

Vins

ROUGE

SAINT-JOSEPH

14 CL	7 €
75 CL	31 €

MONDEUSE

14 CL	5,50 €
75 CL	24 €

ROSÉ

ROSÉ DU MOMENT

14 CL	5 €
75 CL	27 €

BLANC

ROUSSETTE

14 CL	5 €
75 CL	21 €

CHIGNIN BERGERON

14 CL	7 €
75 CL	35 €

PÉTILLANT

PROSECCO

14 CL	7 €
75 CL	19 €

APÉRITIFS

KIR PÉTILLANT <i>al</i>	7 €
MARTINI BLANC <i>al</i>	5 €
RICARD <i>al</i>	4 €
CAMPARI <i>al</i>	5 €
SUZE <i>al</i>	4,50 €

DIGESTIFS

GÉNÉPI <i>al</i>	7 €
GET 27 <i>al</i>	7 €
LIMONCELLO <i>al</i>	8 €
POIRE WILLIAMS <i>al</i>	10 €

WHISKYS, VODKA & GINS

VODKA ABSOLUT <i>al</i>	6 €
VODKA MINKOFF <i>al</i>	7 €
VODKA BELVÉDÈRE <i>al</i>	10 €
GIN BOMBAY SAPHIR <i>al</i>	6 €
JACK DANIEL'S <i>al</i>	7 €
JACK HONEY <i>al</i>	8 €
GIN ENGINE <i>al</i>	6 €

RHUMS & TEQUILAS

DIPLOMATICO <i>al</i>	10 €
DON PAPA <i>al</i>	10 €
DON PAPA BOROKO <i>al</i>	10 €
CAPTAIN MORGAN <i>al</i>	7 €
BACARDI <i>al</i>	7 €



Bières

BOUTEILLES & PRESSIONS

THOR PRESSION

25 CL	3,50 €
50 CL	7 €

BUD ^{33cl}	3,50 €
---------------------	--------

1664 ^{33cl}	3,50 €
----------------------	--------

DESPERADOS ^{33cl}	6 €
----------------------------	-----

BIÈRES DU MONT-BLANC

BLONDE 5,8° ^{33cl}	7 €
-----------------------------	-----

ROUSSE 6,5° ^{33cl}	7 €
-----------------------------	-----

BLANCHE 4,7° ^{33cl}	7 €
------------------------------	-----

CRISTAL IPA 5,6° ^{33cl}	7 €
Gluten Free 	

VERTE AU GÉNÉPI 5,9° ^{33cl}	7 €
Gluten Free 	

Softs

COCA COLA	3,50 €
-----------	--------

COCA COLA ZÉRO	3,50 €
----------------	--------

SCHWEPPES AGRUMES	3,50 €
-------------------	--------

ICE TEA PÊCHE	3,50 €
---------------	--------

ORANGINA	3,50 €
----------	--------

LIMONADE	3,50 €
----------	--------

GINGER BEER	4 €
-------------	-----

RED BULL	5 €
----------	-----

EAU PÉTILLANTE	4 €
----------------	-----

EAU PÉTILLANTE 1L	6 €
-------------------	-----

SIROP À L'EAU	3 €
---------------	-----

DIABOLO	4 €
Grenadine, Fraise, Pêche, Menthe, Orgeat, Framboise, Citron	
Grenadine, Strawberry, Peach, Mint, Orgeat, Raspberry, Lemon	



NOS COCKTAILS

l'hiver



CHRISTMAS COSMOPOLITAN

VODKA, COINTREAU, JUS DE
CRANBERRY, JUS DE CITRON, BRANCHE
DE ROMARIN



SANTA SPRITZ

APEROL, PROSECCO, JUS DE
CRANBERRY, JUS DE CITRON



GRINCH MIMOSA

PROSECCO, JUS D'ORANGE, SIROP DE
CURAÇAO, BARBE À PAPA, SUCRE
D'ORGE



FLOCON DE NEIGE

RHUM BLANC, JUS D'ANANAS, CRÈME
DE COCO, CURAÇAO, COCO RAPÉE

13 €

classic COCKTAILS 10 €



GIN TONIC

GIN, TONIC



MOJITO

RHUM BLANC, CITRON VERT,
MENTHE, EAU PÉTILLANTE



BERRY MOJITO

RHUM BLANC, CRÈME CASSIS,
CITRON VERT, MENTHE,
EAU PÉTILLANTE



MOSCOW MULE

VODKA, GINGERBEER, MENTHE,
CITRON, SUCRE DE CANNE



HUGO SPRITZ

PROSECCO, ST GERMAIN,
EAU PÉTILLANTE, CITRON



APEROL SPRITZ

PROSECCO, APEROL,
EAU PÉTILLANTE, ORANGE



MIMOSA

PROSECCO, JUS D'ORANGE



PORNSTAR MARTINI

VODKA, LIQUEUR VANILLE ET
PASSION, JUS DE CITRON



PIÑA COLADA

RHUM BLANC, JUS D'ANANAS,
CRÈME DE COCO, JUS DE
CITRON



MANGUINI

PROSECCO, PULPE DE
MANGUE



TEQUILA SUNRISE

TEQUILA, GRENADINE, JUS
D'ORANGE



ROSSINI

PROSECCO, PULPE DE
FRAMBOISE

Les Bougnettes



VOUS CONNAISSEZ LES BOUGNETTES ?
DID YOU KNOW ABOUT BOUGNETTES ?

