



## 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

BIKINI.....	10
Champagner 6cl, coulis aus roten Früchten, zerstoßenes Eis	
CAÏPIRINHA.....	10
Cachaça 6cl, Limette, brauner Zucker	
SEXY LADY.....	11
Rum 2cl, Soho 2cl, Passoa 2cl, Coulis aus roten Früchten Limette & Sodawasser	
APEROL SPRITZ.....	11
Aperol 6cl, Prosecco & Sodawasser	
CAMPARI SPRITZ.....	11
Campari 6cl, Prosecco & Sodawasser	
HUGO.....	12
St Germain 6cl, Limette, Minze & Prosecco	
LONDON MULE.....	12
Bombay sapphire gin 6cl, Ginger Beer, Limette & Rohrzucker	
MOSCOW MULE.....	12
Absolute vodka 6cl, ginger beer, limone, Rohrzucker	
JAMAICAN MULE.....	12
Captain morgan rum 6cl, ginger beer, limette, rohrzucker	
KLASSISCHER MOJITO.....	12
Havana-Rum, Minze, Limette, Rohrzucker, Angostura	
MOJITO F&F.....	12
Havana-Rum 6cl, Minze, Limette, Rohrzucker Fruchtcoulis aus roten Früchten	



## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

MOJITO VIRGIN.....	9
soda, minze, grüne zitrone	
CHOUCHOU.....	9
Limette, Coulis aus Saisonfrüchten, Limonade, zerstoßenes Eis	
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



## 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



## ALCOOLIS 4cl

VODKA ABSOLUT.....	9
VODKA BELVEDERE.....	10
TEQUILA CAMINO REAL.....	9
GIN GORDON'S.....	9
GIN BOMBAY SAPPHIRE.....	10
WHISKY ANDERSON (blended scotch).....	9
WHISKY J&B (blended scotch).....	9
WHISKY FOUR ROSES (bourbon).....	9
WHISKY CHIVAS (12 ans d'âge).....	10
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

<b>COCA ZÉRO</b>	33 cl.....	6
<b>SCHWEPPES, SCHWEPPES AGRUMES</b>	25 cl.....	5.5
<b>CIDRE BRUT</b>	27.5 cl.....	6
<b>CIDRE BRUT</b>	75 cl.....	15
<b>JUS DE FRUITS</b>	.....	5
Orangen - Aprikosen - Grapefruit - Erdbeeren - Äpfel - Ananas - Tomaten		
<b>FRUITS FRAIS PRESSÉS</b>	.....	9
orangen - zitrone		
	33 cl	75 cl
<b>EVIAN, NATÜRLICHES MINERALWASSER</b>	.....	4.1..... 7
<b>BADOIT, NATÜRLICHES MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE</b>	.....	4.1..... 7

## DRUCK

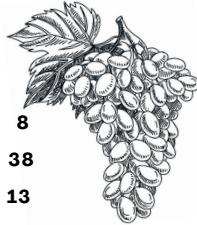
<b>COCA COLA, SPRITE, FUZE TEA, FANTA</b>	.....	4.5..... 8
<b>DIABOLO</b>	.....	4.5..... 8

