LES SALADES REPAS

Rimini

15.90€

Saumon mariné citron, pomme de terre à l'huile, tomates confites, salade

Bikette

15.90€

4Toasts au chèvre chaud, tomates, sauce miel, salade.



NOS SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Nos fromages proviennent d'une Fruitière Savoyarde

Fondue savoyarde 4 fromages - 300g pers - à partir de 2 pers

prix/pers 22.00€

Fondue aux cèpes 4 fromages - 300g pers - à partir de 2 pers

prix/pers 25.00€

Fondue Suisse Moitié-Moitié - 300g pers - à partir de 2 pers	prix/pers 27.00€
Supplément 5€ assiette charcuterie	
Fondue vigneronne 280g pers - à partir de 2 pers	prix/pers 30.00€
Base vin rouge, viande de bœuf, sauces, pommes de terre. Commande 48h avant	
Les raclettes sont à volonté à partir de 2 personnes	
Toutes nos raclettes sont servies avec charcuteries. Le Fromage et les pommes de terre sont à volonté.	
Raclette nature (Indication, Géographique Protégé) - 300g - Par pers	26.00€
Fromage pasteurisé pâte pressée non-cuite	
Tome de chèvre - 300g - par pers	28.00€
Fromage chèvre pasteurisé	
Raclette Brézain (fumée) - 300g - par pers.	28.00€
Fromage pasteurisé fumé, pâte pressée non-cuite	
Raclette 3 variétés (chèvre, brézain, nature) - 300g - par pers.	29.00€
Fromage au lait cru pasteurisé, pâte pressée non-cuite	
Salade verte 4.00€	

PLATS NOS RÉGIONS

Mont d'or - Pour 2 pers	50.00€
Pommes de terre, assiette de charcuteries incluse, salade verte, fromage au lait cru de vache	
Gratin aux cèpes	17.00€
Pommes de terre, raclette IGP, cèpes, le tout gratiné, salade	
Chèvre au four - 120g	18.00€
Pomme de terre rissolées, gratiné au four, salade verte	
Tartiflette	17.00€
Pommes de terre, reblochon de Savoie, Iardons, oignons, crème, salade	
Croziflette	19.00€
Crozet aux sarazin, jambon parme, beaufort, reblochon, crème, salade verte	
Andouillette sauce moutarde	20.00€
Pommes de terre rissolées	
Assiette de fromages	12.00€
Fromages de saison	

Assiette de charcuteries

Jambon cru de parme, jambon blanc du terroir, pavé saucisson, coppa

Assiette de charcuteries mixe avec fromages

21.006

Ecrasé de pomme de terre jambon blanc



8.50€

VIANDES

Pièce du boucher selon le marché du jour

LES DESSERTS MAISON

Fondant au chocolat	7.00€
Panna cotta	7.00€
Spéculos ou fruits rouges	
SPECIALITE MAISON	
Cèpe savoyard	8.00€
Meringue, boule de glace vanille, nappé de chocolat chaud	
Glaces Artisanales « Histoires de Glaces » - 2 boules	6.00€
Chocolat, Vanille, Poire, Pomme, Citron, Caramel beurre salé Myrtille, Cassis au choix (Chantilly Supplément 1€)	
NOS DIGESTIFS GLACES	
4cl d'alcool, 1 Grosse Boule de de glace. Nos Glaces sont Artisanales!	
Chartreuse, chocolat noir	8.00€
Génépi, glace poire	8.00€
Calvados, glace pomme	8.00€

Poire William, glace poire	8.00€
	(
Vodka, glace citron	8.00€
Whisky, glace caramel beurre salé	8.00€
Limoncello, glace citron	8.00€
Limoncello, glace myrtille	8.00€

BIÈRES

PRESSIONS	Demi	Pinte
Tiger Bock Blonde	4.00€	7.00€
Picon Bière	0.50€	
Galopin blonde	2.50€	
le Panaché	4.50€	6.50€

le Monaco	5.00€	8.00€
Grimbergen Ambrée	5.00€	8.00€
Bière sans alcool 1664	4.00€	
Cervoise citron bière, vin blanc	4.50€	
Galopin ambré	3.00€	
BOUTEILLES - 33cl		
Desperado 5,9°		5.00€
Bière Blanche Mont Blanc 4,7°		5.50€
Bière Rousse Mont Blanc 6,5°		6.00€

