



LES HALLES



« TOUS LES PLATS DE NOS MENUS ET DE NOTRE CARTE SONT ÉLABORÉS SUR PLACE DANS NOTRE CUISINE SELON NOS RECETTES, À PARTIR DE PRODUITS DE QUALITÉ »

• Les entrées

FOUILLIS DE SALADES	5 €
GÂTEAU DE FOIES DE VOLAILLE, COULIS DE TOMATE	8 €
ASSIETTE DE COCHONAILLES À GRIGNOTER	12 €
ALIGOT À LA TOMME DE SAVOIE Aubergines, lard grillé et crème de morilles	13 €
POËLON DE 12 ESCARGOTS - Au beurre persillé	14 €
L'ŒUF CHAMPÊTRE MOLLET Jus de viande au thym, piperade et jambon cru	12 €

LES SALADES

CROUSTILLANT DE SAINT-MARCELIN Pommes et fouillis de salades	12 €
SALADE SAVOYARDE Fouillis de salades, tomate, lardons, croûtons, oeuf mollet, beaufort	18 €
SALADE CÉSAR Salade, poulet croustillant, tomate, croûtons et parmesan	18 €

• L'eau

DOS DE CABILLAUD POCHÉ Bouillon de la mer au lait, fondue de blancs de poireaux et jeunes pousses	25 €
SAUMON CUIT À LA PLANCHA Nouilles et légumes sautés au wok, sauce curry rouge et lait de coco	24 €
PÊCHE DU MARCHÉ Croûte d'herbes et légumes du moment	19 €

• La terre

CARPACCIO DE BOEUF XL Aux copeaux de beaufort, fouillis de salades et frites	18 €
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, CRU OU ALLER RETOUR Fouillis de salades et frites	21 €
PAVÉ DE RUMSTECK GRILLÉ Crème au poivre vert & whisky et frites	24 €
BURGER SAVOYARD Steak hâché, oignons confits, tomate, sauce moutarde, Beaufort et frites	20 €



CROZIFLETTE Au reblochon et diots fumés	19 €
RISOTTO CRÉMEUX Lié au parmesan et viande séchée des Alpes	19 €
TRAVERS DE PORC GRILLÉ Sauce barbecue et frites	18 €
SUPRÊME DE POULET FARCI AU BEAUFORT Jus crémé au Vin Jaune et polenta moelleuse	22 €
ONGLET DE BOEUF ANGUS RÔTI Échalottes au vin rouge, purée maison au sel de Guérande	25 €
MAGRET DE CANARD RÔTI Jus parfumé à la framboise, galette de pommes de terre	25 €
FONDUE SAVOYARDE AUX TROIS FROMAGES - Salade verte PRIX PAR PERSONNE /2 PERSONNES MINIMUM	21 €

• Les fromages

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE NOTRE RÉGION	9 €
FAISSELLE NATURE	6 €
FAISSELLE CRÈME OU COULIS DE FRUITS ROUGES	7 €

• Le sucre

CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10 €
GRATIN DE POMMES AU SABAYON	9 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA GUANAJA Coeur coulant, glace vanille et noix de pécan	9,5 €
COQUE MOUSSE CHOCOLAT LAIT Glace coco et sauce chocolat noisette servie chaude	9,5 €
BABA BOUCHON AU RHUM AMBRÉ DOM PAPA Chantilly	9 €
TIRAMISU AUX MARRONS	9 €
CRÈME BRULÉE À la cassonade	8 €
GAUFRE LIÉGEOISE Minute au caramel beurre salé et glace vanille	9,5 €

LES GLACES

CARAMÉLITO Glace caramel, sauce caramel au lait, chantilly	9 €
MARAÎCHERS Sorbet fraise, myrtille, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly	9 €
DAME BLANCHE Glace vanille, sauce chocolat, brownie, chantilly	9 €
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS Glace, sauce, chantilly	9 €
MONT BLANC Glace Marron, vanille, crème de marron, chantilly	9 €
COLONEL Sorbet citron, vodka	10 €

