

LES BOISSONS

APÉRITIFS

Kir (8cl)	4.40€
Kir Royal (vin pétillant - 8cl)	5.40€
Porto (6cl)	4.40€
Martini Rouge ou Blanc (5cl)	4.40€
Pastis (2cl)	4.40€
Whisky (suggestions)	
Gin (4cl)	6.00€
Vodka (4cl)	6.00€
Vodka (4cl) Orange	7.00€



AVEC L'APÉRITIF N'HÉSITEZ PAS À COMMANDER NOS
AMUSE BOUCHES. :

Saucisson sec ou Saucisse de
Montbeliard
7.80€

DIGESTIFS
(suggestions du moment)

BIÈRES

Bière du Mont Blanc Blanche (33cl)	5.80€
Bière du Mont Blanc Verte (33cl)	5.80€
Triple Lefort pression* (33cl)	5.80€
Triple Lefort pression (50cl)	8.30€
Kriek (25cl)	5.20€
Cuvée des Trolls (33cl)	5.30€
Queue de Charrue (33cl)	5.50€
3 Monts (75cl)	9.10€
Cidre Brut (75cl)	9.80€

*Meilleure triple au monde en 2018

BOISSONS FRAICHES

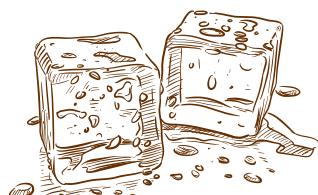
Sprite (25cl)	3.80€
Jus de Fruits (25cl) <i>(servis au verre)</i>	3.00€
Jus de tomate (20cl)	3.50€
Fuzetea/Tropico (25cl)	3.80€
Coca/Coca Zéro/Coca Cherry (33cl)	3.80€
Fanta orange (25cl)	3.80€
Schweppes agrumes (25cl)	3.80€
½ ST Amand plate (50cl)	4.00€
ST Amand plate (1L)	5.00€
½ St Amand gazeuse (50cl)	4.00€
St Amand gazeuse (1L)	5.00€
Eau Plate Val (25cl)	3.00€
Eau Gazeuse Val (25cl)	3.00€



COCKTAILS



Sangria	8,50€
Mojito	8,50€
Spritz	8,50€
Américano Maison (Campari, Martini Rouge, limonade)	7,90€
Negroni (Campari, Martini Rouge, Gin)	8,50€
Caipirinha (Jus de citron, sucre, citron vert, Cachaca)	7,90€
Caipiraska (Jus de citron, sucre, citron vert, Vodka)	7,90€
Cocktail des îles (Alcool coco, ananas, sirop de fraise)	7,90€
Mon Chéri (Tequila, cerise, vin pétillant, jus d'orange)	7,90€



MOCKTAILS

Virgin Mojito	6,50€
Cendrillon (Jus de citron, jus d'ananas, grenadine, jus d'orange, limonade)	6,50€
Dahu (Limonade, jus de pamplemousse, sirop de cerise)	6,50€

À PARTAGER...OU PAS!

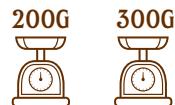


ENTRÉES

Œuf Cocotte Savoyard (Reblochon)	8.60€
Œuf Cocotte du Nord (Maroilles)	8.60€
Jambon cru	7.10€
Camembert braisé env 250g (salade et pain grillé pour 1 ou 2 pers)	9.90€
Reblochon braisé env 250g (salade et pain grillé pour 1 ou 2 pers)	12.90€

LES PLATS

VIANDES



Bavette au Reblochon	18.00€	23.00€
Bavette au Poivre	18.00€	23.00€
Bavette au Maroilles	18.00€	23.00€



SALADES

Salade de chèvre chaud	11.70€
(salade, tomate, maïs, concombre, chèvre chaud, dés de fromage)	
Salade fermière	12.80€
(salade, jambon cru, tomate concombre, dés de fromage, champignons)	

↗ Fait maison

↙ Plat végétarien

SPÉCIALITÉS POUR 1 PERSONNE



Camembert Braisé **env 250g**

17.50€

(Camembert fondu, Pomme de Terre, Salade, Jambon cru ou Charcuterie)

