

BEBIDAS FRÍAS

COLD DRINKS

BOTELLA • BOTTLE

COCA ZÉRO 33 cl	6
SCHWEPPES, SCHWEPPES AGRUMES 25 cl	5.5
CIDRE BRUT 27.5 cl	6
CIDRE BRUT 75 cl	15
ZUMOS DE FRUTAS	5
naranja - albaricoque - pomelo - fresa - manzana - piña - tomate	
FRUTA RECIÉN EXPRIMIDA	9
naranja - limón	
	33 cl 75 cl
EVIAN, EAU MINERALE NATURELLE	4.1 7
BADOIT, EAU MINERALE NATURELLE GAZEUSE	4.1 7



PRESIÓN • DRAFT

	25 cl 50 cl
COCA COLA, SPRITE, FUZE TEA, FANTA	4.5 8
DIABOLO	4.5 8

BEBIDAS CALIENTES

HOT DRINKS

EXPRESSO	2.4
DOUBLE EXPRESSO	4.5
CAFÉ SELECTION, servido con chocolate	2.9
CAFÉ AMÉRICAIN	3.5
GRAND CRÈME	4.5
CHOCOLATE CALIENTE	5
LATTE MACCHIATO	5
CAPPUCINO	5.5
CAFÉ VIENÉS O CHOCOLATE VIENÉS	6.5
VINO CALIENTE, LIMÓN CALIENTE	5.5
GROG RHUM	8
FRENCH COFFEE coñac, azúcar, café, nata	11
IRISH COFFEE whisky, azúcar, café, nata	11
BAILEYS COFFEE baileys, café, nata	11
ITALIAN COFFEE amaretto, café, nata	11
THÉS ET INFUSIONS	4.9
darjeeling - earl grey - té verde - té verde con menta - frutos rojos - tisana des comptoirs - verbena - manzanilla	



CERVEZAS

BEERS



PRESIÓN • 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

BOTELLA • 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
6 cl de champán, 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, agua con gas	
APEROL SPRITZ	11
Aperol 6cl, prosecco y agua con gas	
LIMONCELLO SPRITZ	11
Limoncello 6cl, prosecco y agua con gas	
CAMPARI SPRITZ	11
Campari 6cl, prosecco y agua con gas	
HUGO SPRITZ	12
Florente 6cl, lima, menta y prosecco	
LONDON MULE	12
ginebra Bombay sapphire 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	

MOCKTAILS



MOJITO VIRGIN	9
soda, menta, lima	
CHOUCHOU	9
lima, coulis de frutas de temporada, limonada, hielo picado	
CRODINO VIRGIN SPRITZ	9
Aperitivo italiano sin alcohol servido como spritz	

BEBIDAS

APPETIZERS



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

ALCOOLS 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

NUESTROS VINOS

OUR WINES

BURBUJAS

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"	12	89



BLANCO

WHITE WINES

13 cl

37.5 cl

75 cl

SAVOIE

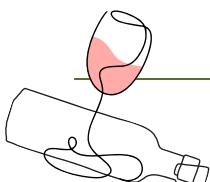
AOP APREMONT - DOMAINE PHILIPPE CHAPOT	7	19	34
AOP CHIGNIN BERGERON - DOMAINE ENTRE LACS & SOMMETS	8	19	48

BOURGOGNE

AOP CHARDONNAY MACON-LUGNY "LES CHARMES" - CAVE DE LUGNY	8		38
IGP CHABLIS - GEORGE DESCHAMPS	12		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



ROSA

ROSÉ WINES

13 cl

37.5 cl

75 cl

SAVOIE

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	12		45



ROJO

RED WINES

13 cl 37.5 cl 75 cl

SAVOIE

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.....	60

LANGUEDOC-ROUSILLON

AOP PIC SAINT-Loup - GÉRARD BERTRAND.....		43
IGP NATURALYS MERLOT - GÉRARD BERTRAND.....	8.....	49

CÔTES DU RHÔNE

IGP SYRAH "LES COLLINES DE LAURE" - JEAN-LUC COLOMBO.....		36
AOP VACQUEYRAS "MARQUIS DE FONSEGUILLE - VIGNERONS DE CARACTÈRE.....	8.....	25.....
AOP CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES - DOMAINE OGIER.....		75

