



BIERE

FASSBIER	25 cl	50 cl	1 L
STELLA ARTOIS 4.8°	5.....	9.....	16.....
LEFFE BLONDE 6.6°	6.....	10.....	17.....
LEFFE RUBY 6.6°	7.....	12.....	19.....
I.P.A CRISTAL DU MONT BLANC 4.7°	7.....	12.....	19.....
HOEGAARDEN BLANCHE 4.9°	6.5.....	11.....	17.....
ROUSSE DU MONT BLANC 6.5°	6.5.....	11.....	18.....
PANACHE.....	4.8.....	8.5.....	15.....
BIERE + SIROP, MONACO.....	5.2.....	9.....	16.....

BOUTE

KRONENBOURG 1664 5° 25 cl.....	7
BIERE SANS ALCOOL 33 cl.....	6.5
BIERE DU MONT BLANC BLONDE 5.6° 33 cl.....	8.5
BIERE DU MONT BLANC BLANCHE 4.7° 33 cl.....	9
BIERE DU MONT BLANC GENEPY 5.8° 33 cl.....	9
CORONA 6.5° 33 cl.....	9
HEINEKEN 5.5° 33 cl.....	8.5



COCKTAILS

APEROL SPRITZ.....	10
Aperol 6cl, Prosecco & Sodawasser	
CAMPARI SPRITZ.....	10
Campari 6cl, Prosecco & Sodawasser	
HUGO.....	11
St Germain 6cl, Zitrone vert, Menthe und Prosecco	
LONDON MULE.....	10
Bombay Sapphire Gin 6cl, Ingwerbier, grüne zitrone, Rohrzucker	
MOSCOW MULE.....	10
Absoluter Wodka 6cl, Ingwerbier, grüne zitrone, Rohrzucker	
JAMAICAN MULE.....	10
Kapitän Morgan Rhum 6cl, Ingwerbier, grüne zitrone, Rohrzucker	
MOJITO CLASSIQUE.....	10
Rhum Havana, minze, grüne zitrone, Rohrzucke, angostura	
MOJITO F&F.....	10
Rhum Havana 6cl, minze, grüne zitrone, Rohrzucke rote Fruchtecoulis	
CAIPIRINHA.....	10
Cachaça 6cl, grüne zitrone, brauner zucker	
BIKINI.....	10
Champagner 6cl, rote Fruchtecoulis, zerstoßenes Eis	



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

MOJITO VIRGIN.....	9
soda, minze, grüne zitrone	
SWEETY.....	9
fruchtsaftmischung & grenadine	



APERITIFS

KIR 10 cl.....	6
MARTINI, CAMPARI, SUZE 4 cl.....	7
PORTO, MUSCAT 4 cl.....	7
RICARD, PASTIS 4 cl.....	7
JUS DE TOMATE 25 cl.....	5

ALCOOLS 4cl

VODKA ABSOLUT.....	9
VODKA BELVEDERE.....	10
TEQUILA CAMINO REAL.....	9
GIN GORDON'S.....	9
GIN BOMBAY SAPPHIRE.....	10
GIN HENDRICK'S.....	11
WHISKY ANDERSON (blended scotch).....	9
WHISKY J&B (blended scotch).....	9
WHISKY FOUR ROSES (bourbon).....	9
WHISKY CHIVAS (12 ans d'âge).....	10
WHISKY GLENFIDDICH (12 ans d'âge, single malt).....	9
WHISKEY JACK DANIEL'S (old N°7).....	9
RHUM HAVANA (3 ans d'âge).....	9
RHUM CAPTAIN MORGAN.....	9
RHUM DIPLOMATICO.....	10
COGNAC HENNESSY.....	9
COGNAC FINE R.MARTIN.....	11
ARMAGNAC VSOP - CALVADOS VSOP.....	9
GÉNÉPY.....	8
WILLIAMINE MORAND.....	11
CHARTREUSE.....	11
GRAPPA, AMARETTO, LIMONCELLO, BAYLEYS.....	9
SAMBUCA, GET 27, BACARDI, GRAND MARNIER.....	9



*supplément soft : 1.5



ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

BOUTE

COCA ZÉRO	33 cl.....	6
SCHWEPPES, SCHWEPPES AGRUMES	25 cl.....	5.5
CIDRE BRUT	27.5 cl.....	6
CIDRE BRUT	75 cl.....	15
JUS DE FRUITS	5
Orangen - Aprikosen - Grapefruit - Erdbeeren - Äpfel - Ananas - Tomaten		
FRUITS FRAIS PRESSÉS	9
orangen - zitrone		
	33 cl	75 cl
EVIAN, NATÜRLICHES MINERALWASSER	4.1
BADOIT, NATÜRLICHES MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE	4.1

