



## CERVEZAS

BARRIL	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
CERVEZA + SIROP, MONACO.....	5.2.....	9.....	16

## BOTELLA

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



## CÓCTELES

BIKINI.....	10
Champagne 6cl, coulis de frutos rojos, hielo picado	
CAÏPIRINHA.....	10
Cachaça 6cl, lima, azúcar moreno	
SEXY LADY.....	11
Ron 2cl, Soho 2cl, Passoa 2cl, coulis de frutos rojos lima y agua con gas	
APEROL SPRITZ.....	11
Aperol 6cl, prosecco y agua con gas	
SPRITZ CAMPARI.....	11
Campari 6cl, prosecco y agua con gas	
HUGO.....	12
St Germain 6cl, lima, menta y prosecco	
LONDON MULE.....	12
Bombay sapphire gin 6cl, cerveza de jengibre, lima, azúcar de caña	
MOSCOW MULE.....	12
Vodka Absolute 6cl, cerveza de jengibre, lima, azúcar de caña	
JAMAICAN MULE.....	12
Ron Captain Morgan 6cl, cerveza de jengibre, lima, azúcar de caña	
MOJITO CLASSIQUE.....	12
Ron Havana, menta, lima, azúcar de caña, angostura	
MOJITO F&F.....	12
Ron habana 6cl, menta, lima, azúcar de caña coulis de frutos rojos	



## CÓCTELES SIN ALCOHOL

MOJITO VIRGIN.....	9
soda, menta, verde lima	
CHOUCHOU.....	9
Lima, coulis de frutas de temporada, limonada, hielo picado	



## APERITIVOS

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



## ALCOHOLES 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

\*suplemento blando : 1.5



# BEBIDAS FRÍAS

## BOTELLA

<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>ZUMOS DE FRUTAS</b> .....	5
orange - abricot - pamplemousse - fraise - pomme - ananas - tomate	
<b>FRUTA RECIÉN EXPRIMIDA</b> .....	9
naranja - limón	
	33 cl      75 cl
<b>EVIAN, AGUA MINERAL NATURAL</b> .....	4.1..... 7
<b>BADOIT, AGUA MINERAL NATURAL CON GAS</b> .....	4.1..... 7

## BARRIL

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

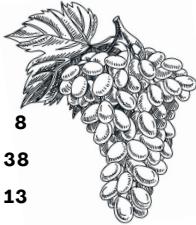
# BEBIDAS CALIENTES



<b>EXPRESSO</b> .....	2.4
<b>DOUBLE EXPRESSO</b> .....	4.5
<b>CAFÉ DE SELECCIÓN, servido con chocolate</b> .....	2.9
<b>CAFÉ AMÉRICAIN</b> .....	3.5
<b>GRANDE CREMA</b> .....	4.5
<b>CHOCOLATE CALIENTE</b> .....	5
<b>CAPPUCINO</b> .....	5.5
<b>CAFÉ VIENÉS O CHOCOLATE VIENÉS</b> .....	6.5
<b>LIMÓN CALIENTE</b> .....	5.5
<b>GROG</b> .....	8
<b>FRENCH COFFEE</b> ..... coñac, azúcar, café, nata	11
<b>IRISH COFFEE</b> ..... whisky, azúcar, café, crema	11
<b>BAILEYS COFFEE</b> ..... baileys, café, crema	11
<b>ITALIAN COFFEE</b> ..... amaretto, café, crema	11
<b>TÉ E INFUSIONES</b> ..... darjeeling - earl grey - té verde - té verde con menta - frutos rojos - té de hierbas - verbena - manzanilla	4.9

