

Coca-Cola - 33cl	4,50 €
Orangina - 25cl	4,50 €
Ice tea pêche - 25cl	4,50 €
Perrier - 33cl.	4,50 €
Schweppes tonic - 20cl	4,50 €
Jus de fruit « artisanaux » - 25cl	5,50 €
<i>(DEMANDEZ NOS PARFUMS DISPONIBLES)</i>	
Evian, Vittel	50cl : 3,00€ / 1l : 5,00 €
Badoit, San Pellegrino	50cl : 3,00€ / 1l : 5,00 €

## La Cave à Whisky & Rhums - 4cl

J&B	7,00 €
Jack Daniel's	10,00 €
Caol Ila 12 ans	11,00 €
Aberlour 16 ans	13,00 €
Nikka Taketsuru	11,00 €
Talisker Port Ruighe	11,00 €

✓ Rhum Arrangé maison 6,00 €

✓ Rhum DIPLOMATICO 9,00 €

Les rhums Diplomatico vieillissent dans les chais de Barquisimeto pouvant accueillir plus de 250 000 fûts. Il s'agit de l'un des plus grands stocks de rhums d'Amérique latine et l'un des plus importants du monde du rhum

✓ Rhum FAIR BELIZE XO 9,00 €

Rhum traditionnel de mélasse d'Amérique centrale ouvert sur la mer des Caraïbes et encadré par le Mexique et le Guatemala.

Issu du *commerce équitable*, vieilli pendant au moins 5 ans en fût de bourbon

✓ Rhum ABUELO 12 ans 11,00 €

Rhum de mélasse du Panama, vieillis 12 ans en fûts de chêne blanc américain de Bourbon

✓ Rhum ZACAPA 12,00 €

Rhum du Guatemala, notes de fruits secs et de chocolat

# Vins Blancs

## Vins de Savoie

Jacquère – Domaine Dupasquier 2020	Bte 75 cl	Verre (14cl)
	26,00 €	6,00 €
Roussette – Domaine Dupasquier 2019	33,00 €	

## Bourgogne

Petit Chablis – Domaine de la Motte 2022	31,00 €	
Chablis 1 <sup>er</sup> cru – Domaine de la Motte 2023	49,00 €	
Mâcon blanc Domaine Collovray Terrier 2022	37,00 €	
Hautes Côtes de Beaune blanc Domaine Campathain 2022	59,00 €	

## Vallée de la Loire

Pouilly Fumé – Domaine Couet Fontaine	2023	42,00 €	
---------------------------------------	------	---------	--

## Les Autres Régions

Chardonnay Fleurs Blanches Domaine Frédéric Trichard 2022	32,00 €	
---	---------	--

---

## Vins Rosés - 75cl :

IGP des Allobroges rosé Domaine Dupasquier 2021	27,00 €	6,00 €
---	---------	--------

## Champagne -75cl :

Guillemart BRUT	50,00 €	
-----------------	---------	--

# Vins Rouges

## Vins de Savoie

	<u>Bte 75 cl</u>	<u>Verre (14cl)</u>
Gamay Domaine Dupasquier 2021	26,00 €	6,00 €
Mondeuse – Domaine Dupasquier 2020	33,00 €	

## Vallée du Rhône

Côtes du Rhône cuvée des Galets d'Estezargues 2022	25,00 €	6,00 €
Rasteau Château de la Gardine Brunel 2021	39,00 €	
Crozes Hermitage La villa des NYMPHES THALIE <b>BIO</b> 2021	51,00 €	
Gigondas Château la Croix des Pins <b>BIO</b> 2021	55,00 €	

## Autres Régions

Brouilly – Christine et Frédéric Trichard 2022	31,00 €	
Ventoux Château la Croix des Pins <b>BIO</b> 2022	38,00 €	

## Bourgogne

Pinot Noir – Domaine de la Motte 2023	38,00 €	
---------------------------------------	---------	--

## Bordeaux

Bordeaux supérieur cuvée Saint Hilaire Fabien Lapeyre 2019	26,00 €	
Pessac-Léognan Arpège BY Haut Nouchet – 2019	54,00 €	