



## ПИВО

ПРОЕКТ	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
PANACHÉ	4.8	8.5	15
BIÈRE + SIROP, MONACO	5.2	9	16

## ЧАША

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



## КОКТЕЙЛИ

<b>APEROL SPRITZ</b> Апероль 6cl, просекко и газированная вода	10
<b>CAMPARI SPRITZ</b> Campari 6cl, просекко и газированная вода	10
<b>HUGO</b> Сен-Жермен 6cl, цитрон верт, менте и просекко	11
<b>LONDON MULE</b> Джин Bombay sapphire 6cl, имбирное пиво, известь, тростниковый сахар	10
<b>MOSCOW MULE</b> Водка Absolute 6cl, имбирное пиво, лайм, тростниковый сахар	10
<b>JAMAICAN MULE</b> Captain morgan rhum 6cl, имбирное пиво, известь, тростниковый сахар	10
<b>MOJITO CLASSIQUE</b> Гаванский ром, мята, известь, тростниковый сахар, angostura	10
<b>MOJITO F&amp;F</b> Гаванский ром, мята, известь, тростниковый сахар, кули из красных фруктов	10
<b>CAIPIRINHA</b> Кашаса 6cl, лайм, коричневый сахар	10
<b>BIKINI</b> Шампанское 6cl, кули из красных фруктов, колотый лед	10

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

<b>MOJITO VIRGIN</b> содовая, мята, лайм	9
<b>SWEETY</b> смесь фруктовых соков и гренадина	9



## АПЕРИТИВЫ

<b>KIR</b> 10 cl	6
<b>MARTINI, CAMPARI, SUZE</b> 4 cl	7
<b>PORTO, MUSCAT</b> 4 cl	7
<b>RICARD, PASTIS</b> 4 cl	7
<b>ТОМАТНЫЙ СОК</b> 25 cl	5

## АЛКОГОЛИ 4cl

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



мягкое дополнение : 1.5



## ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

### ЧАША

<b>COCA ZERO</b> 33 cl.....			<b>6</b>
<b>SCHWEPPE, SCHWEPPE AGRUMES</b> 25 cl.....			<b>5.5</b>
<b>СЫРОЙ СИДР</b> 27.5 cl.....			<b>6</b>
<b>СЫРОЙ СИДР</b> 75 cl.....			<b>15</b>
<b>ФРУКТОВЫЕ СОКИ</b> .....			<b>5</b>
апельсин - абрикос - грейпфрут - клубника - яблоко - ананас - помидор			
<b>СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ ФРУКТЫ</b> .....			<b>9</b>
апельсин - лимон			
	33 cl	75 cl	
<b>EVIAN, ПРИРОДНАЯ МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА</b> .....	<b>4.1</b>		<b>7</b>
<b>BADOIT, ПРИРОДНАЯ ГАЗИРОВАННАЯ МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА</b> .....	<b>4.1</b>		<b>7</b>

### ПРОЕКТ

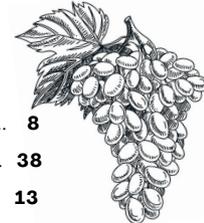
	25 cl	50 cl	
<b>COCA COLA, SPRITE, FUZE TEA, FANTA</b> .....	<b>4.5</b>		<b>8</b>
<b>DIABOLO</b> .....	<b>4.5</b>		<b>8</b>