BORDEAUX

AOP L'HÉRITAGE DE CHASSE-SPLEEN - CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN.....	12.....	45
AOP MARGAUX "LE BARON DE BRANE" - CHÂTEAU BRANE-CANTENAC		60



COMPARTIR

TO SHARE

CONSEJO DEL ESQUIADOR	14
surtido de embutidos locales assortment of local cold cuts	
CONSEJO DE MONTAÑA.....	20
selección de quesos y embutidos locales assortment of local cold cuts & cheese	
EL GRAN PLATO DE TAPAS.....	27
tempura de gambas, filetes de pollo, patatas bravas, pan de ajo, ricotta trufada, salsa de guindilla dulce y salsa de bravas shrimp tempura, chicken tenders, patatas bravas, garlic bread, truffle ricotta, sweet chili sauce and bravas sauce	
LA PLACA DE PRESTIGIO.....	35
foie gras semicocido casero, ricotta trufada y pan tostado homemade half-cooked foie gras, truffle ricotta and toasted bread	

ENTRADAS

STARTERS

PAN DE AJO	8
garlic bread	
SOPA CASERA DE CREMA DE CALABAZA	9
straciella y avellana homemade pumpkin soup with straciella & hazelnut	
CEBOLLA GRATINADA.....	11
Queso Tomme onion soup & Tomme de Savoie	
FOIE GRAS SEMICOCIDO CASERO.....	25
pan tostado, pistacho y chutney de frutos rojos homemade half-cooked foie gras, pistachio & red fruit chutney	
CARACOLES BURDEOS.....	12
snails of Bourgogne	22
FINE DE CLAIRES OYSTERS N°3 - según disponibilidad	20
oysters served with bread & butter	38

Les 6

Les 12





ENSALADAS

SALADS

FRESCURA DEL MERCADO	11
verduritas, ensalada y verduras crujientes de temporada	
seasonal salad from the market & vegetables	
EL CRUJIENTE CÉSAR	17
pollo crujiente, parmesano, ensalada romana, picatostes, salsa céesar	
crispy chicken, parmesan, romaine salad, croutons, caesar sauce	
LA BELLE SAVOYARDE	16
ensalada de temporada, diot ahumado, chips de speck y queso Tomme de Savoie	
savoyard salad, smoked diot snack, speck chips, local cheese	
LA CHÈVRE CHAUD	16
tosta de queso fresco de cabra asado con miel, ensalada, manzana y nueces	
toast of roasted fresh goat's cheese with honey, salad, apple and walnuts	

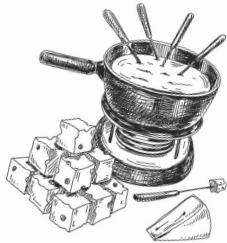
PASTA

PENNE CON TOMATE Y ALBAHACA	14
tomato and basil penne	
CROZETAS SAVOY	14
ceps, nata, parmesano y virutas de speck	
pasta of Savoie crozets with mushrooms, pork	
LASAÑA BOLOÑESA CASERA	15
ensalada de temporada	
homemade bolognese lasagne with seasonal salad	
LINGUINI CON GORGONZOLA	16
linguini with gorgonzola cheese	
LINGUINI CON PEPES y crema de trufa	17
linguini with ceps & truffle cream	



ESPECIALIDADES

SPECIALITIES



FONDUE SAVOYARDE 21

Receta de selección de 3 quesos
cheese fondue cooked with wine

FONDUE SAVOYARDE CON SETAS PORCINI..... 24

cheese fondue with mushrooms ceps cooked with white wine

LA FONDUE DES POTES..... 32

3 saveurs à partager, Nature, Cèpes, Ail des ours, assortiment de charcuterie, salade de saison
(pour 2 personnes minimum - prix par personne)
cheese fondue 3 flavors, nature, mushrooms ceps, bear garlic with plate of ham & salad
(price per pers. min 2 pers)

RACLETTE TRADITION 33

todo-lo-que-puedas-comer queso, surtido de embutidos y patatas
(para un mínimo de 2 personas - precio por persona)
Melting cheese with only one plate of ham & potatoes (price per pers. min 2 pers)

