



BOISSONS FRAICHES

COLD DRINKS

BOUTEILLE • BOTTLE

COCA ZÉRO 33 cl	6
SCHWEPPES, SCHWEPPES AGRUMES 25 cl	5.5
CIDRE BRUT 27.5 cl	6
CIDRE BRUT 75 cl	15
JUS DE FRUITS orange - abricot - pamplemousse - fraise - pomme - ananas - tomate	5
FRUITS FRAIS PRESSÉS orange - citron	9
	33 cl 75 cl
EVIAN, EAU MINERALE NATURELLE	4.1
BADOIT, EAU MINERALE NATURELLE GAZEUSE	4.1
	25 cl 50 cl



PRESSION • DRAFT

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

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

EXPRESSO	2.4
DOUBLE EXPRESSO	4.5
CAFÉ SELECTION , servi avec chocolat	2.9
CAFÉ AMÉRICAIN	3.5
GRAND CRÈME	4.5
CHOCOLAT CHAUD	5
LATTE MACCHIATO	5
CAPPUCINO	5.5
CAFÉ VIENNOIS OU CHOCOLAT VIENNOIS	6.5
VIN CHAUD, CITRON CHAUD	5.5
GROG RHUM	8
FRENCH COFFEE cognac, sucre, café, crème	11
IRISH COFFEE whisky, sucre, café, crème	11
BAILEYS COFFEE baileys, café, crème	11
ITALIAN COFFEE amaretto, café, crème	11
THÈS ET INFUSIONS darjeeling - earl grey - the vert - the vert à la menthe - fruits rouges - tisane des comptoirs - verveine - camomille	4.9





BIÈRES BEERS

PRESSION • 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

BOUTEILLE • 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
Champagne 6cl, coulis de fruits rouges, glace pilée	
CAÏPIRINHA	10
Cachaça 6cl, citron vert, cassonade	
SEXY LADY	11
Rhum 2cl, Soho 2cl, Passoa 2cl, coulis de fruits rouges, citron vert, eau gazeuse	
APEROL SPRITZ	11
Aperol 6cl, prosecco & eau gazeuse	
LIMONCELLO SPRITZ	11
Limoncello 6cl, prosecco & eau gazeuse	
CAMPARI SPRITZ	11
Campari 6cl, prosecco & eau gazeuse	
HUGO SPRITZ	12
Florente 6cl, citron vert, menthe & prosecco	
LONDON MULE	12
Bombay sapphire gin 6cl, ginger beer, citron vert, sucre de canne	
MOSCOW MULE	12
Absolute vodka 6cl, ginger beer, citron vert, sucre de canne	
JAMAICAN MULE	12
Captain morgan rhum 6cl, ginger beer, citron vert, sucre de canne	
MOJITO CLASSIQUE	12
Rhum Havana, menthe, citron vert, sucre de canne, angostura	
MOJITO F&F	12
Rhum Havana 6cl, menthe, citron vert, sucre de canne, coulis de fruits rouges	



MOCKTAILS



MOJITO VIRGIN	9
soda, menthe, citron vert	
CHOUCHOU	9
citron vert, coulis de fruits de saison, limonade, glace pilée	
CRODINO VIRGIN SPRITZ	9
apéritif sans alcool italien servi comme un spritz	

APÉRITIFS APPETIZERS

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

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

*supplément soft : 1.5

NOS VINS

OUR WINES

LES BULLES

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	89



BLANCS

WHITE WINES

13 cl

37.5 cl

75 cl

SAVOIE

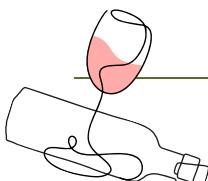
AOP APREMONT - DOMAINE PHILIPPE CHAPOT	7	19	34
AOP CHIGNIN BERGERON - DOMAINE ENTRE LACS & SOMMETS	8		48

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



ROSÉS

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			45



ROUGES

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.....	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



À PARTAGER

TO SHARE

PLANCHE DU SKIEUR 14
assortiment de charcuterie de pays
assortment of local cold cuts