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ



<b>EXPRESSO</b> .....		<b>2.4</b>
<b>DOUBLE EXPRESSO</b> .....		<b>4.5</b>
<b>ВЫБОРНЫЙ КОФЕ, подается с шоколадом</b> .....		<b>2.9</b>
<b>АМЕРИКАНСКИЙ КОФЕ</b> .....		<b>3.5</b>
<b>БОЛЬШОЙ КРЕМ</b> .....		<b>4.5</b>
<b>ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД</b> .....		<b>5</b>
<b>КАППУЧИНО</b> .....		<b>5.5</b>
<b>КОФЕ ПО-ВЕНСКИ ИЛИ ШОКОЛАД ПО-ВЕНСКИ</b> .....		<b>6.5</b>
<b>ГОРЯЧИЙ ЛИМОН, ДОМАШНИЙ ГЛИНТВЕЙН</b> .....		<b>5.5</b>
<b>GROG</b> .....		<b>8</b>
<b>FRENCH COFFEE</b> .....		<b>11</b>
коньяк, сахар, кофе, сливки		
<b>IRISH COFFEE</b> .....		<b>11</b>
виски, сахар, кофе, сливки		
<b>BAILEYS COFFEE</b> .....		<b>11</b>
Бейлиз, кофе, сливки		
<b>ITALIAN COFFEE</b> .....		<b>11</b>
амаретто, кофе, сливки		
<b>ЧАИ И НАСТОИ</b> .....		<b>4.9</b>
дарджилинг - эрл грей - зеленый чай - зеленый чай с мятой - красные фрукты - травяной чай - вербена - ромашка		

# ВИНЫ ПУЗЫРЬКИ



<b>ЧАШКА ПРОСЕККО SARTORI</b> 13 cl.....	<b>8</b>
<b>БУТЫЛКА ПРОСЕККО SARTORI</b> 75 cl.....	<b>38</b>
<b>KIR ROYAL</b> (champagne) 13 cl.....	<b>13</b>
<b>БОКАЛ ШАМПАНСКОГО "CONSTANT"</b> 13 cl.....	<b>12</b>
<b>БУТЫЛКА ШАМПАНСКОГО "CONSTANT"</b> 75 cl.....	<b>56</b>
<b>ШАМПАНСКОГО "VRANKEN" DIAMANT BRUT BLANC DE BLANC</b> 75 cl.....	<b>89</b>

## БЕЛЫЙ

	13 cl	37,5 cl	75 cl
<b>AOP VIN DE SAVOIE APREMONT PHILIPPE CHAPOT</b> ..... свежесть и бодрость	<b>7</b>	<b>19</b>	<b>34</b>
<b>AOP SAVOIE CHIGNIN BERGERON "ENTRE LACS ET SOMMETS"</b> ..... фруктовый с нотками меда и белых цветов	<b>8</b>		<b>48</b>
<b>IGP ALLOBROGES GUYON "CHALTESSE" - BIO</b> ..... фруктовый, натуральный и благородный			<b>36</b> 
<b>IGP D'OC ALBRIERES SAUVIGNON</b> ..... свежесть и оригинальность	<b>7</b>		<b>32</b>
<b>IGP DES CÔTES DE GASCOGNE "LE JOYAU DE JOY"</b> ..... мягкий, идеально подходит для аперитива	<b>8</b>		<b>38</b>
<b>AOP CHABLIS GEORGES DESCHAMPS - BIO</b> ..... свежесть и минеральность			<b>48</b> 
<b>AOP MACON LUGNY "CAVES DE LUGNY LES CHARMES"</b> ..... выразительный и гармоничный	<b>8</b>	<b>21</b>	<b>38</b>

