

COCKTAILS SANS ALCOOL 7,5€

VIRGIN PLANTEUR

JUS D'ORANGE, D'ABRICOT, D'ANANAS,
DE PASSION ET DE MANGUE, SIROP DE GRENADINE

POUCH'TEMPLE

GINGER BEER, LIMONADE, SIROP DE GRENADINE

VIRGIN COLADA

JUS D'ANANAS ET COCO

COCKTAILS 10 €

APÉROL SPRITZ

APÉROL, PROSECCO, PERRIER

CAÏPIRINHA

CACHAÇA, CASSONADE, CITRON VERT

LONG ISLAND

VODKA, GIN, RHUM BLANC, TEQUILA, TRIPLE SEC, COCA

CUBA LIBRE

RHUM, COCA, CITRON VERT

PHILYBERT PLANTEUR

RHUM BLANC, JUS D'ORANGE, D'ABRICOT, D'ANANAS,
DE PASSION ET DE MANGUE, SIROP DE CASSIS

PINA COLADA

HAVANA 3 ANS, JUS D'ANANAS, COCO

MOJITO

HAVANA ESPECIAL, CITRON VERT, MENTHE, PERRIER

LES INCONTOURNABLES

CLUB SANDWICH 19€

THON, MAYONNAISE, TOMATE, CONCOMBRE AVEC SALADE VERTE ET FRITES

SALADE PHILYBERT 22€

SALADE, CREVETTES ROSE, SAUMON FUMÉ, CONCOMBRE, TOMATE ET OIGNON ROUGE

TARTARE DE SAUMON FRAIS 24€

SALADE VERTE ET FRITES

CARPACCIO DE BOEUF 23€

PESTO MAISON, COPEAUX DE PARMESAN, ROQUETTE ET FRITES

GAMBAS EN PERSILLADE 29€

SALADE VERTE ET GARNITURE AU CHOIX

CUISSES DE GRENOUILLES 28€

ACCOMPAGNÉES DE FRITES

ESCARGOTS DE BOURGOGNE X 12 23€

SPECIALITES SAVOYARDES

MOELLEUX DU REVARD 29.00€

BOÎTE CHAUDE DE TRÉVIGNIN, SERVIE AVEC CHARCUTERIE "MONT CHARVIN"
ET POMMES DE TERRE

CROZIFLETTE 24.00€

CROZETS, REBLOCHON, LARDONS, OIGNONS

REBLOCHONNADE 2 PERS MIN. 26.00€/PERS

DEMI REBLOCHON / PERSONNE, À FAIRE FONDRE ACCOMPAGNÉ DE
CHARCUTERIE "MONT CHARVIN" ET POMMES DE TERRE

SUPPLÉMENT CHARCUTERIE 7.80€

RACLETTES 2 PERS MIN.

SERVIES AVEC CHARCUTERIE "MONT CHARVIN" ET POMMES DE TERRE

NATURE 26.00€/PERS

BRÉZAIN FUMÉ AU FEU DE BOIS 28.00€/PERS

FONDUES

SAVOYARDE 25.00€/PERS

SAVOYARDE AUX CÈPES 27.00€/PERS

TOUTES NOS SPÉCIALITÉS SONT ACCOMPAGNÉES DE SALADE VERTE

STEAKHOUSE

BAVETTE DE BOEUF ≈300G 24€

ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES, SAUCE AU CHOIX, GARNITURE AU CHOIX

ANDOUILLETTE 5A SAUCE MOUTARDE ≈200G 23€

ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES, GARNITURE AU CHOIX,

RIBS SAUCE BARBECUE MAISON 24€

GARNITURE AU CHOIX

BURGER À L'EFFILOCHÉ DE PORC 23€

PAPRIKA FUMÉ ET COLESLAW

CARRÉ D'AGNEAU AU THYM ET ROMARIN 33€

ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES, GARNITURE AU CHOIX

TARTARE DE BOEUF SAVOYARD ≈180G COUPÉ AU COUTEAU 23€

TOMME DE SAVOIE, LARD FUMÉ, SAUCE TARTARE MAISON, CORNICHON, ÉCHALOTTE, AVEC FRITES

GARNITURES AU CHOIX :

GRATIN DE CROZETS

PURÉE DE POMMES DE TERRE

FRITES OU LÉGUMES

SUPPLÉMENT GARNITURE ... 3.00€

SUPPLÉMENT SAUCE 3.00€

SAUCE AU CHOIX (CÈPES, POIVRE VERT,

ROQUEFORT OU ÉCHALOTES)

MENU ENFANT 12€

JAMBON BLANC, FRITES

OU

CROZETS AU FROMAGE

BOULE DE GLACE

DESSERTS MAISON

TIRAMISU CAFÉ 7.50€

CRÈME BRÛLÉE 7.50€
À LA VANILLE

VERRINE CITRON 7.50€
MERINGUÉE

CAFÉ GOURMAND 10.00€

GÉNÉPI GOURMAND 12.00€

COUPES GLACEES

CAFÉ LIÉGEOIS 9.00€
GLACE VANILLE, GLACE CAFÉ, CAFÉ, CHANTILLY

CHOCOLAT LIÉGEOIS 9.00€
GLACE VANILLE, GLACE CHOCOLAT,
CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY

DAME BLANCHE 9.00€
GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY

COUPE PHILYBERT ... 9.50€
GLACE FRAISE, GLACE FRAMBOISE, GLACE MYRTILLE,
MYRTILLES SAUVAGES

COUPE WILLIAM 12.00€
SORBET POIRE, 2CL DE POIRE

COUPE COLONEL 12.00€
SORBET CITRON, 2CL DE VODKA

GLACE 1 BOULE 3.00€

GLACE 2 BOULES 5.00€

GLACE 3 BOULES 7.00€

NOS PARFUMS

VANILLE, FRAISE, CAFÉ, CHOCOLAT,
MYRTILLE, FRAMBOISE, POIRE, CITRON,
RHUM RAISIN, COCO, PISTACHE,
MENTHE CHOCOLAT, GÉNÉPI,
CAMEL BEURRE SALÉ

SUP CHANTILLY 1.50€ SUP CHOCOLAT CHAUD 1.50€