

Menu

Côté salades

Le Poké bowl de l'Estaminet

Épeautre, avocat, courgette, tomate cocktail, concombre, melon, radis, coriandre et saumon mariné façon Teriyaki.

Le Poké bowl végétarien

Épeautre, avocat, courgette, tomate cocktail, concombre, melon, radis, coriandre.

La salade de Saint-Marcelin

Salade, cassolette de Saint-Marcelin au lard fumé, tomates cocktails, figues séchées et noisettes.

La salade Savoyarde

Salade, beignets de reblochon, jambon de Savoie, pommes de terre vapeur, rouelles d'oignons rouges et crème aux herbes.

La salade du fils de César

Salade romaine (suivant arrivage), filets de poulet croustillants, œuf dur, copeaux de parmesan et la fameuse sauce de "Brutus" à base d'anchois, ail et huile d'olive (sur une idée de MC).

Le tartare de saumon et gravelax maison

Saumon cru mariné et gravelax maison, citron vert, échalotes, pommes granny et menthe fraîche.

La Burrata de bufala et tomates cocktail

Burrata de bufflone, tomates cocktail, basilique et huile d'olive extra vierge.

Côté viandes

Le Tartare de bœuf préparé

180gr de bœuf coupé au couteau, pommes grenailles sautées en persillade et salade verte

Le Tartare Italien

180gr de bœuf coupés au couteau, copeaux de parmesan, tomates confites, pesto, vinaigre balsamique, pommes grenailles sautées en persillades et salade verte

L'Esta burger "savoyard"

"Vrai pain d'en face" toasté, steak haché de bœuf frais, tomate, salade, rouelles d'oignon rouge, sauce tartare maison, reblochon fondu et quelques frites

La pièce de Rumsteak

Rumsteak de bœuf, pommes grenailles sautées et salade verte
Sauce au choix : poivre, échalote ou cèpes (+ 1,50€)

Le T-Bone de Veau

T-Bone de Veau (350g), piperade de tomates et olives noires. Pommes grenailles sautées en persillade et salade verte.

La Carbonade Flamande

Spécialité belge : émincé de bœuf, oignons, pain d'épices cuit dans la bière et frites.

Côté poissons

Les filets de Perches Meunière

Filets de Perches simplement poêlés au beurre, persil, jus de citron, sauce tartare maison, frites et salade verte

Le tataki de saumon au sésame

Saumon snacké puis mariné à la sauce soja et sésame blond/noir.
Nouilles assaisonnées à l'huile de sésame et coriandre.

Côté pâtes

Gratinée de Ravioles au Foie gras et crème aux cèpes

Ravioles au Foie Gras, crème aux Cèpes, salade verte et magret fumé

Les coquillettes aux morilles et parmesan façon risotto - pâtes sans gluten

Coquillettes cuites au bouillon de légumes, morilles, thym frais, parmesan, légèrement crémeuses.

Côté moules

Les Marinières

Vin blanc, échalotes, oignons, ail, céleri branche, persil.

Les Curry coco

Crème de coco, curry vert, crevettes, citronnelle, citron vert, ail, gingembre et coriandre.

Les Poulettes

Vin blanc, échalotes, oignons, céleri branche, ail, persil et crème fraîche

Les Madrilènes

Vin blanc, échalotes, oignons, ail, céleri branche, Spigol*, chorizo, crevettes et crème fraîche.

*Spigol : Mélange d'épices (piment doux, curcuma et safran)

Les orientales

Citron confit, pois chiches, ras el hanout, harissa, crème fraîche et coriandre.

Côté pâtisseries

La Tarte Tatin maison

Servie tiède avec sa crème vanillée légèrement sucrée et sa glace vanille

Le Tiramisu maison

Tiramisu poire et spéculos

La Brioche perdue maison

Servie avec crème anglaise et glace maison

La Crème brûlée maison

Fine saveur vanillée et caramélisée

Le Mi-cuit au chocolat noir maison

Servi avec une crème café expresso

Le Mi-cuit MODE au chocolat noir maison

Servi avec une crème café expresso, chantilly et glace caramel au beurre salé

La Tarte fine aux myrtilles maison

La régionale de l'étape

La Tarte fine au citron maison

"Aux saveurs confites d'Antan"

La Tarte fine aux fraises maison

"du fruit, du fruit, du fruit"

La Panna Cotta à la mangue maison**La coupe de fraises****Café gourmand****Thé gourmand****Chocolat gourmand****Café gourmand arrosé**

café, mignardises, rhum arrangé ou Génépi 3cl

Côté fromages

Nos fondus sont meilleures partagées, c'est pourquoi nous les servons pour 2 personnes minimum

La fondue aux 3 fromages

Emmental, beaufort, comté, vin blanc, salade verte.

Supplément charcuterie + 6,50 €/pers.

La fondue aux cèpes

Emmental, beaufort, comté, vin blanc et cèpes, salade verte.

