

Les Boissons

Les Apéritifs

KIR (cassis, pêche, framboise ou châtaignes).....			10cl	4,50 €
KIR PETILLANT			10cl	7,50 €
COMMUNARD (cassis et vin rouge).....			10cl	4,50 €
RICARD	2cl	3,50 €	4cl	6,00 €
PORTO rouge			6cl	4,50 €
MARTINI rouge ou blanc.....			6cl	4,50 €
LILLET rouge ou blanc.....			6cl	5,50 €
SUZE.....			6cl	5,00 €
WHISKY	2cl	3,50 €	4cl	6,00 €
VODKA.....	2cl	3,50 €	4cl	6,00 €
RHUM BLANC	2cl	3,50 €	4cl	6,00 €
GIN	2cl	3,50 €	4cl	6,00 €

Les Cocktails

MOJITO (<i>rhum blanc, cassonade, citron vert, Menthe fraîche, eau gazeuse</i>)				9,50 €
SPRITZ (<i>aperol, prosecco, eau gazeuse, tranches d'orange</i>)				9,50 €
AMERICANO (<i>campari, martini blanc et rouge, tranches d'orange et citron</i>)				9,50 €
HUGO (<i>liqueur de sureau, menthe fraîche, citron vert, prosecco, eau pétillante</i>)				9,50 €
COCKTAIL de fruits sans alcool.....				6,50 €

Boissons sans alcool

SIROP à l'EAU	verre		25cl	3,00 €
(<i>fraise, grenadine, menthe, pêche, citron, framboise, orgeat</i>)				
LIMONADE.....	verre		25cl	3,50 €
DIABOLO	verre		25cl	4,00 €
JUS DE FRUITS "GRANINI".....	bouteille		25cl	4,00 €
(<i>orange, ananas, pomme, tomate, fraise, abricot</i>)				
<u>SODAS</u> (<i>en bouteille</i>) :				
Coca			33cl	4,50 €
Coca zero			33cl	4,50 €
Fuze tea			25cl	4,00 €
Orangina			25cl	4,00 €
Oasis Tropical.....			25cl	4,00 €
Bitter.....			17,5cl	4,50 €
Perrier.....			33cl	4,50 €
Schweppes tonic			25cl	4,00 €
Sprite.....			25cl	4,00 €

Bières Pressions

GRIMBERGEN blonde	25cl	5,50 €	50cl	10,50 €
KRONENBOURG Tigre bock 5°5	25cl	4,50 €	50cl	8,50 €
PICON BIÈRE.....	25cl	5,00 €	50cl	9,50 €
PANACHE	25cl	4,50 €	50cl	8,50 €
MONACO.....	25cl	5,00 €	50cl	9,50 €

suppléments sirop 3cl 0,50 €

Bières en Bouteille

1664 0% ALCOOL.....	33cl	5,50 €
TRIPEL KARMELIET	33cl	6,80 €
DESPERADOS	33cl	6,00 €
GRIMBERGEN Rouge.....	33cl	6,00 €
<u>BIÈRE Faucigny</u>		
BLONDE.....	33cl	6,80 €
BLANCHE.....	33cl	6,80 €
AMBREE.....	33cl	6,80 €
IPA 3 céréales.....	33cl	6,80 €

Les Champagnes et Pétillants

CERDON ROSE	22,00 €
CHAMPAGNE "Tradition brut" Patrick HUART	45,00 €

Eaux plates et gazeuses

EVIAN.....	1l	5,50 €
EVIAN.....	50cl	3,50 €
SAN PELLEGRINO	1l	5,50 €
SAN PELLEGRINO.....	50cl	3,50 €

Formules du midi



uniquement du mercredi au vendredi

Plat du jour seul.....	13,00 €
Entrée + plat du jour ou Pizza. ∅ 28cm.....	17,50 €
Plat du jour ou pizza ∅ 28cm + Dessert du jour ou fromage.....	17,50 €
Entrée + Plat du jour ou Pizza ∅ 28cm + Dessert du jour ou fromage.....	20,00 €

