

MENU

À PARTAGER / TO SHARE

Plancha de charcuterie montagnarde du jour accompagné de pain campagnard (2 pers.) **18.00€**

Mountain-style charcuterie platter of the day, served with rustic country bread (for 2 packs).

Plancha montagnarde mixte du jour de charcuterie et fromage des Bauges accompagné de pain campagnard (2 pers.) **22.00€**

Mixed mountain platter of charcuterie and Bauges cheeses, served with rustic country bread (for 2 packs).

Plancha de friture de perches avec sauce tartare (2 pers.) **16.00€**

Fried perch platter with tartar sauce (for 2 packs).

NOS SALADES / OUR SALADS

Salade savoyarde : salade, tomates, jambon cru, fromage Margériaz **15.50€**

Savoyard salad with : lettuce, tomatoes, cured ham, and Margériaz cheese.

Salade « automnale » : aux légumes locaux du jour **15.50€**

Autumn salad with : fresh seasonal local vegetables.

Salade Fermière : morceaux de poulet rôti, tomates, épices, et croûtons, sur un lit de verdure fraîche assaisonné au vinaigre de framboise **15.50€**

Farmhouse salad with : roasted chicken pieces, tomatoes, spices, and crispy croutons, on a bed of fresh greens dressed with raspberry vinegar.

NOS SPÉCIALITÉS SAVOYARDES / OUR SAVOYARD SPECIALITIES

Tartiflette au délice de Tarentaise (Tarentaise-style tartiflette)

Tarentaise-style tartiflette

avec charcuterie / *with charcuterie*

22.00€

avec salade / *with salad*

18.00€

Diot grillés sauce reblochon avec gratin dauphinois

18.00€

Grilled diot with reblochon, served with gratin dauphinois

NOS VIANDES / OUR MEAT

Sauté de porc sauce cacahuète

17.00€

Pork sauté with peanut sauce

Pièce de boucher avec sauce reblochon

22.00€

Butcher's cut with Reblochon sauce

Suprême de volaille avec sauce forestière

20.00€

Chicken supreme with forest mushroom sauce

Burger (pain brioche, 180g Viande Hache, sauce reblochon, salade et tomate)

18.00€

Beef burger (brioche bread, 180g minced meat, reblochon sauce, salad and tomato)

NOS POISSONS / OUR FISH

Filet de perche pané accompagné de sa sauce tartare

21.00€

Breaded perch fillet with tartar sauce

Cuisse de grenouille en persillades

24.00€

Frog legs with parsley and garlic

La truite rosée de Savoie à la crème

23.00€

Pink trout from Savoie with cream

Tous nos poissons et Viandes sont accompagné de légumes de saison,
patate douce, gratin dauphinois.

*All our fish and meat dishes are served with seasonal vegetables,
sweet potatoes, gratin dauphinois.*

NOS DESSERTS / OUR DESERTS

Assiette de fromage
Cheese platter

9.00€

Faisselle à la crème ou coulis de fruits rouges
Fresh curd cheese with cream or red fruit coulis

6.00€

Crème brûlée
Classic crème brûlée

7.50€

Tarte myrtille
Blueberry tart

7.50€

Fondant au chocolat et une boule de glace
Chocolate fondant with one scoop of ice cream

8.00€

Café gourmand trilogie de mignardises
“Café gourmand” with a trio of mini desserts

10.00€

COUPES GLACÉES / OUR ICE CREAM CUPS

Café liégeois (1 boule café, 1 boule vanille, café froid, chantilly)
Coffee ice cream cup (1 coffee scoop, 1 vanilla scoop, cold coffee, whipped cream)

8.50€

Chocolat liégeois (1 boule chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat, chantilly)
Chocolate ice cream cup (1 chocolate scoop, 1 vanilla scoop, chocolate sauce, whipped cream)

8.50€

Dame blanche (2 boules vanilles, coulis chocolat, chantilly)
Dame Blanche (2 vanilla scoops, chocolate sauce, whipped cream)

8.50€

Coup Mont Blanc (2 boules vanille, crème de marron, chantilly)
Mont Blanc cup (2 vanilla scoops, chestnut cream, whipped cream)

