

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

COLD DRINKS

BOUTE • BOTTLE

COCA ZÉRO 33 cl	6
SCHWEPPES, SCHWEPPES AGRUMES 25 cl	5.5
CIDRE BRUT 27.5 cl	6
CIDRE BRUT 75 cl	15
FRUCHTSÄFTE	5
orange - Aprikose - Grapefruit - Erdbeere - Apfel - Ananas - Tomate	
FRISCH GEPRESSTE FRÜCHTE	9
orange - Zitrone	

33 cl 75 cl

EVIAN, EAU MINERALE NATURELLE	4.1	7
BADOIT, EAU MINERALE NATURELLE GAZEUSE	4.1	7

ENTWURF • DRAFT

25 cl 50 cl

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

HEISSGETRÄNKE

HOT DRINKS

EXPRESSO	2.4
DOUBLE EXPRESSO	4.5
CAFÉ SELECTION, servi avec chocolat	2.9
CAFÉ AMÉRICAIN	3.5
GRAND CRÈME	4.5
HEISSE SCHOKOLADE	5
LATTE MACCHIATO	5
CAPPUCINO	5.5
WIENER KAFFEE ODER WIENER SCHOKOLADE	6.5
GLÜHWEIN, HEISSE ZITRONE	5.5
GROG RHUM	8
FRENCH COFFEE	11
cognac, Zucker, Kaffee, Sahne	
IRISH COFFEE	11
whisky, Zucker, Kaffee, Sahne	
BAILEYS COFFEE	11
baileys, Kaffee, Sahne	
ITALIAN COFFEE	11
amaretto, Kaffee, Sahne	
THÈS ET INFUSIONS	4.9
darjeeling - earl grey - grüner Tee - grüner Tee mit Minze - rote Früchte - Kräutertee der Theken - Eisenkraut Kamille	





BIERE BEERS

ENTWURF · DRAFT

	25 cl	50 cl	1 L
STELLA ARTOIS 4.8°	5	9	16
LEFFE BLONDE 6.6°	6	10	17
LEFFE RUBY 5°	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

BOUTE · BOTTLE

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

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	
LIMONCELLO SPRITZ	11
Limoncello 6cl, Prosecco & Sodawasser	
CAMPARI SPRITZ	11
Campari 6cl, Prosecco & Sodawasser	
HUGO SPRITZ	12
Florenté 6cl, Limette, Minze & Prosecco	
LONDON MULE	12
Bombay sapphire gin 6cl, Ginger Beer, Limette, Rohrzucker	
MOSCOW MULE	12
Absolute Vodka 6cl, Ginger Beer, Limette, Rohrzucker	
JAMAICAN MULE	12
Kapitän Morgan Rhum 6cl, Ingwerbier, Zitrone vert, Rohrzucker	
MOJITO CLASSIQUE	12
Havana-Rum, Minze, Limette, Rohrzucker, Angostura	
MOJITO F&F	12
Havana-Rum 6cl, Minze, Limette, Rohrzucker, rote Früchtecoulis	

MOCKTAILS



MOJITO VIRGIN	9
Soda, Minze, Limette	
CHOUCHOU	9
Limette, Fruchtcoulis aus Saisonfrüchten, Limonade, Crushed Ice	
CRODINO VIRGIN SPRITZ	9
italienischer alkoholfreier Aperitif, der wie ein Spritz serviert wird	

APERITIVE APPETIZERS



KIR 10 cl	6
MARTINI, CAMPARI, SUZE 4 cl	7
PORTO, MUSCAT 4 cl	7
RICARD, PASTIS 4 cl	7
TOMATENSÄFTE 25 cl	5

ALKOHOLS 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

*Soft-Zuschlag: 1.5

UNSERE WEINE

OUR WINES

DIE BULLEN

SPARKLING WINES

13 cl

75 cl

KIR ROYAL	13	
PROSECCO EXTRA BRUT RICCADONNA "CUVÉE PRESTIGE"	8	38
AOP CHAMPAGNE BRUT "LOUIS CONSTANT"	12	56
AOP CHAMPAGNE BRUT VRANKEN "DIAMANT"		89