CROÛTE SAVOYARDE 22

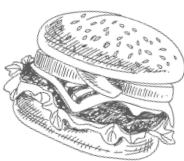
Torrijas gratinadas con queso comté, nata, colmenillas y ensalada de temporada
savoyard-style grilled bread, comté cheese, morels cream & seasonal salad

BOÎTE CHAUDE 25

Fondant Val d'Arly, ensalada de temporada, selección de embutidos
cheese hot box, seasonal salad, assortment of cold cuts

TARTIFLETTE DES ARAVIS 22

patatas, bacon, nata, cebollas, queso azul de granja
potatoes, cream, bacon, onions, local cheese & green salad



CARNES

MEATS

POLLO SUPREMO 25

salsa de colmenillas, cuñas caseras y verduras del día
chicken breast, morel sauce, homemade wedges & vegetables of the day

HAMBURGUESA SABOYANA 22

bistec fresco picado 180grs, queso raclette, tomate, bacon, mayonesa sriracha y patatas fritas
burger savoyard, sriracha mayonnaise with french fries

LE TRADITIONNEL POT AU FEU 25

Carré de ternera Angus, hueso de tuétano, zanahoria, puerro y patata
"Angus" beef chuck, marrow bone, carrot, leek & potatoes

TARTAR DE CARNE (env. 180g) 26

preparado a cuchillo, Parmegiano Reggiano y patatas fritas
raw beef prepared by the chief with french fries

LA HERMOSA COSTILLA DE TERNERA A LA PLANCHA* (env. 500 g) 39

cuñas de la casa
beef cook on the plancha served with homemade wedges

AUTÉNTICO FILETE DE TERNERA* (env. 200g) 42

gratin dauphinois y verduras del día
beef fillet (200g) served with gratin dauphinois and vegetables of the day

*salsa extra 2,5€ : salsa de colmenillas, mantequilla de ajo silvestre, salsa de boletus

PECES

FISH

FISH & CHIPS AL ESTILO BISTRO 23

cuñas caseras y salsa alioli
fried cod, homemade wedges & aioli sauce

TSALMÓN TATAKI 29

salsa teriyaki casera y verduras de temporada
salmon tataki with homemade teriyaki sauce & seasonal vegetables

MEJILLONES A LA MARINERA 21

servido con patatas fritas - sujeto a disponibilidad
mussels, white wine, shallots, sweet butter served with french fries

MEJILLONES CON CREMA DE TRUFA 26

servido con patatas fritas - sujeto a disponibilidad
mussels, shallots, truffle cream served with french fries



NUESTROS MENÚS

OUR MENUS

PARA DESAYUNAR

FRENCH BREAKFAST... 9

Service de 9 h à 11 h

PAN, CROISSANT, MANTEQUILLA Y MERMELADA
bread, croissant, butter & jam

1 BEBIDA CALIENTE Y 1 ZUMO DE NARANJA
1 hot drink & 1 orange juice

OMELETTE PLANA... 12

Service de 9 h à 11 h

3 HUEVOS SERVIDOS CON PAN Y MANTEQUILLA

jamón o queso o champiñones o verduras extra **1,5**
ham or cheese or mushrooms or vegetables supplements

MENÚ NIÑOS... 15

- de 12 ans - hors boisson - selon disponibilités

CARNE PICADA O FILETES DE POLLO, PATATAS FRITAS
burger steak or chicken tenders, french fries

HELADO DE FRESA O CHOCOLATE
strawberry or chocolate ice cream

MENÚ MEJILLONES... 24

CERVEZA STELLA ARTOIS 25CL O VASO DE VINO BLANCO O SUAVE
stella artois beer or glass of white wine or soft

MEJILLONES A LA MARINERA
mussels mariniera served with french fries

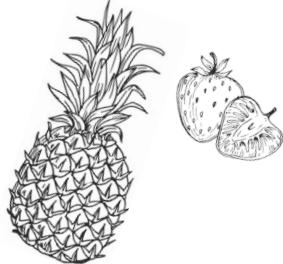
MENÚ SAVOYARD... 33

prix pour 1 personne et servi seulement pour 2

CEBOLLA GRATINADA O ENSALADA SABOYANA
onion soup or savoyard salad

FONDUE SAVOYARDE
savoyard fondue

DULZURA DE ARÁNDANOS
Sweet blueberry and cinnamon crumble



POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE CASERA 11
chocolate mousse