NOTRE SÉLECTION DE GLACE ARTISANALE

SORBET Fraise, framboise, myrtille, citron
CRÈME GLACÉE Vanille, chocolat, café, caramel, marron, noix de coco, vanille et noix de pécan

LA BOULE	3 €
*Supplément Chantilly	+1 €

MENU ENFANT

Steak hâché frais pur boeuf, pommes frites
OU
Pêche du marché, riz

Crème brûlée à la cassonade
OU
Coupe de glace 2 boules
OU
Faisselle

Soda ou jus de fruit

14 €

Apéritifs

NOS KIRS

15 cl

Kir au vin blanc

Crèmes de cassis, framboise, mûre, pêche, violette, châtaigne, myrtille, griotte

5,20 €

Kir Royal au Champagne

Crèmes de cassis, framboise, mûre, pêche, violette, châtaigne, myrtille, griotte

10 €

ANISÉS

2 cl

Pastis, Ricard

4 €

CLASSIQUES

4 cl

6 cl

Martini blanc, Martini rouge, Martini rosé

5,50 €

-

Suze, Campari

5,50 €

-

Porto rouge, Porto blanc, Muscat

-

5,50 €

WHISKIES

4 cl

J&B

7,00 €

Jack Daniel's

8,00 €

Nikka (Japan)

9,00 €

Glenfiddich 12 ans

10 €

Lagavulin 16 ans

12 €

ALCOOLS BLANCS

4 cl

Gin Gordon's

7,00 €

Gin Bombay Sapphire East

9,00 €

Vodka

7,00 €

Tequila

7,00 €

Malibu

6,00 €

RHUM

4 cl

Rhum blanc Saint James

7,00 €

Dom Papa

8,00 €

Matusalem

8,00 €

Diplomatico

9,00 €

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSIONS

25 cl

50 cl

Grimbergen blonde

4,00 €

7,00 €

Grimbergen blanche

4,50 €

8,00 €

Bière du moment

4,50 €

8,00 €

Panaché

4,00 €

7,00 €

Monaco

4,20 €

7,50 €

BIÈRES BOUTEILLES

33 cl



Bières du Mont Blanc :

Blonde, bleue, génépi, IPA, violette, rousse, blanche

6,00 €

Desperados

6,00 €

1664 sans alcool

5,00 €



❖ Cocktails ❖

Spritz : Apérol, Prosecco, eau gazeuse	9,00 €
Américano : Martini rouge, Martini blanc, Campari	9,00 €
Mojito : Américano : Martini rouge, Martini blanc, Campari	10 €
Mojito fraise : Rhum blanc, jus de citron, coulis de fraise, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse	10 €
Pina Colada : Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas	10 €
Bloody Mary : Vodka, jus de tomate, jus de citron, worcestershire, tabasco, sel de céleri, poivre	10 €
Glacier : Gin, Curaçao bleu, eau gazeuse, jus de citron	10 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito : Sirop de Rhum, jus de citron, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse	8,00 €
Virgin Mojito Fraise : Sirop de Rhum, jus de citron, coulis de fraise, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse	8,00 €
Pina Colada : Sirop de Rhum, crème de coco, jus d'ananas	8,00 €
Rio : Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine, jus de citron	8,00 €

❖ Sans alcool ❖

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Limonade, Diabolo 33 cl	4,20 €
Orangina, Fuz tea, Schweppes, Schweppes Agrum' 25 cl	4,20 €
San Bitter 10 cl	4,00 €

JUS DE FRUITS

Abricot Bergeron, ananas, pêche jaune, orange, pomme trouble, poire William, tomate, pêche de vigne	4,90 €
--	--------

SIROPS À L'EAU

Menthe, fraise, grenadine, pêche, orgeat, citron	3,00 €
---	--------

EAUX MINÉRALES & GAZEUSES

Perrier	33 cl 4,00 €	50 cl -	100 cl -
Vittel, San Pellegrino, Perrier Fines Bulles	-	4,50 €	-
Evian	-	-	6,00 €

