



LES ENTREES

Assiette de charcuterie 16,5 / 22

Jambon cru – pâté de campagne – bresaola – cornichons –
compte de figue

Cured ham – country pâté – bresaola – gherkins – fig
compote

Salade chèvre chaud 16,5

Tomate – l'oignon rouge – toast

Tomato – red onion – toast

Vitello Tonnato 16,5

Viande de veau a la crème de thon – salade de roquette et
de capres

Veal with tuna cream – arugula salad and capers

Tataki de saumon fumé maison 17,5

Betterave – crème raifort – citron vert

Beetroot – horseradish cream – lime

Velouté de courge 9,5

Crème fraîche – chantage au sirop de dattes – herbes vertes
– croutons

Squash velouté – fresh cream – date syrup whipped cream –
green herbs – croutons

Stracciatella (Bufala) 16,5

Tomate cerise – herbes vert

Cherry tomatoes – fresh herbs

LES PLATS

Magret de canard 23,5

légumes – pomme de terre au four – sauce porto

Duck breast – vegetables – baked potato – port sauce

Burger 150gr 22,5

Brioche – tomates – cornichons – fromage – l'oignon –
lardon fumé – frites

Brioche bun – tomatoes – gherkins – cheese – onion – smoked
bacon – fries

Entrecôte 29

Légumes – pommes de terre au four – chimichurri

Ribeye steak – vegetables – baked potatoes – chimichurri

Souris d'agneau 36,50

Légumes – pommes de terre au four – sauce romarin et thym

Lamb shank – vegetables – baked potatoes – rosemary and
thyme sauce

Gambas 26

Riz jasmin – vinaigrette tiède avec oignon rouge – tomate –
olives

capres et herbes aromatiques

King prawns – jasmine rice – warm vinaigrette with red
onion – tomato – olives – capers and herbs

PIZZA

Pizza Burrata 18,5

Pizza Savoyard 18,5

SPECIALITÉS SAVOYARDES

Tartiflette 20

Pommes de terre – lardon fumé – crème –

reblochon – oignon

Potatoes – smoked bacon – cream – reblochon
cheese – onion

Fondue royale 26

(à partir de 2 personnes)

Comté – beaufort – emmental – salade – pain

(Cheeses) Comté – Beaufort – Emmental – salad –
bread

Fondue Suisse 26

Gruyère – Vacherie Fribour – Salade – pain

Gruyère – Vacherin Fribourgeois – salad – bread

(Charcuterie extra) 12

DESSERTS

Tarte tatin 9,5

Servie avec crème fraîche.

Served with fresh cream.

Moelleux au chocolat 9,5

Accompagné d'une compote d'orange au Grand Marnier.

Served with an orange compote flavored with Grand
Marnier.

Panna Cota 8,5

Avec coullis de framboises et chocolat blanc

With raspberry coulis and white chocolate.

vous avez une allergie ou une intolérance? faites-le nous savoir
tous les prix sont en euros, TVA et service inclus.



CAFÉ SPECIAL

Irish / French / Italian coffee 9

WHISKY

Jameson 7

Jack daniels 7

JW red label 7

DIGESTIFS

Cognac 8

Armagnac 8

Calvados 8

Grappa 8

Eau de vie framboise 7,5

Poire williams 7,5

BOISSONS CHAUDES

Café / décaféiné 3

Cappuccino 3,5

Café au lait 3,5

Expresso 2

Double expresso 3

Chocolat chaud 4

Chocolat viennois 5

Thés et tisanes 4

Tisane d'hiver (anis,canelle,clous de siroffle; orange,lauriel,cranberries).. 5,5

