

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)	
Cin (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
Montbéliard
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 FRAÎCHES

Sprite (25cl)	3.80€
Jus de Fruits (25cl)	3.00€
(servis au verre)	
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

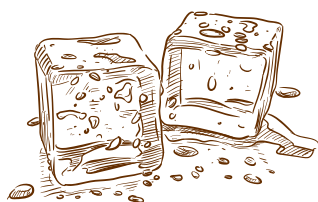
(Alcool coco, ananas, sirop de fraise)

7,90€

Mon Cheri

(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

Oeuf Cocotte Savoyard (Reblochon)	8.60€
Oeuf 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

200G



300G



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 Montbéliard, 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 végétarien	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
(Fraicheur 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 RHONE

Côtes du Rhone (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 **1/2 BOUTEILLE : 18.50€**
équilibre et sa richesse)

Chinon (AOC)

Les Galets **BOUTEILLE : 27.00€**
(Accompagnera merveilleusement une grillade ou encore un camembert)

LES BORDEAUX

Bordeaux (AOC)

Cruse bême 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