

Restaurant l'Ancolie



Bienvenue à Flaine !

Toute l'équipe se tient à votre disposition et vous souhaite un délicieux moment !

Ouvert tous les jours

7h30 - 9h le « Pain » à la boutique

Croissant, produits locaux, vins, cadeaux...

12h - 14h le Déjeuner (selon période)

Plat du jour, spécialités...

16h – 18h le Gouter

Crêpes, boissons chaudes ou froides...

16h30 – 18h00 Happy-Hour

Cocktails, bières pression, pizzas, planches apéro...

18h30 – 21h30 le Diner

Carte et spécialités autour du feu de cheminée...

Paiements acceptés : Carte Bancaire, Espèces, Carte ticket restaurant, ANCV papier

Menu enfant – Kid's Menu

(Max 14 ans)

20€

Choisis ta boisson :

Coca-cola ou Oasis Tropical ou Ice-tea pêche ou Limonade ou Sirop à l'eau ou jus de Pomme ou Orange.

Choisis ton plat :

Filet de cabillaud pané et frites maison

Fish and chips

Ou

Gratin de pâtes du chef

Bœuf haché, béchamel, fromages de montagne

Cheesy pasta, beef and cream « au gratin »

Ou

Jambon grillé et frites maison

Grilled ham and chips

Choisis ton dessert :

Glace 2 boules / 2 scoops of ice cream

Ou

Coupe de Bonbons assortis et sauce chocolat maison

/cup of candies + chocolate sauce

Ou

Brownie au chocolat



1/2 portion de spécialité pour 1/2 tarif jusqu'à 15 ans

Bon appetit les petits !



Entrées à partager ou pas

Starters to share or not

Une partie de notre
charcuterie est
réalisée par notre
chef et séchée ici
même !

Planche Montagne

Assortiment de fromages et charcuteries

Board of cheeses and cured meats

Pain, beurre, cornichons

Planche Mer

28€

Tartinable de la mer, Coquillages en persillade, Saumon fumé maison

Fish spread, shellfish in garlic butter, homemade smoked salmon

Pain, beurre

Saumon « Bio label rouge » fumé maison 23€

Salade de légumes d'hiver aux épices

Homemade smoked salmon

Ravioles à la Truffe gratinées

18€

Stuffed truffle ravioli

Saucisson à guilotiner au choix

11€

Dried sausage

Disponible au
shop !

Foie gras maison au Jack Daniel's

22€

Homemade duck liver pâté

Pot de rilette de Pulled Pork maison

16€

Homemade pulled pork pâté



Nos Plats signatures

Mean courses

-Le Risotto crémeux aux Pétoncles et Gambas

33€

Avec du parmesan, du citron, et quelques légumes croquants

King prawns and scallops risotto

Burger au Pulled Pork maison

33€

Foie gras poêlé, légumes d'hiver, pain rouge, pulled pork maison.

Accompagné de polenta gratinée.

Homemade pulled pork burger with fried duck liver, winter vegetables, beetroot's bun and polenta fries.

-Croute aux fromages de chez nous, et crème aux Trompètes de la mort et Truffe blanche

31€

*Pain de campagne frotté à l'ail, cognac, jambon blanc artisanal, crème,
Trompètes de la mort, truffe et fromages d'ici. Salade verte.*

Local ham, bread, garlic, brandy, black trumpet mushrooms, cream, local melted cheese. Mix green.

-Les Beignets Savoyards et Saumon Fumé ou Charcuterie

29€

Tomme de Ballancy au cumin, salade et légumes grillés italien

Local potato roasties, cumin cheese from Ballancy, salad, gerkins and to the choice:

Smoked salmon or cured meats

-Sauté de cerf mijoté longtemps

33€

Beignet de pomme de terre et légumes d'hiver

Winter game stew, roasty and vegetables

Une personne = un plat commandé. Merci de votre compréhension.

