



Nos nouveautés à découvrir

Burger Montagnard

Pain aux lardons, ½ mont d'or pané, saucisse de Morteau, oignon, tomate, salade

20,40€



Tarte Flambée montagnarde **13,20€**

Oignons, lardons, fromage à raclette, saucisse de Morteau, cornichons

Pizza montagnarde **16,80€**

Fromage à raclette, saucisse de Morteau, pommes de terre, cornichons, lardons, Base crème

Cordon bleu de volaille Montagnard « ouvert » **19,80€**

(Fromage à raclette, saucisse de Morteau, cornichons) servi avec des frites

La boîte Chaude au Mont d'Or *pommes de terre grenailles et salade*

19,90€

supp charcuterie à 6,00€



La boîte Chaude « Alsace » au Munster

pommes de terre grenailles et salade

18,60€

supp charcuterie à 6,00€

Suggestion de Vin pour accompagner nos suggestions de fromages :
Chignin bergeron blanc, AOP Savoie
Verre à 5€60 – Bouteille à 33€60



Les Tartiflettes *Servies avec de la salade*

Tartiflette au choix : **17,40€**

Reblochon ou Munster ou Roquefort

Lardons, crème, pommes de terre

Tritiflette **18,40€**

3 mini-tartiflettes (1 reblochon, 1 roquefort, 1 munster)

Cordon bleu de volaille « ouvert » au gorgonzola crémeux **21,90 €**

penne et salade (Gorgonzola persillé crémeux de la région de Lombardie, jambon blanc fumé)

Penne au gorgonzola crémeux de la région de Lombardie **14,20 €**

salade

Pizza Gorgonzola Crémeux **15,10 €**

Gorgonzola persillé crémeux de la région de Lombardie, chorizo, roquette - Base crème, pâte Pinsa Romana

Raclette traditionnelle d'Alpage

(minimum 2 personnes)

Fromage à Volonté, pommes de terre, jambon cru, jambon blanc,
gendarme, charcuterie



Choix du fromage, tarif par personne

Fromage nature de Savoie IGP : 25,00€

Tome à l'Ail des ours AOP : 29,00€

Tome fumée AOP : 29,00€

**Nouveau : « La fleur du Vignoble » - Tome Fleurie
à 32,00€**

Nos Fondues

Mélange maison (minimum 2 personnes)

Savoyarde

19,90 € par personne

Forestière

20,90 € par personne

aux girolles

22,30 € par personne

à l'huile de truffe

22,90 € par personne



Et pour accompagner ...

Assiette de charcuterie : 6,00 €

Pommes de terres grenailles : 5,00€

Cubes de pommes à tremper dans la fondue : 5,00€

Nos entrées et nos salades

	Entrée	Plat
Petit poêlon de moules décortiquées <i>Au choix : beurre d'escargots, crème d'ail ou roquefort</i>	9,00€	
Salade Vigneronne <i>Salade, cervelas, emmental, oignons</i>	9,30€	14,50€
Salade de la Mer <i>Salade, saumon grillé, noix de St-Jacques, moules, scampi et crevettes</i>	14,20€	18,90€
Salade César <i>Salade, aiguillettes de poulet pané, tomates cerise, œuf, copeaux de parmesan, oignons frits</i>	10,40€	15,80€
Salade LC2 au Duo de Poulet <i>Salade, poulet mariné et aiguillettes de poulet pané, tomates cerise, emmental, œuf, cacahuètes, croûtons</i>	10,40€	15,80€
Salade Crousty <i>Camembert, bâtonnet de mozzarella et chèvre frits, tomates cerise, œuf, oignons frits, copeaux de parmesan</i>		15,50€

Idée de vin pour accompagner votre salade :
un verre de **Muscat d'Alsace** (Domaine Fritz-Schmitt à Ottrott) 4,40€



Nos spécialités Alsacienne

Choucroute garnie	16,90€
<i>Chou, lard fumé, lard salé, collet fumé, saucisse de Montbéliard, viennoise, pommes de terre</i>	
Bouchée à la reine, knepfle	16,00€
Jarret Grillé – Frites	17,80€
Jarret Grillé au Munster– Frites	19,30€