Reblochon Braisé **env 250g**

22.00€

(Reblochon fondu, Pomme de Terre, Salade, Jambon cru ou Charcuterie)

Gratin des alpes

16.00€

(pomme de terre, saucisse de Montbeliard, champignons, crème, reblochon)

Gratin de crozets

15.00€

(crozets, champignons, crème, tomate, reblochon)

Gratin des montagnes

16.00€

(pomme de terre, champignons, crème, jambon cru, raclette)

Crozets alpins

16.00€

(crozets, crème, champignons, jambon cru, raclette)

Gratin végan

14.00€

(pomme de terre, ail, oignons, maïs, tomate, champignons, estragon)

SPÉCIALITÉS POUR 2 PERSONNES (MINIMUM)

Pierre Chaude

250G : 20.50€/PERS 350G : 26.20€/PERS

(Bœuf cuit sur Pierre Chaude, salade, sauces, frites)

Raclette (fromage et pomme de terre à volonté sur place) **25.50€/PERS**

(Fromage à raclette, jambon cru ou charcuterie, salade, pomme de terre)

Reblochonnade

23.50€/PERS

(Reblochon, jambon cru ou charcuterie, salade, pomme de terre)

Mont d'or (environ 500g/2PERS)

24.50€/PERS

(En saison : Mont d'Or, jambon cru ou charcuterie, salade, pomme de terre)

FONDUES À LA VIANDE

Fondue bourguignonne à volonté (mini 2 pers)

28.80€/PERS

(Bœuf, salade, frites, sauces)

2.90€ : Jambon de dinde Halal à la place du jambon cru ou de la charcuterie (à réserver en avance)

↗ Fait maison

↙ Plat végétarien

FONDUES AU FROMAGE

Vin Blanc	↗	↙	17.80€
Façon Alpage	(Pomme de terre, jambon cru, salade)		22.90€
Champignons	↗	↙	19.50€
Façon Alpage	(Pomme de terre, jambon cru, salade)		24.60€
Provençale	(oignons, lardons & tomates)	↗	20.80€
Façon Alpage	(Pomme de terre, jambon cru, salade)		25.90€

TARTIFLETTES

(Pomme de Terre, Crème, Lardons, Oignons, fromage au choix, Salade)

Tarti Chèvre (Fromage de Chèvre)	↗	↙	16.50€
Tarti Montagnarde (Fromage Raclette)	↗	↙	16.50€
Tarti Savoyarde (Fromage Reblochon)	↗	↙	16.50€
Tarti Nord (Fromage Maroilles)	↗	↙	16.50€

TARTICROZETS

(Petites Pâtes savoyardes à base de farine de Sarazin, crème, lardons, oignons, fromage au choix, salade)

Crozet Chèvre (Fromage de Chèvre)	↗	↙	16.50€
Crozet Montagnarde (Fromage Raclette)	↗	↙	16.50€
Crozet Savoyarde (Fromage Reblochon)	↗	↙	16.50€
Crozet Nord (Fromage Maroilles)	↗	↙	16.50€

2.90€ : Jambon de dinde Halal à la place du jambon cru ou de la charcuterie (à réserver en avance)

↗ Fait maison

↙ Plat végétarien

LES GLACES



Glace 3 boules (au choix)	6.00€
Café liégeois (glace café, sauce caramel, chantilly)	7.50€
Coupe colonel (sorbet citron arrosé de vodka)	7.90€
La Flamande (glace caramel, café, vanille sauce caramel et chantilly)	7.50€
Dame blanche (glace vanille, chocolat fondu, chantilly)	7.50€
Mystère (glace vanille, cœur meringué enrobé de praliné)	6.00€
Profiteroles (choux, glace vanille, chantilly et chocolat fondu)	8.90€

BOISSONS CHAUDES

Café	2,20€
Thé	3.50€
Irish Coffee	8.50€
Cappuccino	4.00€
Décaféiné	2,40€

CONSULTEZ NOS DESSERTS

EN SUGGESTION

LES VINS

VINS DE SAVOIE

Apremont
(Blanc Sec, vif et Fruité)