Supplément charcuterie + 6,50 €/pers.

La fondue aux morilles

Emmental, beaufort, comté, vin blanc et morilles, salade verte.

Supplément charcuterie + 6,50 €/pers.

Planche de cochonaille les diots gratinés à la raclette

Célèbres saucisses régionales cuites au vin blanc gratinées au fromage à raclette, gratin de crozets.

La tartiflette

Gratin de pommes de terre, lardons, oignons et reblochon fondu, salade verte et jambon du pays.

Le panné savoyard

Demi reblochon pané en fine croûte de chapelure, pommes de terre en robe, salade verte et jambon du pays.

La boîte chaude "d'ici"

Vacherin des Bauges "Royal Savoie" au lait cru, rôti au four, pommes de terre en robe, salade verte et jambon du pays.

Côté glaces et sorbets

Les crèmes glacées

Vanille, Chocolat, Café, Caramel Beurre Salé, Noisette

Les Sorbets

Fraise, Framboise, Citron, Myrtille

Créez votre coupe glacée selon vos désirs ! (1 à 4 boules et supplément Chantilly ou Coulis)

La coupe Agathe

Myrtille, Vanille, Framboise, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly

La coupe Gaston

Myrtille, Citron, Vanille, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly

La coupe VDH

Caramel Beurre Salé, Café, Vanille, Coulis de Caramel, Chantilly

La Dame Blanche

Vanille (3 Boules), Sauce Chocolat, Chantilly

Le chocolat liégeois

Vanille (1 Boule), Chocolat (2 Boules), Sauce Chocolat, Chantilly

Le café liégeois

Vanille (1 Boule), Café (2 Boules), Café Espresso, Chantilly

Les Créations

La G'Ouelle

La Jean-Jean

Noisette, Vanille, Caramel au Beurre Salé, Sauce Caramel, Chantilly

L'Avel Mor

Vanille, Chocolat, Caramel au Beurre Salé, Sauce Chocolat, Chantilly

La Den's

Noisette, Citron, Framboise, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly

La DuRoi

Vanille, Noisette, Chocolat, Sauce Caramel, Chantilly

Les Milkshakes

Choisissez votre parfum parmi les glaces/sorbets. Nous le shakerons pour vous !

Les Digestifs

La Malo

Caramel au Beurre Salé (2 Boules), Bailey's

La Colonel

Citron (2 Boules), Vodka

La Lisse

Citron (2 Boules), Limoncello

La Papa

Noisette (2 Boules), Calvados

La Vieux Bistrot

Vanille (2 Boules), Généripi

La Poisson Rouge

Noisette (2 Boules), Bailey's

Côté Fromages

Toutes nos fondues sont servies pour 2 personnes minimum

La fondue aux 3 fromages

Emmental, Beaufort, Comté, vin blanc, salade verte

La fondue aux cèpes

La fondue aux morilles

Planche de cochonnailles

Les Diots gratinés à la raclette

La tartiflette

Le panné savoyard

La boîte chaude "de Chez Moi"

Camembert entier rôti au four, Pommes de terre en Robe, Jambon de Pays & Salade Verte.

CÔTÉ BOISSONS

Les cocktails

Le Gin Fizz

Gin, Jus de Citron, Sucre Perrier

L'A.M.

Amaretto, Menthe Fraîche, Rhum, Citron Vert, Jus de Pomme

La Margarita

Téquila, Jus de Citron, Triple Sec

L'Américano Maison

Martini Rouge, Campari, avec ou sans Perrier

La Tequila Sunrise

Tequila, Jus d'Orange, Sirop de Grenadine

Le Mojito

Rhum, Menthe Fraîche, Citron Vert, Sucre, Perrier

L'Amaretto sour

Amaretto, jus de citron, sucre

La Caïpirinha

Cachaça, Citron Vert, Sucre Perrier

Le Mojito Fruits Rouges

Menthe, coulis de Fruits rouges, Citron Vert, Sucre, Perrier

Le Sea Breeze

Vodka, Jus de Cranberry, Jus de Pamplemousse

Le Spritz

Apérol, Vin Blanc Pétillant, Perrier, Tranche d'Orange

Le Campari Spritz

Campari, Vin Blanc Pétillant, Perrier, Tranche d'Orange

Le Saint Germain tonic

Liqueur de sureau, tonic

La Pina Colada

Lait de coco, sucre, jus d'ananas Rhum, blanc

Les Sans Alcools

Le Barbotage

Jus de Pamplemousse, Jus d'Ananas, Limonade, Sirop de Grenadine

Le P'tit Chose

Jus de Pamplemousse, Schweppes

Le Virgin Breeze

Jus de Cranberry, Jus de Pamplemousse, Sirop de Pêche

Le Milk Shake

Glace (au choix), Lait

Les Digestifs

Gin, Vodka, Tequila
Calvados
Cognac
Armagnac
Grand Marnier
Marc de Savoie
Amaretto
Cointreau