# VINOS

## LAS BURBUJAS



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

## BLANCOS

	13 cl	37.5 cl	75 cl
<b>AOP VIN DE SAVOIE APREMONT PHILIPPE CHAPOT</b> .....	7	19	34
frescura y vivacidad			
<b>AOP SAVOIE CHIGNIN BERGERON "ENTRE LACS ET SOMMETS"</b> .....	8		48
afrutado con notas de miel y flores blancas			
<b>IGP ALLOBROGES GUYON "CHALTESSE" - BIO</b> .....			36
afrutado, natural y noble			
<b>IGP D'OC ALBRIERES SAUVIGNON</b> .....	7		32
frescura y originalidad			
<b>IGP DES CÔTES DE GASCOGNE "LE JOYAU DE JOY"</b> .....	8		38
suave, ideal para el aperitivo			
<b>AOP CHABLIS GEORGES DESCHAMPS - BIO</b> .....			48
frescura y mineralidad			
<b>AOP MACON LUGNY "CAVES DE LUGNY LES CHARMES"</b> .....	8		38
expresivo y armonioso			

## ROJOS

<b>AOP VIN DE SAVOIE PINOT "ENTRE LACS ET SOMMETS"</b> .....	7	34
redondo y flexible		
<b>AOP SAVOIE DOMAINE EUGENE CARREL GAMAY DE JONGIEUX "VIEILLES VIGNES"</b> .....	8	49
redondo y potente		
<b>AOP VACQUEYRAS "VALLÉE DU RHÔNE"</b> .....	8	25
picante y concentrado		
<b>AOP CHATEAUNEUF DU PAPE "CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES"</b> .....		75
picante, afrutado y potente		
<b>AOP HAUTES CÔTES DE BEAUNE MICHEL PICARD</b> .....		48
fresco y elegante con notas de grosella negra		
<b>IGP D'OC MERLOT "NATURALYS" - BIO</b> .....	7	34
suave y elegante		
<b>IGP MÉDITERRANÉE SYRAH "LES COLLINES DE LAURE"</b> .....		36
notas elegantes y ligeras de pimienta		
<b>AOP LANGUEDOC PIC ST LOUP "GRAND DOMAINE"</b> .....	8	43
amplio y concentrado		
<b>AOP BORDEAUX CHATEAU RECOUGNE</b> .....		22
tánico, equilibrado y afrutado		
<b>AOP SAINT ESTEPHE MARQUIS DE SAINT ESTEPHE "PRESTIGE"</b> .....		56
leñoso y fino		



## ROSAS

<b>AOP VIN DE SAVOIE ROSÉ "ENTRE LACS ET SOMMETS"</b> .....	19	33
fresco y ligero		
<b>AOP COTES DE PROVENCE "CHÂTEAU SAINT-PIERRE"</b> .....	7	21
FINO Y LIGERO		



## ENTRADAS

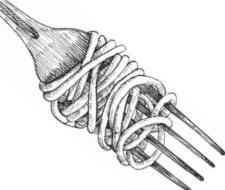
<b>PAN DE AJO</b>	8
<b>GASPACHO DE LA CASA, tomates, pimientos, pepinos y pesto de menta</b>	8
<b>GALLETAS DE CEBOLLA, tomates Savoy y crema de pimentón</b>	11
<b>6 CARACOLES A LA BORGONÍA</b>	12
<b>GAMBAS FLAMENADAS CON GENEPA, 5 piezas</b>	24
<b>ENSALADA FRESCA DE MERCADO, brotes tiernos ensalada y verduras crujientes de temporada</b>	11
<b>BURRATA ENTERA, gazpacho de temporada y pesto de menta</b>	16
<b>ENSALADA "LA BELLE SAVOYARDE", ensalada de temporada, bocadillo de diot ahumado speck chips y queso Tomme de Savoie</b>	16
<b>ENSALADA "LA FOLIE DU BERGER", queso reblochon crujiente ensalada, queso fresco de cabra, manzana y nuez</b>	16
<b>L'ASSIETTE DU RANDONNEUR, surtido de charcutería local</b>	14
<b>L'ASSIETTE MONTAGNARDE, surtido de quesos y charcutería local</b>	20
<b>FOIE GRAS MI-CUIT MAISON, pan tostado, pistacho y chutney de frambuesa</b>	25