DRUCK

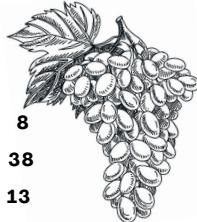
COCA COLA, SPRITE, FUZE TEA, FANTA	4.5	25 cl	50 cl
DIABOLO	4.5	8

HEISSGETRÄNKE



EXPRESSO	2.4
DOUBLE EXPRESSO	4.5
CAFÉ SELECTION, serviert mit Schokolade	2.9
CAFÉ AMÉRICAIN	3.5
GRAND CRÈME	4.5
HEISSE SCHOKOLADE	5
CAPPUCINO	5.5
WIENER KAFFEE ODER WIENER SCHOKOLADE	6.5
HEISSE ZITRONE, "HAUSGEMACHTER" GLÜHWEIN	5.5
GROG	8
FRENCH COFFEE	11
Cognac, Zucker, Kaffee, Sahne		
IRISH COFFEE	11
Whisky, Zucker, Kaffee, Sahne		
BAILEYS COFFEE	11
Baileys, Kaffee, Sahne		
ITALIAN COFFEE	11
Amaretto, Kaffee, Sahne		
TEES UND KRÄUTERTEES	4.9
darjeeling - earl grey - grüner Tee - grüner Tee mit Minze - rote Früchte - Kräutertee der Theken - Eisenkraut - Kamille		

WEINE DIE BULLEN



DAS GLAS PROSECCO SARTORI 13 cl.....	8
DIE FLASCHE PROSECCO SARTORI 75 cl.....	38
KIR ROYAL (champagne) 13 cl.....	13
DAS GLAS CHAMPAGNE "CONSTANT" 13 cl.....	12
DIE FLASCHE CHAMPAGNE "CONSTANT" 75 cl.....	56
CHAMPAGNE "VRANKEN" DIAMANT BRUT BLANC DE BLANC 75 cl.....	89

WEISS

	13 cl	37.5 cl	75 cl
AOP VIN DE SAVOIE APREMONT PHILIPPE CHAPOT	7	19	34
Frische & Lebendigkeit			
AOP SAVOIE CHIGNIN BERGERON "ENTRE LACS ET SOMMETS"	8		48
fruchtig mit Noten von Honig & weißen Blüten			
IGP ALLOBROGES GUYON "CHALTESSE" - BIO			36
fruchtig, natürlich & edel			
IGP D'OC ALBRIERES SAUVIGNON	7		32
Frische & Originalität			
IGP DES CÔTES DE GASCOGNE "LE JOYAU DE JOY"	8		38
weich, ideal als Aperitif			
AOP CHABLIS GEORGES DESCHAMPS - BIO			48
Frische & Mineralität			
AOP MACON LUGNY "CAVES DE LUGNY LES CHARMES"	8	21	38
ausdrucksstark & harmonisch			

ROT

AOP VIN DE SAVOIE PINOT "ENTRE LACS ET SOMMETS"	7	34
rund & weich		
AOP SAVOIE DOMAINE EUGENE CARREL GAMAY DE JONGIEUX "VIEILLES VIGNES"	8	49
rund & kräftig		
AOP VACQUEYRAS "VALLÉE DU RHÔNE"	8	25
würzig & konzentriert		
AOP CHATEAUNEUF DU PAPE "CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES"		75
würzig, fruchtig & kräftig		
AOP HAUTES CÔTES DE BEAUNE MICHEL PICARD		48
frisch & elegant mit Noten von schwarzer Johannisbeere		
IGP D'OC MERLOT "NATURALYS" - BIO	7	34
weich & elegant		
IGP MÉDiterranée SYRAH "LES COLLINES DE LAURE"		36
elegant & leicht pfeffrige Noten		
AOP LANGUEDOC PIC ST LOUP "GRAND DOMAINÉ"	8	43
weit & konzentriert		
AOP BORDEAUX CHATEAU MALBEC		22
tanninhaltig, ausgewogen & fruchtig		
AOP SAINT ESTEPHE MARQUIS DE SAINT ESTEPHE "PRESTIGE"		56
holzig & fein		

ROSEN

AOP VIN DE SAVOIE ROSÉ "ENTRE LACS ET SOMMETS"	19	33
frisch & leicht		
AOP COTES DE PROVENCE "CHÂTEAU SAINT-PIERRE"	7	21
dünne und leicht		