Nos viandes

Filet de bœuf sur pierre chaude à 29,40€

*Cette pièce de bœuf de 300 grs, vous sera servie sur une pierre volcanique à 300° - Dégustez là comme vous l'aimez, en la faisant « chanter » quelques instants sur la pierre pour retrouver le gout authentique de la viande tout juste saisie ou en la laissant tranquillement prendre la chaleur sur cette pierre.
En accompagnement, de véritables frites belge, 3 sauces aux choix (Roquefort, crème champignons, poivre, munster)*



Faux – Filet de race Limousine (300gr)	19,90€
Sauce maison au munster, roquefort, crème, champignons, poivre	21,80€
Steak haché de bœuf frais, 100% Charolais (175 gr)	12,90€
Steak haché de bœuf frais, 100% Charolais à cheval avec 1 œuf au plat	14,90€
Escalope de Volaille Grillée, Frites	15,20€
Escalope de Volaille Sauce Maison, Frites	16,40€
<i>Sauce au choix : Roquefort, crème champignons, munster ou poivre</i>	
Emincé de volaille à la crème et champignons	15,90€
Aiguillettes de poulet panées	14,80€
<i>Frites, sauce barbecue</i>	

page 8 - viandes et spécialités alsac

Nos garnitures

Choisissez 1 garniture parmi les suivantes :

Frites belges
Salade verte

Légumes du Jour
Pâtes

Crudités
Knepfle (+1€)

Garniture supplémentaire : 2€

Nos burgers

Chicken Burger

Pain aux noix, poulet croustillant, emmental, oignons frits, tomate, salade, sauce poivre



15,40 €

L'Italien

Steak haché 100% charolais, jambon de Parme, taleggio, tomates, sauce pesto, pain aux olives

15,90€

Le LC2

Steak haché 100% charolais, tomates séchées, oignons rouges, cornichons, sauce barbecue, pain artisanal noir

14,90€

Le Saumon Chèvre

Saumon frais, chèvre frais, sauce crème ciboulette, salade, oignons, tomates (pain noir)

16,80€

L' Américain

Steak haché 100% charolais, œuf au plat, bacon grillé, cheddar, tomate, sauce, Roquette (pain toasté)

16,30€

Cheeseburger

Steak haché 100% charolais, salade, cheddar, tomates, oignons

14,90€

Nos moules - frites

Moules Marinière

Moules Crème

Moules Munster

Moules Roquefort

Moules Poivre Vert

Moules à la Crème d'Ail

Moules à la Parisienne *Champignons de Paris*



16,50€

18,40€

19,40€

19,40€

19,40€

19,40€

19,90€

Nos poêlons de moules décortiquées

Assiette dégustation, frites

3 petits poêlons de moules décortiquées beurre d'escargots, crème d'ail et roquefort

19,80€

Nos poissons

Fisch and Chips sauce tartare	15,90
Spaghettis aux 2 saumons <i>Crème, saumon fumé, saumon grillée, oignons, accompagné de salade verte</i>	15,90
Salade de la mer <i>Saumon grillé, noix de Saint-Jacques, moules, scampis, crevettes</i>	17,90

Nos tartes flambées

Traditionnelle <i>Lardons, oignons</i>	10,90€
Gratinée <i>Lardons, oignons, emmental</i>	11,50€
Forestière <i>Lardons, oignons, champignons de Paris</i>	12,30€
Forestière Gratinée <i>Lardons, oignons, emmental, champignons de Paris</i>	13,30€
Biquette <i>Lardons, oignons, chèvre</i>	13,30€
Alsacienne <i>Lardons, oignons, munster</i>	13,30€
Auvergnate <i>Lardons, oignons roquefort</i>	13,30€
Italienne <i>Base crème, tomates séchées, jambon cru, parmesan, basilic et roquette</i>	13,80€
Saumons 2 <i>sortent de saumons (fumé et frais) oignons, câpres, roquette</i>	14,80€



Retrouvez la Tarte Flambée du Moment à la page des Suggestions



Choisissez votre pâte à pizza

Sans Gluten

Une pizza pour tout le monde, ne contient pas d'allergènes (sans œufs, sans lactose, sans soja), pour végétaliens et végétariens grâce à l'utilisation de farine et de fibres végétales. Eau de mer dans la recette.