# ESPECIALIDADES

<b>FONDUE SAVOYARDE, receta selección 3 quesos.....</b>	<b>19</b>
<b>FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES.....</b>	<b>23</b>
<b>LA FONDUE DES POTES, 3 sabores para compartir, Nature, Cèpes, Ajo de oso, surtido de embutidos y ensalada de temporada (para 2 personas mínimo - precio por persona).....</b>	<b>32</b>
<b>RACLETTE TRADICIONAL, queso todo para comer, surtido de embutidos patatas (para 2 personas mínimo - precio por persona) .....</b>	<b>33</b>
<b>LA CROÛTE SAVOYARDE, torrija gratinada con queso comté crema, colmenillas y ensalada de temporada.....</b>	<b>22</b>
<b>LA BOÎTE CHAUTE, queso local asado, ensalada de temporada,surtido de embutidos.....</b>	<b>25</b>
<b>TARTIFLETTE DES ARAVIS queso reblochon gratinado, lardons, nata, cebollas y ensalada verde.....</b>	<b>22</b>
<b>L'ASSIETTE DU RANDONNEUR, surtido de charcutería local.....</b>	<b>14</b>



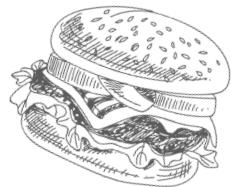


## PASTA

**CROZETS DE SAVOIE, crepes, crema, parmesano y chips de speck..... 15**

**LINGUINI con crema de boletus y trufa..... 17**

## CARNE



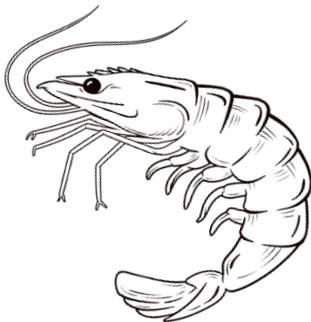
**SUPREME DE POLLO, jugo de romero, cuñas caseras y verduras del día..... 23**

**SAVOYARD BURGER, filete fresco picado 180grs  
queso raclette, tomate, bacon del país, mayonesa sriracha & patatas fritas..... 22**

**TARTARE DE BUEY 180grs preparado a la manera del Chef  
tejas de parmesano y patatas fritas..... 26**

**CARNE DE VACUNO A LA PLANCHA, 450 grs, salsa porcini y gajos de la casa..... 39**

**FILETE DE BUEY 200grs, mantequilla de ajo salvaje  
gratin dauphinois & verduras del día..... 42**



## PESCADOS

**FISH & CHIPS "FAÇON BISTRO", cuñas caseras y salsa alioli..... 23**

**ATÚN ROJO A LA PLANCHA con salsa Chimichurri y verduras de temporada..... 32**

**MEJILLONES DE MAR servidos con patatas fritas - según disponibilidad..... 21**

**MEJILLONES CON CREMA DE TRUFA servidos con patatas fritas - según disponibilidad 26**



## **DESAYUNO... 9**

Servicio de 9 a 11 horas.

**PAN, CROISSANT, MANTEQUILLA Y MERMELADA**

**1 BEBIDA CALIENTE Y 1 ZUMO DE NARANJA**

## **TORTILLA SIMPLE... 12**

Servicio de 9 a 11 horas.