PLANCHE MONTAGNARDE 20
assortiment de fromages et charcuterie de pays
assortment of local cold cuts & cheese

LA GRANDE ASSIETTE DE TAPAS 27
tempura de crevettes, tenders de poulet, patatas bravas, pain à l'ail, ricotta à la truffe,
sauce sweet chili et sauce bravas
shrimp tempura, chicken tenders, patatas bravas, garlic bread, truffle ricotta, sweet chili
sauce and bravas sauce

L'ASSIETTE PRESTIGE 35
foie gras mi-cuit "maison", ricotta à la truffe et pain grillé
homemade half-cooked foie gras, truffle ricotta and toasted bread

ENTRÉES

STARTERS

PAIN À L'AIL 8
garlic bread

VELOUTÉ DE BUTTERNUT "MAISON" 9
straciella et noisette
homemade pumpkin soup with straciella & hazelnut

GRATINÉ À L'OIGNON 11
Tomme de Savoie
onion soup & Tomme de Savoie

FOIE GRAS MI-CUIT "MAISON" 25
pain grillé, éclat de pistache et chutney de fruits rouges
homemade half-cooked foie gras, pistachio & red fruit chutney

Les 6

Les 12

ESCARGOTS DE BOURGOGNE 12 22
snails of Bourgogne

HUÎTRES FINE DE CLAIRES N°3 - selon arrivage 20 38
oysters served with bread & butter





SALADES

SALADS

LA FRAICHEUR DU MARCHÉ 11

jeunes pousses, salade et légumes croquants de saison
seasonal salad from the market & vegetables

LA CRISPY CAESAR 17

poulet croustillant, parmesan, salade romaine, croûtons, sauce caesar
crispy chicken, parmesan, romaine salad, croutons, caesar sauce

LA BELLE SAVOYARD 16

salade de saison, diot fumé snacké, chips de speck et Tomme de Savoie
savoyard salad, smoked diot snack, speck chips, local cheese

LA CHÈVRE CHAUD 16

toast de chèvre frais rôti et miel, salade, pomme et noix
toast of roasted fresh goat's cheese with honey, salad, apple and walnuts

PÂTES

PASTA

PENNE TOMATE BASILIC 14

tomato and basil penne

CROZETS DE SAVOIE 14

cèpes, crème, parmesan et chips speck
pasta of Savoie crozets with mushrooms, pork

LASAGNES À LA BOLOGNAISE "MAISON" 15

salade de saison
homemade bolognese lasagne with seasonal salad

LINGUINI AU GORGONZOLA 16

linguini with gorgonzola cheese

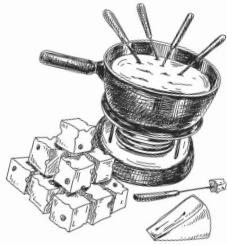
LINGUINI AUX CÈPES et à la crème truffe 17

linguini with ceps & truffle cream



SPÉCIALITÉS

SPECIALITIES



FONDUE SAVOYARDE 21
recette sélection 3 fromages
cheese fondue cooked with wine

FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES..... 24
cheese fondue with mushrooms ceps cooked with white wine

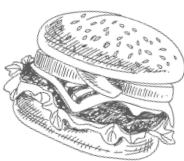
LA FONDUE DES POTES..... 32
3 saveurs à partager, Nature, Cèpes, Ail des ours, assortiment de charcuterie,
salade de saison (*pour 2 personnes minimum - prix par personne*)
cheese fondue 3 flavors, nature, mushrooms ceps, bear garlic with plate of ham & salad
(price per pers. min 2 pers)

RACLETTE TRADITION 33
fromage à volonté, assortiment de charcuterie et pommes de terre
(*pour 2 personnes minimum - prix par personne*)
Melting cheese with only one plate of ham & potatoes (price per pers. min 2 pers)

CROÛTE SAVOYARDE 22
tartine façon pain perdu gratinée au comté, crème, morilles et salade de saison
savoyard-style grilled bread, comté cheese, morels cream & seasonal salad