VINS & CHAMPAGNES



❖ Au verre - 12,5 cl ❖

VINS BLANCS

Chardonnay < Tradition > IGP d'Oc Château de Preignes	6,00 €
Roussette Altesse AOP Domaine Philippe & Sylvain Ravier	6,50 €
Pakhus doux & fruité - VDF Domaine Philippe & Sylvain Ravier	7,00 €
Chignin-Bergeron < Les Amandiers > AOP Domaine Philippe & Sylvain Ravier	8,00 €
Chablis AOP La Chablisienne	8,00 €

VINS ROUGES

Bordeaux Supérieur AOP Château Recougne	6,00 €
Côtes du Rhône Biodynamie < Tradition > AOP Domaine Des Garriguettes 	6,50 €
Mondeuse Arbin AOP Domaine Fabien Trosset	6,50 €
Pinot Noir < Les Côtilles > Vin de France Domaine Roux Père & Fils	6,50 €
Moulin à Vent < Les Thorins > AOP Domaine Lucien Lardy	7,00 €
Chemin de Moscou  IGP Domaine Gayda	9,00 €

VINS ROSÉS

Var < Divines Restanques > IGP Cellier de Signes	6,00 €
Côtes de Provence AOP Clos Réal	7,00 €

LES BULLES

Champagne A.R Lenoble Extra-Brut < Intense > AOP En kir Royal	12,5 cl 9,50 €	75 cl 59 €
Champagne A.R Lenoble Grand Cru Blanc de Blancs AOP	-	69 €

❖ Nos Vins en Pot ❖

	25 cl	46 cl
Rouge Syrah IGP D'Oc - IGP Languedoc	8,00 €	14 €
Blanc Sauvignon « Belloc » - IGP Languedoc, Vic	8,00 €	14 €
Rosé Cinsault « Belloc » - IGP Languedoc, Vic	8,00 €	14 €

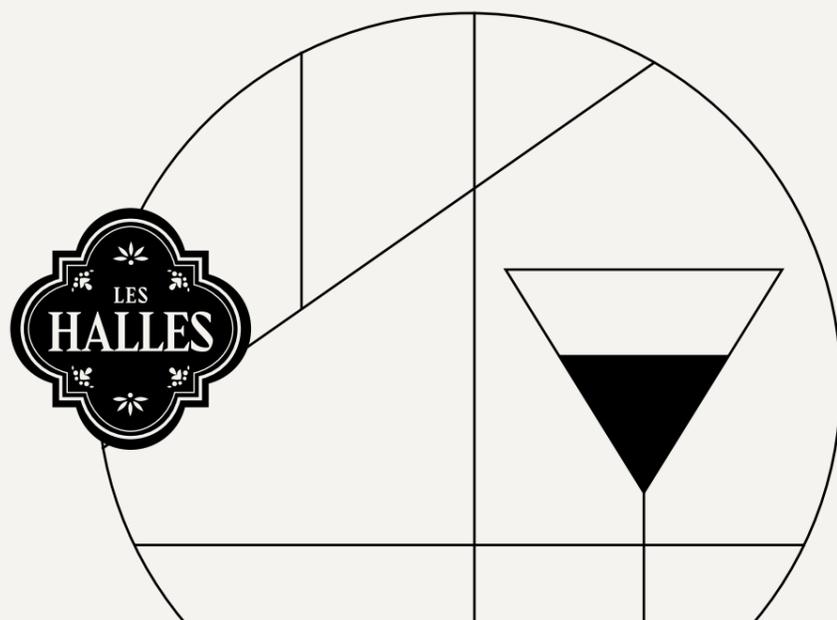
❖ Nos Magnums 150 cl ❖

VINS BLANCS

Crozes Hermitage Domaine de Roure Paul Jaboulet Aîné	115 €
Chignin-Bergeron « Les Amandiers » Philippe Sylvain Ravier	62 €

VINS ROUGES

Gadagne Côtes du Rhône Village Domaine des Garriguettes 	62 €
Saint-Émilion Château Le Destrier 2020	62 €
Crozes-Hermitage « Les Amandiers » Domaine du Murinais	70 €
Chemin de Moscou  Domaine Gayda	88 €
Hermitage La Maison Bleue Paul Jaboulet Aîné	230 €



