



## BIRRA

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

## VASCA

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



## COCKTAILS

<b>BIKINI</b>	<b>10</b>
Champagne 6cl, coulis di frutti rossi, ghiaccio tritato	
<b>CAIPIRINHA</b>	<b>10</b>
Cachaça 6cl, lime, zucchero di canna	
<b>SEXY LADY</b>	<b>11</b>
Rum 2cl, Soho 2cl, Passoa 2cl, coulis di frutti rossi lime e acqua frizzante	
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>11</b>
Aperol 6cl, prosecco e acqua frizzante	
<b>SPRITZ AL CAMPARI</b>	<b>11</b>
Campari 6cl, prosecco e acqua frizzante	
<b>HUGO</b>	<b>12</b>
St Germain 6cl, lime, menta e prosecco	
<b>LONDON MULE</b>	<b>12</b>
Bombay sapphire gin 6cl, ginger beer, lime, zucchero di canna	
<b>MOSCOW MULE</b>	<b>12</b>
Absolute vodka 6cl, ginger beer, lime, zucchero di canna	
<b>JAMAICAN MULE</b>	<b>12</b>
Captain Morgan rum 6cl, ginger beer, lime, zucchero di canna	
<b>MOJITO CLASSICO</b>	<b>12</b>
Rum Havana, menta, lime, zucchero di canna, angostura	
<b>MOJITO F&amp;F</b>	<b>12</b>
Rum Avana 6cl, menta, lime, zucchero di canna coulis di frutti rossi	



## COCKTAIL ANALCOLICI

<b>MOJITO VIRGIN</b>	<b>9</b>
soda, menta e lime	
<b>CHOUCHOU</b>	<b>9</b>
succo di frutta e granatina	
<b>APERITIVI</b>	
<b>KIR</b> 10 cl.	<b>6</b>
<b>MARTINI, CAMPARI, SUZE</b> 4 cl.	<b>7</b>
<b>PORTO, MUSCAT</b> 4 cl.	<b>7</b>
<b>RICARD, PASTIS</b> 4 cl.	<b>7</b>
<b>JUS DE TOMATE</b> 25 cl.	<b>5</b>



## ALCOLICI 4cl

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

\*integratore soft: 1.5



## BEVANDE FREDDHE

### VASCA

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

### PROGETTO

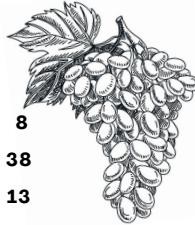
	25 cl	50 cl
<b>COCA COLA, SPRITE, FUZE TEA, FANTA</b> .....	<b>4.5</b>	<b>8</b>
<b>DIABOLO</b> .....	<b>4.5</b>	<b>8</b>

## BOISSONS CHAUDES/HOT DRINKS



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

# VINI LE BOLLE



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

## BIANCO

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

## ROSSO

<b>AOP VIN DE SAVOIE PINOT "ENTRE LACS ET SOMMETS"</b> ..... rotondo e flessibile	7	34
<b>AOP SAVOIE DOMAINE EUGENE CARREL GAMAY DE JONGIEUX "VIEILLES VIGNES"</b> ..... rotondo e potente	8	49
<b>AOP VACQUEYRAS "VALLÉE DU RHÔNE"</b> ..... piccante e concentrato	8	25
<b>AOP CHATEAUNEUF DU PAPE "CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES"</b> ..... speziato, fruttato e potente		75
<b>AOP HAUTES CÔTES DE BEAUNE MICHEL PICARD</b> ..... fresco ed elegante con note di ribes nero		48
<b>IGP D'OC MERLOT "NATURALYS" - BIO</b> ..... morbido ed elegante	7	34 
<b>IGP MÉDiterranée SYRAH "LES COLLINES DE LAURE"</b> ..... eleganti e leggere note pepate		36
<b>AOP LANGUEDOC PIC ST LOUP "GRAND DOMAINE"</b> ..... ampio e concentrato	8	43
<b>AOP BORDEAUX CHÂTEAU RECOUGNE</b> ..... tannico, equilibrato e fruttato	22	38
<b>AOP SAINT ESTEPHE MARQUIS DE SAINT ESTEPHE "PRESTIGE"</b> ..... legnoso e fine		56