WEISS

WHITE WINES

SAVOIE

13 cl

37.5 cl

75 cl

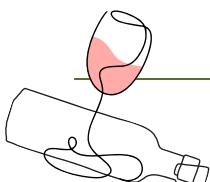
AOP APREMONT - DOMAINE PHILIPPE CHAPOT	7	19	34
AOP CHIGNIN BERGERON - DOMAINE ENTRE LACS & SOMMETS	8		48

BOURGOGNE

AOP CHARDONNAY MACON-LUGNY "LES CHARMES" - CAVE DE LUGNY	8		38
IGP CHABLIS - GEORGE DESCHAMPS			48
AOP POUilly-FUSSÉ - DOMAINE BOURDON	12		65

SUD

IGP SAUVIGNON ALBRIÈRES - DOMAINE ALBRIÈRES	8		32
IGP CÔTES DE GASCOGNE "LE JOYAU DE JOÏ" - FAMILLE GESSLER	8		38



ROSEN

ROSÉ WINES

SAVOIE

13 cl

37.5 cl

75 cl

AOP ROSÉ DE SAVOIE - DOMAINE CARREL EUGÈNE & FILS		19	38
---	--	----------	----

PROVENCE

AOP #LOU BY PEYRASSOL - CHÂTEAU DE PEYRASSOL	8		35
AOP SYMPHONIE - MAISON SAINTE MARGUERITE			45



ROT RED WINES

SAVOIE

13 cl 37.5 cl 75 cl

AOP PINOT NOIR - DOMAINE ENTRE LACS & SOMMETS.....	7.....	34
AOP MONDEUSE D'ARBIN - DOMAINE ENTRE LACS & SOMMETS		36
AOP JONGIEUX "VIEILLE VIGNE" - DOMAINE CARREL EUGÈNE ET FILS.....	8.....	49

BOURGOGNE

AOP HAUTES CÔTES DE BEAUNE - FAMILLE PICARD.....	48
AOP GIVRY PREMIER CRU - DOMAINE LUMPP.....	12.....

LANGUEDOC-ROUSILLON

AOP PIC SAINT-Loup - GÉRARD BERTRAND.....	43
IGP NATURALYS MERLOT - GÉRARD BERTRAND.....	8.....

CÔTES DU RHÔNE

IGP SYRAH "LES COLLINES DE LAURE" - JEAN-LUC COLOMBO.....	36
AOP VACQUEYRAS "MARQUIS DE FONSEGUILLE - VIGNERONS DE CARACTÈRE.....	25.....
AOP CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES - DOMAINE OGIER.....	75

BORDEAUX

AOP L'HÉRITAGE DE CHASSE-SPLEEN - CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN.....	12.....
AOP MARGAUX "LE BARON DE BRANE" - CHÂTEAU BRANE-CANTENAC	60



ZU TEILEN

TO SHARE

SKIFahrERBRETT 14

Sortiment an landestypischen Wurstwaren
assortment of local cold cuts

BERGBRETT 20

Sortiment an Käse und Wurstwaren aus dem Land
assortment of local cold cuts & cheese

DER GROSSE TAPAS-TELLER 27

Garnelentempura, Hähnchen-Tender, Patatas Bravas, Knoblauchbrot, Trüffel-Ricotta,
Sweet-Chili-Sauce und Bravas-Sauce
shrimp tempura, chicken tenders, patatas bravas, garlic bread, truffle ricotta, sweet chili
sauce and bravas sauce

DER PRESTIGETELLER 35

halbgekochte "hausgemachte" Foie Gras, Trüffel-Ricotta und geröstetes Brot
homemade half-cooked foie gras, truffle ricotta and toasted bread

