

LA TABLE DES HEUREUX

Nos plats racontent l'histoire de nos producteurs locaux, choisis avec soin pour la générosité de leur terroir.

Le pain ? Il vient de la boulangerie Maniez à La Clusaz (74), et franchement, il est excellent !

La truite, elle vient des bassins de Cyril à la Giettaz (73), qui bichonne ses truites avec passion et talent.

Les escargots ? Ils nous viennent du Domaine des Orchis à Poisy (74), on espère que nos amis Bourguignons ne seront pas trop jaloux !

Pour le cochon et la charcuterie, on fait confiance aux Salaisons Mont Charvin à Doussard(74) : un savoir-faire local qui donne du caractère à nos assiettes.

Quand au bœuf, à l'agneau, à la volaille, au veau et au gibier c'est la Maison JA à Saint-Baldoph (73), mais aussi les abattoirs du Pays du Mont-Blanc à Megève (74), qui les sélectionnent avec soin.

Nos légumes et nos épices viennent de chez Mora Primeurs à Megève (74), des passionnés qui savent choisir le meilleur du marché.

Le fromage, de vache et de brebis ? Celui de la Ferme des Violettes à la Giettaz (73), juste à deux pas d'ici, des voisins généreux en goût.

Le fromage d'ailleurs et le beurre ? Ils viennent des vaches de nos copains et c'est la fromagerie Monnin à Chantrans dans le Doubs (25) qui en fait des merveilles. Mais il y a aussi la maison Rey à Sallanche (74), qui complète notre sélection.

Quand on cuisine la myrtille sauvage, elle vient de la Framboiseraie à Ballaison (74), des fruits cueillis avec soin, au goût franc et vraiment délicieux.

Le miel de Juliette ? Récolté à la Giettaz (73), une vraie passionnée et ça se sent, son miel est tellement bon qu'on se demande encore comment on arrive à en garder pour la cuisine.

De notre cuisine à votre assiette, tout est fait maison avec amour

Pour toutes allergies veuillez nous en informer.

Prix TTC & services inclus. TVA 10% sur la nourriture et 20% sur les boissons



Convivialité

L
E

T
E
R
R
O
I
R

S
I
N
V
I
T
E

L
A

J
O
I
E

S
A
T
I
S
F
A
C
T
E

Gougère à l'escargot, beurre persillé 3,50€
"On ne pouvait pas résister à un petit clin d'œil à la Bourgogne !" la pièce

Gravlax de veau, ketchup d'abricot et raifort 15,00€

Les entrées

"Haddock" de truite, betteraves, sabayon aux herbes fraîches et citron noir 15,00€

Oignons un peu comme une soupe, beaufort, poire en pickles et jaune d'oeuf 13,50€

Les plats

Cromesquis coulant façon tartiflette, oignons caramélisés et crème de lard 25,50€

Salsifis, riz noir, jaune d'oeuf fumé, comté et vin jaune 26,50€

Parce que vous en avez fait des incontournables :

La belle côte de cochon, jus corsé, patate au four et crème fumée 26,00€

Les ris de veau en croûte, sarrasin, topinambour et cèpes de cet été 44,00€
(SUR RESERVATION UNIQUEMENT)

La fondue 100% rebloch' ! Jambon cru 15 mois, coppa et salade verte 28,50€
(2pers min) 1pers

Les fromages

Le plateau de fromages 11,50€

Les desserts

Chocolat lait et blanc, verveine crémeuse et infusée, crumble 13,00€

Pamplemousse, sablé breton au poivre de Madagascar et mélisse 13,00€

Pour vos p'tits heureux (Moins de 10 ans)

Cromesquis coulant façon tartiflette ou Poulet pané et potatoes ou légumes
P'tite assiette de fromage ou glace maison



Les cocktails

Le cocktail des heureux	11,50€
Le spritz au G�n�p'	11,00€
Le spritz	11,00€
Le moscow mule	11,00€
Le gin Quarz "Les liquoristes"	11,00€
Le gin "De la maison M"	11,00€
Le n�groni	11,00€
Le gin "De la distillerie des Aravis"	11,00€