Ce sont des beignets de pommes de terre faits maison, servis avec du fromage et de la charcuterie locale.
These are home-made potato fritters served with cheese and local cold cuts.

BOUGNETTE SAVOYARDE

21 €

Bougnettes, jambon cru, Tomme de Savoie, Reblochon AOP, salade et cornichons
Bougnettes, raw ham, Savoy Tomme, AOP Reblochon, green salad and pickles

BOUGNETTE ÉCORCE DE SAPIN

22 €

Bougnettes, fromage à l'écorce de sapin fondu dans sa boîte et tomates cerises
Bougnettes, melted cheese with fir bark and cherry tomatoes

BOUGNETTE RACLETTE

23 €

Bougnettes, fromage à raclette à la bougie et cornichons
Bougnettes, candle-melted raclette cheese and pickles

BOUGNETTE CHICKEN

20 €

Bougnettes, filets de poulet pané, citron et salade verte
Bougnettes, breaded chicken fillets, lemon and green salad

BOUGNETTE EN SUPPLÉMENT

1.50 €

Additional bougnette

Les spécialités



FONDUE SAVOYARDE

25 €/PERS

Pour 2 personnes minimum
For 2 people minimum

TARTIFLETTE

20 €

Pommes de terre, lardons, crème fraîche, oignons, Reblochon AOP et salade verte
Potatoes, bacon, sour cream, onions, AOP Reblochon and green salad

ESCALOPE SAVOYARDE

20 €

Filet de poulet avec sauce crème au vin blanc, frites
Chicken fillet with a white wine cream sauce, fries

Les Salades

SALADE CHICKEN

16 €

Salade verte, tomates, oignons rouges, filets de poulet panés, parmesan, croûtons et sauce César
Green salad, tomatoes, red onions, breaded chicken fillets, parmesan cheese, croutons and Caesar sauce

SALADE CHÈVRE CHAUD

14 €

Salade verte, tomates, oignons, pain grillé avec fromage de chèvre chaud
Green salad, tomatoes, onions, toasted bread with warm goat cheese

Les Pizzas



MARGARITA

13 €

Base sauce tomate provençale, mozzarella, origan
Provençal tomato sauce, mozzarella, oregano

4 FROMAGES

15 €

Base crème fraîche, chèvre, mozzarella, roquefort, emmental, origan
Fresh cream, goat cheese, mozzarella, roquefort, emmental, oregano

CHÈVRE MIEL

15 €

Base crème fraîche, chèvre, mozzarella, miel, origan
Fresh cream, goat cheese, mozzarella, honey, oregano

POULET CURRY

16 €

Base crème fraîche, mozzarella, poulet mariné au curry, origan
Fresh cream, mozzarella, chicken marinated in curry, oregano



Menu Enfant

13 €

POULET, FRITES OU MARGARITA ET GLACE

Kids Menu : Chicken, fries OR margherita and ice cream

Suppléments

ASSIETTE DE FRITES

Plate of fries

5 €

SALADE

Green Salad

3 €

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Cold cuts

6 €

BOUGNETTE EN SUPPLÉMENT

Additional bougnette

2 €

À Partager

PLANCHE MIXTE

*Tomme de Savoie, Reblochon AOP, charcuterie locale
Savoy Tomme, AOP Reblochon, assorted local cold cuts*

16 €

PLANCHE DE FROMAGE

*Tomme de Savoie, Reblochon AOP, Emmental
Savoy Tomme, AOP Reblochon, Emmental cheese*

12 €

Desserts

6€



FONDANT AU CHOCOLAT

Servi avec crème anglaise et chantilly
Served with custard and whipped cream

6€



ÎLE FLOTTANTE

Servi avec crème anglaise et caramel
Served with custard and caramel

8€



PROFITEROLES

Choux fourrés à la glace vanille, chocolat chaud et éclats de noisettes
Choux filled with vanilla ice cream, hot chocolate and hazelnut chip

8€



COUPE MONT-BLANC

Glace vanille, crème de marron, meringue et chantilly
Vanilla ice cream, chestnut cream, meringue and whipped cream

1 BOULE DE GLACE

Vanille, Chocolat, Fraise, Citron, Framboise, Noisette
Vanilla, Chocolate, Strawberry, Lemon, Raspberry, Hazelnut

3€

PETITE ASSIETTE DE FROMAGES

Tomme de Savoie, Reblochon et Emmental

6€