MYRTILLE SWEETNESS & crumble de canela..... 11
sweet blueberry and cinnamon crumble

TIRAMISÚ CASERO DE CAFÉ 11
mascarpone aromatizado con café
homemade tiramisu, mascarpone coffee flavour

CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA TRADICIONAL..... 10
artisanal crème brûlée

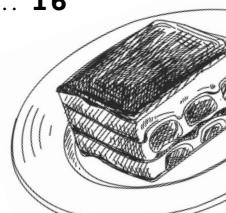
FAISSELLE y compota de frambuesa..... 9
fresh light and raspberry marmelade

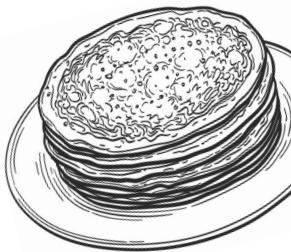
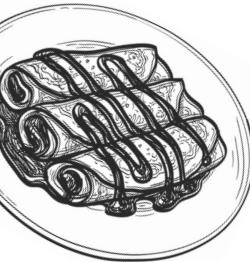
TARTA DE ARÁNDANOS Y NIJECES..... 10
blueberry walnut tart

BANDEJA DE QUESO..... 14
Reblochon, Tomme de Savoie, Queso de cabra
plate of local cheeses

CAFÉ GOURMAND (té o chocolate + 1)..... 14
coffee, assortment desserts

CAFÉ GOURMAND SAVOYARD (té o chocolate + 1)..... 16
coffee, assortment desserts & genepy





CRÊPES “CASERAS”

CRÊPE ROYALE..... 12

helado de vainilla, plátano, Nutella y nata montada
crêpe with vanilla ice cream, banana fruit, Nutella, whipped cream

EL IMPERDIBLE CRÊPE MONT-BLANC..... 9

crema de castañas y nata montada
crêpe with chestnut cream & whipped cream

CRÊPE “FLEUR DE SEL”..... 9

caramelo de mantequilla salada y helado de caramelo de mantequilla salada
salted butter caramel crepe with caramel ice cream

CRÊPE GRAND MARNIER..... 11

crêpe with Grand Marnier

CRÊPE DE AZÚCAR..... 5

crêpe with sugar

CRÊPE CON MERMELADA DE ARÁNDANOS..... 6

crêpe with blueberry jam

CREPE DE LIMÓN Y AZÚCAR 6

crêpe with sugar & lemon

CREPE DE CHOCOLATE CASERO..... 7

crêpe with homemade chocolate

CRÊPE DE NUTELLA 7

crêpe with nutella



HELADOS

ICE CREAM

COUPE CHAMONIX 12

sorbet de frambuesa - melocotón & licor génepy
raspberry sorbet, peach sorbet & genepy liqueur

COUPE COLONEL 12

sorbet de limón y vodka
lemon ice cream, vodka

COUPE BRETONNE 12

helado de vainilla - caramelo de mantequilla salada, cobertura de caramelo de mantequilla
salada, speculoos y nata montada
vanilla ice cream - salted butter caramel, salted butter caramel topping,
speculoos & whipped cream

CAFÉ LIÉGEOIS 11

helado y salsa de café, nata montada
coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream

COUPE MONT-BLANC 12

helado de vainilla, merengue, crema de castañas y nata montada
vanilla ice cream, meringue, chestnuts cream, whipped cream

DAME BLANCHE 11

helado de vainilla, salsa de chocolate y nata montada
vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

BANANA SPLIT 11

helado de vainilla-fresa-chocolate, plátano, salsa de chocolate y nata montada
vanilla ice cream, chocolate, strawberry, banana, chocolate sauce, whipped cream

PÊCHE MELBA 11

helado de vainilla, melocotón, coulis de frutos rojos y nata montada
vanilla ice cream, peach fruit, red fruits sauce, whipped cream

2 BOULES DE GLACE au choix* 6

vainilla - café - chocolate - fresa - limón - frambuesa - melocotón - caramelo de mantequilla
salada
vanilla - coffee - chocolate - strawberry - lemon - raspberry - peach
salted butter caramel

*suplemento de nata montada 2€