1 seat = 1 course. Many thanks



Les Suppléments Extras

-Barque de frites maison 6€ la petite/ 11€ la moyenne /20€ la grande
Homemade chips

- Boîte chaude du Val d'Arly (lait cru local) 15€
Local Melted cheese in his box

-Supplément Pomme de terre en robe des champs 5€
Boiled potatoes

-supplément viande de Chevreuil 100gr. 15€
Extra game meat 100grs

- supplément de viande à pierrade 100 gr. 10€
Extra hot stone meats 100grs

-Assiette de Saumon fumé maison Bio 20€
Organic homemade Smoked Salmon

-Assiette de légumes grillés à l'italienne (froid) 14€
Mix grilled vegetables (cold)

-Beignet de pomme de terre savoyard 5€ pce
Roasty potatoes

-Bol de salade de saison 9€
Mix green



Spécialités aux fromages Cheese specialties

Servi pour
Minimum 2 pers.
*



-Raclette aux 5 fromages à fondre à la braise

39€/Pers. *

Raclette, Brézain maison, Tomme de Ballancy au cumin, Morbier, Reblochon.
Charcuteries, Pommes de terre, Salade et Cornichons.

5 different cheeses to melt under the ember, boiled potatoes, cured meats, salad and gerkins



-Raclette de Brézain fondu à l'ancienne servi pour 2 personnes

37€/pers. *

Raclette fumée maison fondue à la braise à l'aide d'un appareil fabriqué en Haute-Savoie.
Pommes de terre, salade verte et notre planche de charcuterie.

Smoked Raclette cheese to melt under the ember. Boiled potatoes, mixed green and cured meats.



-Raclette traditionnelle pour 2, 3, 4, 5... personnes 36€/pers. *

Partagez un gros morceau de fromage à raclette grâce à un appareil traditionnel électrique.
Pommes de terre, salade et notre planche de charcuterie.

Electric machine to share a big piece of raclette cheese. Mix green, potatoes and cured meats.

-Fondue cuisinée au Champagne et Truffe Blanche d'Italie

41€/pers. *

Notre mélange maison de 3 fromages cuisiné au champagne accompagné de lamelles de truffe blanche.

Servi avec notre salade verte et notre assortiment de charcuteries.

Cheese fondue cooked with sparkling local wine and morels. Mixed salad.

-Fondue d'chez nous au vin de Savoie 31€/pers. *

Mélange maison de Meule de printemps, Abondance et Beaufort cuisiné au vin de Savoie.
220gr min /pers. Servi avec notre salade verte et un assortiment de charcuterie.

Traditional recipe of Fondue: 3 kinds of local cheese melted in heavy sauce pan with wine.

Mixed green and cured meats.



-Reblochon des Aravis à fondre à la braise 33€/pers. *

Pommes de terre, salade et assortiment de charcuterie. Fromage à volonté !

Reblochon cheese melted under the umber. Potatoes, cured meat and salad.

**Nos spécialités aux fromages sont disponibles sans viande.
Une assiette de légumes grillés accompagnera les raclettes et les fondues
à la place de la charcuterie.**

Our cheese specialties are available without meat.
A plate of grilled vegetables will accompany the raclettes and fondues instead of cold meats.

Spécialités de la Mer Et végé.

Sea and veggie specialties

Servi pour
Minimum 2 pers.
*



-Pierrade de Gambas 300grs par pers.

35€/pers. *

Gambas « Black Tiger » à cuire sur pierre chaude
Persillade, sauce tartare, salade et frites maison

King prawns hot stone, garlic butter, tartare sauce, salad and homemade chips.

-La Marmite de Bouillabaisse façon Ancolie

46€/pers. *

Poissons du moment, Coquillages frais, Gambas, ... cuits dans la soupe de poissons de roche.
Pommes de terre, fromage, rouille et croutons.

Fish, shellfish, king prawns, cooked in the fish soup. Boiled potatoes, croutons, cheeses, spicy mayonnaise



-Pierrade Végan

31€/pers. *

Assortiment de légumes crus et cuits, tofu mariné, salade, frites maison et sauce Thai pimentée et tartare.