**3 huevos servidos con pan y mantequilla**

jamón o queso extra o champiñones o verduras **1.5**

## **MENÚ PARA NIÑOS... 15**

- 12 años - excluyendo las bebidas - sujeto a disponibilidad

**FILETE PICADO O NUGGETS FRITOS**

**HELADO DE FRESA O CHOCOLATE**

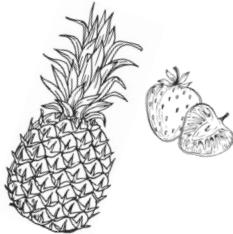
## **MENÚ SABOYANO... 33**

precio para 1 persona y servido sólo para 2

**GRATINADO DE CEBOLLAS O ENSALADA DE SABOYA**

**FONDUE SABOYANA**

**DULCE DE ARÁNDANOS**



## POSTRES

**MOUSSE DE CHOCOLATE CASERO .....** 11

**MYRTILLE SWEETNESS & cinnamon crumble.....** 11

**TIRAMISU DE CAFÉ DE LA CASA, mascarpone con sabor a café.....** 11

**CRÈME BRÛLÉE TRADITION VANILLA.....** 10

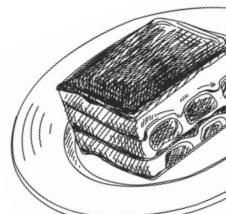
**FAISSELLE y compota de frambuesa.....** 9

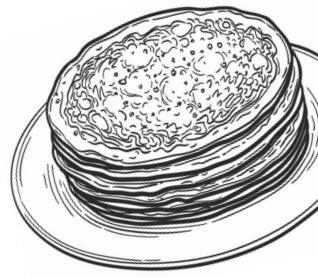
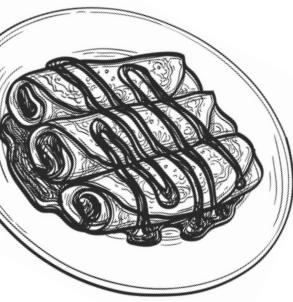
**TARTA DE ARÁNDANOS Y NUECES.....** 10

**ASSIETTE DE QUESO, reblochon, tomme de Savoie, goat.....** 14

**CAFÉ GOURMAND (té o chocolate +1 €).....** 14

**CAFÉ GOURMAND SAVOYARD (té o chocolate +1 €).....** 16





## CREPES CASEROS

**CRÊPE ROYALE, helado de vainilla, plátano, Nutella y chantilly..... 12**

**L'INCONTOURNABLE CRÊPE MONT-BLANC, crema de castañas y nata montada..... 9**

**CRÊPE CON GRAND MARNIER..... 11**

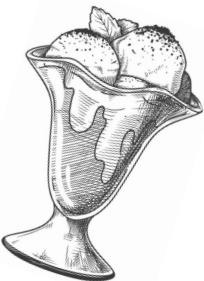
**CRÊPE CON AZÚCAR..... 5**

**CRÊPE CON MERMELADA DE ARÁNDANOS..... 6**

**CRÊPE CON AZÚCAR DE LIMÓN..... 6**

**CRÊPE CON "CASA" DE CHOCOLATE .....** 7

**CRÊPE CON NUTELLA..... 7**



## HELADOS

<b>COUPE CHAMONIX, sorbete de fresa - melocotón y licor de ginebra.....</b>	<b>12</b>
<b>COUPE COLONEL, sorbete de limón y vodka.....</b>	<b>12</b>
<b>CAFÉ LIÉGEOIS, helado y salsa de café, chantilly.....</b>	<b>11</b>
<b>COUPE MONT-BLANC, helado de vainilla, merengue, crema de castañas y chantilly.....</b>	<b>12</b>
<b>DAME BLANCHE, helado de vainilla, salsa de chocolate y nata montada.....</b>	<b>11</b>
<b>SPLIT DE PLÁTANO, helado de vainilla-fresa-chocolate, plátano salsa de chocolate y nata montada.....</b>	<b>11</b>
<b>MELBA DE MELOCOTÓN, helado de vainilla, melocotón coulis de frutos rojos y nata montada.....</b>	<b>11</b>
<b>2 Bolas de Helado de su elección*.....</b> vainilla - café - chocolate - fresa - limón - fresa - melocotón	<b>7</b>

\*Cargo adicional por nata montada 2 €

