



FAISSELLE <i>Nature, crème ou cerises noires</i>	5,00 €
ASSORTIMENT DE FROMAGES	8,00 €



MOUSSE AU CHOCOLAT "GRAND-MÈRE"	6,50 €
CROUSTILLANT BANANE <i>Confiture de lait, spéculos et mascarpone</i>	7,00 €
TIRAMISU AMARETTO, BAILEYS	7,00 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>Servi tiède avec une boule crème glacé macadamia</i>	7,00 €
LA GAUFRE DE LIÈGE <i>Nature ou sucrée</i>	6,00 €
<i>Nutella ou glace</i>	7,00 €
<i>Nutella, glace, chantilly</i>	8,00 €
CRÈME BRÛLÉE	7,00 €
CAFÉ GOURMAND <i>Accompagné des mignardises du moment</i>	7,50 €
THÉ GOURMAND <i>Accompagné des mignardises du moment</i>	8,50 €
CAFÉ LIÉGEOIS <i>Café, 2 boules vanille, une boule café, chantilly</i>	7,00 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS <i>Chocolat, 2 boules vanille, une boule chocolat, chantilly</i>	7,00 €
DAME BLANCHE <i>Chocolat, 3 boules vanilles, chantilly</i>	7,00 €
PÊCHE MELBA <i>2 boules vanille, pêche au sirop, coulis de framboise, chantilly</i>	7,00 €
GLACE <i>1 boule 2,00 € / 2 boules 4,00 € / 3 boules 6,00 €</i>	
<i>Chocolat, Vanille, Pistache, Menthe-Chocolat, Café, Rhum-Raisin, Caramel beurre salé, Citron, Cassis, Passion, Fraise, Framboise</i>	



	25 cl.	50 cl.	1 L	3 L
PAULANER <i>Blonde - 4,9°</i>	3,00 €	5,50 €	10,00 €	28,00 €
WEISSBIER <i>Blanche - 5,5°</i>	3,50 €	6,50 €	12,00 €	34,00 €
SAINT THOMAS <i>Blonde d'Abbaye - 6,8°</i>	4,00 €	7,50 €	14,00 €	37,00 €
SALVATOR <i>Ambrée - 7,9°</i>	4,00 €	7,50 €	14,00 €	37,00 €
ZWICKL <i>Style IPA - 5,5°</i>	3,50 €	6,50 €	12,00 €	34,00 €
OKTOBER FEST <i>Blonde - 6°</i>	3,50 €	6,50 €	12,00 €	34,00 €

Demandez-nous la carte des vins



DU MARDI AU SAMEDI
10 H - MINUIT
04 79 25 00 78

ZAC DU PUIS D'ORDET • 73190 CHALLES-LES-EAUX

Prix nets en euros - Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération



f BIER FEST

Instagram BIERFEST_CHAMBERY



BRETZEL <i>Nature</i>	1,50 €
<i>Emmental lardons</i>	4,00 €
PLANCHE CHARCUTERIE <i>Servie avec des Bretzels</i>	15,00 €
PLANCHE FROMAGE <i>Servie avec des Bretzels</i>	15,00 €
PLANCHE CHARCUTERIE & FROMAGE <i>Servie avec des Bretzels</i>	19,00 €
SAUCISSE POWER <i>Trio de saucisses (Fumée/ Francfort/ Blanche de veau)</i>	10,00 €
PLANCHE D'HANSEL & BRETZELS <i>Charcuterie, trio de saucisses, Bretzels</i>	22,00 €
PLANCHE BIER FEST <i>Trio de saucisses, assortiment de fromages & charcuterie beignets de courgettes, garlic bread, bretzels</i>	26,00 €



	Petite	Grande
BERGÈRE <i>Salade verte, Jambon de pays, tomates, toast de chèvre & miel</i>	9,00 €	15,00 €
ALSACIENNE <i>Salade verte, tomates, cervelas, toast de Munster</i>	9,00 €	15,00 €
CÉSAR <i>Cœur de romaine, poulet mariné cajun, parmesan, œuf mollet, croûtons, sauce César maison</i>	9,00 €	15,00 €
VEGGY <i>Salade verte, beignets de courgettes, tomates séchées, œuf mollet, dés de Beaufort, croûtons</i>	9,00 €	15,00 €