Vegan hot stone : mix of vegetables, marinated tofu, salad, homemade chips and sauces.

Les desserts

-« Ze » Gâteau au chocolat noir mi cuit

16€

Glace yaourt, chantilly maison à la fève de tonka

Chocolat Valrhona 70% de cacao bio, beurre demi-sel et plein d'amour !

The ultimate chocolate cake: Cocoa 70%, yogurt ice cream, whipped cream tonka flavour...

-Mon Cheese cake préféré

12€

Pâte spéculos, fromages frais, zeste de citron vert et crème de citron ou confiture de lait.

Homemade cheese cake with lemon curd or dulce lecce.

-Crumble de fruits d'hiver aux épices douces

11€

Pomme, rhubarbe, myrtilles... beurre, cassonade, poudre d'amande et épices douces



-Crème brûlée à la vanille des îles

10€



On flambe au génépi ?

+3€





-Le dessert gourmand des Alpes Suisse

12€

Meringue, crème double, sorbet framboise-myrtille, coulis de fruits rouges,
Fruits rouges frais et crème chantilly.

Meringue, double cream, raspberry and blueberry sorbets, fruit sauce,
fresh red fruits and whipped cream.

Servi pour
Minimum 2 pers.
*

Spécialités de Viande Meat specialties

Supplément
viande 100grs :
10€/pers.



Excepter les sauces

-Pierrade XXL de Bœuf extra tendre 500grs par pers.

55€/pers. *

Frites maison, salade, légumes à griller et 4 sauces maison.

Big portion of tender beef cooked on the hot stone by yourself, chips,
salad, vegetables, 4 sauces

-Pierrade de 4 Viandes ou tout Bœuf 250grs par pers.

37€/pers. *

Bœuf extra tendre, Poitrine fumée, Agneau, Volaille.

Servi avec nos frites maison, salade, légumes à griller et 4 sauces maison.

Beef, Lamb, Bacon, Turkey and vegetables grilled on hot stone by yourself.
Homemade chips, mix green and 4 sauces.

-Fondue Vigneronne de Chevreuil 250grs par pers.

45€/pers. *

Dés de Chevreuil à cuire au vin rouge parfumé aux herbes du maquis.

Salade, sauces et frites maison.

Winter game cooked by yourself in hot red wine. Chips, sauces and salad.

-La planche Mix Grill 42€/pers.

Coquelet rôti tandoori maison, Ribs caramélisés à la sauce smoky maison,
Mijoté de Dicot au vin rouge, Magret de canard.

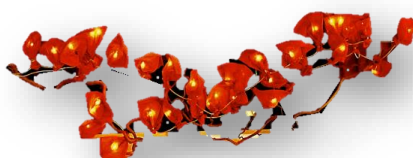
Frites maison, polenta gratinée, beignet savoyard, sauces et salade.

Tandoori Cockerel, spare Ribs homemade barbecue sauce, red wine stew of sausages, duck filet. Homemade
chips, roasty, polenta, sauces and mix green.

-Faux Filet de Bœuf Extra sur pierre chaude

Juste saisi bleu par notre
cuisson sur pierre

chef, vous finirez la
chaude !



Servi avec une barque de Frites maison, salade, nos super sauces.
You can cook a big Sirloin beef on an hot stone, homemade chips, our good sauces
Choose your weight!

400 grs= 49€.

600grs= 69€.

800 grs= 89€.

1200 grs = 119€.

Une personne = un plat commandé. Merci de votre compréhension.
1 seat = 1 course. Many thanks.

Vins du Moment:

Francis Rousset, vigneron indépendant engagé dans le respect de la terre, pratique le bio, la biodynamie et vinifie des cépages oubliés ou pas, dans des traditions ancestrales.