BOÎTE CHAude 25
fondant du val d'Arly, salade de saison, assortiment de charcuterie
cheese hot box, seasonal salad, assortment of cold cuts

TARTIFLETTE DES ARAVIS 22
pomme de terre, lardons paysans, crème, oignons, reblechon fermier
potatoes, cream, bacon, onions, local cheese & green salad



VIANDES

MEATS

SUPRÈME DE POULET 25

sauce aux morilles, wedges maison et légumes du jour
chicken breast, morel sauce, homemade wedges & vegetables of the day

BURGER SAVOYARD 22

steak haché frais 180grs, fromage raclette, tomate, lard paysan, mayonnaise sriracha et frites
burger savoyard, sriracha mayonnaise with french fries

LE TRADITIONNEL POT AU FEU 25

paleron de bœuf "Angus", os à moelle, carotte, poireau et pomme de terre
"Angus" beef chuck, marrow bone, carrot, leek & potatoes

TARTARE DE BŒUF (env. 180g) 26

préparé au couteau, Parmegiano Reggiano et frites
raw beef prepared by the chief with french fries

LA BELLE CÔTE DE BŒUF À LA PLANCHA* (env. 500 g) 39

wedges maison
beef cook on the plancha served with homemade wedges

LE VÉRITABLE FILET DE BŒUF* (env. 200g) 42

gratin dauphinois et légumes du jour
beef fillet (200g) served with gratin dauphinois and vegetables of the day

*sauce en supplément 2.5€ : sauce aux morilles, beurre à l'ail des ours, sauce aux cèpes

POISSONS

FISH

FISH & CHIPS "FAÇON BISTRO" 23

wedges "maison" et sauce aioli
fried cod, homemade wedges & aioli sauce

TATAKI DE SAUMON 29

sauce teriyaki "maison" et légumes de saison
salmon tataki with homemade teriyaki sauce & seasonal vegetables

MOULES MARINIÈRES 21

servies avec frites - *selon arrivage*
mussels, white wine, shallots, sweet butter served with french fries

MOULES À LA CRÈME DE TRUFFE 26

servies avec frites - *selon arrivage*
mussels, shallots, truffle cream served with french fries



NOS MENUS

OUR MENUS

POUR LE PETIT-DÉJEUNER

FRENCH BREAKFAST... 9

Service de 9 h à 11 h

PAIN, CROISSANT, BEURRE & CONFITURE

bread, croissant, butter & jam

1 BOISSON CHAUDE & 1 JUS D'ORANGE

1 hot drink & 1 orange juice

OMELETTE NATURE... 12

Service de 9 h à 11 h

3 OEUFS SERVIS AVEC PAIN & BEURRE

supplément jambon ou fromage ou champignons ou légumes 1.5
ham or cheese or mushrooms or vegetables suppléments

MENU ENFANT... 15

- de 12 ans - hors boisson - selon disponibilités

STEACK HACHÉ OU TENDERS DE POULET, FRITES

burger steak or chicken tenders, french fries

GLACE FRAISE OU CHOCOLAT

strawberry or chocolate ice cream

MENU MOULES... 24

BIÈRE STELLA ARTOIS 25CL OU VERRE DE VIN BLANC OU SOFT

stella artois beer or glass of white wine or soft

MOULES MARINIÈRES

mussels marinière served with french fries

MENU SAVOYARD... 33

prix pour 1 personne et servi seulement pour 2

GRATINÉE À L'OIGNON OU SALADE SAVOYARDE

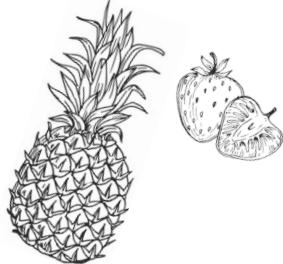
onion soup or savoyard salad

FONDUE SAVOYARDE

savoyard fondue

DOUCEUR AUX MYRTILLES

Sweet blueberry and cinnamon crumble



DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT "MAISON" 11
chocolate mousse