10.00€

Coupe Bretome (2 boules caramel beurre salé, sablé, chantilly)
Bretome cup (2 salted caramel scoops, shortbread, whipped cream)

10.00€

Coupe Normande (2 boules sorbet pomme, calvados)
Normande cup (2 apple sorbet scoops, Calvados)

10.00€

Coupe Colonel (2 boules citron, vodka)
Colonel cup (2 lemon sorbet scoops, vodka)

10.00€

NOS GLACES SONT ARTISANALES / OUR ICE CREAM ARE HOMEMADE

Parfums / Flavors:

Vanille, café, chocolat, pistache,
menthe chocolat, caramel beurre salé,
stracciatella.

Vanilla, coffee, chocolate, pistachio, mint
chocolate, salted butter caramel,
stracciatella.

Sorbets:

citron, framboise, cassis,
myrtille, Genépi, pomme,
cerise.

lemon, raspberry, blackcurrant,
blueberry, Genepi, apple, cherry.

1 boule / scoop – 2,50€

2 boules / scoops – 5€

3 boules / scoops – 7€

MENU DU JOUR / PLAT DU JOUR / DAILY MENU / DISH OF THE DAY

Servi uniquement le midi (sauf week-ends et jours fériés)

Served at lunchtime only (except weekends and public holidays)

Plat du jour / Dish of the day **13.00€**

Entrée + plat du jour / Starter + Dish of the day **16.00€**

Entrée + plat du jour + dessert du jour / Starter + Dish of the day + Dessert of the day **18.00€**

MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU (Jusqu'à 12 ans) **12.00€**

Poulet Milanaise et frites

Chicken Milanese sauté with fries

Crème brûlée ou 1 boule de glace

Crème brûlée or 1 scoop of ice cream

MENU LA POPOTE / LA POPOTE MENU **38.00€**

Entrée au choix / Starter of choice

Salade savoyarde salade : tomates, jambon cru, fromage Margéria

Savoyard salad with lettuce : tomatoes, cured ham, and Margéria cheese

ou / or

Salade automnale: les légumes locaux du moment

Autumn salad with : fresh seasonal local vegetables.

Plat au choix / Main course choice of :

Sauté de porc sauce cacahuète avec gratin dauphinois

Pork sauté with peanut sauce, served with gratin dauphinois

Ou / or

Filet de perche pané avec sauce tartare et gratin dauphinois

Breaded perch fillet with tartar sauce and gratin dauphinois

Dessert :

Assiette de fromage ou Dessert au choix à la carte sauf coupes avec alcool et café gourmand.

Cheese plate or dessert of your choice from the menu (except ice cream cups with alcohol and café gourmand).

COCKTAIL MENU



Mojito classique	9.00€
(Citron vert, Rhum Cubain, soda, Menthe)	
Moscow Mule	9.00€
(Citron, Vodka, Ginger Beer, Citron vert)	
Bourbon Old Fashioned	12.00€
(Soda, Angostura Bitters, Bourbon, Citron, Orange,)	
Cosmopolitan	12.00€
(Citron, cranberry, Cointreau, Vodka)	
Caïpirinha	9.00€
(Citron vert, Cachaça)	
Daiquiri	9.00€
(Sirop de Canne, Citron, Ron Cubain)	
Tequila Sunrise	9.00€
(Orange, Tequila, Sirop de Grenadine Orange)	
Amaretto Sour	9.00€
(Citron, Liqueur Amaretto)	
Espresso Martin	12.00€
(Sirop de sucre, Café Espresso, Liqueur de Café, Vodka)	
Manhattan	14.00€
(Angostura bitters, Vermouth Italien, Rye Whiskey)	
Margarita	12.00€
(Citron vert, Cointreau, Tequila)	
Negroni	14.00€
(Vermouth Italien, Bitter Campari, Gin, Orange)	
Americano	12.00€
(Vermouth Italien, Bitter Campari, Soda, Orange, Citron)	
Bloody Mary	9.00€
(Espèces, Sauce anglaise, Citron, Tomate, Vodka)	
Gin Fizz	9.00€
(Sirop de canne, Citron, Gin, Soda)	
French 75	12.00€
(Sirop de canne, Citron, Champagne)	

