



Réservation au ☎ 09 73 12 61 79

Cocktails



Americano

12 cl
Vermouth rouge,
campari
9,50€



Tequila Sunrise

21 cl
Tequila, jus d'orange,
sirop de grenadine
9,50€



Margarita

16 cl
Tequila, triple sec,
jus de citron vert
9,50€



Blue Lagoon

16 cl
Vodka, curaçao bleu,
jus de citron
9,50€



Spritz

25 cl
Aperol, prosecco
limonade
9,50€



Sangria

16 cl
8,00€



Gin Fizz

16 cl
Gin, jus de citron,
sirop de sucre de canne,
eau gazeuse
9,50€



Mojito

21 cl
Rhum cubain, jus de citron,
vert, menthe, eau gazeuse,
sirop de sucre de canne
10,00€



Virgin Mojito

21 cl
Sirop de mojito, sirop
caribbean, citron vert,
menthe, eau gazeuse
8,00€

Apéritifs



Kir Royal 12cl 16,00€

Kir Vin Blanc (cassis, framboise, mûre, pêche) 12cl 7,00€

Ricard ou Pastis 4cl 7,00€

Whisky J&B 4cl 9,50€

Whisky Chivas 4cl 12,00€

Whisky Jack Daniel's 4cl 12,00€

Vodka Absolut 4cl 9,00€

Martini rouge ou blanc 8cl 8,00€

Campari 8cl 8,00€

Gin Gordon's 8cl 8,50€

Cocktail Maison sans alcool 21cl 8,50€

Le Verre de Vin 14cl 9,00€





Eaux Sodas-Bière Cidres

Water Sodas-Beer Ciders

Jus de Fruits 25cl	5,50€
Coca Cola / Zéro 33cl	5,50€
Schweppes Agrumes 50cl	5,50€
Ice Tea 25cl	5,50€
Eau Minérale Naturelle 100cl	7,50€
Eau Minérale Naturelle 50cl	4,50€
San Pellegrino 100cl	7,50€
San Pellegrino 50cl	4,50€
Bière Leffe 33cl	7,50€
Bière Pression 25cl	4,50€
Bière Pression 50cl	8,00€
Cidre bio 75cl	28,00€

Digestifs

Digestive

Cognac XO 4cl	17,00€
Cognac VSOP 4cl	12,00€
Armagnac 4cl	12,00€
Calvados 4cl	12,00€
Get 27 4cl	12,00€
Grappa 4cl	12,00€
Poire Williams 4cl	12,00€
Grand Marnier 4cl	12,00€
Génépi se Savoie 4cl	12,00€
Cointreau 4cl	12,00€
Baileys 4cl	10,00€
Limoncello 8cl	10,00€



Boissons chaudes

Hot beverages

Café	3,00€
Café Crème	5,50€
Cappuccino	5,50€
Café Noisette	3,50€
Verre de Lait	4,50€
Thé ou Infusion	5,00€
Chocolat chaud	5,50€
Irish Coffée	13,50€





Vins Rouges

Red Wines

Côtes du Rhône AOP

Robe rubis vif, nez de petit fruits rouges (groseille, cassis, myrtille) avec une note épicée, poivrée. En bouche, il est puissant, généreux.

75cl
35,00€

Bordeaux AOP

La robe est pourpre. Le nez d'une réelle gourmandise respire les fruits juteux et les cassis. La bouche est souple et rafraîchissante. Bel équilibre fruité sur des tanins soyeux et de tempérament. La finale se signale par son caractère gouteux.

33,00€

Anjou AOP

Les notes de fruits mûrs, légèrement confitures, se melent à celles de l'élevage, composant une bonne expression aromatique.

31,00€

Saint Émilion AOP

Robe rouge, rubis, nez franc avec des notes de fruits mûrs et d'épices. La bouche a une attaque franche et nette.

