

Nos Apéritifs

Aperitifs

	15 cl
VERRE DE COTE DU RHÔNE (Rouge) AOP	8,50 €
VERRE DE BLANC Sec - Moelleux	11,00 €
VERRE DE SAVOIE (Blanc, Rouge, Rosé) AOP	8,50 €
VERRE DE BORDEAUX AOP	11,00 €
VERRE MÂCON Blanc Chardonnay	10,00 €
	12 cl
CRÉMANT DE SAVOIE AOP	9,00 €
KIR (Cassis, Pêche, Myrtille)	9,50 €
APÉRITIF MAISON	11,00 €
KIR ROYAL	16,00 €
COUPE DE CHAMPAGNE	15,00 €
VIN CHAUD	7,00 €
APÉROL SPRITZ	12,50 €
LIMONCELLO SPRITZ	12,50 €
	2 cl
RICARD	4,50 €
	7 cl
MARTINI BLANC	7,50 €
MARTINI ROUGE	7,50 €
SUZE	7,50 €
PORTO ROUGE	7,50 €
	4 cl
CAMPARI	7,00 €
GUIGNOLET KIRCH	7,00 €
GIN	10,50 €
GIN TONIC	13,50 €
WHISKY CLAN CAMBELLE	10,50 €
WHISKY JACK DANIEL'S	11,50 €
WHISKY JAMESON	12,00 €
WHISKY CHIVAS	16,00 €
AMÉRICANO	10,50 €
MALIBU (ananas, orange)	10,50 €
RHUM (brun)	10,50 €
RHUM COCA	14,00 €

Nos Boissons Fraîches

Cold Drinks

JUS DE FRUIT 25 cl (orange, pomme, ananas, tomate)	5,50 €
	33 cl
COCA COLA	5,50 €
COCA ZERO	5,50 €
ICE TEA	5,50 €
ORANGINA	5,50 €
PERRIER	5,50 €
LIMONADE	5,50 €
DIABOLO	6,00 €
SCHWEPPE	5,50 €
SIROPS (grenadine, orgeat, citron, menthe, pêche)	3,00 €

Nos Bières

Beer

	25 cl	50 cl
WARSTEINER	5,50 €	10,00 €
BIÈRE DU MOMENT	7,00 €	13,00 €
BIÈRES BOUTEILLE SANS ALCOOL	7,00 €	

Nos Digestifs

Liqueurs

	4 cl
LIMONCELLO	10,50 €
AMARETTO	10,50 €
MARC	10,50 €
GÉNÉPI	10,50 €
GET 27	10,50 €
GRAND MARNIER	10,50 €
CALVADOS	10,50 €
ARMAGNAC	10,50 €
COGNAC	10,50 €
COGNAC X.O. FRAPIN	18,00 €
VIEILLE PRUNE	10,50 €
BAILEYS	10,50 €
ALCOOL BLANC (Poire, Mirabelle, Kirsh)	12,00 €
DOM PAPA	13,00 €
VODKA	10,50 €
CHARTREUSE JAUNE	10,50 €
CHARTREUSE VERTE	13,00 €

Nos Boissons Chaudes

Hot Drinks

CAFÉ	3,50 €
DÉCAFÉINÉ	3,50 €
NOISETTE	3,70 €
GRAND CAFÉ	6,50 €
GRAND CRÈME	6,50 €
CAPPUCCINO	7,50 €
CHOCOLAT	6,50 €
CAFÉ ALLONGÉ (AMÉRICAIN)	3,60 €
INFUSION, THÉ	5,50 €
THÉ AU LAIT OU CITRON	5,70 €

Nos Pichets

Pitchers

	25 cl	50 cl
ROUGE, CdR AOP	13,00 €	24,00 €
BLANC, IGP Cévennes Chardonnay	13,00 €	24,00 €