MOCKTAIL MENU

Virgin Mojito

(Citron vert, Menthe, Perrier)

6.00€

Shirley Temple

(Ginger Beer, Sirop Grenadine)

6.00€

Virgin Mary

(Tomate, Citron, Epices, Sel, Poivre, Tabasco)

6.00€

Cucumber Cooler

(Concombre, Citron vert, Menthe, Perrier)

6.00€



BOISSONS

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 3 cl	4.00€
Martini Rouge 3 cl	4.00€
Compari	5.00€

NOS SIROPS

Grenadine	3.00€
Menthe	3.00€

SOFTS

Coca cola	3.50€
Perrier	3.50€
Coca Zero	3.50€
Fanta	3.50€
Schweppes	3.50€
Sprite	3.50€
Jus Ananas	3.50€
Jus Pomme	3.50€
Jus Cranberry	3.50€
Jus tomate	3.50€

BOISSON CHAUDE

Café	2.00€
Thé et infusion	4.00€
Chocolat Chaud	4.50€

EAUX

San Benedetto Plate 1 L	6.00€
San Benedetto piétinante 75 cl	5.00€



Cheers!

BIÈRES PRESSION

Maredsous blonde	25CL/50CL	4.50€/8.00€
Vedett extra Blanche	25CL/50CL	3.50€/6.50€
Mont blanc cristal	25CL/50CL	3.50€/6.50€
Mont blanc rousse	25CL/50CL	4.50€/8.00€

BIÈRES BOUTEILLE

MB Verte	33CL	6.50€
Desperados	33CL	4.50€
Chouffe Cherry	33CL	5.50€
Warsteiner 0%	33CL	4.40€

DIGESTIFS

Absolut	3CL	6.00€
Greg goose	3CL	10.00€
Beefeater	3CL	6.00€
Hendricks	3CL	10.00€
Havana club ambre	3CL	6.00€
Diplomatico	3CL	10.00€
Don Julio Reposado	3CL	10.00€
Patron anejo	3CL	10.00€
Jagermaister	3CL	6.00€
Disarono	3CL	10.00€
Baylis	3CL	6.00€
Makers mark	3CL	11.00€
J.walker black	3CL	10.00€
Monkey Shoulder	3CL	10.00€

