



BIRRA

PROGETTO	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.....

VASCA

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 e acqua frizzante	
CAMPARI SPRITZ.....	10.....
Campari 6cl, prosecco e acqua frizzante	
HUGO.....	11.....
St Germain 6cl, lime, menta e prosecco	
LONDON MULE.....	10.....
Bombay sapphire gin 6cl, ginger beer, lime, zucchero di canna	
MOSCOW MULE.....	10.....
Absolute vodka 6cl, ginger beer, lime, zucchero di canna	
JAMAICAN MULE.....	10.....
Rum Captain Morgan 6cl, birra allo zenzero, lime, zucchero di canna	
MOJITO CLASSIQUE.....	10.....
Rum avana, menta, lime, zucchero di canna, angostura	
MOJITO F&F.....	10.....
Rum Havana 6cl, menta, lime, zucchero di canna coulis di frutti rossi	
CAIPIRINHA.....	10.....
Cachaça 6cl, lime, zucchero di canna	
BIKINI.....	10.....
Champagne 6cl, coulis di frutti rossi, ghiaccio tritato	



COCKTAIL ANALCOLICI

MOJITO VIRGIN.....	9.....
soda, menta e lime	

SWEETY.....	9.....
succo di frutta e granatina	



APERITIVI

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.....

ALCOLICI 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 anni).....	10.....
WHISKY GLENFIDDICH (12 anni, single malt).....	9.....
WHISKEY JACK DANIEL'S (old N°7).....	9.....
RHUM HAVANA (3 anni).....	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.....



•integratore soft : 1.5



BEVANDE FREDDHE

VASCA

COCA ZÉRO 33 cl.....	6
SCHWEPPES, SCHWEPPES AGRUMES 25 cl.....	5.5
CIDRE BRUT 27.5 cl.....	6
CIDRE BRUT 75 cl.....	15
SUCCHI DI FRUTTA arancia - albicocca - pompelmo - fragola - mela - ananas - pomodoro	5
SPREMUTA DI FRUTTA FRESCA arancio - limone	9
	33 cl 75 cl
EVIAN, ACQUA MINERALE NATURALE	4.1..... 7
BADOIT, ACQUA MINERALE NATURALE FRIZZANTE	4.1..... 7

PROGETTO

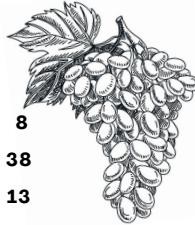
COCA COLA, SPRITE, FUZE TEA, FANTA	4.5..... 8
DIABOLO	4.5..... 8

BOISSONS CHAUDES/HOT DRINKS



EXPRESSO	2.4
DOUBLE EXPRESSO	4.5
CAFFÈ DI SELEZIONE, servito con cioccolato	2.9
CAFFÈ AMERICANO	3.5
CREMA GRANDE	4.5
CIOCCOLATO CALDO	5
CAPPUCINO	5.5
CAFFÈ O CIOCCOLATO VIENNESE	6.5
LIMONE CALDO, VIN BRULÉ FATTO IN CASA	5.5
GROG	8
FRENCH COFFEE cognac, zucchero, caffè, panna	11
IRISH COFFEE whisky, zucchero, caffè, panna	11
BAILEYS COFFEE baileys, caffè, crema	11
ITALIAN COFFEE amaretto, caffè, panna	11
TÈ E INFUSI darjeeling - earl grey - tè verde - tè verde alla menta - frutti rossi - tisane - verbena - camomilla	4.9

VINI LE BOLLE



LA COPPA DI PROSECCO SARTORI 13 cl.....	8
LA BOTTIGLIA DI PROSECCO SARTORI 75 cl.....	38
KIR ROYAL (champagne) 13 cl.....	13
LA COPPA DI CHAMPAGNE "CONSTANT" 13 cl.....	12
LA BOTTIGLIA DI CHAMPAGNE "CONSTANT" 75 cl.....	56
CHAMPAGNE "VRANKEN" DIAMANT BRUT BLANC DE BLANC 75 cl.....	89

BIANCO

	13 cl	37.5 cl	75 cl
AOP VIN DE SAVOIE APREMONT PHILIPPE CHAPOT freschezza e vivacità	7	19	34
AOP SAVOIE CHIGNIN BERGERON "ENTRE LACS ET SOMMETS" fruttato con note di miele e fiori bianchi	8		48
IGP ALLOBROGES GUYON "CHALTESSE" - BIO fruttato, naturale e nobile			36 
IGP D'OC ALBRIERES SAUVIGNON freschezza e originalità	7		32
IGP DES CÔTES DE GASCOGNE "LE JOYAU DE JOY" morbido, ideale per l'aperitivo	8		38
AOP CHABLIS GEORGES DESCHAMPS - BIO freschezza e mineralità			48 
AOP MACON LUGNY "CAVES DE LUGNY LES CHARMES" espressivo e armonioso	8	21	38