Les bières 33cl

Brasserie Galibier, Valloire(73)	6,90€
L'alpine (blonde)	
La snowball (blanche)	
La matchut (ipa)	

La coup de cœur des heureux	6,90€
La bière sans alcool	6,90€

Les cafés & thés

Café	2,20€
Café allongé	2,40€
Double espresso	4,40€
Grand crème	4,60€
Cappucino	5,60€
Vin chaud maison	5,60€
Thé vert jasmin	4,20€
Thé noir bergamote	4,20€
Tisane maison	4,60€
Chocolat chaud maison	5,50€

Petit réconfort

Irish coffee	11,00€
G�n�p' coffee	11,00€
Whisky châtaigne coffee	11,50€

Les apéritifs

Suze 4cl	4,50€
Martini blanc ou rouge 4cl	4,50€
Pastis des Alpes 4cl	4,50€
Kir cassis, myrtille ou châtaigne 12cl	4,50€
Kir pétillant cassis, myrtille, châtaigne 12cl	6,00€
Whisky Jameson 4cl	6,00€
Whisky Aberlour 10 ans 4cl	12,00€
Rhum ambré 3 rivières 4cl	9,00€
La noix de la Maison M 8cl	9,00€

Les sans alcools

Le jus de fruits frais maison 25cl	6,50€
Le thé glacé maison 25cl	5€
La limonade artisanale 25cl	3,80€
Le yaute cola 33cl	4,80€
Le yaute tonic 33cl	4,80€
Le yaute ginger beer 33cl	4,80€
Les parfums de sirop :	
Framboise, grenadine, menthe, citron, pêche	
Le sirop à l'eau 25cl	2,80€
Le diablo 25cl	4,00€
Le jus de pomme 25cl	4,80€
La badoit rouge 33cl	4,00€
L'evian 1L	6,00€
La perrier bleu 50cl	5,00€
La perrier bleu 1L	6,50€

Les digestifs

Distillerie des Aravis à la Clusaz, (74) :	
Poire, vieille prune, génépi	7,00€
Whisky châtaigne	9,00€

Distillerie Maison M � Valmorel, (73) :	
Gentiane, reine des pr�s, �lixir	8,00€
Génépi noir	9,50€

Les chartreuses :	7,50€
La verte	
La jaune	

La carte des vins

L
E

T
E
R
R
O
I
R

S
I
N
V
I
T
E

L
A

J
O
I
E

S
A
T
T
A
B
L
E

Envie d'un verre de vin ? demandez à Laura, elle saura vous guider

Les bulles

Un p'tit tour chez les Champenois ?

Champagne Tradition AOP, Christian Peligri

69,00€

Les Savoyards reviennent vite en courant !

Crémant de Savoie AOP, Jean Vullien & Fils

37,00€

Les blancs

Chez les Savoyards :

Roussette Marestel AOC "Domaine Barlet"

36,00€

Apremont "Le Roc" AOP "Fabien Trosset"

29,00€

Chignin Bergeron, Chez Beroux AOP "JF Quenard"

49,00€

Chez les Bourguignons :

Saint Romain AOP, "Domaine Martenot Mallard" Côte de Beaune

56,00€

Les rouges

Stop aux idées reçues sur les vins savoyards, on ne sert que des pépites !

Pinot de Savoie AOC "Domaine Dupasquier"

29,50€

Mondeuse Arbin Belle romaine AOP "Domaine Genoux"



39,00€

Chez les Rhodaniens :

Vacqueyras AOC "Domaine les Ondines"



38,50€

Côte du Rhône AOP "Domaine Plantevin"



29,50€

Château neuf du Pape AOC "Domaine Mas St Louis"

69,00€

Chez les Languedociens :

Pic St Loup AOP "Domaine Mas De Figuier"



37,00€

Chez les Beaujolais :

Morgon AOC Les Terres Dorées "Jean Paul Brun"

44,00€

Encore un p'tit tour chez nos amis les Bourguignons :

Beaune 1er Cru AOP Les Aigrots "Domaine Martenot Mallard"

61,00€

Le rosé

Chez les provencaux :

Côte de Provence AOP "Domaine Belle Promesse"



28,00€

Des trésors dans la cave à vin, demandez à Laura