TRADI <i>Lardons, oignons, crème, fromage blanc</i>	9,00 €
GRATINÉE <i>La "Tradi" mais avec un petit truc en plus : de l'emmental bien coulant</i>	10,00 €
MUNSTER <i>Munster, lardons, oignons, crème, fromage blanc</i>	11,00 €
VIKING <i>Saumon fumé, fondue de poireaux, oignons, crème, fromage blanc</i>	11,00 €
CHÈVRE MIEL <i>Chèvre & miel, lardons, oignons, crème, fromage blanc</i>	11,00 €
VEGGY <i>Champignons de Paris, fondue de poireaux, emmental, oignons, crème, fromage blanc</i>	10,00 €
POULETTE <i>Poulet cajun, crème, oignons, crème, fromage blanc</i>	11,00 €
<i>Supplément salade</i>	3,00 €



Steak haché frites ou petite flamm + Glace 9,00 €



Uniquement le midi, du mardi au vendredi

PLAT DU JOUR	11,00 €
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT	14,00 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	17,00 €



BAGEL <i>Saumon fumé, avocat, salade, tomate et onctueuse crème fromage blanc</i>	16,00 €
BURGER <i>Viande hachée, cheddar, salade, tomate & oignons confits dans un pain bretzel</i>	16,00 €
BURGER MUNSTER <i>Viande hachée, Munster, salade, tomate & oignons confits dans un pain bretzel</i>	18,00 €
BAVETTE ANGUS* <i>Pièce tendre à souhait de 250 gr</i>	20,00 €
CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL* (pour 2) 29,00 € / pers. <i>Pièce d'environ 1,2 Kg à partager à 2</i>	
ESCALOPE SAVOYARDE <i>Filet de poulet rôti au jambon de pays, crème et gratiné à la tomme de Savoie</i>	18,00 €
JARRETON CONFIT <i>Crème de Munster au Porto blanc</i>	19,00 €
ANDOUILLETTE <i>Culshée à la bière, moutarde à l'ancienne, gratinée au Beaufort</i>	17,00 €
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS <i>Au couteau / Préparé par le Chef</i>	20,00 €
DOS DE CABILLAUD <i>Sauce Nanfua</i>	21,00 €
BOÎTE CHAUDE <i>Crèmeux du Jura cuit au four, charcuterie, pommes vapeur, salade</i>	22,00 €
CHOUCROUTE BIER FEST	19,00 €
<i>Choux cuisiné au Riesling, jarretton confit, échine fumée, pommes de terre et ses 3 saucisses (Fumée/ Francfort/ Blanche de veau)</i>	

GARNITURE AU CHOIX :

Gratin Dauphinois / Légumes / Frites maison / Salade verte

* SAUCE AU CHOIX :

Poivre / Persillé d'Albertville (fromage bleu) / Morille +1,50 €

LA CAVE DU BIER FEST

VIN ROUGE

	VERRE	75CL	150CL
SAVOIE			
• AOC Jongieux Mondeuse Domaine Barlet cave du Prieuré		23€	
LANGUEDOC			
• AOP Saint-Chinian Château Cazal Viel vieille vigne		28€	
• AOP Corbière Etre et Renaître Domaine Jeanjean	5.5€	28€	
• AOP Terrasse du Larzac Château Grézon Domaine Gros Pujol		29€	
• AOP Faugère Cuvée Mosaïques Vin sans soufre Domaine Jeanjean		29€	
• AOP Pic Saint Loup "Sancto Lupo" Vin BIO Domaine des Rois		30€	
• IGP pays d'Oc "Chemin de Moscou" Vin BIO Domaine Gayda	6.5€	36€	
• IGP pays d'Oc "Altre Carni" Domaine Gayda		48€	
• AOP Pic Saint Loup "Grande Cuvée" Domaine de l'Hortus		53€	110€
• AOP Saint-Chinian Larmes des fées		62€	
• AOP Minervois La Livinière Villa Mon Réve Domaine Gayda		66€	
• AOC Faugère Château Haut Grézon		65€	
• IGP pays d'Oc "Chemin de Moscou Reflets" Vin BIO Domaine Gayda			110€