42,00€

Médoc AOP Château Tour Prignac Cru Bourgeois

Magnifique robe pourpre. Nez puissant, très médocain où pointent quelques notes de bois de rose. En bouche, l'attaque est intense et développe ses arômes (nuances de cuir blond et Havane) dans une matière suave.

42,00€

Moulin à Vent AOP

Robe grenat intense aux reflets rubis. Nez de fruits rouges, de fraise des bois. Bouche vive, souple et persistante. Vin gai, plaisant, friand, au charme indéniable.

36,00€

Morgon AOP

Robe: Rouge grenat soutenu. Nez: Très joli nez de cerise-griotte avec des nuances de kirsch, rehaussées d'arômes de tabac blond, une note mentholée. Bouche: Ample et élégante, on y retrouve les arômes du nez. Harmonieuse entrematière et puissance, jolie longueur.

39,00€

Bourgogne AOP

Robe: élégante couleur rubis pourpre. Nez: un bouquet fin de subtil porté par des arômes de petits fruits noirs. Palais: la bouche est souple, ronde, avec des tanins fondus et une belle fraîcheur.

39,00€

Haute côte de Nuit AOP

Le nez est sur les fruits rouges (cassis, cerise) avec une pointe d'épice. En bouche, c'est ample et rond avec un équilibre très maîtrisé.

43,00€

Coteaux Bourguignon AOP

Robe: élégante couleur rubis pourpre. Nez: un bouquet fin de subtil porté par des arômes de petits fruits noirs. Palais: la bouche est souple, ronde, avec des tanins fondus et une belle fraîcheur.

33,00€

Gigondas AOP

Des arômes intenses de fruits noirs tels que la mûre et la prune, ainsi que des notes d'herbes, d'épices et de terre.

46,00€

Notre Sélection Bordeaux Grand Cru

Pomerol AOP | Château Beauregard Benjamin de Beauregard

65,00€

Saint-Julien AOP | Famille Borie, propriétaire du Château Ducru
Château Lalande Borie

65,00€

Margaux AOP | 3ème Grand Cru Classé Château Desmirail

71,00€

Saint Estèphe AOP | Château La Rose Brana

65,00€

Nos vins contiennent des sulfites, sauf mention contraire. Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles
Our wines contain sulphites, unless otherwise stated. Net prices in euros - Service included

PRIX NETS / NET PRICES





Vins Blancs

White Wines

Apremont de Savoie AOP

Fruité et légèrement perlant. Robe jaune pâle, reflets verts. Nez fin, de fleurs blanches avec un petit côté enveloppant. En bouche, il a une attaque franche et fruitée. Cela donne une bouche harmonieuse et très équilibrée.

75cl

35,00€

Chablis AOP

Robe: Or moyen, très limpide. Nez: Arômes acidulés, fleurs blanches et fruits frais (pêche) et fruits secs (noisette). Frais, légers et fruités. Arômes de minéraux (pierre à fusil). Palais: Vanille avec des nuances minérales et florales.

48,00€

Sancerre AOP

Révèle des notes de fruits exotiques, avec des nuances florales et minérales agrémentées d'une touche végétale sur une belle fraîcheur olfactive.

39,00€

Pouilly-Fumé AOP

Assemblage de différents terroirs (marnes, calcaires et silex). Avec sa robe jaune paille aux reflets verts, se fait désirable dès l'approche du nez, typique du sauvignon blanc. La bouche, sur des arômes d'agrumes est vive et d'un bel équilibre.

39,00€

Chardonnay IGP Pays d'Oc

Robe jaune pâle. Nez de fruits mûrs. Notes d'agrumes se mêlant à des notes florales comme l'acacia. La bouche est charnue et acidulée. Ce Chardonnay, avec des arômes de beurre et de pêche.

33,00€

Gewurztraminer Alsace AOP

Robe: d'une belle couleur jaune clair, il offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances florales et un léger côté citronné. Sa bouche est plaisante et facile avec une belle vivacité.