Tisane citron gingembre 4,5

Tisane Menthe 4.5

SODA

Coca cola 33cl 4,5

Coca cola zero 33 4,5

Orangina 25cl 4,5

Fuze Tea 25cl 4,5

Sprite 33cl 4,5

Schweppes tonic 25cl 4,5

Jus de fruits 25cl 4,5

Bières pression

25cl 50cl

Heineken 4,5 8,5

Affligem 6 9

Bières bouteilles

Cristal IPA Brasserie de Mont Blanc ... 6,5

La Blonde Brasserie du Mont Blanc 6,5

La Rousse Brasserie du Mont-Blanc 6,5

La Blanche Brasserie du Mont-Blanc 6,5

Heineken 0% 5,5

LIQUERS

Grand marnier 6,5

Cointreau 6,5

Amaretto 6,5

Baileys 6,5

Limoncello 6,5

SPIRITUEUX

Genepi 6

Ricard 6

Jägermeister 6

Vodka 5

Bacardi Rhum 5

APÉRITIFS / ALCOOL

Kir 5

Kir royal 7,5

Porto rouge 5

Martini rouge ou blanc 4,5

Campari 5

Campari orange 7,5

Aperol spritz 10

Gin tonic..... 12,5

LES EAUX

Evian 4 6

Badoit 4 6



LA CARTE DES VINS

LES BLANCS

AOP Vin de Savoie Apremont: Domaine Maréchal

Vin frais et minéral aux notes florales et d'agrumes, idéal avec les poissons, crustacés ou une fondue savoyarde.

Fresh and mineral with floral and citrus notes, perfect with fish, seafood, or Savoyard fondue.



6



23



28

IGP Côtes de Gascogne: Chemin de marquière Sauvignon blanc

Blanc aromatique aux parfums de fruits exotiques et de fleurs blanches, parfait sur des salades ou des fromages de chèvre.

Aromatic white wine with hints of exotic fruit and white flowers, pairs beautifully with salads or goat cheese.



6



23



28

IGP Pays d'OC: La Foule Chardonnay

Rond et généreux avec des arômes de fruits mûrs et de vanille, à déguster avec des volailles à la crème ou des poissons grillés.

Round and generous, offering ripe fruit and vanilla aromas, ideal with creamy poultry dishes or grilled fish.



6



23



28

AOP Sancerre: Domaine Paul Thomas 49

Élégant et vif, aux notes d'agrumes et de pierre à fusil, sublime les fruits de mer et les plats à base de chèvre. Elegant and lively, revealing citrus and flinty notes, a wonderful match for seafood and goat cheese dishes.

LES ROSÉS

IGP Pays d'OC: Lecanal

Rosé gourmand et fruité aux notes de fraise et de pêche, compagnon parfait des grillades et salades d'été.

Fruity and refreshing with strawberry and peach aromas, perfect for summer salads and grilled meats.



5



20



26

AOP Côtes de Provence: Estandon gris souvenir du var 32

Un rosé d'une simplicité fraîche, léger et fruité, qui résonne avec les origines calcaires et cristallines du bassin versant de l'Argens.

A rosé of fresh simplicity, light and fruity, echoing the limestone and crystalline origins of the Argens watershed.

LES ROUGES

AOP Vin de Savoie Mondeuse: Domaine Maréchal, désir des ducs

Vin souple et épicé aux arômes de fruits rouges et poivre noir, idéal avec une charcuterie ou une raclette.
Smooth and spicy with red fruit and black pepper notes, pairs nicely with charcuterie or raclette.



8



28



36

AOP Côtes du Rhône: Château de Montfrin

Gourmand aux senteurs de fruits noirs et d'épices, accompagne parfaitement les viandes grillées et les plats provençaux.

Generous and aromatic, showing black fruit and spice flavors, perfect with grilled meats or Provençal dishes.



7



24



30

DOC Montepulciano d'Abruzzo: Il Faggio

Charnu et velouté aux accents de cerise noire et de réglisse, excellent avec des pâtes en sauce ou des viandes rouges.

Rich and velvety with black cherry and licorice notes, excellent with pasta dishes or red meats.



6



20



26

AOP Châteauneuf-Du-Pape 56

Tour Saint Michel, les deux sœurs

Puissant et complexe, mêlant fruits mûrs et épices, sublime les gibiers et plats en sauce.

Powerful and complex, blending ripe fruit and spicy aromas, superb with game or hearty stews.

LES BULLETS

DOC Prosecco: Naonis

AOP Champagne: Domaine Bauchet, Signature 1er cru



6,5



32

69