## КРАСНЫЕ

<b>AOP VIN DE SAVOIE PINOT "ENTRE LACS ET SOMMETS"</b> ..... круглый и гибкий	<b>7</b>		<b>34</b>
<b>AOP SAVOIE DOMAINE EUGENE CARREL GAMAY DE JONGIEUX "VIEILLES VIGNES"</b> ..... круглый и мощный	<b>8</b>		<b>49</b>
<b>AOP VACQUEYRAS "VALLÉE DU RHONE"</b> ..... пряный и концентрированный	<b>8</b>	<b>25</b>	<b>44</b>
<b>AOP CHATEAUNEUF DU PAPE "CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES"</b> ..... пряный, фруктовый и мощный			<b>75</b>
<b>AOP HAUTES CÔTES DE BEAUNE MICHEL PICARD</b> ..... свежесть и элегантность с нотками черной смородины			<b>48</b>
<b>IGP D'OC MERLOT "NATURALYS" - BIO</b> ..... мягкий и элегантный	<b>7</b>		<b>34</b> 
<b>IGP MÉDITERRANÉE SYRAH "LES COLLINES DE LAURE"</b> ..... мягкий и элегантный			<b>36</b>
<b>AOP LANGUEDOC PIC ST LOUP "GRAND DOMAINE"</b> ..... обширный и концентрированный	<b>8</b>		<b>43</b>
<b>AOP BORDEAUX CHATEAU MALBEC</b> ..... танинный, сбалансированный и фруктовый		<b>22</b>	<b>38</b>
<b>AOP SAINT ESTEPHE MARQUIS DE SAINT ESTEPHE "PRESTIGE"</b> ..... древесный и тонкий			<b>56</b>

## РОЗЫ

<b>AOP VIN DE SAVOIE ROSÉ "ENTRE LACS ET SOMMETS"</b> ..... свежий и лёгкий		<b>19</b>	<b>33</b>
<b>AOP COTES DE PROVENCE "CHÂTEAU SAINT-PIERRE"</b> ..... fin et léger	<b>7</b>	<b>21</b>	<b>36</b>





## ВХОДЫ

<b>ГАРЛИЧНЫЙ ПЕЧЕНЬ</b> .....	<b>8</b>
<b>6 HUITRE N°3 FINES DE CLAIRES</b> – в соответствии с наличием.....	<b>20</b>
<b>12 HUITRES N°3 FINE DE CLAIRES</b> – по наличию.....	<b>34</b>
<b>6 БОРДОВЫХ УЛИТОК</b> .....	<b>12</b>
<b>L'ASSIETTE DU SKIEUR, ассорти из местных закусок</b> .....	<b>15</b>
<b>L'ASSIETTE MONTAGNARDE, ассортимент сыров и холодных закусок из страны</b> .....	<b>18</b>
<b>САЛАТ ИЗ СВЕЖЕГО РЫНКА, молодые побеги салаты и хрустящие сезонные овощи</b> .....	<b>13</b>
<b>САЛАТ "LA BELLE SAVOYARDE", сезонный салат, закуска из копченого диота чипсы из спекки и сыр Томме де Савойя</b> .....	<b>16</b>
<b>САЛАТ "LA FOLIE DU BERGER", хрустящий сыр реблошон салат, свежий козий сыр, яблоко и грецкий орех</b> .....	<b>16</b>
<b>ДОМАШНИЙ ФУЙ ГРАС, поджаренный хлеб, фисташки и малиновый чатни</b> .....	<b>25</b>
<b>ГРАТИН из лука, савойский том-ям и крем из паприки</b> .....	<b>11</b>
<b>Велюте из сладкого кукумари, страчателлы и лесных орехов</b> .....	<b>9</b>



# СПЕЦИАЛЬНОСТИ

**РАДИЦИОННЫЙ РАКЛЕТ, неограниченное количество сыра, ассорти холодных закусок и картофель** (для минимум 2 человек – цена за человека) ..... **33**

**LA CROÛTE SAVOYARDE, французский тост au gratin с сыром комте сливки, сморчки и сезонный салат**..... **22**

**LA VOÎTE CHAUTE, жареный местный сыр, сезонный салат ассорти холодных закусок**..... **25**

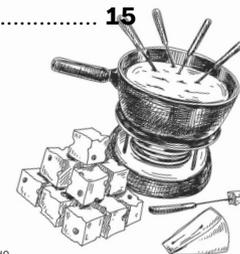
**TARTIFLETTE DES ARAVIS, сыр реблошон au gratin сало, сливки, лук и зеленый салат**..... **22**