35,00€

Pinot Gris Alsace AOP

De couleur soutenue, ce Pinot Gris exhale des arômes fruités et complexes. Vin au caractère sec mais tendre, harmonieux et riche.

33,00€

Vins Rosés Rose Wines



Côtes de Provence AOP Château Cavalier - Cuvée Cascadel

Robe rose pâle et délicate avec des reflets bleutés. Nez intense d'agrumes et de fruits à chairs blanches, la finale est légèrement réglissée. La bouche est ample avec une finale assez puissante et minérale.

75cl

35,00€



Champagne

Champagne AOP Château de Bligny brut grande réserve

Robe jaune paille. Au nez, les notes sont automnales, puis s'orientent vers les fruits jaunes à noyau (brugnon, nectarine). En bouche, le fruité jaune se montre très coloré. La finale déploie des arômes d'épices et un acidulé très fin.

Coupe 12cl 16,00€

Bouteille 75cl 79,00€



Entrées

Starters

Foie Gras de Canard Confiture de figues, toasts Duck liver pate with figs, jam & toasts	19,00€	Plateau mixte charcuterie et fromages Mixed hams & cheeses	26,00€
Cuisses de Grenouille Poêlées à l'ail, beurre et persil Frog legs, butter, garlic and parsley	19,00€	Assortiment charcuterie campagnarde Jambon de pays et de Paris, saucisson Mixed hams & sausages	19,00€
Soupe à l'Oignon Gratinée French onion soup	9,50€	Omelette champignon fromage	14,00€
Escargots de Bourgogne 6 pcs Snails butter & garlic 6 pcs	11,00€	Omelette jambon fromage	16,00€
Escargots de Bourgogne 12 pcs Snails butter & garlic 12 pcs	20,50€	Moules marinières au vin blanc Mussels cooked in white wine	19,00€
Assiette de Grison tranchée Plate of dry beef	15,00€		
Plateau de 5 Fromages Et sa salade comté, bleu, camembert, coulommiers, brie 5 cheeses & salad	16,00€		

Salades

Salads

César Filet de poulet grillé copeaux de parmesan sur lit de salade Chicken filet grilled, pieces of parmesan cheese on salad	18,00€
Auvergnate Salade, tomate, jambon, pomme de terre, cantal Salad, tomatoes, ham, potatoes, cheese	18,00€
Savoyarde Salade, jambon cru, crudités, lardons, fromage pomme de terre marinées Salad, red ham, vegetables, cheese, potatoes, bacon	18,00€
Perigourdine Foie gras, filet de magret fumé, salade et crudités Foie gras, smoked duck breast fillet, salad and vegetables	25,00€
Niçoise Salade, œufs, tomates, thon, anchois Salad, eggs, tomatoes, tuna, anchovies	18,00€
Chèvre Chaud miel Hot goat cheese	17,00€

Nos Spécialités

Fondues aux 3 Fromages Fondue of 3 Cheese

Minimum pour 2 personnes
Minimum for 2 people

Fondue savoyarde aux 3 fromages

Comté, emmental, gruyère
Fondue of 3 cheeses

23,00€

Fondue savoyarde aux 3 fromages et cèpes

Comté, emmental, gruyère et cèpes
Fondue of 3 cheeses and mushrooms inside

28,00€

Fondue chèvre et miel

Comté, emmental, gruyère, aux 3 fromages + chèvre et miel
Fondue of 3 cheeses + goat cheese and honey

24,00€

*prix par personne
price per person



Fondue Savoyarde

Fondues à la Viande Fondue of Meat

Minimum pour 2 personnes
Minimum for 2 people

Fondue bourguignonne (coeur de rumsteak)

Beef to cook in hot oil, 5 sauces

26,00€

Fondue Landaise (magret de canard)