(1/4 de vin ou 1 bière pression ou 1 verre de ice tea ou d'oasis tropical ou 1 verre d'eau gazeuze et Café compris)



Nos pizzas



Les Classiques

∅ 33 cm

REINE	sauce tomate, jambon blanc, champignons, fromage, olives	13,00 €
MARGARITA	sauce tomate, fromage, olives	11,00 €
REGINA	sauce tomate, jambon blanc, fromage, olives	12,00 €
ROYALE	sauce tomate, jambon blanc, lardons, champignons, oignons, fromage	14,00 €
CALZONE	sauce tomate, jambon blanc, champignons, fromage, œufs	13,50 €
CHORIZO	sauce tomate, piquillos, chorizo, fromage, olives	13,50 €
VEGGIE	sauce tomate, champignons, piquillos, tomates séchées, oignons, fromage, olives	14,00 €

Les Spéciales

∅ 33cm

LANDAISE	sauce tomate, gésiers de canard, lardons, champignons, magrets fumés, fromage, pignons	15,50 €
MONTAGNARDE	sauce tomate, jambon blanc, noix, reblochon, fromage, jambon de Bayonne	14,50 €
PAYSANNE	sauce tomate, lardons, champignons, chorizo, chèvre, fromage	14,00 €
NORVEGIENNE	sauce tomate, fromage, rondelle de citron, saumon fumé,	14,50 €
PESCA	crème fraîche, pommes de terre, tomates séchées, oignons, fromage, olives, saumon fumé	15,00 €
VERDETS	sauce tomate, abondance, comté, oignons, fromage, jambon de Bayonne	14,50 €

Les Fromages

∅ 33cm

CHEVRE	crème fraîche, lardons, chèvre, noix, fromage, miel	14,00 €
4 FROMAGES	crème fraîche, comté, Roquefort, chèvre, fromage	13,00 €
SAVOYARDE	crème fraîche, lardons, pommes de terre, oignons, reblochon, fromage	14,00 €

Ingrédient Supplémentaire : 2,00 €

Info : Pizzas artisanales

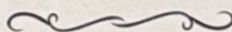
Dans nos pizzas, les champignons sont frais et le fromage dessus est 100% mozzarella

Entrées

Tous nos plats sont préparés "maison" sauf les Croquilles d'Escargot



FOIE GRAS mi-cuit "maison" et son VERRE de Moelleux.....	22,00 €
<i>(foie gras, toasts, confit de figues)</i>	
SALADE de GESIERS de CANARD	
<i>(salade verte, tomates, gésiers de canard, pignons)</i>	
* petite.... 12 €	* grande..... 16,00 €
SALADE PERIGOURDINE	
<i>(salade verte, tomates, champignons, gésiers de canard, magrets fumés, pignons, foie gras mi-cuit sur toast)</i>	
* petite.... 15,50 €	* grande..... 19,50 €
SALADE PESCA	
<i>(salade verte, tomates, feta, pickles du moment, olives noires, toasts de pain grillé, saumon fumé avec une crème ciboulette)</i>	
* petite.... 12,50 €	* grande..... 16,50 €
SALADE VEGGIE	
<i>(salade verte, tomates séchées, piquillos , pickles du moment, champignons, feta, pommes de terre, noix, olives noires, croutons)</i>	
* petite.... 11 €	* grande..... 15,00 €
SALADE DE CHEVRE CHAUD (<u>au choix</u> : avec ou sans miel)	
<i>(salade verte, tomates séchées, noix, toast de chevre chaud aux herbes de provence)</i>	
* petite.... 11 €	* grande..... 15,00 €
CROQUILLES D'ESCARGOT (Ferme Helixa)	
* les 6.... 12 €	* les 12..... 22,00 €
CROUSTILLANT DE ROBLOCHON	12,00 €
ASSIETTE DE SAUMON FUME	16,00 €
<i>(saumon fumé, pain grillé, citron et crème ciboulette)</i>	