Génépi
Calvados Hors d'Âge
Chartreuse Verte
Limoncello
Mirabelle
Framboise
Poire Williams

Les Whiskies -4cl-

Clan Campbell
Jameson
Jack Daniels

Glenfiddich PM
Glenkinchie 12 ans

Les Rhum -4cl-

St James (Brun)
Don Papa
Zacapa 23 ans
JM XO

Diplomatico
Angostura 1919
Rhums arrangés

Les Boissons Rafraîchissantes

Coca-cola
Coca Cola Zéro
Orangina
Schweppes
Schweppes Agrumes
Jus de Fruits Pago
Jus de Tomate Pago
Jus de cramberry

Diabolo
Thé Glacé Maison
Badoit Rouge
Limonade
Sirop à l'eau
Fruit Pressé
Cidre
Café Frappé

Les Boissons Chaudes

Café Expresse/Décaféiné
Café Crème
Chocolat Maison
Thès/Infusions
Café/Chocolat Viennois

Vin Chaud Maison
Grog Maison
Lait Chaud
Cappuccino

Les Eaux Minérales

Acqua Panna
San Pellegrino
Saint Geron (minérale gazeuse France auvergne)

Badoit Rouge
Vittel

Les Apéritifs

Apéritifs Maison
Kir
Kir Pétillant
Coupe de Pétillant
San Bitter
Coupe de Champagne

Porto rouge ou blanc
Sangria Maison
Ricard
Martini Rouge ou Blanc
Americano Maison

NOTRE CAVE A BIERES

Bières Pressions

Stella Artois
Leffe Blonde
Hoegaarden
Bière du Moment
Guinness (Surger)

Le Pichet 1L ou La Giraffe 2,5L

Stella Artois
Leffe Blonde
Hoegaarden

Bières Bouteilles

Warsteiner Herb (Sans Alcool)
Duvel (Blonde)
Chouffe (Blonde)
Kwak (Ambrée)
Chimay Bleue (Brune)
Rochefort Trapiste (Brune)
Leffe Brune
Liefmans rouge (goût cerises)
Desperados
Brewdog Punk IPA

Les Cocktails à la Bière

L'Amer Bière
Stella, Picon, Sirop de Citron
Kriskä
Hoegaarden Vodka, Sirop de Citron
La Cervoise
Stella, Vin Blanc, Sirop de Citron
Le Lisbonne
Stella, Porto Rouge
L'Esta
Leffe Blanche, Martini Rouge
Le Rubis
Stella, Campari

CÔTES VINS

Les Blancs

Chignin "Quénard" (Savoie)
Chignin Bergeron (Savoie)
Apremont (Savoie)
Roussette (Savoie)
Marin "Clos de Pont" (Haute-Savoie)
Viognier (Hérault)
Chardonnay (Pays D'OC)
Côtes de Gascogne (Sud Ouest)

Les Rouges d'Ailleurs

Italies "Dolcetto d'Alba" (Piémont)
Espagnes, "Clos Mont-Blanc" (Catalogne)

Champagne et Cremant

Champagne « Benoit Dombel »
Champagne « R » de Ruinard
Pétillant ou Crémant de Savoie

Les Rouges

Mondeuse d'Arbin (Savoie)
Pinot (Savoie)
Gamay (Savoie)
St Nicolas de Bourgueil (Loire)
Cornas "Empreintes" (Côtes du Rhône)
Savigny-Les-Beaunes "Les Grands Picotins" (Bourgogne)
Crozes Hermitage (Côtes du Rhône)
Beaumes de Venise (Côtes du Rhône)
Saint Joseph (Côtes du Rhône)
Pic Saint Loup (Languedoc)
Terrasse du Larzac (Languedoc)

Les Rosés

Château «Les Valentines» Bio (Rosé de Provence)
Campaux «Les Cannissons» AOC (Rosé de Provence St Tropez)
L'Effronté.e - IGP (Rosé de Provence)
Gamay (Rosé Savoie)

Vins au Pichet et au Verre

Blanc, Rouge ou Rosé
Chignin (Blanc, Savoie)
Marin (Blanc, Haute-Savoie)
Viognier (Blanc, Hérault)
Chardonnay (Blanc, Pays d'Oc)
Côtes de Gascogne (Blanc Moelleux, Sud Ouest)
*

Gamay (Rouge, Savoie)
Mondeuse d'Arbin (Rouge, Savoie)
Beaumes de Venise (Rouge, Côtes du Rhône)
Saint Joseph (Rouge, Côtes du Rhône)
St Nicolas de Bourgueil (Rouge, Loire)
Pic Saint Loup (Rouge, Languedoc)

#

L'Effronté.e (Rosé, Côtes de Provence)
Château «Les Valentines» (Rosé, Côtes de Provence) Bio