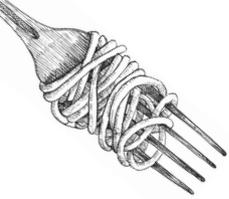
**FONDUE SAVOYARDE, выбор рецепта 3 сыра**..... **21**

**САВОЯРСКОЕ ФОНДЮ С ЦЕПСАМИ**..... **24**

**LA FONDUE DES POTES, 3 вкуса для совместного употребления, Nature, Cèpes, Bear's garlic, ассорти холодного мяса и сезонный салат** (для 2 человек минимум – цена за человека)..... **32**

**L'ASSIETTE DU SKIEUR, ассорти из местных закусок**..... **15**

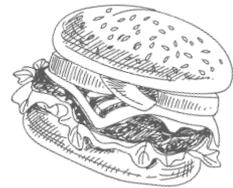




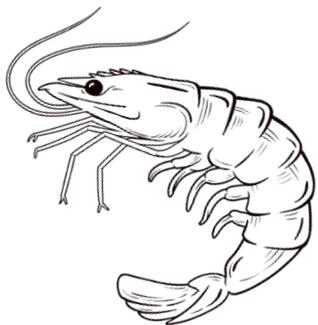
## ПАСТА – РИС

<b>РИСОТТО карнароли со сливками и сезонными овощами.....</b>	<b>14</b>
<b>КРОЗЕТЫ САВОЙ, блинчики, сливки, пармезан и чипсы из спекки.....</b>	<b>15</b>
<b>ЛИНГВИНИ с белыми грибами и трюфельным кремом.....</b>	<b>17</b>

## МЯСО



<b>БУРГЕР САВОЯР, свежий рубленый стейк 180 грамм сыр раклетт, помидор, бекон кантри, майонез шрирача и картофель фри.....</b>	<b>22</b>
<b>Тартаре из говядины 180 грамм приготовленное по рецепту шеф-повара, плитка пармезана и картофель фри.....</b>	<b>26</b>
<b>Фрагмент говядины а ля планджа, 450 г соус из белых грибов и домашние клинья.....</b>	<b>39</b>
<b>Филе говядины 200 гр, масло с диким чесноком, гратен дофинуа и овощи дня.....</b>	<b>42</b>
<b>Телячья кость с перцем тимута, картофельное пюре.....</b>	<b>28</b>
<b>ЧИКЕН СУПРЕМ, крем из сморчков, картофельное пюре и овощи дня .....</b>	<b>28</b>