DOUCEUR DE MYRTILLE & crumble à la cannelle 11
sweet blueberry and cinnamon crumble

TIRAMISU AU CAFÉ "MAISON" 11
mascarpone parfum café
homemade tiramisu, mascarpone coffee flavour

CRÈME BRÛLÉE TRADITION VANILLE 10
artisanal crème brûlée

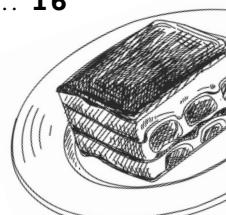
FAISSELLE & compotée à la framboise 9
fresh light and raspberry marmelade

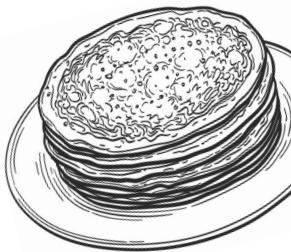
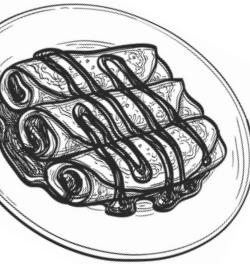
TARTE NOIX MYRTILLES 10
blueberry walnut tart

ASSIETTE DE FROMAGES 14
Reblochon, Tomme de Savoie, Chèvre
plate of local cheeses

CAFÉ GOURMAND (thé ou/or chocolat +1 €) 14
coffee, assortment desserts

CAFÉ GOURMAND SAVOYARD (thé ou/or chocolat +1 €) 16
coffee, assortment desserts & genepy





CRÊPES "MAISON"

CRÊPE ROYALE..... 12

glace vanille, banane, Nutella et chantilly
crêpe with vanilla ice cream, banana fruit, Nutella, whipped cream

L'INCONTOURNABLE CRÊPE MONT-BLANC..... 9

crème de marron et chantilly
crêpe with chestnut cream & whipped cream

CRÊPE "FLEUR DE SEL"..... 9

caramel beurre salé et glace caramel beurre salé
salted butter caramel crepe with caramel ice cream

CRÊPE AU GRAND MARNIER..... 11

crêpe with Grand Marnier

CRÊPE AU SUCRE 5

crêpe with sugar

CRÊPE À LA CONFITURE DE MYRTILLE 6

crêpe with blueberry jam

CRÊPE AU SUCRE CITRON 6

crêpe with sugar & lemon

CRÊPE AU CHOCOLAT "MAISON"..... 7

crêpe with homemade chocolate

CRÊPE AU NUTELLA 7

crêpe with nutella



GLACES

ICE CREAM

COUPE CHAMONIX 12

sorbet framboise - pêche & liqueur de génepy
raspberry sorbet, peach sorbet & genepy liqueur

COUPE COLONEL 12

sorbet citron & vodka
lemon ice cream, vodka

COUPE BRETONNE 12

glace vanille - caramel beurre salé, nappage caramel beurre salé, spéculoos & chantilly
vanilla ice cream - salted butter caramel, salted butter caramel topping,
speculoos & whipped cream

CAFÉ LIÉGEOIS 11

glace et sauce café, chantilly
coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream

COUPE MONT-BLANC 12

glace vanille, meringue, crème de marron & chantilly
vanilla ice cream, meringue, chestnuts cream, whipped cream

DAME BLANCHE 11

glace vanille, sauce chocolat & chantilly
vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

BANANA SPLIT 11

glace vanille-fraise-chocolat, banane, sauce chocolat & chantilly
vanilla ice cream, chocolate, strawberry, banana, chocolate sauce, whipped cream

PÊCHE MELBA 11

glace vanille, pêche, coulis de fruits rouges & chantilly
vanilla ice cream, peach fruit, red fruits sauce, whipped cream

2 BOULES DE GLACE au choix* 6

vanille - café - chocolat - fraise - citron - framboise - pêche - caramel beurre salé
vanilla - coffee - chocolate - strawberry - lemon - raspberry - peach
salted butter caramel

*supplément crème fouettée 2 €