EINGÄNGE

STARTERS

BROT MIT KNOBEL 8

garlic bread

HAUSGEMACHTE BUTTERNUT-SUPPE 9

Straciattella und Haselnuss
homemade pumpkin soup with straciattella & hazelnut

MIT ZWIEBELN ÜBERBACKEN 11

Tomme de Savoie (Käse aus Savoien)
onion soup & Tomme de Savoie

HALBGEKOCHTE "HAUSGEMACHTE" FOIE GRAS 25

geröstetes Brot, Pistaziensplitter und Chutney aus roten Früchten
homemade half-cooked foie gras, pistachio & red fruit chutney

Les 6

Les 12

SCHNECKEN AUS BURGUND 12 22

snails of Bourgogne

HUSTER FINE DE CLAIRES N°3 - je nach Anlieferung 20 38

oysters served with bread & butter





SALATE

SALADS

DIE FRISCHE DES MARKTES 11

junge Sprossen, Salat und knackiges Gemüse der Saison
seasonal salad from the market & vegetables

DER KNUSPRIGE CAESAR 17

knuspriges Hähnchen, Parmesan, Römersalat, Croutons, Caesar-Sauce
crispy chicken, parmesan, romaine salad, croutons, caesar sauce

DIE SCHÖNE SAVOYARDIN 16

saisonal salat, geräucherter Diot-Snack, Speck-Chips und Tomme de Savoie
savoyard salad, smoked diot snack, speck chips, local cheese

DIE WARME ZIEGE 16

toast mit gebratenem Ziegenfrischkäse und Honig, Salat, Apfel und Walnuss
toast of roasted fresh goat's cheese with honey, salad, apple and walnuts

PASTES

PASTA

PENNE TOMATE BASILIKUM 14

tomato and basil penne

CROZETS DE SAVOIE 14

Steinpilze, Sahne, Parmesan und Speck-Chips
pasta of Savoie crozets with mushrooms, pork

LASAGNE MIT "HAUSGEMACHTER" BOLOGNESE 15

Saisonsalat
homemade bolognese lasagne with seasonal salad

LINGUINI MIT GORGONZOLA 16

linguini with gorgonzola cheese

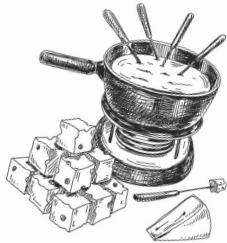
LINGUINI MIT ZAPFEN und Trüffelcreme 17

linguini with ceps & truffle cream



SPEZIALITÄTEN

SPECIALITIES



SAVOYISCHES FONDUE..... 21

Rezept für eine 3-Käse-Selektion
cheese fondue cooked with wine

SAVOYARDISCHES FONDUE MIT STEINPILZEN..... 24

cheese fondue with mushrooms ceps cooked with white wine

LA FONDUE DES POTES..... 32

3 Geschmacksrichtungen zum Teilen, Natur, Steinpilze, Bärlauch, Wurstsortiment,
Salat der Saison (für mindestens 2 Personen - Preis pro Person)
cheese fondue 3 flavors, nature, mushrooms ceps, bear garlic with plate of ham & salad
(price per pers. min 2 pers)

TRADITIONNELLES RACLETTE..... 33

Käse nach Belieben, Aufschnittmischung und Kartoffeln.
(für mindestens 2 Personen - Preis pro Person)
Melting cheese with only one plate of ham & potatoes (price per pers. min 2 pers)

SAVOYARDISCHE KRUSTE..... 22

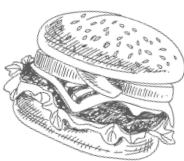
french Toast mit Comté, Sahne, Morecheln und Salat der Saison überbacken
savoyard-style grilled bread, comté cheese, morels cream & seasonal salad

BOÎTE CHAUDE..... 25

fondant aus dem Val d'Arly, Salat der Saison, Wurstsortiment
cheese hot box, seasonal salad, assortment of cold cuts

TARTIFLETTE DES ARAVIS..... 22

Kartoffeln, Bauernspeck, Sahne, Zwiebeln, Bauernreblechon
potatoes, cream, bacon, onions, local cheese & green salad