WINE MENU

NOS VERRES 12CL

- Rouge

Bordeaux « Grand Bateau », Château Beychevelle 5.00€

Mondeuse d'Arbin « Chemin de Lourdens », Jean Cavaille 7.00€

Rest & vignoble « Buisson grive » 5.00€

- Blanc

Savoie, « Apremont », Domaine Ravier 5.00€

Côtes de Gascogne « Colombelle », Gros Manseng 7.00€

Rest & vignoble « Buisson grive » 5.00€

- Rosé

Ventoux « Rosace », Marrenon 5.00€

NOS PICHET 25CL

Rest & vignoble « Buisson grive » 8.00€

NOS BOUTEILLES DES VINS

- Blanc

Savoie « Apremont », Le Vigneron Savoyard 22.00€

Côtes de Gascogne, « Domaine Laffite » 24.00€

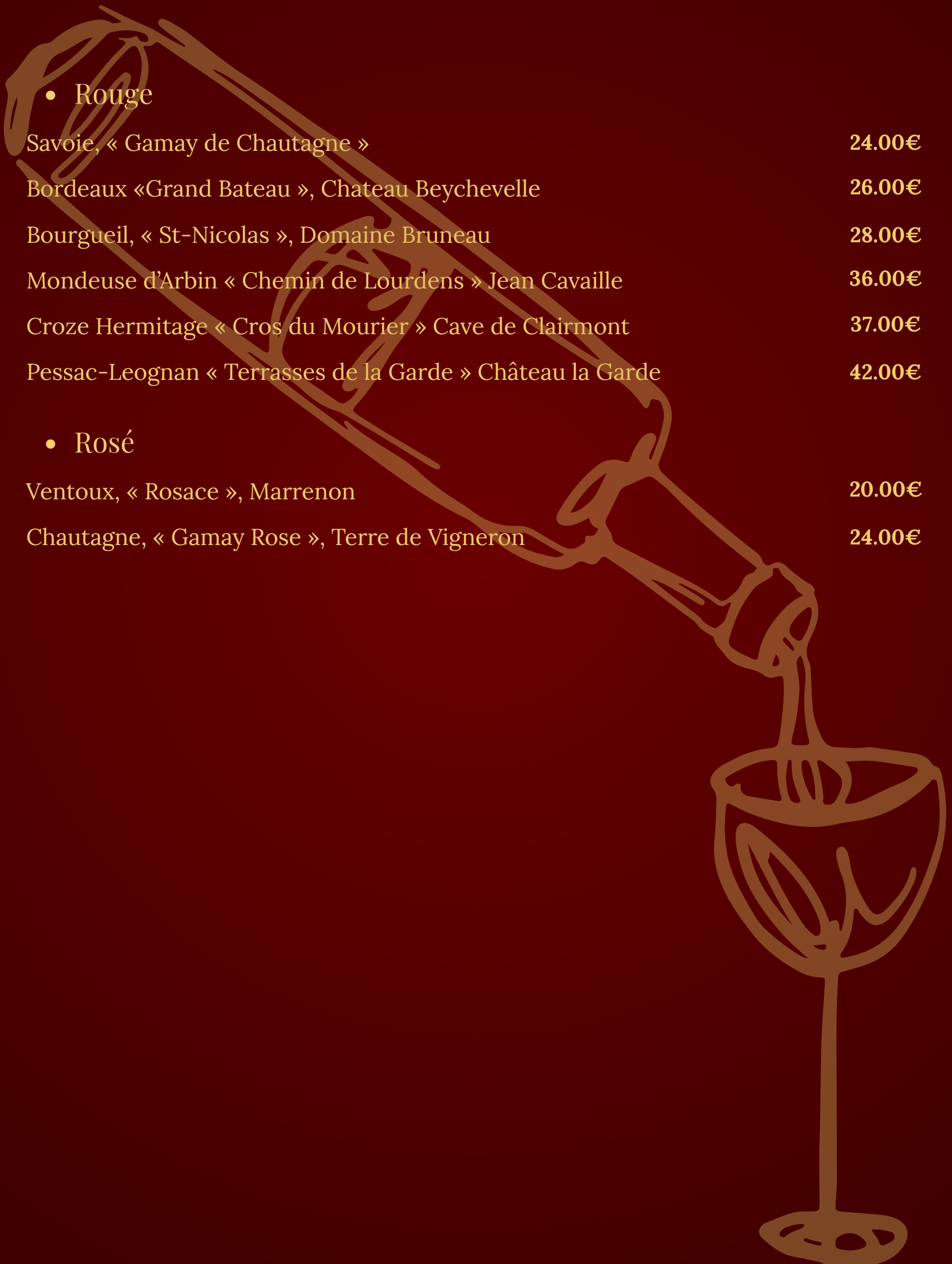
Côtes de Gascogne, « Colombelle », Gros Mensang 24.00€

Roussette de Chautagne cuvée exception 28.00€

« ST-Joseph » Amendin 40.00€



Drinking wine feeling fine!

A stylized illustration of a wine bottle tilted diagonally, pouring a golden liquid into a wine glass. The bottle has a dark label with some illegible text. The glass is a classic wine glass with a long stem and a flared bowl. The background is a solid light blue.

• Rouge

Savoie, « Gamay de Chautagne » 24.00€

Bordeaux «Grand Bateau », Chateau Beychevelle 26.00€

Bourgueil, « St-Nicolas », Domaine Bruneau 28.00€

Mondeuse d'Arbin « Chemin de Lourdens » Jean Cavaille 36.00€

Croze Hermitage « Cros du Mourier » Cave de Clairmont 37.00€

Pessac-Leognan « Terrasses de la Garde » Château la Garde 42.00€

• Rosé

Ventoux, « Rosace », Marrenon 20.00€

Chautagne, « Gamay Rose », Terre de Vigneron 24.00€