Mais aussi nos suggestions à déguster seul ou entre amis

ASSIETTE DE CHARCUTERIES	12,00 €
<i>(jambon de bayonne , jambon blanc, rosette, chorizo, beurre, cornichons)</i>	
ARDOISE DE CHACUTERIES/FROMAGES	20,00 €
<i>(jambon de bayonne , jambon blanc, rosette, chorizo, beurre, cornichons, reblochon, comté, abondance)</i>	
ARDOISE DES VERDETS	28,00 €
<i>(jambon de Bayonne,coppa,chorizo, rosette,magret de canard fumé, foie gras mi-cuit "maison",toasts, confiture de figues,comté, abondance,reblochon, cornichons et salade verte)</i>	

Plats régionaux

Côté Aquitaine



MAGRET de CANARD (300g environ)	26 €
TARTARE De BŒUF "CHAROLAIS" (préparé et haché) (180g environ)..	19 €
PAVE De BŒUF "Charolais " (220g environ).....	25 €
PAVE De BŒUF "façon Rossini " (220g environ).....	29 €
FOIE GRAS Poêlé en papillote	26 €
(présence de cannelle et d'alcool)	
CUISSE de CANARD CONFITE au miel (confite par nos soins)	22 €
~~~~~	
JARRET d'AGNEAU roti au thym.....	28 €
GRATIN DE RAVIOLES au fromage et au saumon fumé .....	17 €

### Les garnitures et les sauces sont au choix

garnitures : frites maison, pomme de terre au four crème ciboulette, ou légumes de saison



sauces : miel, roquefort, morilles (avec supplément de 4€)



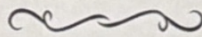
suppléments :



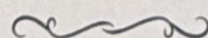
Tranche de foie gras juçon Rossini .....

6,50 €

## Côté Savoyard



RACLETTE <u>sur réservation 24h à l'avance</u> (minimum 2pers)	26€/pers
(avec charcuterie, pommes de terre et salade verte)	
FONDUE SAVOYARDE (minimum 2pers) .....	21€/pers
(abondance, comté, vacherin, accompagnée de salade verte)	
FONDUE SAVOYARDE ROYALE (minimum 2pers) .....	26€/pers
(abondance, comté, vacherin, accompagnée d'une assiette de charcuterie et de salade verte)	



supplément pommes de terre... ..

2,50 €

☰ Menu à 29€

Assiette gourmande

(jambon de Bayonne, chorizo, coppa, toast de chèvre chaud, salade)

ou

Troustissant de reblochon

ou

Salade de gésiers de canard

Tartare de bœuf

ou

Guisse de canard confite  
au miel

ou

Pizza aux choix

Crème brûlée

ou

Mousse au chocolat

ou

Liegeois au choix

☰ Menu à 45€

Foie gras maison mi-cuit

(toasts et confit de figues)

ou

Assiette de saumon fumé

ou

Salade périgourdine

Magret de canard  
aux pommes caramélisées

ou

Jarret d'agneau  
roti au thym

ou

Pavé de Bœuf

Fromages

Dessert au choix

(Sauce morilles sans supplément)

Les garnitures et les sauces sont au choix dans tous les menus

(détails voir page 'plats régionaux')

Menu Enfant

enfant de - de 7 ans

8€

enfant de - de 13 ans

12€

Boisson comprise

(sirop à l'eau, diabolo, oasis tropical ou ice tea)

Ravioles au fromage

ou

Jambon blanc - frites

ou

Pizza aux choix parmi les Classiques ou Fromages ☰

Coupe 1 boule parfum aux choix

ou

Glace push up 'schtroumpf'

ou

Dessert du jour ☰