PRODUIT SPÉCIFIQUEMENT FORMULÉ POUR PERSONNES SOUFFRANT DE LA MALADIE CÉLIAQUE (résidu de gluten inférieur à 20 ppm)



Nos pizzas

La Pinsa Romana

Elle se distingue car elle est croustillante à l'extérieur et souple à l'intérieur.

L'hydratation élevée de la pâte (environ 80 %), l'utilisation de farine de riz, le levage lent et la faible teneur en huile permettent d'obtenir une pizza dont les caractéristiques de friabilité et de légèreté sont uniques.



	Pinsa Romana	Sans Gluten
Pizza napolitaine <i>tomate San Marzano, anchois, olives, ail, oignons, huile d'olives, mozzarella,</i>	14,70 €	19,70 €
Pizza bolo <i>tomate San Marzano, viande de bœuf 100% charolais, oignons, carottes, mozzarella</i>	13,90 €	18,90 €
Pizza reine <i>tomate San Marzano, jambon, champignons, mozzarella</i>	12,70 €	17,70 €
Pizza Margherita <i>tomate San Marzano, mozzarella</i>	11,90 €	16,90 €
Pizza Poulet et chorizo <i>tomate San Marzano, mozzarella, olives</i>	13,90 €	18,90 €
Pizza Saumon <i>Saumon fumé, câpres, olives, roquette, parmesan, huile d'olives, crème</i>	16,90 €	21,90 €

Retrouvez la pizza du Moment à la page des Suggestions

Pour accompagner votre pizza : un verre de **San Pieru** (Rosé de l'Île de Beauté) à **4,20**

Nos pâtes

Spaghetti Crème et Champignons, <i>salade verte</i>	11,40€
Spaghetti aux 2 Saumons - <i>Crème, saumon fumé, saumon grillée, oignons</i>	15,90€
Spaghetti à la Carbonara - <i>Crème, lardons, oignons, œuf - salade verte</i>	12,50€
Spaghetti à la Bolognaise	12,50€
<i>Viande de bœuf 100% charolais, tomates, oignons, carottes, basilic frais - salade verte</i>	

Nos tartines sur foccaccia

	Salade	frites ou crudités	frites et crudités
Nordique <i>Saumon fumé, fromage blanc, câpres, oignons, tomates cerise</i>	11,70	14,70	15,40
Italienne <i>Jambon de parme, sauce pesto, tomate, mozzarella, roquette</i>	11,40	13,40	14,40
Savoyarde <i>Reblochon, gendarmes, oignons, lardons, fromage blanc</i>	11,40	13,40	14,40



Nos croques

	Salade	frites ou crudités	frites et crudités
Croque-Monsieur	8,60	10,60	11,60
Croque Madame avec 1 œuf au plat	9,60	11,60	12,60
Croque-Monsieur au Saumon , crème ciboulette	11,10	12,10	13,10



Menu Du Jour

Tous les midis sauf le samedi

Menu du Jour à 16,00€

entrée du jour + plat du jour + dessert du jour

Formule :	Entrée du jour + Plat du Jour OU Plat du Jour + Dessert	14,00€
	Plat du jour	12, page 12 - pâtes et croques



(-12 ans)

12,50€ *

Au choix :

Moules frites,
Steak haché (175 grs), frites
Escalope à la crème frites
Cheesburger, frites
Fisch and Chips

Aiguillettes de poulet panées, frites
Viennoise frites
Spaghettis à la bolognaise
Spaghettis sauce carbonara

Boissons sans alcool au choix (*hors cocktail*)

