

# LA CARTE

## ENTRÉES

COQUILLE ST JACQUES GRATINÉE AU FOUR ..... 14 € 90

DEMI CAMEMBERT RÔTI ..... 13 € 90

*Pain grillé, pomme de terre, lardinette - 10 minutes de cuisson*

SOUPE DE POISSON ..... 13 € 50

*Servi avec sa rouille et ses croûtons*

MOULES FARCIES CUISSON MINUTES ..... 11 € 90

*Beurre, Echalotes, Ail, Persil et Chapelure*

## SALADES

	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
SALADE SAVOYARDE .....	13 € 90	20 € 90

*Salade mêlée, Tomates cerises, Viande de boeuf séchée, Croquettes de reblochon, Pommes de terre sautées*

SALADE CAESAR POULET .....	11 € 90	17 € 90
----------------------------	---------	---------

*Salade mêlée, Croustillant de Poulet, Croûtons, Copeaux de parmesan Grana Padano, Tomates cerises*

SALADE CHÈVRE CHAUD .....	12 € 90	18 € 90
---------------------------	---------	---------

*Salade mêlée, Tomates cerises, Toasts de chèvre chaud au miel, Oeufs durs, Lardinettes, Noix*

PETITES FRITES ..... 4 € 50

GRANDES FRITES ..... 6 € 00

## POISSONS

POULPE GRILLÉ .....	28 € 90
<i>Sauce curry</i>	
PAVÉ DE SAUMON .....	24 € 90
<i>Sauce beurre blanc</i>	
FILET D'OMBLE CHEVALIER .....	25 € 90
<i>Sauce beurre blanc</i>	
FISH AND CHIPS DE CABILLAUD .....	20 € 90
<i>Servi avec des frites et sauce tartare</i>	

---

### TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS AU CHOIX :

Gratin dauphinois, Frites **maison**, Poêlée de légumes frais, Salade verte

---

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT .....	4 € 00
SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT SALADE .....	2 € 00
SUPPLÉMENT SAUCE .....	1 € 50

## TARTARES ET SPÉCIALITÉS

TARTARE DE SAUMON À L'ASIATIQUE .....	21 € 90
<i>Sauce soja sucrée, Oignons frits / Coupé au couteau</i>	
<i>Servi avec des Frites – Salade verte</i>	
TARTARE DE SAUMON CLASSIQUE .....	21 € 90
<i>Citron, Huile d'olive, Échalotes / Coupé au couteau</i>	
<i>Servi avec des Frites – Salade verte</i>	
RAVIOLE GRATINÉE AU REBLOCHON (cuisson 10/15 minutes) .....	20 € 90
<i>Servi avec une salade verte</i>	

## VIANDES

ENTRECÔTE 250 GRAMMES ..... 27 € 90

FILET DE BOEUF 250 GRAMMES ..... 31 € 90

SOURIS D'AGNEAU CONFITE ..... 28 € 90

*Jus d'Agneau*

BURGER DES RIVES ..... 21 € 90

*Pain Burger, Steak haché de Bœuf, Galette de pommes de terre, Bacon,*

*Croquette de reblochon, Confit d'oignons, Salade, Sauce reblochon*

*Servi avec des Frites*

CHICKEN BURGER ..... 21 € 90

*Pain Burger, Poulet pané, Galette de pommes de terre, Bacon,*

*Croquette de reblochon, Confit d'oignons, Salade, Sauce reblochon*

*Servi avec des Frites*

---

### TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS AU CHOIX :

Gratin dauphinois, Frites **maison**, Poêlée de légumes frais, Salade verte

### LES SAUCES AUX CHOIX : Girolles, Poivre, Reblochon

---

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT ..... 4€ 00

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT SALADE ..... 2 € 00

SUPPLÉMENT SAUCE ..... 1 € 50

## PIZZAS

### MARGARITA

*Sauce tomate, mozzarella et emmental, olives noires, pesto* ..... 15 € 90

### 5 FROMAGES

*Sauce tomate, mozzarella et emmental, reblochon, bleu, chèvre* ..... 18 € 90

### CHEVRE MIEL

*Crème, mozzarella et emmental, chèvre, miel, olives noires* ..... 17 € 90

### TARTIFLETTE

*Crème, mozzarella et emmental, pomme de terre, lardons, oignons, reblochon* ..... 18 € 90

