

À PARTAGER

À l'apéro ou en entrée

- La planche de Pierre-Jean 18.00 €
Assortiment de charcuteries artisanales du Charcutier du Nivolet
- L'Alpage 18.00 €
Assortiment de fromages régionaux
- Planche Veggy 18.00 €
Assortiment de tapas végétariens
- Piments Padron 8.50 €
Piments Padron frits et fleur de sel
- Beignets de fleurs de courgettes 9.00 €
- Wings de poulet 8.50 €
Sauce barbecue



Tous nos plats sont accompagnés de frites maison ou de salade verte



MOULES

- Marinières 17.50 €
Vin blanc, ail, céleri, persil, oignon.
- À la crème 18.50 €
Vin blanc, ail, céleri, persil, oignon, crème
- Au cidre 19.00 €
Cidre, ail, céleri, persil, oignon, crème

FORMULE MIDI 18.00€

Sauf samedi
Plat du jour
Café douceur

SALADES

- La Tantine 17.00 €
mélange de salades, dés de beaufort, jambon blanc artisanal, oeuf dur, polenta frite, myrtilles, pomme fruit
- Poke Bowl 19.00 €
Céréale du moment, crevettes roses ou tofu, avocat, chou rouge, noix de cajou, sauce soja, huile de sésame, cranberries, maïs, mélange de graines
- La Transalpine 18.00 €
Mélange de salade, billes de Scamorza fumée, jambon sec, pesto, tomates séchées, asperges vertes, pignons de pin

MENU ENFANT 11.00€

Jusqu'à 10 ans

- Gratin de ravioles
ou
Fish and Chips
ou
Poulet pané
Filet de poulet pané multigraines
- Glace deux boules
Parfums au choix
ou
Brownie
Brownie, crème anglaise et Chantilly

VIANDES

- Entrecôte grillée (250g) 22,50 €
Et beurre maître d'hôtel
- Chicken rolls 18.50 €
Pain brioché toasté, salade, avocat, oignons, sauce cocktail, beignets de poulet, herbes
- Filet de poulet pané Panko 19.00 €
Coulis de tomates, pesto et copeaux de Parmesan
- Tartare de Bœuf au couteau 19.00 €
Oignons, persil, capres, cornichons jaune d'oeuf, moutarde, tabasco, ketchup
- Burger de La Banche 17.00 €
Bun artisanal, haché de bœuf 150g, tomate des bauges, salade, tomate, mayonnaise, ketchup, pickles



Prix nets, service compris

Si vous êtes allergique ou si vous avez une intolérance particulière, merci d'en informer le personnel avant de passer votre commande et de consulter la liste des allergènes prévue à cet effet.

COUPES GLACÉES

- La Pistache 8.50 €
Glace fraise, glace pistache, crème de pistache, tartare de fraise, Chantilly
- Chocolé liégeois 8.00 €
Glace café, glace chocolat, sauce chocolat, café expresso, Chantilly
- Lemon cup 8.50 €
Glace citron, glace vanille, meringue, lemon curd, Chantilly
- Brownie cup 8.00 €
Glace caramel, chocolat, brownie, sauce caramel, Chantilly
- Sorbettina 8.00 €
Glace myrtille, glace mangue, glace citron, coulis exotique Chantilly
- Grenobloise 8.00 €
Glace noix, glace caramel, sauce caramel, noix, Chantilly

COUPES "MAJEUR"

Avec alcool

- La Gênep 6.50 €
Glace Gênepi et 2 cl de Gênepi
- L'Antillaise 6.50 €
1 boule mangue et 2 cl de rhum arrangé
- La Limoncello 6.50 €
1 boule citron et 2 cl de Limoncello

PLATS RÉGIONAUX

- Gratin de ravioles artisanales 19.00 €
À la crème de Beaufort et compotée de poireau
- Assiette savoyarde 17.50 €
Lingots de polenta frite, jambon blanc, œuf au plat, Diot artisanal, Beaufort, salade verte

BOULES DE GLACE

- Coupe 2 boules 4.50 €
- Coupe 3 boules 6.50 €
Vanille, chocolat, café, fraise, citron, myrtille, caramel, mangue, pistache, Gênepi, noix
- Supplément crème fouettée 1.00 €

DESSERTS

- Crème brûlée vanille 7.00 €
Crème vanille caramélisée au moment au sucre cassonade
- Crème brûlée à la Chartreuse 8.00 €
- Fondant chocolat 8,50 €
Servi avec glace vanille et Chantilly
- Brioche façon pain perdu 8,50 €
Une belle tranche de brioche comme un pain perdu, boule de glace vanille et sauce caramel au beurre salé
- Pavlova aux fruits rouges 8.00 €
- Assiette de fromages 7.00 €
Assortiment de 3 fromages régionaux et mélange de salade