VALLÉE DU RHÔNE

	VERRE	75CL	150CL
• AOC Côte du Rhône Les Abeilles Domaine J.L. Colombo		20€	42€
• AOP Crozes Hermitage "cuvée signature" Domaine Michellas	6€	35€	74€
(Disponible en 50cl à 24 €)			
• AOP Saint Joseph "Cuvée Ro-Ré" Domaine Louis Cheze		39€	
• AOC Vacqueyras "La pourpre" Domaine Ogier		40€	
• IGP Collines Rhodaniennes Sixtus Domaine Louis Cheze		49€	
• AOC Côtes du Rhones Tain l'Hermitage H Incognito Paul Jaboulet Aîné		50€	
• AOC Cornas Les Grandes Terrasses Paul Jaboulet Aîné		60€	
• AOP Châteauneuf du pape "Clos de l'aratoire" Domaine Ogier		63€	
• AOP Hermitage Maison Vidal-Fleury		92€	

VIN BLANC

BOURGOGNE

• AOP Chablis Domaine Joseph Drouhin	6.5€	42€	
• AOP Meursault Domaine Joseph Drouhin		90€	

SAVOIE

• AOC Jongieux Domaine Barlet cave du Prieuré	3.5€	20€	
• AOC Roussette de Savoie Marestel Domaine Barlet cave du Prieuré	5.5€	32€	
• AOP Savoie Chignin Bergeron Domaine Ravier	5.5€	32€	

BORDEAUX

	VERRE	75CL	150CL
• AOP Côte de Blaye Château Canteloup		29€	
• AOP Saint-Emilion Grand cru "Les parcelles" Famille Bouey		45€	
• AOC Haut Médoc Moulin de la Lagune Château la Lagune		48€	
• AOP Margaux "Les parcelles" Famille Bouey		59€	
• AOC St-Julien Connétable Talbot Château Talbot		79€	
• AOC Pessac Léognan "Château Carbonnieux grand cru classé de graves" famille Perrin		92€	
• AOC Haut Médoc Château la Lagune grand cru classé viticultrice Caroline Frey		129€	

BOURGOGNE

• AOP Mercurey Domaine Doudet-Naudin	7.5€	45€	
• AOP Saint-Aubin Vieilles vignes Domaine Roux Père et Fils		49€	
• AOP Savigny les Beaunes Domaine Joseph Drouhin		59€	
• AOP Aloxe Corton Domaine Doudet-Naudin		60€	
• AOC Vosne-Romanée Maison Latour		110€	
• AOC Beaune 1er cru Cuvée Dames Hospitalières Vin des Hospices de Beaune		119€	

PROVENCE

• AOP Côte de Provence Cru classé Cuvée élogé Domaine de la Croix		47€	
---	--	-----	--

GASCOGNE

• IGP Côte de Gascogne "Millet" Château de Millet	5€	28€	
--	----	-----	--

ARDECHE

• IGP Grand Ardèche Maison Louis Latour	5€	28€	
--	----	-----	--

ALSACE

• AOC Riesling Maison Wilim		30€	
• AOC Gewurztraminer Maison Wilim		35€	

VIN ROSÉ

PROVENCE

• AOP côte de Provence Bravade Domain Torpez	5.5€	30€	62€
---	------	-----	-----

PAYS D'OC

• AOP Pays d'oc Vent de folie	4€	20€	
Producteur millésime sud • AOP Faugère Chateau Grézon Domaine Gros Pujol		28€	
(Disponible en 50cl à 19 €)			