# Desserts



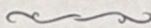
## Nos desserts maison



Profiterole de cannelé	7,50 €
Crème brûlée	6,50 €
Tiramisu du moment	7,50 €
Mousse au chocolat	6,50 €
Panna cotta avec coulis de fruits rouge	6,50 €
Ile flottante	6,00 €
Café gourmand	8,50 €
Thé gourmand	9,00 €
Moelleux cœur fondant au chocolat	7,00 €

## Nos coupes glacées

DAME BLANCHE		7,00 €
CHOCOLAT LIEGEOIS		7,00 €
CAFE LIEGEOIS		7,00 €
COLONEL	(glace citron et vodka)	8,50 €
COUPE ANTILLAISE	(glace rhum raisin et rhum)	8,50 €
COUPE WILLIAMINE	(glace poire et eau de vie de poire)	8,50 €
COUPE ICEBERG	(glace menthe-chocolat et get 27)	8,50 €
COUPE des "VERDETS"	(glace vanille, glace caramel beurre salé, cannelé, coulis de chocolat, chantilly)	8,50 €



COUPE 1 boule	2,00 €
COUPE 2 boules	3,50 €
COUPES 3 boules	5,00 €

### Parfums :

*vanille, chocolat, café, fraise, citron, passion, poire, rhum raisin, caramel beurre salé,  
pistache, menthe-chocolat, coco, cassis*

## Digestifs

MENTHE Pastille	6cl.....	6,00 €
GET 27	6cl.....	6,00 €
BAILEYS	6cl.....	6,00 €
LIMONCELLO	6cl.....	6,00 €
GENEPI	4cl.....	6,00 €
CHARTREUSE (verte)	4cl.....	8,00 €
COGNAC VSOP	4cl.....	8,50 €
ARMAGNAC	4cl.....	8,00 €
RHUM Don papa Baroko	4cl.....	8,00 €
WHISKY (12 ans d'âge)	4cl.....	8,00 €
JACKS DANIEL'HONEY	4cl.....	6,50 €
Eau de Vie de POIRE	4cl.....	6,50 €
GRAND MARNIER	4cl.....	6,50 €
RHUM Zacapa	4cl.....	10,00 €

## Boissons chaudes

CAFE.....	2,00 €
DECAFEINE.....	2,00 €
DOUBLE EXPRESSO.....	4,00 €
CAPPUCCINO ou CAFE VIENNOIS....	4,50 €
IRISH COFFEE.....	8,00 €
THES ou INFUSIONS.....	4,50 €

suppléments lait 3cl.....	0,20 €
---------------------------	--------

# Nos vins

## Vins Blancs en Bouteille

			Verre		Btle 75cl
BORDEAUX	(doux)	Château de l'âtre étoilé	3,50 €	AOP	
COTES de GASCOGNE	(doux)	Domaine Tariquet		IGP	24,00 €
L'ULTIME RECOLTE	(moelleux)	Jeff Carrel		IGP	25,00 €
VIN DE SAVOIE	(sec)	Chignin-Bergeron Domaine Vullien		AOP	30,00 €

## Vins Rosés en Bouteille

COTES DE PROVENCE		Mouresse		AOP	26,00 €
BORDEAUX ROSE		la vie en rosé Château Landereau		AOP	20,00 €
ROSE des "Cévennes"		Domaine de la Quiétude (bio)	4,50 €	IGP	24,00 €

## Vins Rouges en Bouteille

BORDEAUX SUPERIEUR		Château Landereau		AOP	20,00 €
PESSAC LEOGNAN		Château Valloux	6,50 €	AOP	38,00 €
ST ESTEPHE		Marquis de Saint Estèphe		AOP	44,00 €
HAUT MEDOC		Monsieur de Cambon	4,50 €	AOP	25,00 €
ST EMILION		Chateau Veyrac		AOP	50,00 €
LISTRAC MEDOC		Château l'Hermitage		AOP	33,00 €
LALANDE de POMEROL		Domaine des Mimosas		AOP	55,00 €
PIC SAINT LOUP		Les Déesses Muettes		AOP	28,00 €
COTES DU RHONE		Vacqueyras	5,50 €	AOP	30,00 €
COTES DU RHONE		Saint Joseph		AOP	40,00 €

## Les Vins au pichet

COTES DU RHONE AOC	rouge
MEDITERANEE IGP	rosé
OC LESCAYOLLES IGP	Blanc

verre	pichet	pichet
12,5cl	25cl	50cl
3,50 €	6 €	11 €
3,50 €	6 €	11 €
3,50 €	6 €	11 €