Nos Eaux Minérales

Mineral Water

	50 cl	1 L
BADOIT	6,00 €	8,00 €
EVIAN	6,00 €	8,00 €
Carafe eau	1 €	

A l'Apéro

SAUCISSON ENTIER *sausage*

13,00 €

Nos entrées

Starters

L'ASSIETTE DE JAMBON CRU

Plate of raw ham

18,50 €

L'ASSIETTE ALPAGES : CHARCUTERIES, FROMAGES

Alpine platter cured meats, cheeses

21,00 €

ASSIETTE VIANDE SÉCHÉE

Plate of dry Beef

23,00 €

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Snails

les 6 : 15,00 €

les 12 : 24,00 €

GRATINÉE À L'OIGNON

Onion soupe and cheese

16,00 €

CALAMARS FRITS

Fried squid

21,00 €

ŒUFS MEURETTE

Poached Egg with red wine sauce, lardons, mushroom

17,00 €

CUISSES DE GRENOUILLE PERSILLÉES (7)

Frogs leg with parsley

24,00 €

TARTARE DE THON

Tuna Tartar

22,00 €

Nos Salades

Salads

SALADE MIXTE : Salade, croûtons, oignons, poivrons

Mixed salad, croutons, onion, peppers

19,00 €

CHÈVRE CHAUD : Salade, chèvre chaud pané, jambon cru

Hot breaded goat cheese, salad, raw ham

22,00 €

LA SAVOYARDE : Salade, fromage, lardons, noix, croûtons, œuf

Salad, cheese, lardons, walnut, croutons, egg

23,00 €

LA CÉSAR : Salade, poulet frit, Gran moravia, croûtons, œuf, sauce césar

Salad, fried chicken, cheese, croutons, egg

23,00 €

Nos Poissons

Fish

FISH AND CHIPS	29,00 €
STEAK DE THON <i>Tuna</i>	32,00 €

Nos Viandes

Meat

FILET DE BŒUF GRILLÉ	36,50 €		
<i>Grilled Beef tenderloin</i>			
SAUCE AU CHOIX	Poivre 3,50 €	Roquefort 3,50 €	Cèpes 4,50 €
<i>Choice of sauce</i>	<i>Pepper</i>		<i>Mushroom</i>
MAGRET DE CANARD SAUCE AU MIEL	33,00 €		
<i>Duck breast with honey</i>			
ESCALOPE SAVOYARDE GRATINÉE (volaille avec jambon cru)	30,00 €		
<i>Turkey cutlet raw ham</i>			
TARTARE DE BŒUF AVEC FRITES (non préparé)	32,00 €		
<i>Beef tartar, French fries (not prepared)</i>			
HAMBURGER CORNICHE FRITES	29,00 €		
COTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES	33,00 €		
<i>Grilled Lamb chop</i>			
CARPACCIO DE BŒUF AU GRAN MORAVIA FRITES	28,00 €		
<i>Beef carpaccio with cheese with French fries</i>			

Nos plats sont accompagnés :
1 garniture au choix
Frites, gratin, crozets, légumes ou salade

Nos Pâtes (15 min)

Pasta

GRATIN DE RAVIOLES À LA CRÈME	27,00 €
<i>Ravioli gratin cream</i>	
GRATIN DE RAVIOLES AU ROQUEFORT	28,00 €
<i>Ravioli gratin blue cheese</i>	
GRATIN DE RAVIOLES AUX CÈPES	29,00 €
<i>Ravioli gratin with mushrooms</i>	

Nos Spécialités

Specialities

Sur ces produits, pas de service en terrasse
no terrace service

Nos Fondues aux Fromages

A partir de deux personnes / For two people or more

Prix par personne / Price per person

Fromage préparé par nos soins / Cheese prepared by us

FONDUE SAVOYARDE et sa salade verte

29,00 €

Cheese fondues with green salad

FONDUE SAVOYARDE AVEC CHARCUTERIE et sa salade verte

35,00 €

Cheese fondues with cured meats and a green salad

Nos Fondues à la viande

Meat fondue

A partir de deux personnes / For two people or more

Prix par personne / Price per person

Viande cuite dans le vin rouge (250g de viande, 3 sauces froides, 1 garniture)

FONDUE CORNICHE (Bœuf)

37,00 €

Beef cooked in red wine

Nos Raclettes

A partir de deux personnes / For two people or more

Prix par personne / Price per person

RACLETTE ROYALE

36,00 €

Pomme de terre, charcuterie, salade

Cheese, potatoes, cured meats, salad

Nos Pierre Chaudes

A partir de deux personnes / For two people or more

Prix par personne / Price per person

Uniquement le soir / Only Night

(250g de viande, 3 sauces froides, 1 garniture)