### REINE

*Sauce tomate, mozzarella et emmental, jambon, champignons frais, olives noires* ..... 16 € 90

## MENU ENFANT

( jusqu'à 10 ans)

UN SIROP

—  
STEAK HACHÉ FRAIS ou  
FISH AND CHIPS ou  
FILET DE VOLAILLE PANÉ

—  
FRITES ou LÉGUMES

—  
1 BOULE DE GLACE

**13 € 00**

## FROMAGES

FROMAGE BLANC : Nature .....	4 € 50
Crème .....	5 € 00
Miel .....	5 € 50
Coulis de fruits rouges .....	5 € 50
ASSIETTE DE FROMAGES .....	8 € 50

## LES DESSERTS MAISON

FONDANT AU CHOCOLAT (cuisson 10 minutes) .....	9 € 50
<i>Glace vanille</i>	
TARTE TATIN AUX POMMES .....	9 € 50
<i>Avec sa glace vanille</i>	
CRÈME BRÛLÉE VANILLE .....	7 € 50
PAVLOVA DU MOMENT .....	9 € 00
<i>Meringue, Crème mascarpone</i>	
TIRAMISU AU SPECULOOS .....	8 € 50
CAFÉ GOURMAND .....	10 € 00
<i>Et ses Mignardises</i>	
THÉ GOURMAND .....	11 € 00
<i>Et ses Mignardises</i>	

## GLACES

**1 BOULE : 3 € 00**

**2 BOULES : 5 € 50**

**3 BOULES : 7 € 50**

**SUPPLÉMENT CHANTILLY : 1 € 50**

**SUPPLÉMENT COULIS : 1 € 00**

## PARFUMS AU CHOIX :

NOS CRÈMES GLACÉES : *Chocolat Noir, Café, Vanille, Caramel Beurre Salé, Menthe chocolat, Rhum raisin, Noix de Coco, Nutty, yaourt, Génépi*

NOS SORBETS PLEIN FRUITS : *Fraise, Framboise, Citron Jaune, Poire, Pêche, Fruit de la Passion*

## LES COUPES GLACÉES À 9 € 00

### CHOCOLAT LIÉGEOIS

*2 Boules Chocolat, 1 Boule vanille coulis de chocolat, Chantilly*

### CAFÉ LIÉGEOIS

*2 Boules Café, 1 Boule Vanille, Espresso, Chantilly*

### CARAMEL LIÉGEOIS

*2 Boules Caramel, 1 Boule Vanille, Coulis de Caramel, Chantilly*

### DAME BLANCHE

*3 Boules Vanille, Coulis de chocolat, Chantilly*

### SO BRITISH

*2 Boules Menthe, 1 Boule Chocolat, Coulis de Chocolat, Chantilly*

### L'ANTILLAISE

*2 Boules Rhum Raisin, 1 Boule Café, Espresso, Chantilly*

### ECRIN DE COCO

*2 Boules Coco, 1 Boule Chocolat, Coulis de Chocolat, Chantilly*

### PANIER DE FRUITS ROUGES

*1 Boule Fraise, 1 Boule Yaourt, 1 Boule Framboise, Coulis de Fruits Rouge, Chantilly*

### DÉLICE DES RIVES

*1 Boule Poire, 1 Boule Pêche, 1 Boule Framboise, Coulis de Fruits Rouge, Chantilly*

## LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES À 12 € 00

### COLONEL

*2 Boules Citron Jaune, Vodka*

### COUPE LIMONCELLO

*2 Boules Citron Jaune, Limoncello*

### ICEBERG

*2 Boules Menthe-Chocolat, Get 27*

### COUPE DES ALPES

*2 Boules Génépi, Génépi*

### ROYAL POIRE

*2 Boules Poire, Eau de Vie de Poire*

## MENU À 43 €

ENTRÉE OU SALADE À LA CARTE

TOUS NOS PLATS À LA CARTE

POUR :

FILET DE BOEUF SUPPLÉMENT 3 € 00

DESSERT AU CHOIX

CAFÉ GOURMAND SUPPLÉMENT .....	3 € 00
THÉ GOURMAND SUPPLÉMENT .....	3 € 50
COUPE DE GLACE SUPPLÉMENT .....	2 € 50
COUPE DE GLACE ALCOLISÉE SUPPLÉMENT ..	3 € 50