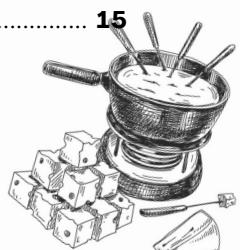
EINGÄNGE

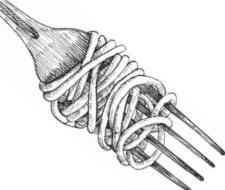
PAIN À L'AIL	8
6 HUITRE N°3 FINES DE CLAIRES - je nach Ankunft	20
12 HUITRES N°3 FINE DE CLAIRES - je nach Ankunft	34
6 SCHNECKEN AUS BURGUND	12
L'ASSIETTE DU SKIEUR, Sortiment von Wurstwaren aus der Region	15
L'ASSIETTE MONTAGNARDE, Sortiment aus Käse & Wurstwaren des Landes	18
SALAT "FRISCHE DES MARKTES", junge Sprossen knackige Salate und Gemüse der Saison	13
SALADE "LA BELLE SAVOYARDE", Saisonsalat, geräucherter Diot snacked. Speckchips & Tomme de Savoie	16
SALADE "LA FOLIE DU BERGER", knuspriger Reblochon. Salat, Ziegenfrischkäse, Apfel & Walnuss	16
HAUSGEMACHTE MI-CUIT FOIE GRAS, geröstetes Brot Pistaziensplitter und Himbeer-Chutney	25
ZWIEBELGRATINATE, Tomme de Savoie und Paprikacreme	11
KÜRBISVELOUTÉ, Straciatella & Haselnüsse	9



SPEZIALITÄTEN

RACLETTE TRADITION, Käse nach Belieben, Wurst- & Kartoffelsortiment. (für mindestens 2 Personen - Preis pro Person)	33
LA CROÛTE SAVOYARDE, French Toast mit Comté Käse überbacken. Rahm, Morcheln & Salat der Saison.....	22
LA BOÎTE CHAUDE, gebratener Landkäse, Salat der Saison. Aufschnittmischung.....	25
TARTIFLETTE DES ARAVIS, gratinierter Reblochon, Speckwürfel, Sahne Zwiebeln & grüner Salat.....	22
FONDUE SAVOYARDE, Rezept für eine Auswahl von 3 Käsesorten.....	21
FONDUE SAVOYARDE MIT STEINPILZEN.....	24
LA FONDUE DES POTES, 3 Geschmacksrichtungen zum Teilen Natur, Steinpilze, Bärlauch, Wurstsortiment & Saisonsalat (für mind. 2 Personen - Preis pro Person).....	32
L'ASSIETTE DU SKIEUR, Sortiment von Wurstwaren aus der Region.....	15





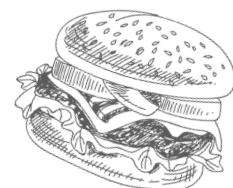
BROT - REIS

RISOTTO Carnaroli cremig mit Saisongemüse..... 14

CROZETS DE SAVOIE, Cépes, Sahne, Parmesan & Speck-Chips..... 15

LINGUINI MIT ZECKEN & Trüffelcreme..... 17

FLEISCH



**SAVOYARD BURGER, frisches Hacksteak 180grs.
Raclettekäse, Tomate, Bauernspeck, Sriracha-Mayonnaise & Pommes frites..... 22**

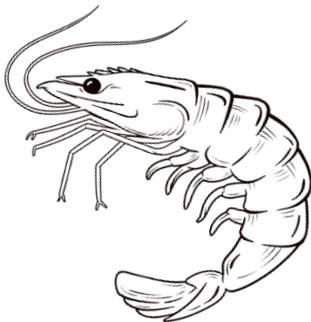
**RINDERTARTARE 180grs nach Art des Küchenchefs zubereitet
Parmesan-Tuiles & Pommes frites..... 26**

OCHSENSCHEIBE MIT PLANCHA, 450 g, Steinpilzsauce & hausgemachte Wedges..... 39

OCHSENFILET 200grs, Bärlauchbutter, Dauphinois-Gratin & Tagesgemüse..... 42

KÄLBER-T-BONE MIT TIMUT-PFEFFER, Kartoffelstampf..... 28

HÜHNERSUPRÈME, Morchelcreme, Kartoffelpüree & Tagesgemüse..... 28



FISCHE

GAMBAS FLAMBÉES AU GÉNÉPY, cremiges Carnaroli-Risotto..... 28

FISH & CHIPS "FAÇON BISTRO", hausgemachte Wedges und Aioli-Sauce..... 26

ROTER THUN AUF DER PLANCHA mit Chimichurri-Sauce und Saisongemüse..... 32

MARINA-MOULEN mit Pommes frites serviert - je nach Anlieferung..... 21

MOULES MIT TRUFFEKREME serviert mit Pommes frites - je nach Ankunft..... 26



FRÜHSTÜCK ... 9

Dienst von 9:00 bis 11:00 Uhr

BROT, CROISSANT, BUTTER & MARMELADE

1 HEISSETRÄNK & 1 ORANGENSAFT

NATURBELASSENES OMELETT ... 12

Dienst von 9:00 bis 11:00 Uhr

3 Eier mit Brot & Butter serviert

extra Schinken oder Käse oder Pilze oder Gemüse **1.5**

MENÜ FÜR KINDER ... 15

- ab 12 Jahren - ohne Getränke - je nach Verfügbarkeit

HACKSTEAK ODER NUGGETS MIT POMMES FRITES.