Filet of duck to cook in hot oil, 5 sauces

26,00€

Fondue à l'agneau

Lamb to cook in hot oil, 5 sauces

26,00€

Fondue aux 3 viandes bœuf, agneau, canard

3 meats beef lamb to cook in hot oil, 5 sauces

28,00€

*prix par personne
price per person



Payement à table
Payment to the table

PRIX NETS / NET PRICES

*photos non contractuelles / *non-contractual photos



Fondue Bourguignonne

Nos Spécialités



Raclettes à l'ancienne Cheese Raclette

Minimum pour 2 personnes / Minimum for 2 people
Vous pouvez choisir 2 raclettes différentes
You can choose 2 different raclettes

Served with steamed potatoes



*prix par personne
price per person

Raclette Charcuterie

raclette cheese to melt & mixed hams

25,00€

Raclette Jambon de Pays ou Blanc

raclette cheese to melt with red ham or white ham

24,00€

Raclette au Grison

raclette cheese to melt with dry beef

28,00€

Raclette au Magret de Canard Fumé

raclette cheese to melt with fillet of smoked duck

28,00€

Raclette et salade verte

raclette cheese to melt & salad

23,00€



Pierrades Hot Stone to grill the meat

Minimum pour 2 personnes / Minimum for 2 people
Vous pouvez choisir 2 pierrades différentes
You can choose 2 different pierrades

Servies avec des pomme de terre sautées / Served with sauted potatoes

*prix par personne
price per person

Pierrade de bœuf

Hot stone to grill some beef, 5 sauces

26,00€

Pierrade d'agneau

Hot stone to grill some lamb, 5 sauces

26,00€

Pierrade de Magret de Canard

Hot stone to grill some duck's fillet, 5 sauces

26,00€

Pierrade aux 3 viandes

bœuf, filet de poulet, agneau

Hot stone to grill 3 meats: beef, chicken fillet, lamb, 5 sauces

28,00€

Pierrade aux 4 viandes bœuf,

filet de poulet, agneau, magret

Hot stone to grill 4 meats: beef, chicken fillet, duck's fillet, lamb, 5 sauces

30,00€

Pierrades



PRIX NETS / NET PRICES

*photos non contractuelles / *non-contractual photos

Viandes et plats

Main Dishes

Pavé de bœuf grillé black angus 250gr Sauce au poivre Butcher's steak grilled	24,00€
Tartare de bœuf black angus 250gr Minced raw beef with French fries	24,00€
Magret de canard au miel Duck fillet with honey	26,00€
Bœuf bourguignon traditionnel Beef bourguignon in red wine sauce	24,00€
Croustillant de filet de Poulet Crousty chicken fillet nugget style	19,50€
Linguine Carbonara aux lardons et crème Pasta with bacon & cream	19,00€
Risotto au poulet parmesan Risotto with chicken crousty	22,00€
Assiette Végétarienne à l'huile d'olive extra vierge Hot vegetables cooked in extra virgin olive oil	19,00€
Pavé de saumon grillé Sauce au poivre Roasted salmon pepper sauce	24,00€
Gambas grillé légumes sauce d'ail Grilled gambas with garlic sauce	29,00€

Tartiflette végétarienne au reblochon 22,00€

Pomme de terre et sa salade
Reblochon cheese, potatoes cooked in the oven

Tartiflette au reblochon 23,00€

Pomme de terre, lardons et sa salade
Reblochon cheese, potatoes, bacon cooked in the oven