---

**TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS AU CHOIX :**

Gratin dauphinois, Frites **maison**, Poêlée de légumes frais, Salade verte

**LES SAUCES AUX CHOIX :** Girolles, Poivre, Reblochon

---

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT .....	4 € 00
SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT SALADE .....	2 € 00
SUPPLÉMENT SAUCE .....	1 € 50

# CARTE DES COCKTAILS

## COCKTAILS SANS ALCOOL

**COCONUT KING - 8 € 50** : Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco.

**CARIBBEAN - 8 € 50** : Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, ananas, kiwi et orange

**VIRGIN MOJITO - 9 € 50** : Sucre et eau gazeuse, menthe fraîche et citron vert

**PARADISE DREAM - 8 € 50** : Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise et pêche blanche.

**PURPLE - 8 € 50** : Fusion pétillante à base de framboise, fraise, citron, violette, myrtille et mûre, eau gazeuse

**VIRGIN SPRITZ - 9 € 50** : saveurs orangées et épicées, eau gazeuse et tranche d'orange

## COCKTAILS ALCOOL

**SEX ON THE BEACH - 9 € 50** : Vodka française, alcool, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche, pêche blanche et melon

**PINA COLADA - 9 € 50** : Rhum , jus d'ananas, crème, parfum coco

**ZOMBY - 9 € 50** : Rhum , jus d'orange, parfums abricot, citron et épices

**PERLINA - 9 € 50** : Vodka , saveurs framboise, pitaya, pêche, goyave et baies roses

**MOJITO - 11 € 00** : Rhum , Sucre et eau gazeuse, menthe fraîche et citron vert

**SPRITZ - 10 € 00** : Apérol, vin pétillant , eau gazeuse et tranche d'orange

## BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA, COCA COLA ZERO (33 CL) .....	4 € 50
PERRIER (33 CL) .....	4 € 50
SCHWEPPE (25CL) .....	4 € 50
<i>Agrum, Tonic</i>	
FANTA ORANGE (25 CL) .....	4 € 50
FUZE TEA (25 CL) .....	4 € 50
LIMONADE (25 CL) .....	3 € 50
DIABOLO (25 CL) .....	4 € 00
<i>Fraise, Pêche, Citron, Cassis, Grenadine, Violette, Menthe, Kiwi, Cerise, Orgeat</i>	
SIROP À L'EAU (25 CL) .....	3 € 00
<i>Fraise, Pêche, Citron, Cassis, Grenadine, Violette, Menthe, Kiwi, Cerise, Orgeat</i>	
JUS DE FRUITS (25 CL) .....	4 € 50
<i>Tomate, Fraise, Pomme, Orange, Abricot, Ananas, Ace</i>	
SUPPLÉMENT TRANCHE, SIROP .....	0 € 50

## EAUX MINÉRALES

EVIAN (50 CL) .....	4 € 00
(1 L) .....	6 € 00
SAN PELLEGRINO (50 CL) .....	4 € 50
(1 L) .....	6 € 50

## APÉRITIFS

RICARD (2 CL) .....	4 € 50
MARTINI BLANC OU ROUGE (4 CL) .....	4 € 50
SUZE (4 CL) .....	4 € 50
PORTO ROUGE (4 CL) .....	4 € 50
KIR VIN BLANC (10 CL) .....	4 € 50
<i>Cassis, mûre, violette, crème de pêche, pamplemousse rose ou châtaigne</i>	

WHISKY (4CL)	
<i>Clan Campbell</i> .....	7 € 00
<i>Jack Daniel's</i> .....	8 € 00
VODKA (4 CL) .....	7 € 00
RHUM DIPLOMATICO (4 CL) .....	10 € 00
SUPPLÉMENT SIROP, TRANCHE .....	0 € 50
SUPPLÉMENT SODA .....	2 € 00

## DIGESTIFS

GET 27 (4 CL) .....	7€ 50
GET 31 (4 CL) .....	8 € 50
CHARTREUSE VERTE (4 CL) .....	12 € 00
GÉNÉPI (4 CL) .....	9 € 00
BAILEYS (4 CL) .....	8 € 50
POIRE WILLIAMS (4 CL) .....	8 € 00