FLEISCH

MEATS

HÜHNERSUPREME	25
Morchesauce, hausgemachte Wedges und Tagesgemüse chicken breast, morel sauce, homemade wedges & vegetables of the day		
SAVOYISCHER BURGER	22
frisches Hacksteak 180grs, Raclettekäse, Tomate, Bauernspeck, Sriracha-Mayonnaise und Pommes frites burger savoyard, sriracha mayonnaise with french fries		
DEN TRADITIONELLEN POT AU FEU	25
Angus-Rinderlende, Markknochen, Karotte, Lauch und Kartoffel "Angus" beef chuck, marrow bone, carrot, leek & potatoes		
RINDERTARTAR (env. 180g)	26
mit dem Messer zubereitet, Parmegiano Reggiano und Pommes frites raw beef prepared by the chief with french fries		
DAS SCHÖNE RINDERSTEAK À LA PLANCHA* (env. 500 g)	39
Wedges Haus beef cook on the plancha served with homemade wedges		
DAS ECHTE RINDERFILET* (env. 200g)	42
Dauphinois-Gratin und Tagesgemüse beef fillet (200g) served with gratin dauphinois and vegetables of the day		
*Soße extra 2.5€ : Morchesauce, Bärlauchbutter, Pfannkuchensauce		

FISCHE

FISH

FISH & CHIPS "BISTRO-ART"	23
hausgemachte" Wedges und Aioli-Sauce fried cod, homemade wedges & aioli sauce		"
LACHS-TATAKI	29
hausgemachte" Teriyaki-Sauce und Gemüse der Saison salmon tataki with homemade teriyaki sauce & seasonal vegetables		
MARINIERTE MIESMUSCHELN	21
mit Pommes frites serviert - je nach Ankunft mussels, white wine, shallots, sweet butter served with french fries		
MIESMUSCHELN IN TRÜFFELCREME	26
mit Pommes frites serviert - je nach Ankunft mussels, shallots, truffle cream served with french fries		



UNSERE MENÜS

OUR MENUS

FÜR DAS FRÜHSTÜCK

FRENCH BREAKFAST... 9

Service de 9 h à 11 h

BROT, CROISSANT, BUTTER & MARMELADE
bread, croissant, butter & jam

1 HEISSGETRÄNK & 1 ORANGENSAFT
1 hot drink & 1 orange juice

NATUR-OMELETT... 12

Service de 9 h à 11 h

3 EIER MIT BROT & BUTTER SERVIERT

extra Schinken oder Käse oder Pilze oder Gemüse **1.5**
ham or cheese or mushrooms or vegetables supplements

KINDER MENÜ... 15

- de 12 ans - hors boisson - selon disponibilités

HACKSTEAK ODER CHICKEN TENDERS, POMMES FRITES
burger steak or chicken tenders, french fries

ERDBEER- ODER SCHOKOLADENEIS
strawberry or chocolate ice cream

MOULES-MENÜ... 24

STELLA ARTOIS BIER 25CL ODER GLAS WEISS- ODER SOFTWEIN
stella artois beer or glass of white wine or soft

MARINIERTE MIESMUSCHELN
mussels marinière served with french fries

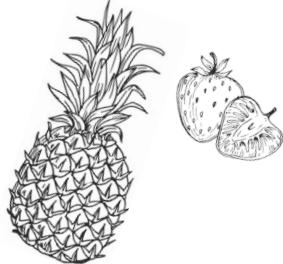
SAVOYARD-MENÜ... 33

prix pour 1 personne et servi seulement pour 2

MIT ZWIEBELN ÜBERBACKEN ODER SALAT AUS SAVOYEN
onion soup or savoyard salad

SAVOYISCHES FONDUE
savoyard fondue

BLAUBEERSÜSSIGKEIT
Sweet blueberry and cinnamon crumble



DESSERTS

"HAUSGEMACHTE" SCHOKOLADENMOUSSE 11
chocolate mousse

MYRTILLENSÜßE & Zimtstreusel..... 11
sweet blueberry and cinnamon crumble

TIRAMISU MIT "HAUSGEMACHTEM" KAFFEE..... 11
Mascarpone mit Kaffeegeschmack
homemade tiramisu, mascarpone coffee flavour