Domaine situé en Haute-Savoie prêt d'Annecy,
ne bénéficiant pas de l'AOP vin de Savoie et pourtant les
vignes et leur vigneron sont sans aucun doute pétris de la
Yaute !

Des vins « glou-glou » à déguster en convivialité !

#Coteaux des Girondalles « **Gamma** » 75cl : 49€.

Cépage Gamaret (Origine Suisse)

Nez fruité grenade, assez léger, idéal pour l'apéritif avec une planche de charcuterie et de fromages

#Coteaux des Girondalles « **Ceux d'avant** » 75cl : 49€.

Assemblage Mondeuse, Pinot Noir, Persan et Gamaret

#Coteaux des Girondalles « **Ceux d'Ailleurs** » 75cl : 49€.

70% Gamay et 30% Mondeuse

#Coteaux des Girondalles « **Jonona** » 75cl : 49€.

Cépage 100% Jacquère



#Coteaux des Girondalles. « **Ceux d'après** »
49€.

75cl :

80% Chardonnay 20% Roussane

#Coteaux des Girondalles « **Avé** »
49€.

75cl :

100% Altesse

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération

Les Coupes Glacées

Ice creams

-La Dame blanche 13€

3 boules de vanille, sauce chocolat maison, amandes et chantilly.

3 scoops of vanilla, homemade chocolate sauce, almonds, whipped cream

-La coupe Alpine 13€

Glace Marron glacé, yaourt et vanille, crème de Marron, chantilly.

Vanilla, yoghurt, chestnut ice cream, chestnut spread, whipped cream

- La coupe qui déchire 14€

Glaces chocolat, violette, pistache, morceau de brownie, sauce chocolat maison et chantilly.

Ice cream: chocolate, violet and pistaccio. Pieces of brownie, chocolate sauce and whipped cream

-La coupe Bretonne 14€

1 boule de vanille, 2 boules de caramel fleur de sel, biscuit breton, sauce caramel, chantilly.

1 vanilla, 2 salted caramel, butter biscuit, caramel sauce, whipped cream.

Coupes alcoolisées

-L'Anglaise Glace menthe, Pepper Mint et After Eight. 14€

-La Savoie Glace Genépi et Genépi des Alpes. 14€

-L'Iséroise
arrosée de
14€



Glace Chartreuse
Chartreuse verte.

-La Cubaine Sorbets mangue et citron vert arrosés de rhum épicé 14€

-La Colonel Sorbet citron vert arrosé de Vodka. 14€

Les crèmes glacées : Génépi, Vanille, Pistache, Violette, Chocolat noir, Yaourt Marron glacé, Chartreuse verte, Caramel fleur de sel, menthe-choco.

Les Sorbets : Mangue, Citron vert, Fraise, Myrtille, Framboise.

1 boule 3,90€ 2 boules 5,9€ 3 boules 7,9€ Sup. chantilly 2,50€

Cocktails

-Mojito des Alpes

14€

Génépi, menthe fraîche, citron vert, cassonade, crémant de Savoie

-Mojito

12€

Rhum cubain, menthe fraîche, cassonade, citron vert.

-Coupe savoyarde

12€

Génépi, crème de myrtille, crémant de Savoie

-Apérol spritz

11€

-Sex on the piste

12€

Vodka, jus de cranberries, crème de pêche et griotte, jus d'ananas, citron vert.

-Espresso martini

12€

Vodka, café, liqueur de café, sucre de canne.

-Pinâcolada

14€

Rhum cubain, crème de coco, jus d'ananas & citron vert.

-MaïThaï

13€

Rhum blanc et brun, Cointreau, Orgeat, sucre, citron vert.

-Gin Tonic supérieur

12€

Concombre, tonic, citron ou citron vert.

-Charentais

12€

Cognac, jus de pomme, sirop de cannelle maison citron vert.

-Ginger-Caïpi

12€

Cachaça ou vodka, sirop de gingembre maison, glace pilée et citron vert.

-Chartreuse Mule

14€

Chartreuse verte, ginger beer, citron vert.