ERDBEER- ODER SCHOKOLADENEIS

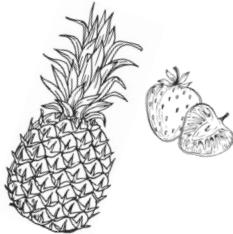
SAVOYISCHES MENÜ ... 33

Preis für 1 Person und serviert nur für 2

MIT ZWIEBELN ÜBERBACKEN ODER SALAT AUS SAVOYEN.

SAVOYISCHES FONDUE

BLAUBEERSÜSSE



DESSERTS

HAUSGEMACHTE SCHOKOLADENMUSE 11

MYRTILLENSÜßE & Zimtstreusel 11

TIRAMISU AU CAF KAFFEE "MAISON", Mascarpone mit Kaffeegeschmack 11

CRÈME BRÛLÉE TRADITION VANILLE 10

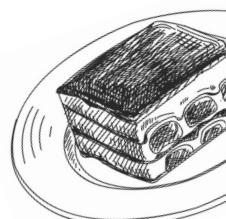
FAISSELLE & Himbeerkompott 9

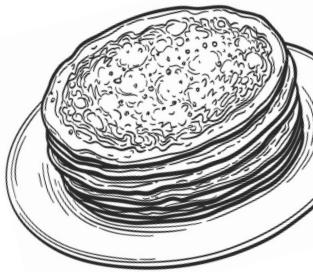
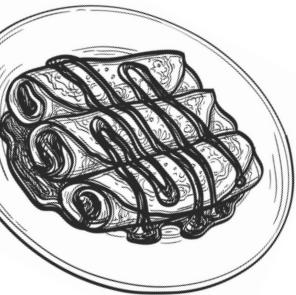
HEIDELBEER-NUSS-TORTE 10

KÄSE ASSIETTE, Reblochon, Tomme de Savoie, Ziegenkäse 14

CAFÉ GOURMAND (Tee oder/oder Schokolade +1 €) 14

CAFÉ GOURMAND SAVOYARD (Tee oder/oder Schokolade +1 €) 16





"HAUSGEMACHTE" PFANNKUCHEN

CRÊPE ROYALE, Vanilleeis, Banane, Nutella & Schlagsahne..... 12

DIE UNBEKANNT MONT-BLANC-CRÊPE, Kastaniencreme & Schlagsahne..... 10

CRÊPE MIT GRAND MARNIER..... 11

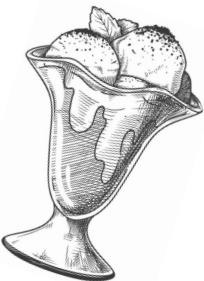
CRÊPE MIT ZUCKER..... 6

CRÊPE MIT HEIDELBEERKONFITÜRE..... 6

CRÊPE MIT ZITRONENZUCKER..... 6

CRÊPE MIT "HAUSGEMACHTER" SCHOKOLADE 7

CRÊPE MIT NUTELLA..... 7



EISGESCHMACK

COUPE CHAMONIX, Himbeer-Sorbet - Weinbergpfirsich & Genépy-Likör..... 12

COUPE COLONEL, Zitronensorbet & Wodka..... 12

CAFÉ LIÉGEOIS, Eis und Kaffeesauce, Schlagsahne..... 11

COUPE MONT-BLANC, Vanilleeis, Baiser, Maronencreme & Schlagsahne..... 12

DAME BLANCHE, Vanilleeis, Schokoladensauce & Schlagsahne..... 11

**BANANA SPLIT, Vanille-Erdbeer-Schokoladeneis, Banane
Schokoladensauce & Schlagsahne..... 11**

PFIRSCH MELBA, Vanilleeis, Pfirsich, rote Fruchtcoulis & Schlagsahne..... 11

2 EISKUGELN nach Wahl*..... 7
Vanille - Kaffee - Schokolade - Erdbeere - Zitrone - Himbeere - Weinbergpfirsich

***Zuschlag für Schlagsahne 2 €**