Desserts

Coupe Colonel

Avec vodka

Lemon ice cream and vodka

13,00€

Dame blanche

Vanilla ice cream sauce, chocolate, cream

9,50€

Glace ou sorbet 3 parfums

Ice cream or sherbet 3 flavors

9,50€

Chocolat ou liègeios

Chocolate ice cream sauce, chocolate, cream

9,50€

Coupe bourguignonne

Sorbet cassis, glace vanille, crème de cassis, crème

Sherbet blackberry, vanillia ice cream
and whipped cream

11,00€

Banana Split

3 flavors ice cream, banana, chocolate sauce

13,00€

Moelleux au chocolat

Glace vanille, crème

Chocolate cake, vanilla ice cream

11,00€

Crème brûlée à la vanille, cassonade

Cream with vanilla and brown sugar

9,50€

Tarte tatin crème, glace vanille

Tatin pie whipped cream and vanilla ice cream

13,00€

Fondue au chocolat et fruits frais pour 2 personnes

Chocolate fondue and fresh fruits - for 2 person

39,00€

Moelleux aux chocolat



Sorbe 3 parfums



Crème Brûlée



Tarte Tatin



Coupe
Bourguignonne



Dame Blanche



Fondue
au Chocolat

Payement à table
Payment to the table

PRIX NETS / NET PRICES

*photos non contractuelles / *non-contractual photos

Entrées / Starters

Assiette Charcuteries
Fromages



Moules marinières
au vin blanc



6 Escargots
de Bourgogne



Soupe à l'Oignon Gratinée



Cuisses de Grenouille



Foie Gras de Canard

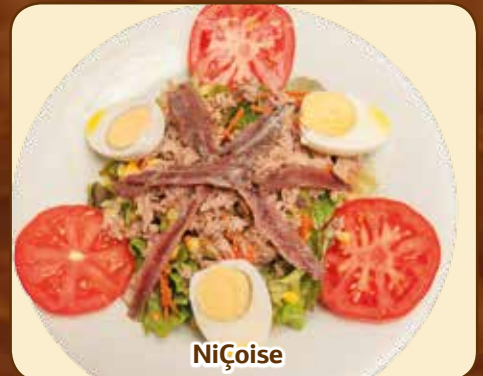
Salades / Salads



Chèvre Chaud miel



Savoyarde



Niçoise



Perigourdine



César

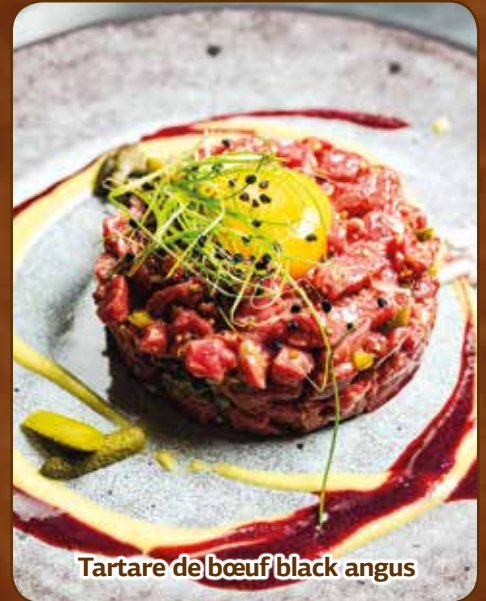
Viandes et plats / Main Dishes



Pavé de saumon grillé



Bœuf bourguignon traditionnel



Tartare de bœuf black angus



Filet de Poulet



Tartiflette



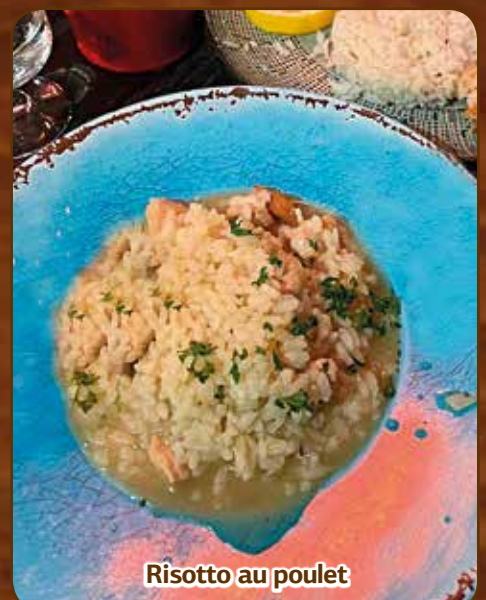
Pavé de bœuf grillé black angus



Linguine Carbonara
aux lardons et crème



Gambas Grillé



Risotto au poulet