CRÈME BRÛLÉE TRADITION VANILLE 10
artisanal crème brûlée

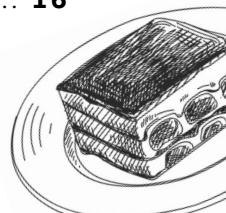
FAISSELLE & Himbeerkompott 9
fresh light and raspberry marmelade

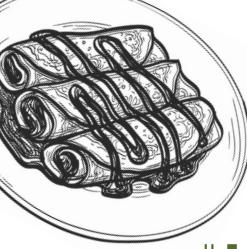
BLAUBEER-NUSS-TORTE..... 10
blueberry walnut tart

KÄSEPLATTE 14
Reblochon, Tomme de Savoie, Ziege
plate of local cheeses

CAFÉ GOURMAND (Tee oder/und Schokolade +1 €)..... 14
coffee, assortment desserts

CAFÉ GOURMAND SAVOYARD (Tee oder/und Schokolade +1 €)..... 16
coffee, assortment desserts & genepy





"HAUSGEMACHTE" PFANNKUCHEN

CRÊPE ROYALE 12

Vanilleeis, Banane, Nutella und Schlagsahne
crêpe with vanilla ice cream, banana fruit, Nutella, whipped cream

L'INCONTOURNABLE CRÊPE MONT-BLANC 9

Kastaniencreme und Schlagsahne
crêpe with chestnut cream & whipped cream

CRÊPE "FLEUR DE SEL" 9

Karamell mit gesalzener Butter und Karamelleis mit gesalzener Butter
salted butter caramel crepe with caramel ice cream

CRÊPE MIT GRAND MARNIER 11

crêpe with Grand Marnier

CRÊPE MIT ZUCKER 5

crêpe with sugar

PFANNKUCHEN MIT HEIDELBEERKONFITÜRE 6

crêpe with blueberry jam

PFANNKUCHEN MIT ZITRONENZUCKER 6

crêpe with sugar & lemon

"HAUSGEMACHTE" SCHOKOLADENCRÊPE 7

crêpe with homemade chocolate

CRÊPE MIT NUTELLA 7

crêpe with nutella



GLACES

ICE CREAM

COUPE CHAMONIX 12

Himbeer-Pfirsich-Sorbet & Génépy-Likör
raspberry sorbet, peach sorbet & genepy liqueur

COUPE COLONEL 12

Zitronensorbet & Wodka
lemon ice cream, vodka

COUPE BRETONNE 12

Vanilleeis - Karamell mit gesalzener Butter, Topping aus Karamell mit gesalzener Butter,
Spekulatius & Schlagsahne
vanilla ice cream - salted butter caramel, salted butter caramel topping,
speculoos & whipped cream

CAFÉ LIÉGEOIS 11

Eis und Kaffeesoße, Schlagsahne
coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream

COUPE MONT-BLANC 12

Vanilleeis, Baiser, Maronencreme & Schlagsahne
vanilla ice cream, meringue, chestnuts cream, whipped cream

DAME BLANCHE 11

Vanilleeis, Schokoladensauce & Schlagsahne
vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

BANANA SPLIT 11

Vanille-Erdbeer-Schokoladeneis, Banane, Schokoladensauce & Schlagsahne
vanilla ice cream, chocolate, strawberry, banana, chocolate sauce, whipped cream

PÊCHE MELBA 11

Vanilleeis, Pfirsich, Coulis von roten Früchten & Schlagsahne
vanilla ice cream, peach fruit, red fruits sauce, whipped cream

2 EISKUGELN nach Wahl* 6

Vanille - Kaffee - Schokolade - Erdbeere - Zitrone - Himbeere - Pfirsich - Salzbutterkaramell
vanilla - coffee - chocolate - strawberry - lemon - raspberry - peach
salted butter caramel

*Zuschlag Schlagsahne 2 €