-Americano maison

14€

Campari, Martini rosso & bianco, gin, limonade. Agrumes.

-Violet Rain

12€

Martini blanc, vodka, crème de violette, citron.

Apéritifs



Kir Royal. **Champagne et crème de Cassis**
12€

Kir Savoyard **Vin blanc d'ici et crème de myrtille ou violette ou châtaigne ou framboise...**
5,5€

Apéritif de Savoie Gentiane ou Myrtille ou Framboise
6€

Pastis de Savoie ou Ricard
4,5€ Marsala aux amandes ou Martini
6€

Vin chaud maison aux épices 5,5€

Bières

Pression du Moment :
50cl....9,50€

25cl.....5€

Bouteilles Craft Beer from Haute-Savoie (rousse, blanche, verte, bleue, IPA)
33cl....7€

Duvel ou Chouffe IPA
33cl....7€

Cidre La Mordue

7€

Les Cafés Arrangés 12€

Irish Coffee Whisky, sucre, café, crème Chantilly

Café Français Cognac, sucre, café, Chantilly

Café Antillais Rhum agricole, sirop de gingembre maison, Chantilly

Digestifs

Génépi des Aravis

9€

Sapinette, Verveine

9€

La Bonne Poire

9€

Génépi Myrtille des Aravis

9€

Cognac XO sup. Remy Martin

14€

Chartreuse verte

10€

Cognac Remy Martin VSOP

11€

Vieille Prune de Souillac

9€

Get 27, 31, Bailey's, Amaretto

7€

Armagnac 10 ans d'âge.

9€

Rhum épicé supérieur

10€

Jagermeister

9€

Boissons Chaudes

Café
Grand-crème
expresso

2,5€

Noisette

2,60€
4,50€ Double
4,40€



Chocolat	5€	Latte	5€
Cappuccino	5€	Viennois chocolat ou café + chantilly	6€
Thé	4,50€	Infusion	4,50€

Mocktails 7,5€

Virgin Mojito	Menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, Perrier
Virgin Spritz	Jus d'orange, Perrier, sirop Spritz
Cool Pinà Colada	Jus d'ananas, crème de coco, citron vert
Virgin charentais	Jus de pomme bio, sirop de cannelle maison, citron vert

Soft

Coca-cola, Zéro, Fuze Tea, Oasis tropical, Orangina....	5,5€
Limonade Artisanale	6€
Jus d'Abricot Bio, Pomme Bio, Pomme-framboise Bio, Pomme-myrtille Bio.	6€
Eaux minérales Plate ou Pétillante	50cl...5€
1l...8€	

Menu du jour

Servi les midis uniquement – **for lunch only.**

Plat -dessert ou entrée -plat=28€

Entrée -plat-dessert=32€

Entrée du jour

Starter of the day.

Ou

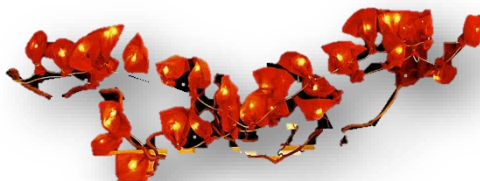
Planche de charcuterie

Cured meat 's board

La « Pela » la vraie tartiflette de nos montagnes !
Pommes de terre rissolées, reblochon, lard, onions, ail servi dans
un poêle avec de la salade verte

« The real Tartiflette » roasted potatoes, reblochon cheese, bacon, onions, garlic served in a fry pan with salad.

Ou





Boîte chaude du Val d'Arly
Pomme de terre, charcuterie et salade

Local melted cheese in his wood box, cured meat, boiled potatoes, salad.

Ou

Plat du jour

Dish of the day

Disponible au
shop !

Fromage blanc médaille d'or et coulis de fruits rouges maison

Cottage cheese and red fruits sauce

Ou

Coupe glacée 2 boules aux choix

2 scoops of sorbet or ice cream

Ou

Dessert du jour