## BIÈRES PRESSIONS

COQ HARDI (25 CL) .....	3 € 50
(50 CL) .....	6 € 50
BIÈRE DU MOMENT (25 CL) .....	4 € 50
(50 CL) .....	8 € 50
PANACHÉ (25 CL) .....	4 € 00
MONACO (25 CL) .....	4 € 00
PICON BIÈRE (25 CL) .....	4 € 00
SUPPLÉMENT SIROP, TRANCHE .....	0 € 50
SUPPLÉMENT SODA .....	2 € 00

# BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ .....	2 € 00
CAFÉ ALLONGÉ .....	2 € 50
DOUBLE CAFÉ .....	3 € 50
CAFÉ CRÈME .....	2 € 80
GRAND CRÈME .....	3 € 70
RISTRETTE .....	2 € 00
CAPPUCCINO .....	5 € 00
CHOCOLAT .....	5 € 00
THÉ OU INFUSION .....	5 € 00
SUPPLÉMENT LAIT .....	1 € 00

# CARTE DES VINS

## LES VINS BLANCS

### IGP ILE DE BEAUTÉ SAN GHJUVÀ « TERRA »

Ile de Beauté-Corse (75 cl) ..... 25 € 00

Les Vignerons d'Aghione

*Vin attirant mêlant fruits blancs et fruits à noyau (abricot, mirabelle). Attaque suave, bouche ample, ronde, fraîche, laissant apparaître des agrumes, des épices. Une explosion de saveurs.*

### AOP SAVOIE

Chardonnay (75 cl) ..... 28 € 00

Ed. Jacquin

*Vin frais et fruité en bouche avec un bel équilibre et une belle longueur sur des notes de fruits blancs et exotiques.*

Roussette « Altesse » (37,5 cl) ..... 15 € 00

(75 cl) ..... 32 € 00

Ed. Jacquin

*Vin ample en bouche sur des notes délicates de buis et de fruits à chair blanche soulignant sa minéralité.*

Chignin Bergeron (75 cl) ..... 36 € 00

Domaine de la Chancelière

*Un vin rond, délicat et fruité en bouche aux notes de fleurs et de fruits à chair blanche.*

### IGP CÔTES DE GASCogne

Uby Numéro 4 - Moelleux (75 cl) ..... 28 € 00

Domaine Uby

*Vin d'apéritif par excellence grâce à ses notes de fruits exotiques : fruit de la passion, ananas et mangue.*

*La bouche est veloutée et onctueuse. Elle dévoile des arômes de citron confit et de coing.*

## LES VINS ROUGES

### IGP PAYS D'OC

Les Jamelles Mourvèdre (75 cl) ..... 26 € 00

Maison Delaunay

*Vin fruité aux tanins bien équilibrés en bouche avec des notes épicées évoquant la garrigue.*

### AOP SAVOIE

Gamay Jongieux (75 cl) ..... 27 € 00

Ed. Jacquin

*Vin fruité aux tanins soyeux en bouche sur des notes de fruits noirs.*

### AOP VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône - E. Guigal (37,5 cl) ..... 15 € 00

(75 cl) ..... 28 € 00

*Vin rond et souple en bouche sur des notes de fruits rouges et noirs et des arômes de réglisse.*

Côtes du Rhône – Les caprices d'Antoine (37,5 cl) ..... 14 € 00

(75 cl) ..... 25 € 00

Maison Ogier

*Un vin avec des arômes de cerise, de mûre et de notes épicées se dévoilent délicatement. En bouche, une texture veloutée et des tanins soyeux mettent en valeur les saveurs de fruits rouges mûrs.*

Vacqueyras « Vieux clocher » (75 cl) ..... 38 € 00

Cave Arnoux et Fils

*Vin qui vous émerveillera par ses arômes de fruits rouges et par ses tanins fondus s'épanouissant sur une élégante finale épicée.*

Côte-Rôtie « Les Essartailles » (75 cl) ..... 75€ 00

Les vins de Vienne

*Vin avec un joli bouquet de fruits tels la mûre, le cassis et la cerise mûre que l'on retrouve aussi bien au nez qu'en bouche avec un parfait équilibre tout en finesse..*

## **AOP LANGUEDOC-ROUSSILLON**

Pic St Loup « Les Costes » (75 cl) ..... 30 € 00

Domaine du Haut-Lirou

*Vin ample et très équilibré en bouche aux tanins veloutés sur des notes de petites baies rouges et de poivre.*

## **AOP VALLÉE DE LA LOIRE**

Bourgeuil Entr'Amis (75 cl) ..... 28 € 00

Domaine de la Noieraie

*Vin fruité doté d'une belle fraîcheur en bouche sur des notes de fruits rouges.*