ROSSO

AOP VIN DE SAVOIE PINOT "ENTRE LACS ET SOMMETS" rotondo e flessibile	7	34
AOP SAVOIE DOMAINE EUGENE CARREL GAMAY DE JONGIEUX "VIEILLES VIGNES" rotondo e potente	8	49
AOP VACQUEYRAS "VALLÉE DU RHÔNE" piccante e concentrato	8	25
AOP CHATEAUNEUF DU PAPE "CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES" speziato, fruttato e potente		75
AOP HAUTES CÔTES DE BEAUNE MICHEL PICARD fresco ed elegante con note di ribes nero		48
IGP D'OC MERLOT "NATURALYS" - BIO morbido ed elegante	7	34 
IGP MÉDiterranée SYRAH "LES COLLINES DE LAURE" eleganti e leggere note pepate		36
AOP LANGUEDOC PIC ST LOUP "GRAND DOMAINE" ampio e concentrato	8	43
AOP BORDEAUX CHATEAU MALBEC tannico, equilibrato e fruttato		22
AOP SAINT ESTEPHE MARQUIS DE SAINT ESTEPHE "PRESTIGE" legnoso e fine		38
AOP VIN DE SAVOIE ROSÉ "ENTRE LACS ET SOMMETS" fresco e leggero	19	33
AOP COTES DE PROVENCE "CHÂTEAU SAINT-PIERRE" sottile e leggero	7	21

ROSE

AOP VIN DE SAVOIE ROSÉ "ENTRE LACS ET SOMMETS" fresco e leggero	19	33
AOP COTES DE PROVENCE "CHÂTEAU SAINT-PIERRE" sottile e leggero	7	21



ANTIPASTI

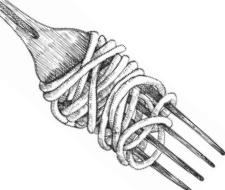
PANE ALL'AGLIO	8
6 HUITRE N°3 FINES DE CLAIRES - secondo disponibilità.....	20
12 HUITRES N°3 FINE DE CLAIRES - secondo disponibilità.....	34
6 LUMACHE BORGOGNA	12
L'ASSIETTE DU SKIEUR , un assortimento di salumi locali.....	15
L'ASSIETTE MONTAGNARDE , assortimento di formaggi e salumi locali.....	18
INSALATA DI MERCATO FRESCO , germogli giovani insalate e verdure di stagione croccanti.....	13
INSALATA "LA BELLE SAVOYARDE" , insalata di stagione, spuntino a base di diotto affumicato chips di speck e formaggio Tomme de Savoie.....	16
INSALATA "LA FOLIE DU BERGER" , formaggio reblochon croccante insalata, formaggio di capra fresco, mela e noci.....	16
FOIE GRAS MEZZO COTTO , pane tostato, chutney di pistacchio e lamponi.....	25
GRATIN di cipolla, tomme savoiardo e crema di paprika.....	11
CUCUMENTO DOLCE VELVETTATO , straciatella e nocciole.....	9



SPECIALITÀ

RACLETTE TRADIZIONALI, formaggio illimitato, salumi assortiti e patate (per minimo 2 persone - prezzo a persona).....	33
LA CROÛTE SAVOYARDE, toast alla francese con formaggio comté crema, spugnole e insalata di stagione.....	22
THE HOT BOX, formaggio locale arrostito, insalata di stagione assortimento di salumi.....	25
TARTIFLETTE DES ARAVIS, formaggio reblochon gratinato, lardons, panna, cipolle e insalata verde.....	22
FONDUE SAVOYARDE, ricetta per 3 formaggi.....	21
FONDUTA SAVOIARDÀ CON PORCINI.....	24
LA FONDUE DES POTES, 3 gusti da condividere, Natura, Cèpes, Aglio d'Orso, salumi assortiti e insalata di stagione (per 2 persone minimo - prezzo a persona).....	32
L'ASSIETTE DU SKIEUR, un assortimento di salumi locali.....	15





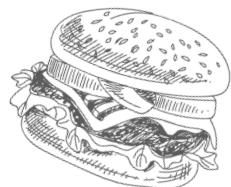
PASTA - RISO

RISOTTO crema di carnaroli con verdure di stagione..... 14

CROZETS DE SAVOIE, crepes, crema, parmigiano e chips di spec..... 15

LINGUINI CON PEPPE e crema al tartufo..... 17

CARNE



**BURGER SAVOYARD, bistecca fresca macinata 180grs formaggio raclette
pomodoro, pancetta di campagna, maionese sriracha e patatine fritte..... 22**

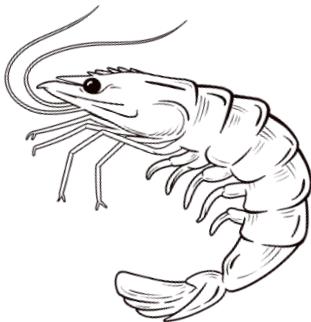
**TARTARE DI MANZO 180gr preparata alla maniera dello Chef,
tuiles di parmigiano e patatine fritte..... 26**