## ROSE

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



## ANTIPASTI

<b>PANE ALL'AGLIO</b> .....	<b>8</b>
<b>GASPACHO DELLA CASA</b> , pomodori, peperoni, cetrioli e pesto di menta.....	<b>8</b>
<b>GRATINA DI CIPOLLE</b> , tomme savoiardo e crema di paprika.....	<b>11</b>
<b>6 LUMACHE ALLA BORGOGNONA</b> .....	<b>12</b>
<b>GAMBAS AL FIAMMA CON GENEPY</b> , 5 pezzi.....	<b>24</b>
<b>INSALATA DI MERCATO FRESCO</b> , germogli giovani insalata e verdure croccanti di stagione.....	<b>11</b>
<b>BURRATA INTERA</b> , gazpacho di stagione e pesto di menta.....	<b>16</b>
<b>INSALATA "LA BELLE SAVOYARDE"</b> , insalata di stagione, spuntino di diot affumicato chips di speck e formaggio Tomme de Savoie.....	<b>16</b>
<b>INSALATA "LA FOLIE DU BERGER"</b> , formaggio reblochon croccante insalata, formaggio di capra fresco, mela e noci.....	<b>16</b>
<b>L'ASSIETTE DU RANDONNEUR</b> , assortimento di salumi locali.....	<b>14</b>
<b>L'ASSIETTE MONTAGNARDE</b> , assortimento di formaggi e salumi locali.....	<b>20</b>
<b>FOIE GRAS MI-CUIT MAISON</b> , pane tostato, chutney di pistacchi e lamponi.....	<b>25</b>



# SPECIALITÀ

**FONDUE SAVOYARDE, ricetta selezione 3 formaggi..... 19**

**FONDUTA SAVOIARDA ALLE CÈPES..... 23**

**LA FONDUE DES POTES, 3 gusti da condividere, Natura, Cèpes, Aglio d'Orso  
assortimento di salumi e insalata di stagione (per minimo 2 persone - prezzo a persona) 32**

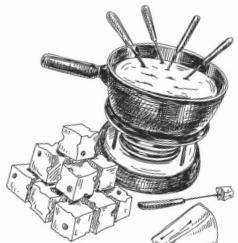
**RACLETTE TRADIZIONALI  
formaggio a volontà, salumi assortiti, patate (per almeno 2 persone - prezzo a persona) 33**

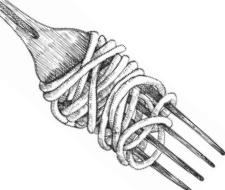
**LA CROÛTE SAVOYARDE, french toast gratinato con formaggio comté, spugnole e  
insalata di stagione, crema, spugnole e insalata di stagione..... 22**

**LA BOÎTE CHAUTE  
formaggio locale arrostito, insalata di stagione assortimento di salumi..... 25**

**TARTIFLETTE DES ARAVIS  
formaggio reblochon gratinato, lardons crema, cipolle e insalata verde..... 22**

**L'ASSIETTE DU RANDONNEUR, assortimento di salumi locali..... 14**



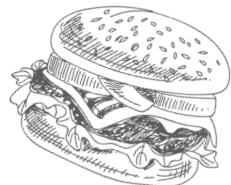


## PASTA

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

**LINGUINI CON CÈPES e crema al tartufo..... 17**

## CARNE



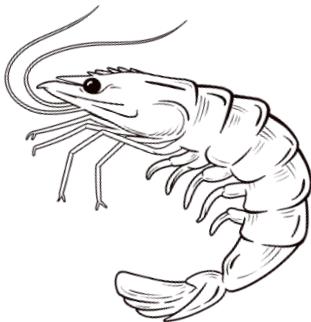
**CHICKEN SUPREME, succo di rosmarino, spicchi fatti in casa e verdure del giorno..... 23**

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

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

**LATO DI MANZO A LA PLANCHA 450gr, salsa ai porcini e spicchi della casa..... 39**

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



## PESCE

**FISH & CHIPS "FACON BISTRO", tranci fatti in casa e salsa aioli..... 23**

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

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

**MOLLUSCOLI CON CREMA DI TARTUFO serviti con patatine fritte  
a seconda della 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

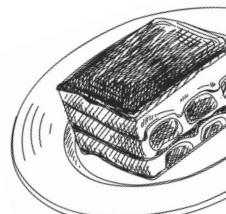
**FAISSELLE & lampone compote.....** 9

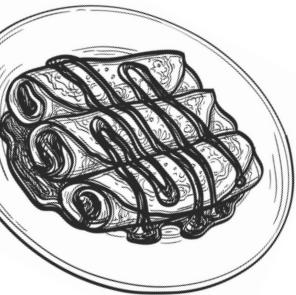
**CROSTATA DI MIRTILLI E NOCI.....** 10

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

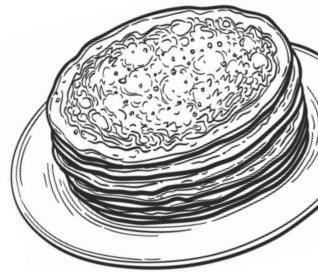
**CAFÉ GOURMAND (tè o cioccolata +1 €).....** 14

**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..... 9**

**CRÊPE AL GRAND MARNIER..... 11**

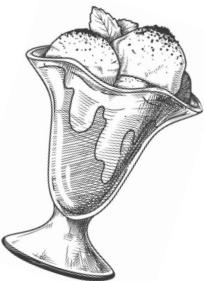
**CRÊPE CON ZUCCHERO..... 5**

**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 & 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 €.**