## **AOP BEAUJOLAIS**

Brouilly (75 cl) ..... 26 € 00

Domaine de Tavian-Pardon et Fils

*Vin avec nez aux arômes de fruits rouges bien mûrs et d'épices. Une bouche ronde souple et fruitée.*

## **LES BULLES**

**Bonningre-Durand** ..... 80 € 00

**Ruinard Brut** ..... 100 € 00

**Ruinard Blanc de Blanc** ..... 150 € 00

**Vin Blanc Pétillant (12cl)** ..... 6 € 00

## LES VINS ROSÉS

### **IGP PAYS D'OC**

Les Javelles Reflets Secrets (75 cl) ..... 25 € 00

Maison Delaunay

*Vin rond, ample et gourmand en bouche sur des notes florales de rose, de fruits rouges frais et d'agrumes.*

### **IGP MÉDITERRANÉE**

Gourmandise (75 cl) ..... 27 € 00

Maitres Vignerons de la presqu'île de St Tropez

*Vin de couleur rose pâle avec un nez qui révèle des arômes gourmands de petits fruits rouges.*

*Un rosé frais, léger et gourmand sur des arômes avec une belle fraîcheur en bouche et une finale acidulée.*

### **IGP ILE DE BEAUTÉ SAN GHJUVÀ « TERRA »**

Ile de Beauté-Corse (75 cl) ..... 25 € 00

Les Vignerons d'Aghione

*Vin avec une robe est rose pâle. Le nez est riche et intense aux arômes floraux et aux notes de fruits frais rafraîchis par une pointe minérale. La complexité des arômes se retrouve dans une bouche flatteuse et rafraîchissante.*

### **AOP SAVOIE**

Terre de Vignerons « Gamay Rosé » (75 cl) ..... 27 € 00

Cave de Chautagne

*Vin d'une belle fraîcheur en bouche sur des notes de fruits rouges, d'agrumes et de fruits exotiques.*

### **AOP CÔTES DE PROVENCE**

Cap des Pins (37,5 cl) ..... 14€ 00

(75 cl) ..... 29 € 00

Maitres Vignerons de la presqu'île de St Tropez

*Vin souple et rond en bouche sur des notes de fruits d'été et de pamplemousse rose.*

Minuty Prestige (75 cl) ..... 45 € 00

Famille Matton

*Vin puissant et équilibré en bouche sur des notes d'agrumes et de fruits rouges et souligné par une agréable minéralité.*

Prix indiqués en Euros TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

## VINS AU VERRE

### LES BLANCS

#### **IGP CÔTES DE GASCOGNE**

Uby Numéro 4 - Moelleux (12 cl) ..... 6 € 00

Domaine Uby

*Vin d'apéritif par excellence grâce à ses notes de fruits exotiques : fruit de la passion, ananas et mangue. La bouche est veloutée et onctueuse. Elle dévoile des arômes de citron confit et de coing.*

#### **AOP SAVOIE**

Chardonnay (12 cl) ..... 6 € 50

Ed. Jacquin

*Vin frais et fruité en bouche avec un bel équilibre et une belle longueur sur des notes de fruits blancs et exotiques.*

### LES ROUGES

#### **AOP SAVOIE**

Gamay Jongieux (12 cl) ..... 6 € 00

Ed. Jacquin

*Vin fruité aux tanins soyeux en bouche sur des notes de fruits noirs.*

#### **AOP VALLÉE DU RHÔNE**

Côtes du Rhône – Les caprices d'Antoine (12 cl) ..... 6 € 50

Maison Ogier

*Vin rond et souple en bouche sur des notes de fruits rouges et noirs et des arômes de réglisse.*

### LES ROSÉS

#### **IGP PAYS D'OC**

Les Jamelles Reflets Secrets (12 cl) ..... 6 € 50

Maison Delaunay

*Vin rond, ample et gourmand en bouche sur des notes florales de rose, de fruits rouges frais et d'agrumes.*

#### **AOP CÔTES DE PROVENCE**

Cap des Pins (12 cl) ..... 6 € 00

Maitres Vignerons de la presqu'île de St Tropez

*Vin souple et rond en bouche sur des notes de fruits d'été et de pamplemousse rose.*

Prix indiqués en €uros TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.