

# 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 serons 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 vrai 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



L  
E  
  
T  
E  
R  
R  
O  
I  
RS  
I  
N  
V  
I  
T  
EJ  
O  
I  
ES  
A  
T  
T  
A  
B  
L  
E

## Convivialité

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) /pers

## 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 Génép'	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 négroni	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 expresso	4,40€
Grand crème	4,60€
Cappuccino	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€
Génép' 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, grenade, menthe, citron, pêche	
Le sirop à l'eau 25cl	2,80€
Le diabolo 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 à Valmorel, (73) :	
Gentiane, reine des prés, élixir	8,00€
Génépi noir	9,50€
Les chartreuses :	
La verte	
La jaune	7,50€

# La carte des vins

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

## Les bulles

T Un p'tit tour chez les Champenois ?  
E

R Champagne Tradition AOP, Christian Peligri

69,00€

K Les Savoyards reviennent vite en courant !  
R

O Crémant de Savoie AOP, Jean Vullien & Fils

37,00€

## Les blancs

I Chez les Savoyards :

S Roussette Marestel AOC "Domaine Barlet"

36,00€

I Apremont "Le Roc" AOP "Fabien Trosset"

29,00€

E Chignin Bergeron, Chez Beroux AOP "JF Quenard"

49,00€

N Chez les Bourguignons :

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

56,00€

## Les rouges

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

E Pinot de Savoie AOC "Domaine Dupasquier"

29,50€

L Mondeuse Arbin Belle romaine AOP "Domaine Genoux" 

39,00€

A Chez les Rhodaniens :

J Vacqueyras AOC "Domaine les Ondines"

38,50€

O Côte du Rhône AOP "Domaine Plantevin" 

29,50€

I Château neuf du Pape AOC "Domaine Mas St Louis"

69,00€

E Chez les Languedociens :

S Pic St Loup AOP "Domaine Mas De Figuier" 

37,00€

A Chez les Beaujolais :

T Morgan AOC Les Terres Dorées "Jean Paul Brun"

44,00€

T Encore un p'tit tour chez nos amis les Bourguignons :

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

61,00€

## Le rosé

B Chez les provencaux :

L Côte de Provence AOP "Domaine Belle Promesse" 

28,00€

D Des trésors dans la cave à vin, demandez à Laura