# HEISSGETRÄNKE



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

# WEINE DIE BULLEN



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

## WEISS

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

## ROT

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

## ROSEN

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



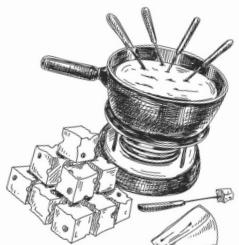
# EINGÄNGE

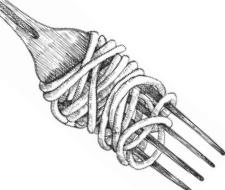
<b>BROT MIT KNOBLAUCH</b> .....	<b>8</b>
<b>SAISONAL GASPACHO "HAUSGEMACHT", Tomaten, Paprika, Gurken &amp; Minzpesto</b> .....	<b>8</b>
<b>ZWIEBELGRATINÉE, Tomme de Savoie &amp; Paprikacreme</b> .....	<b>11</b>
<b>6 SCHNECKEN AUS BURGUND</b> .....	<b>12</b>
<b>GAMBAS FLAMBÉES AU GÉNÉPY, 5 Stück</b> .....	<b>24</b>
<b>SALAT "FRISCHE DES MARKTES", junge Sprossen Salat und knackiges Gemüse der Saison</b> .....	<b>11</b>
<b>VOLLER BURRATA, Gazpacho der Saison und Minzpesto</b> .....	<b>16</b>
<b>SALADE "LA BELLE SAVOYARDE", Saisonsalat, geräucherter Diot snacked Speckchips &amp; Tomme de Savoie</b> .....	<b>16</b>
<b>SALADE "LA FOLIE DU BERGER", knuspriger Reblochon. Salat, Ziegenfrischkäse, Apfel &amp; Walnuss</b> .....	<b>16</b>
<b>L'ASSIETTE DU RANDONNEUR, Auswahl an Wurstwaren aus der Region</b> .....	<b>14</b>
<b>L'ASSIETTE MONTAGNARDE, Sortiment aus Käse &amp; Wurstwaren des Landes</b> .....	<b>20</b>
<b>FOIE GRAS MI-CUIT MAISON, geröstetes Brot Pistaziensplitter &amp; Himbeer-Chutney</b> .....	<b>25</b>



# SPEZIALITÄTEN

<b>FONDUE SAVOYARDE, Rezept für eine Auswahl an 3 Käsesorten.....</b>	<b>19</b>
<b>FONDUE SAVOYARDE MIT STEINPILZEN.....</b>	<b>23</b>
<b>LA FONDUE DES POTES, 3 Geschmacksrichtungen zum Teilen, Natur, Steinpilze, Bärlauch Wurstsortiment &amp; Salat der Saison (für mind. 2 Personen - Preis pro Person).....</b>	<b>32</b>
<b>RACLETTE TRADITION, Käse nach Belieben, Aufschnittmischung Kartoffeln (für mindestens 2 Personen - Preis pro Person) .....</b>	<b>33</b>
<b>LA CROÛTE SAVOYARDE, French Toast mit Comté Käse überbacken Sahne, Morcheln &amp; Salat der Saison.....</b>	<b>22</b>
<b>LA BOÎTE CHAUDE, gebratener Landkäse, Salat der Saison, aufschnittmischung.....</b>	<b>25</b>
<b>TARTIFLETTE DES ARAVIS gratinierter Reblochon, Speckwürfel, Sahne, Zwiebeln &amp; grüner Salat.....</b>	<b>22</b>
<b>L'ASSIETTE DU RANDONNEUR, Sortiment an Wurstwaren aus der Region.....</b>	<b>14</b>



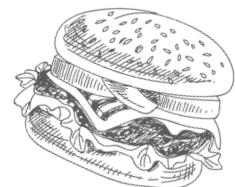


## BROT

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

**LINGUINI MIT ZECKEN & Trüffelcreme..... 17**

## FLEISCH



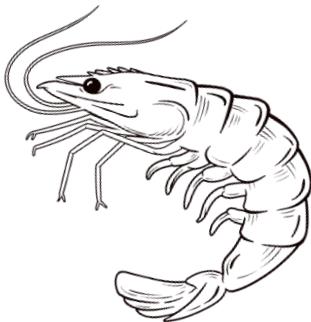
**HÜHNERSUPREME, Rosmarinjus, hausgemachte Wedges & Tagesgemüse..... 23**

**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**



## FISCHE

**FISH & CHIPS "FAÇON BISTRO", hausgemachte Wedges und Aioli-Sauce..... 23**

**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

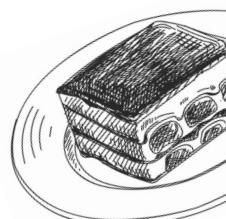
**FAISSELLE & Himbeerkompott** ..... 9

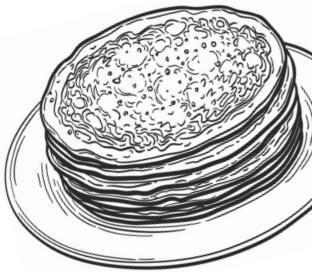
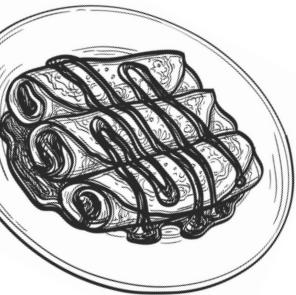
**HEIDELBEER-NUSS-TORTE** ..... 10

**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..... 9**

**CRÊPE MIT GRAND MARNIER..... 11**

**CRÊPE MIT ZUCKER..... 5**

**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 €**