❖ Les bouteilles ❖

VINS BLANCS

SAVOIE

Roussette Altesse AOP Domaine Philippe & Sylvain Ravier	-	28 €
Pakhus Doux & Fruité VDF Domaine Philippe & Sylvain Ravier		29 €
Chignin-Bergeron « Les Amandiers » AOP Domaine Philippe & Sylvain Ravier	18 €	32 €

VALLEE DU RHÔNE

Saint-Joseph « Le Grand Pompée » AOP Paul Jaboulet Aîné	-	35 €
Crozes Hermitage Domaine de Roure AOP Paul Jaboulet Aîné	-	58 €

BOURGOGNE

Chablis AOP La Chablisienne	-	35 €
Rully « Les Agnières » AOP Domaine Roux Père & Fils	22 €	39 €

Corton Charlemagne AOP Louis Latour	-	175 €
--	---	-------

LANGUEDOC

Chardonnay « Tradition » AOP Château de Preignes	-	24 €
---	---	------

VINS ROSÉS

VALLEE DU RHÔNE

Côtes du Rhône Biodynamie « Tradition » AOP Domaine des Garriguettes 	-	26 €
Côtes du Rhône  « Roc épine » AOP Domaine Lafond	17€	-
Gadagne Côtes du Rhône Villages « L'Amista » AOP Domaine des Garriguettes 	-	32 €
Crozes-Hermitage « Les Amandiers » AOP Domaine du Murinais	20 €	36 €
Saint-Joseph AOP Domaine de Bonarieux	-	42 €
Cornas « Les Grandes Terrasses » AOP Paul Jaboulet Aîné	-	52 €
Hermitage La Maison Bleue AOP Paul Jaboulet Aîné	-	115 €

BEAUJOLAIS**Morgon** < Vieilles Vignes > AOP Domaine de la Bèche

- 27 €

Régnié < Vignes de 1948 > AOP Domaine Jean-Michel Dupré

- 34 €

BOURGOGNE**Pinot Noir** < Les Côtilles > Vin de France Domaine Roux Père & Fils

- 29 €

Ladoix < Vignes Adaim > AOP Domaine Roux Père & Fils

- 50 €

Monthélie Premier Cru < Clos des Toisières > AOP Louis Latour

- 75 €

LANGUEDOC**Terrasses du Larzac** < Seul l'avenir m'intéresse > AOP Cave de CastelBarry

- 29 €

Chemin de Moscou IGP Domaine Gayda

- 45 €

Minervois La Livinière < Villa Mon Rêve > AOP Domaine Gayda

- 59 €

SUD-OUEST**Malbec Cahors** < Héritage > AOP Château Le Cèdre

- 26 €

BORDEAUX**Bordeaux Supérieur** AOP Château Recougne

- 27 €

Saint-Emilion AOP Château Le Destrier

25 € 32 €

Lalande de Pomerol AOP Château Au Pont des Guîtres

- 40 €

Saint-Estèphe Cru Bourgeois Exceptionnel AOP Château Ormes de Pez

- 64 €

VINS ROSÉS**PROVENCE****Var** < Divines Restanques > IGP Cellier de Signes

- 19 €

Coteaux d'Aix en Provence < EssenCiel > AOP Château Paradis

20 € 26 €

Côtes de Provence AOP Clos Réal

- 32 €

**Digestifs****LIQUEURS**

4cl

Chartreuse verte, jaune

7,00 €

Chartreuse Meilleur Ouvrier de France

8,00 €

Génépi

7,00 €

Get 27, Get 31

7,00 €

Bailey's

7,00 €

Limoncello

6,00 €

EAUX-DE-VIE

4cl

Poire Williams, Mirabelle

7,00 €

Calvados

7,00 €

Cognac Rémy Martin - Hennessy VSOP

7,00 €

Armagnac

7,00 €

Boissons chaudes**Café, déca**

2,00 €

Double espresso

3,60 €

Noisette

2,20 €

Thé, Infusion

3,00 €

Chocolat

3,50 €

Chocolat viennois

4,00 €

Cappuccino

3,80 €

Irish Coffee Whisky 4cl, sucre de canne, café, chantilly

10 €