

# La carte

19.00€

## Planche Apéro

Jambon truffé maison, reblochon pané, jambon cru, saucisson sec, comté 18 mois, tomme et toast chauds



## Entrées

**Nougat de foie gras** ..... 18.00€

Confit de coin et jeunes pousses

**Oeuf parfait** ..... 16.00€

Mousseline de butternut, crémeux châtaignes, huile de noisettes et cèpes du Grand-Bornand

**Salade de la pointe** ..... 13.00€ - XXL 19.00€

Salade, reblochon pané, oignons frits et jambon cru

**Tarte tatin bornandine** ..... 15.00€ - XXL 19.00€

Pommes de terre, lardon, oignons et reblochon

**Quenelle de langoustine** ..... 18.00€ - XXL 28.00€



## Spécialités savoyardes

**Croziflette** ..... 25.50€

Crozet, lardons, crème, reblochon, oignons confits et salade verte

**Matouille (Tomme fondue et vin blanc)** ..... 25.50€

Servie avec salade, pommes de terre et charcuterie

**Reblochonade (Reblochon fermier GAEC Le Fenil)** ..... 25.50€

Servie avec salade, pommes de terre et charcuterie

**Raclette nature (2 personnes minimum)** ..... 27.50€/pers

Servie avec salade, pommes de terre et charcuterie

**Raclette fumée (minimum 2 personnes)** ..... 30.50€/pers

Servis avec charcuterie, pomme vapeur et salade verte

**Fondue Savoyarde aux 3 fromages** ..... 24.50€

Servie avec salade

**Fondue Savoyarde aux 3 fromages** ..... 28.50€

Servie avec salade et charcuterie

## Plats

**Pièce de boeuf Aubrac maturée** ..... 30.00€

Sauce reblochon ou béarnaise au choix

**Échine de porc cuite en croûte de sel** ..... 28.00€

Jus réduit au sirop d'érable

**Civet de cerf et de lièvre** ..... 30.00€

Jus réduit à la mondeuse

**Duo d'agneau côtes et filet rosé** ..... 29.00€

Houmous maison et jus réduit mentholé

**Cheeseburger (150g) ou Double cheese (300g)** ..... 23.50€ - 27.50€

Steak haché maison, raclette, oignons frits, salade, cornichons et sauce du chef

**Poisson du moment** ..... 30.00€

Beurre blanc aux cèpes et herbes fraîches

*Choisissez votre accompagnement*

Potatoes du chef et salade verte

*ou*

Risotto d'orge perlé, cannelloni de panais, purée carotte, patate douce et café

16.50€

## *Menu enfant*

Petit burger  
OU  
Poisson frais

Servi avec potatoes

Boule de glace ou petit dessert de la carte



## *Nos plats "Végés"*

Risotto d'orge perlé, cannelloni de panais, purée carotte, patate  
douce et café et légumes croquants

..... 23.00€

25.00€  
À volonté

## *Menu Beignets*

Beignets de pommes de terres, planche de charcuterie, fromage et salade

## *Les suppléments*

Bol de salade / Bol de potatoes ..... 5.00€

## Desserts maison

**Brioche perdue Nutella** ..... 12.00€

Glace vanille et siphon vanille

**Entremet myrtille** ..... 11.00€

Ganache montée à la myrtille et fève de Tonka, gelée myrtille, croustillant au riz soufflé, biscuit de Savoie et glace yaourt

**Millefeuille vanille caramel** ..... 11.00€

Mousseline vanille, crèmeux caramel, feuilleté boulangerie Vulliet et glace caramel

**Baba au rhum et fruits exotiques** ..... 11.00€

Crèmeux mangue, gel passion, glace exotique et shooter de rhum

**Éclair façon Paris-Brest** ..... 11.00€

Praliné maison, mousseline praliné, tuile croquante et glace noisette

**Fondant coeur coulant chocolat 64%** ..... 11.00€

Crème anglaise maison et glace chocolat blanc

**Planche de fromages** ..... 12.00€

Tomme, Comté 18 mois, reblochon, meule des Alpes et chèvre

**Glaces artisanales** ..... la boule 3.50€

# La carte des boissons

## Champagne



La coupe  
Brut

12cl  
10.00€

La demi  
Brut

37.5cl  
20.00€

La bouteille  
Rosé

75cl  
40.00€



## Apéritifs

Apérol Spritz de la Pointe ..... 12.00€ (18cl)

Apéritif maison ..... 12.00€ (18cl)

liqueur de café, Fever-Tree premium indian tonic et citron vert

Americano ..... 9.50€ (18cl)

Kir de Savoie ..... 4.50€ (8cl)

Pêche, Cerise, Cassis, Framboise, Mûre, Châtaigne, Myrtille

Ricard, Pastis, Suze, Martini, Muscat, Porto ..... 4.50€ (4cl)

Whisky, Tequila, Vodka, Gin ..... 9.00€ (4cl)

# Bieres

## Pression

Grolsh blonde .....	4.00€ (25cl) 8.00€ (50cl)
Grolsh blanche .....	4.90€ (25cl) 9.80€ (50cl)
Saint Stefanus Abbaye .....	7.00€ (33cl) 10.00€ (50cl)

## Bouteille



BAS - Bière de Savoie .....	7.50€ (33cl)
Blonde / Blanche / Ambrée / Noire / Summer Ale (IPA)	
Cidre Magner's .....	7.50€ (33cl)