SODAS & JUS DE FRUITS

Coca - 33cl	4.00€
-	
Coca zéro	4.50€
Perrier - 33cl	4.00€
-	
Orangina - 25cl	4.00€
Schweppes tonic - 33cl	4.00€
_	
Ice Tea	4.00€
<u></u>	
Limonade bio - 33cl	4.20€
	
Limonade	4.00€
Diabolo - 20cl	3.90€
Sirop l'eau - 20cl	3.00€
Boisson énergisante	4.50€

LES JUS DE FRUITS

Jus de fruits - 20cl

Abricot, ananas, framboise, multifruit, orange, tomate, fraise

LES EAUX 33cl 50cl 100cl

4.00€

Eau plate Evian 3.50€ 4.00€

Eau gazeuse San Benedetto 4.50€ 6.50€

محواصره

LES ALCOOLS

LES APERITIFS

Ricard - 2cl 3.80€

kir - 12cl 5.00€

Cassis, mûres, pèche, framboise

		The many many
Vertmouth savoie rouge, blanc - 6cl		5.00€
Whisky, Vodka, Gin, Rhum, Malibu		7.00€
Baileys - 4cl		7.00€
Gin - 4cl		7.00€
Vodka - 4cl		7.00€
Whisky supérieur - 4cl		8.00€
Rhum supérieur - 4cl		8.00€
LES DIGESTIFS	2cl	4cl
Rhum arrangé	4.00€	7.00€
Get 27, Get 31		7.00€
Eau de vie poire william		7.00€
Calvados		7.00€

Cognac	7.00€
Chartreuse	7.00€
Génépi	7.00€
Limoncello	6.00€
Demandez votre dessert digestif	8.00€
1 Grosse boule de glace et un alcool 4cl - Voir carte pour des desserts	

CARTE DES VINS

12cl	46cl	75cl
4.50€	18.00€	
5.00€	20.00€	29.00€
5.70€	22.50€	34.00€
	4.50€ 5.00€	4.50€ 18.00€ 5.00€ 20.00€

Crozes Hermitage Espiègle Cristelle Betton - 2021	7.00€		40.00€
Vin de Savoie			
Mondeuse Belle Violette PH.Ravier - 2018			28.00€
Bourgogne			
Santenay Clos des cornières - 2019			65.00€
Domaine Chapelle (bio)			
Pommard Maison Charles père et fille - 2018			85.00€
Italie			
Montepulciano d'abruzzo - 2021	4.70€	18.00€	28.00€
VINS ROSÉS			
Côte de provence Château La Martinette bio - 2020	5.50€	22.00€	32.00€
VINS BLANCS			

VINS BLANCS			(
Pays de Savoie			
Philippe & Sylvain Ravier APREMONT - 2020	5.00€	20.00€	29.00€
Chignin bergeron - 2019	6.00€	24.00€	36.00€
Vallée du Rhône			
	5 506	00.000	00.006
Viognier granit colline rhodanienne - 2019	5.50€	22.00€	33.00€
Maconnais			
Côteaux du Iyonnais Bio - 2022	5.00€	18.00€	
Maison Condamin			
Bourgogne Aligote			
Bourgogne aligoté Maison - 2018	5.00€	20.00€	29.00€
Charles Père et Fille			
Gascogne			
AOP Côtes de Gascogne UBY N°4 - 2021	4.50€	18.00€	26.00€

(

CHAMPAGNES ET METHODE CHAMPENOIS

12cl

75cl

Antoine Damont - Brut Réserve - 2021

8.00€ 55.00€

Dom Chantal Lescure

-



BOISSONS CHAUDES

Café 2.00€

Café frappé 4.00€

- -

Déca 2.20€

Grand café 3.00€

Café noisette 2.20€

Double café crème 3.50€

	0,00
Grand café crème	3.80€
Infusion et Thé	3.30€
Café allongé	2.50€