BOUTEILLE : 21.00€

Roussette
(Blanc/Très Belle Complexité Aromatique)

BOUTEILLE : 22.90€

VINS BLANCS

IGP Cotes de Gascogne

Domaine Uby N°4 (moelleux)
(Jolie découverte sur la douceur et des notes de fruits mûrs)

BOUTEILLE : 22.50€

IGP Cotes de Gascogne

Domaine Uby N°3 (sec)
(Vin d'une belle fraîcheur aux arômes généreux de fruits exotiques)

BOUTEILLE : 19.50€

IGP D'oc

Chardonnay (sec) 9 clés
(Fraîcheur et onctuosité sur des notes de fruits secs)

BOUTEILLE : 18.00€

Muscadet Sur Lie (Henry Velter)

1/2 BOUTEILLE : 14,70€

Champagne AOC

Oudard brut
(Vin généreux aux arômes de fruits blancs ,équilibré avec une belle sensation de fraîcheur)

BOUTEILLE : 47.00€



PICHETS

Blanc (Opaline IGP du Gard)	25CL : 7.50€	50CL : 12.50€
Rouge (Montenac IGP du Vaucluse)	25CL : 7.50€	50CL : 12.50€
Rosé (Collines Demoiselles IGP du Gard)	25CL : 7.50€	50CL : 12.50€



VINS DU RHÔNE

Côtes du Rhône (AOC)

Les Fouquières (skalli) **BOUTEILLE : 22€**

(Un côtes du Rhône flatteur sur des arômes de fruits intenses et des tanins soyeux)

VINS ROSÉS

IGP Côtes de Gascogne

Domaine Uby **BOUTEILLE : 17.00€**

Syrah-Merlot

(Un rosé charmeur et friand sur des arômes de petits fruits rouges frais)

Côte de Provence

Les hauts de Masterel **BOUTEILLE : 23.50€**

VINS DE LA LOIRE

St Nicolas de Bourgueil (AOC)

Domaine Mabileau **BOUTEILLE : 28.80€**

(Très plaisant par son équilibre et sa richesse)

Chinon (AOC)

Les Galets **BOUTEILLE : 27.00€**

(Accompagnera merveilleusement une grillade ou encore un camembert)

LES BORDEAUX

Bordeaux (AOC)

Cruse 6ème génération **BOUTEILLE : 16.50€**

(cave de Landiras, un bordeaux facile et souple avec de jolis arômes de fruits mûrs)

Côtes de Bourg (AOC)

Château de Moulin Vieux **BOUTEILLE : 19.80€** **1/2 BOUTEILLE : 13.50€**

(J-Pierre Gorphe, un vin prometteur)

Lussac St Emilion (AOC)

Château de la Grenière **BOUTEILLE : 30.50€**

(Vin très aromatique aux parfums d'épices et de fruits noirs .Belle longueur en bouche)

Pessac Léognan (AOC)

Château Valoux **BOUTEILLE : 37.50€**

(Un vin à l'assemblage équilibré qui offre une jolie structure ronde aux fruits noirs)

Les prix sont ttc, service compris.

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



LES MENUS

UNIQUEMENT LE MIDI

(du lundi au vendredi) - **plat seul**

12,50 EUROS

Cassolette de Poisson
(Filet poisson, crème, ail, champignons, oignons)

Pâtes au Maroilles
(pâtes, crème, lardons, Maroilles)

Purée Saucisse

UNIQUEMENT LE MIDI

(du lundi au vendredi)

MENU À 19,00 EUROS

PLAT

(Plat du jour/Steak au poivre
(160g)/cassolette de poisson/purée
saucisse/pâtes au Maroilles)

+

BOISSON

+

DESSERT

BON APPÉTIT

2.90€ : Jambon de dinde Halal à la place du jambon cru ou de la charcuterie (à réserver en avance)

↗ Fait maison

🌿 Plat végétarien