Glace 2 boules au choix – chantilly et smarties

Carte des desserts

L'Alsacienne 8,50€
 Sorbets quetsches et mirabelle, "soupe"
 de quetsches d'Alsace à la cannelle, chantilly

La Gourmande 7,90€
 Cookies, glaces cookies, café et vanille,
 chantilly

Meringue glacée 8,10€
 Meringue, glaces vanille et fraise, coulis de
 fruits rouge maison, chantilly



Les parfums de crèmes glacées

- | | |
|--|--|
|  Vanille |  Licorne, barbe à papa |
|  Cookies |  Banane de Costa Rica, marbrée chocolat |
|  Café |  Chocolat avec pépite de chocolat |
|  Fraise avec morceaux |  Noix de coco avec noix de coco râpée |

Les parfums de sorbets

- | | |
|---|---|
|  Framboise avec morceaux |  Mojito rhum blanc, citron et menthe |
|  Pêche de vignes |  Quetsches d'Alsace |
|  Citron jaune |  Mirabelle de Lorraine |

Les coupes glacées

Assiette Brownies

Brownies maison, glace vanille,
sauce chocolat maison, chantilly



8,50 €

Coupe Brownies

Brownies maison, glace vanille et chocolat, sauce caramel, chantilly

8,10 €

Dame Blanche

Crème glacée vanille, sauce chocolat maison, chantilly

7,90 €

Café Liégeois

Crème glacée café et vanille, sauce chocolat maison, chantilly

7,90 €

Chocolat Liégeois

Crème glacée chocolat et vanille, sauce chocolat maison, chantilly

7,90 €

Milkshake

Parfum aux choix, mixé avec du lait

6,20 €

Coupe Virgin Mojito

Sorbet citron, 2 boules mojito, citron vert (fruit) et menthe fraîche

7,90 €

Coupe Licorne

Glaces licorne et vanille, bonbons smarties, chantilly

5,50 €

Coupe au choix

1 boule: 2,50 € - 2 boules: 4,10 € - 3 boules: 5,50 € - 4 boules: 7,80 €

supplément chantilly: 1,80 € - supplément chocolat chaud: 1,90 €



Les coupes alcoolisées

Coupe Prohibition

2 boules de sorbet aux choix avec alcool aux choix

8,10 €

Coupe Amarena

Crème glacée vanille, griottes alcoolisées, coulis maison, chantilly

8,50 €

Coupe Mojito

Sorbet citron, mojito, coulis maison, chantilly citron vert (fruit) et menthe fraîche

8,10 €

Tarte des Ardennes

Tarte aux pommes maison tiède, 1 boule de glace vanille, Calvados, chantilly

8,10 €

Les desserts



<i>Tarte aux fruits de saison maison, chantilly</i>	5,20 €
<i>Tarte des Ardennes</i>	8,10 €
<i>Tarte aux pommes maison tiède, 1 boule de glace vanille, Calvados, chantilly</i>	7,50 €
<i>Tarte aux pommes Paysanne</i>	7,50 €
<i>Tarte aux pommes maison tiède, 1 boule de glace vanille, crème Anglaise maison, chantilly</i>	6,70 €
<i>Fondant au chocolat</i>	6,70 €
<i>avec 1 boule de glace vanille, crème Anglaise maison, chantilly</i>	
<i>Mousse au chocolat maison</i>	5,90 €
<i>Crème brûlée maison</i>	6,70 €
<i>Panna cotta maison</i>	5,90 €
<i>avec un coulis de fruits rouge maison ou de la sauce chocolat maison</i>	

Les desserts gourmands

nos cafés gourmands sont composés de 3 minis desserts maison, d'une boule de glace et de chantilly

<i>Café gourmand</i>	7,70 €
<i>Chocolat gourmand</i>	8,70 €
<i>Thé gourmand</i>	8,70 €
<i>Chocolat Viennois gourmand</i>	9,10 €
<i>Cappuccino gourmand</i>	9,10 €