PIERRE CHAUDE BŒUF

Beef hot stone

37,00 €

PIERRE CHAUDE MIXTE (BŒUF ET DINDE)

Mixed hot Stone (Beef and Chicken)

37,00 €

Tartiflette ou Croziflette

Pour 1 personne / for one pers

Préparation 15 min

TARTIFLETTE ET SALADE VERTE (lardons)

Potatos onions reblochon cheese baked with bacon and green salad

27,00 €

TARTIFLETTE ROYALE, SALADE VERTE, JAMBON CRU (lardons)

Potatos onions reblochon cheese baked with bacon and green salad, slice or ham

32,00 €

CROZIFLETTE ET SALADE VERTE (lardons)

Crozets, onions reblochon cheese baked with bacon and green salad

27,00 €

CROZIFLETTE ROYALE, SALADE VERTE, JAMBON CRU (lardons)

Crozets, onions reblochon cheese baked with bacon and green salad, slice or ham

32,00 €

COUVERT SUPPLÉMENTAIRE

pour les personnes qui partagent un plat, pour la place ainsi que le service 18,00 €

Additional cover for the place and the service

Prix nets - Net prices shown

La maison n'accepte plus les chèques

Nos Desserts

Dessert



FROMAGE BLANC <i>Creamy cheese</i>	8,00 €
FROMAGE BLANC AU COULIS DE MYRTILLES <i>Creamy cheese with blueberry coulis</i>	10,00 €
ASSIETTE DE FROMAGE <i>Cheese platter</i>	13,00 €
TIRAMISU AU CAFÉ <i>Coffee Tiramisu</i>	12,00 €
CRÈME BRÛLÉE	12,00 €
TARTE TATIN	13,50 €
FONDANT AU CHOCOLAT <i>cuisson 10 minutes</i> <i>Chocolate fondant cake</i>	13,00 €
CAFÉ GOURMAND (EXPRESSO) <i>A selection of mini dessert with coffee (expresso)</i>	14,00 €
SAVOIE COFFEE <i>Café, Génépi, Chantilly</i> <i>Coffee with Génépi liqueur and chantilly cream</i>	14,00 €
IRISH COFFEE <i>Whisky, Café, Chantilly</i> <i>coffee with whiskey and Chantilly cream</i>	14,00 €

Nos parfums de glaces et sorbets

Our Flavour

VANILLE , CHOCOLAT, CAFÉ, RHUM RAISIN, GÉNÉPI, MYRTILLE, FRAMBOISE, CITRON, MANGUE <i>Vanilla, chocolate, cofee, Rhum, Génépi, blueberry, raspberry, lemon, mango</i>	
COUPE 2 BOULES	8,00 €
COUPE 3 BOULES	11,00 €
SUPPLÉMENT CHANTILLY / CHOCOLAT CHAUD <i>Supplement of chantilly cream</i>	3,00 €

glaces des Alpes

Maitre Artisan Glacier

Nos Coupes glacées

Bowl of ice cream

DAME BLANCHE	12,00 €
2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly <i>2 scoops of vanilla ice cream, hot chocolate sauce chantilly cream</i>	
SUNDAE MYRTILLES	12,00 €
2 boules Myrtille, coulis, chantilly <i>2 scoops of blueberry ice cream coulis, chantilly cream</i>	
COUPE ARDÉCHOISE	12,00 €
2 boules Vanille, crème de Marron, Chantilly <i>2 scoops of vanilla ice cream, chestnut cream, chantilly cream</i>	
DAME NOIRE	12,00 €
2 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly <i>2 scoops of chocolate ice cream, hot chocolate, chantilly cream</i>	

Nos Coupes Glacées Alcoolisées

Bowl of alcoholic ice cream

COUPE COLONEL	13,50 €
2 boules citron, vodka <i>2 scoops of lemon ice cream, vodka</i>	
COUPE CORNICHE	13,50 €
2 boules genépi, génépi <i>2 scoops of génépi ice cream, génépi liquor</i>	
COUPE ANTILLAISE	13,50 €
2 boules Rhum raisin, Rhum <i>2 scoops rum raisin, rum</i>	