## Digestifs

Chartreuse jaune, Chartreuse verte, Génépi .....	8.00€ (4cl)
Amaretto bianco Adriatico .....	8.00€ (4cl)
Get 27, Get 31, Limoncello .....	7.00€ (4cl)
Rhum, Zaccapa, Don Papa, Diplomatico .....	10.00€ (4cl)
Caraxès Rhum & poire williams .....	10.00€ (4cl)
Rhum Centenario 20 ans .....	10.00€ (4cl)
Cognac XO Rémy Martin, Martel .....	10.00€ (4cl)
Whisky Oban, Nikka, Haig Club, Bourbon Buffalo Trace .....	11.00€ (4cl)
Poire, Prune .....	7.50€ (4cl)

## Sans Alcool

Coca-cola, Coca-cola zéro, Coca cherry .....	4.50€ (33cl)
Orangina .....	4.50€ (25cl)
Schweppes agrumes ou Tonic .....	4.50€ (25cl)
Perrier .....	4.50€ (33cl)
Ice Tea .....	4.50€ (25cl)
Sirop à l'eau .....	3.50€ (33cl)
Citron, grenadine, menthe, pêche, orgeat, cerise, caramel, fraise, pamplemousse rose	
Diabolo .....	4.50€ (33cl)

## Jus de Fruits

Orange, tomate, pêche, poire, fraise .....	4.50€ (20cl)
--	--------------

## Eaux minérales

Evian 50cl .....	5.00€
Evian 100cl .....	7.50€
San Pellegrino 50cl .....	5.50€
San Pellegrino 100cl .....	8.50€

## Boissons chaudes



Vin chaud 25cl .....	5.00€
Cidre chaud 25cl .....	9.00€
Ristretto .....	2.00€
Espresso .....	2.00€
Décaféiné .....	2.40€
Cappuccino .....	5.00€
Chocolat chaud maison 74% .....	6.00€
Café viennois .....	5.50€

Chocolat viennois ..... 6.50€

Thé/infusion ..... 4.50€

Thé vert, menthe, Thé noir, fruits rouges, bergamote, Camomille, Verveine

## La carte des vins

### Vallee du Rhône

	75cl
 AOP CDR Louis Joubier .....	29.00€
 AOP CDR Maison Plantevin .....	32.00€
 AOP Vacqueyras château Lestours Clocher .....	40.00€
 AOP CDR-Villages Les Cassagnes de la Nerthe .....	47.00€
 AOP CDR-Villages Les Cassagnes de la Nerthe .....	45.00€
 AOP Saint Joseph Domaine Marcilly .....	55.00€
 AOP Châteauneuf du Pape Domaine l'Or de Line .....	65.00€

## Languedoc Roussillon

 AOP Faugères Domaine de l'Arbussele .....	34.00€
 IGP Pays d'Oc Domaine Piccinini .....	36.00€
 AOP Terrasses du Larzac Sainte Apolline .....	44.00€
 AOP Pic Saint Loup Château Lancyre .....	47.00€
 AOP Côte du Roussillon Laurinya château Lauriga .....	60.00€

## Beaujolais

 AOC Brouilly Château Des Tours .....	37.00€
 Beaujolais L'Ancien Jean-Paul Brun .....	39.00€

## Bourgogne

 AOP Montagny 1er Cru Domaine Chanzy .....	50.00€
 AOP Chablis Domaine Camu .....	40.00€
 AOP Nuit Saint Georges Domaine Chanzy .....	85.00€
 AOP Puligny-Montrachet Domaine Chanzy .....	100.00€

## Bordeaux

 AOP Saint-Estèphe Château Rocher Coutelin .....	45.00€
 AOP Margaux Château Paveil de Luze .....	60.00€

## Savoie

 AOP Jacquère Jongieux Blanc Éric Carrel .....	31.00€
 AOP Chignin Bergeron Ravier .....	37.00€
 AOP Chignin Bergeron Guillaume Quenard .....	47.00€
 AOP Seyssel Roussette La Rouquine .....	33.00€
 AOP Apremont Adrien Veyron Vieilles Vignes .....	35.00€
 AOP Mondeuse Domaine Aimé Bernard .....	31.00€
 AOP Mondeuse Domaine des Orchis .....	45.00€
 AOP Gamay de Jongieux Domaine Jacquin .....	30.00€
 AOP Pinot Noir Domaine Barlet .....	40.00€

 AOP Gamay de Jongieux Domaine Jacquin ..... 30.00€

 AOP Pinot Noir Domaine Barlet ..... 40.00€

## Rosés

 IGP du Var Saint Barthélémy ..... 30.00€

 AOP Côtes de Provence La source Gabriel ..... 35.00€

## Vins au verre

### Savoie

14cl

 AOP Jacquère Jongieux Blanc Éric Carrel ..... 6.50€

 AOP Seyssel Roussette La Rouqine ..... 7.00€

 AOP Gamay de Jongieux Domaine Jacquin ..... 6.00€

 AOP Mondeuse Domaine Aimé Bernard ..... 6.50€

### Sud-Ouest

 IGP Côtes de Gascogne Domaine Haut Marin ..... 7.00€

## *Vallée du Rhône*

 AOP CDR Les Trois Garçons ..... 6.50€

 AOP Vacqueyras Château Lestours Clocher ..... 8.00€

## *Languedoc Roussillon*

 AOP Terrasses du Larzac Sainte Apolline ..... 8.00€

## *Méditerranée*

 IGP Méditerranée Brise Marine ..... 6.00€