LATO DI MANZO IN PIANTA, 450 gr., salsa al porcino e cunei fatta in casa..... 39

**FILETTO DI MANZO 200gr, burro all'aglio orsino
gratin dauphinois & verdure del giorno..... 42**

T-BONE DI VITELLO CON PEPPERONE TIMUT , purè di patate..... 28

CHICKEN SUPREME, crema di spugnole, purè di patate e verdure del giorno..... 28



PESCE

GAMBAS FIAMMATO CON GENEPY, risotto carnaroli cremoso..... 28

Pesce e patatine fritte "FAÇON BISTRO", tranci fatti in casa e salsa aioli..... 26

TONNO ROSSO A LA PLANCHA con salsa Chimichurri e verdure di stagione..... 32

MOLLUSCOLI DI MARE serviti con patatine fritte - secondo disponibilità..... 21

Cozze con crema di tartufo servite con patatine fritte - secondo disponibilità..... 26



COLAZIONE... 9

Servizio dalle 9 alle 11.

PANE, CROISSANT, BURRO E MARMELLATA

1 BEVANDA CALDA E 1 SUCCO D'ARANCIA

FRITTATA SEMPLICE... 12

Servizio dalle 9 alle 11.

3 uova servite con pane e burro

prosciutto o formaggio o funghi o verdure extra **1.5**

MENU PER BAMBINI... 15

- 12 anni - bevande escluse - soggetto a disponibilità

BISTECCA TRITATA O CROCCHETTE FRITTE

GELATO ALLA FRAGOLA O AL CIOCCOLATO

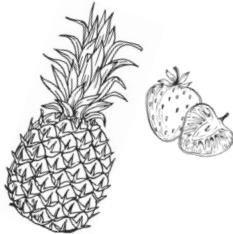
MENU SAVOIARDO... 33

prezzo per 1 persona e servito solo per 2

CIPOLLA GRATINATA O INSALATA SAVOIARD

FONDUTA SAVOIARD

DOLCE AL MIRTILL



DOLCI

MOUSSE AL CIOCCOLATO FATTA IN CASA 11

MIRTILLE DOLCEZZA e crumble alla cannella..... 11

HOUSE COFFEE TIRAMISU, mascarpone aromatizzato al caffè..... 11

CRÈME BRÛLÉE TRADITION VANILLA..... 10

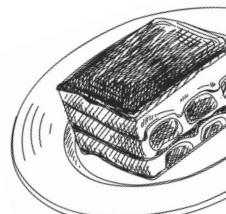
FAISSELLE & lampone compote..... 9

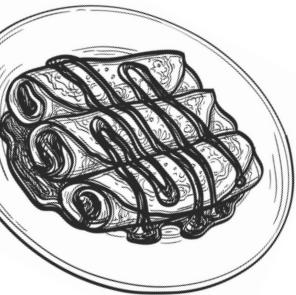
CROSTATA DI MIRTILLI E NOCI..... 10

ASSIETTE DI FORMAGGIO, reblochon, tomme de Savoie, capra..... 14

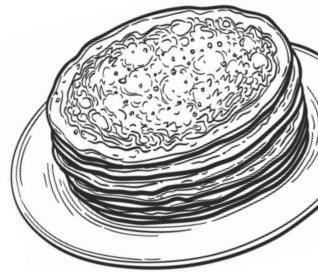
CAFÉ GOURMAND (tè o cioccolata +1 €)..... 14

CAFÉ GOURMAND SAVOYARD (tè o cioccolata +1 €)..... 16





PANCAKES FATTI IN CASA



CRÊPE ROYALE, gelato alla vaniglia, banana, Nutella e chantilly..... 12

L'INCONTOURNABLE CRÊPE MONT-BLANC, crema di castagne e panna montata..... 10

CRÊPE AL GRAND MARNIER..... 11

CRÊPE CON ZUCCHERO..... 6

CRÊPE CON MARMELLATA DI MIRTILLI..... 6

FRITTELLA CON ZUCCHERO AL LIMONE..... 6

PANCAKE CON CIOCCOLATO "HOUSE"..... 7

PANCAKE CON NUTELLA..... 7



GELATO

COUPE CHAMONIX, sorbetto di lampone e pesca di vite & liquore di génépy..... 12

COUPE COLONEL, sorbetto al limone e vodka..... 12

CAFÉ LIÉGEOIS, gelato e salsa al caffè, chantilly..... 11

COUPE MONT-BLANC, gelato alla vaniglia, meringa, crema di castagne e chantilly..... 12

DAME BLANCHE, gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato e panna montata..... 11

**BANANA SPLIT, gelato alla vaniglia-fragola-cioccolato, banana
salsa al cioccolato e panna montata..... 11**

MELBA ALLA PESCA, gelato alla vaniglia, pesca, coulis di frutti rossi e panna montata... 11

2 palline di gelato a scelta*..... 7
vaniglia - caffè - cioccolato - fragola - limone - lampone - pesca

***Supplemento per panna montata 2 €.**