## РЫБА

**ГАМБАС ФЛАМБЕЕС АУ ГЕНЕПИ, ризотто карнароли кримё..... 28**

**Рыба и чипсы "FAÇON BISTRO", домашние клинья и соус айоли..... 26**

**КРАСНЫЙ ТУН А ЛА ПЛАНЧА с соусом Чимичурри и сезонными овощами..... 32**

**Моллюски из морской рыбы подаются с чипсами - в зависимости от наличия..... 21**

**Мидии с кремом TRUFFLE CREAM подаются с чипсами - в зависимости от наличия..... 26**



## ЗАВТРАК... 9

Обслуживание с 9 до 11 часов утра

**ХЛЕБ, КРУАССАН, МАСЛО И ДЖЕМ**

**1 ГОРЯЧИЙ НАПИТОК И 1 АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК**

## ПРОСТОЙ ОМЛЕТ... 12

Обслуживание с 9 до 11 часов утра

**3 яйца подаются с хлебом и маслом**

дополнительная ветчина или сыр, или грибы, или овощи **1.5**

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ... 15

- 12 лет - без учета напитков - при наличии мест

**РУБЛЕННЫЙ СТЕЙК ИЛИ ЖАРЕННЫЕ КОТЛЕТКИ**

-

**КЛУБНИЧНОЕ ИЛИ ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ**

## САВОЙСКОЕ МЕНЮ... 33

цена для 1 человека и обслуживается только для 2

**ЛУКОВЫЙ ГРАТЕН ИЛИ САВОЯРДИ**

-

**САВОЙСКОЕ ФОНДЮ**

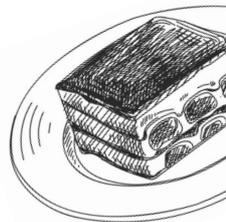
-

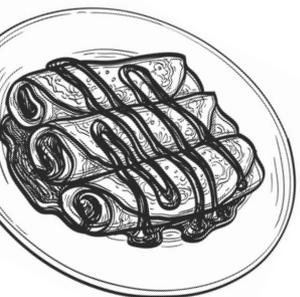
**ЧЕРНИЧНАЯ СЛАДОСТЬ**



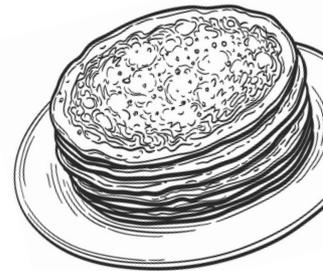
## ДЕСЕРТЫ

<b>ДОМАШНИЙ ШОКОЛАДНЫЙ МУСС .....</b>	<b>11</b>
<b>МИРТИЛЬНАЯ СЛАДОСТЬ и коричный крамбл.....</b>	<b>11</b>
<b>HOUSE COFFEE TIRAMISU, маскарпоне со вкусом кофе.....</b>	<b>11</b>
<b>КРЕМ-БРЮЛЕ ТРАДИЦИЯ ВАНИЛЬ.....</b>	<b>10</b>
<b>ФАЙСЕЛЬ и малиновый компот.....</b>	<b>9</b>
<b>ЧЕРНИЧНО-ОРЕХОВЫЙ ТАРТ.....</b>	<b>10</b>
<b>Чиз Ассиетте, реблошон, томме де Савойя, коза.....</b>	<b>14</b>
<b>CAFÉ GOURMAND (чай или шоколад +1 €).....</b>	<b>14</b>
<b>CAFÉ GOURMAND SAVOYARD (чай или шоколад +1 €).....</b>	<b>16</b>





## ДОМАШНИЕ БЛИНЫ



**КРКПЕ РОЯЛЕ, ванильное мороженое, банан, НУТЕЛЛОЙ & сливки..... 12**

**НЕПРЕВЗОЙДЕННАЯ КРЕМАНКА MONT-BLANC, каштановый крем и взбитые сливки 10**

**БЛИНЧИК С ГРАН-МАРНЬЕ..... 11**

**БЛИНЧИК С САХАРОМ..... 6**

**БЛИНЧИК С ЧЕРНИЧНЫМ ДЖЕМОМ..... 6**

**БЛИНЧИК С ЛИМОННЫМ САХАРОМ..... 6**

**БЛИНЧИК С ШОКОЛАДОМ "ДОМИК"..... 7**

**БЛИНЧИК С НУТЕЛЛОЙ..... 7**



## КРЕМ СО ЛЬДОМ

**COUPE CHAMONIX, малина - виноградный персиковый сорбет и ликер généru..... 12**

**COUPE COLONEL, сорбет из лимона и водки..... 12**

**CAFÉ LIÉGEOIS, мороженое и кофейный соус, взбитые сливки..... 11**

**COUPE MONT-BLANC, ванильное мороженое, безе, каштановый крем и шантильи.. 12**

**DAME BLANCHE, ванильное мороженое, шоколадный соус и взбитые сливки..... 11**

**BANANA SPLIT, ванильно-клубнично-шоколадное мороженое  
банан, шоколадный соус и взбитые сливки..... 11**

**PEACH MELBA, ванильное мороженое, персик  
кули из красных фруктов и взбитые сливки..... 11**

**2 шарика ICE CREAM на ваш выбор\*..... 7**  
ваниль - кофе - шоколад - клубника - лимон - малина - персик

**\*дополнительная плата за взбитые сливки 2 €.**

