

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE

FLASCHEN

COCA ZÉRO 33cl	5.9
PERRIER 33cl	4.5
SCHWEPPES 25cl	5.5
SCHWEPPES AGRUMES 25cl	5.5
CIDRE BRUT 27.5cl	6
CIDRE BRUT 75cl	15
VITTEL 33cl	4.1
VITTEL, SAN PELLEGRINO 75cl	7
JUS DE FRUITS	5
orange / abricot / pamplemousse / fraise / pomme / ananas / tomate	
FRUITS FRAIS PRESSÉS	9
orange / citron	

DRUCK

	25cl	50cl
COCA-COLA, SPRITE	4.5	8
FUZE TEA, FANTA	4.5	8
DIABOLO	4.7	8

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



BIERE

DRUCK

	25cl	50cl	1L
PELFORTH BLONDE 5.5°	5	9	16
AFFLIGEM BLONDE 6.7°	6	10	17
BIÈRE DU MOMENT	7	12	19
I.P.A CRISTAL DU MONT BLANC 4.7°	7	12	19
AFFLIGEM BLANCHE 4.8°	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	18

FLASCHEN

1664 BLANCHE 5° 33cl	7
BIÈRE SANS ALCOOL 33cl	6.5
BIÈRE DU MONT BLANC BLONDE 5.6° 33cl	8.5
BIÈRE DU MONT BLANC BLANCHE 4.7° 33cl	9
BIÈRE DU MONT BLANC GÉNÉPY 5.8° 33cl	9
CORONA 4.5° 33cl	9
HEINEKEN 5.5° 33cl	8.5

COCKTAILS

Spritz

APEROL SPRITZ 10

Aperol 6cl, Prosecco
kohlensäurehaltiges
Wasser

HUGO SPRITZ 12

Fiorente 6cl, Limette,
Minze, Prosecco

CAMPARI SPRITZ 11

Campari 6cl, Prosecco
kohlensäurehaltiges
Wasser



GÉNÉPY SPRITZ 12

Génépy 6cl, Prosecco
kohlensäurehaltiges
Wasser

LIMONCELLO SPRITZ 12

Limoncello 6cl, Prosecco
Wasser mit Kohlensäure

Klassiker



BIKINI 10

Champagner 6cl, Coulis
aus roten Früchten,
zerstoßenes Eis



CAÍPIRINHA 10

Cachaça 6cl, Limette,
brauner Zucker



SEXY LADY 11

Rum 2cl, Soho 2cl,
Passoa 2cl, rote
Frühtecoulis, Limette,
Sodawasser



MOSCOW MULE 12

Absolute Vodka 6cl,
Ginger Beer, Limette,
Rohrzucker



JAMAICAN MULE 12

Captain Morgan Rum 6cl,
Ginger Beer, Limette,
Rohrzucker



LONDON MULE 12

Bombay Sapphire Gin
6cl, Ginger Beer,
Limette,
Rohrzucker



KLASSISCHER MOJITO 12

Havana-Rum 6cl, Minze,
Limette, Rohrzucker,
Angostura



MOJITO F&F 12

Havana-Rum 6cl, Minze,
Limette, Rohrzucker, rote
Frühtecoulis

COCKTAILS *sans alcool*

MOJITO VIRGIN 9

Soda, Minze, Limette

CHOUCHOU 9

Limette, rote
Frühtecoulis, Limonade

CRODINO SPRITZ 9

italienischer Aperitif,
alkoholfrei als Spritz
serviert

APÉRITIFS

KIR 10cl

6

PORTO, MUSCAT 4cl

7

MARTINI 4cl

7

RICARD, PASTIS 4cl

7

CAMPARI, SUZE 4cl

7

SANBITTER 10cl

6

KIR ROYAL 13cl

13

VODKA *4cl*

ABSOLUT

9

BELVEDERE

10

GIN/TEQUILA *4cl*

TEQUILA CAMINO REAL

9

GIN BOMBAY SAPPHIRE

10

GIN GORDON'S

9

WHISKIES *4cl*

ANDERSON *blended scotch*

9

CHIVAS *12 ans d'âge*

10

J&B *blended scotch*

9

JACK DANIEL'S *old N°7*

9

RHUM/COGNAC *4cl*

RHUM HAVANA *3 ans d'âge*

9

COGNAC HENNESSY

9

RHUM CAPTAIN MORGAN

9

COGNAC FINE R.MARTIN

11

RHUM DIPLOMATICO

10

DIGESTIFS & LIQUEURS *4cl*

ARMAGNAC VSOP

9

BAYLEYS

9

CALVADOS VSOP

9

SAMBUCA

9

GÉNÉPY

8

GRAPPA

9

WILLIAMINE MORAND

11

GET 27

9

LIMONCELLO

9

BACARDI

9

AMARETTO

9

GRAND MARNIER

9

Soda-Zuschlag/soft : 1.5

UNSERE WEINE

DIE BULLEN

	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

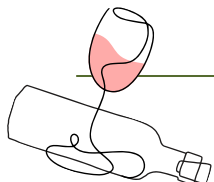
	13 cl	37.5 cl	75 cl
AOP APREMONT - DOMAINE PHILIPPE CHAPOT.....	7	19	34
AOP CHIGNIN BERGERON - DOMAINE ENTRE LACS & SOMMETS.....	8		48

BOURGOGNE

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

SUD

IGP SAUVIGNON ALBRIÈRES - DOMAINE ALBRIÈRES	8		32
IGP CÔTES DE GASCogne "LE JOYAU DE JOÿ" - FAMILLE GESSLER	8		38

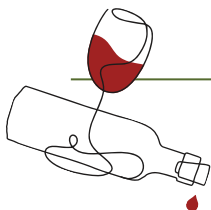


ROSEN

	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

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 FONSEQUILLE - VIGNERONS DE CARACTÈRE....	8.....25.....	44
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



KNABBEREIEN

HAUSGEMACHTE GUACAMOLE 12

Maischips

TEMPURA AUS GARNELEN 14

6 Tempura, Sweet Chili Sauce

YAKITORI CHICKEN WINGS 17

8 Chicken Wings, Creamy Sauce

SARDINEN "MAISON CAUDALIE" 18

Brot mit Knoblauch und Butter

NOS PLANCHES

OUR PLATTERS

WANDERERBRETT 14

Wurstwaren aus dem Land

BERGBRETT 20

käse und wurstwaren aus dem land

GROSSES BRETT "LA POTINIÈRE" 28

burrata aus apulien, tempura von garnelen, yakitori chicken wings, maischips, creamy sauce, sweet chili sauce und hausgemachte guacamole

EINGÄNGE

PAIN À L'AIL 8

GAZPACHO DER GIPFEL 9

Tomate, Gurke, Paprika, Knoblauch und Zwiebel

ZWIEBELSUPPE 11

mit Tomme de Savoie überbackenes Brot

BURRATA AUS APULIEN 17

Kirschtomaten

LACHSTARTAR 18

hausgemachte Guacamole

HALBGEKOCHTE FOIE GRAS "MAISON" 25

geröstetes Brot, Pistaziensplitter und Zwiebelkompott

SCHNECKEN AUS BURGUND

Les 6

12

Les 12

22

WÄHREND DER HAUPTREISEZEITEN NIMMT DIE EINRICHTUNG KEINE ÄNDERUNGEN VOR

Prix TTC Service Compris / Présence d'allergènes - A demander à notre équipe / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prices are all taxes included/Presence of allergens- ask our team / Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation





SALATE

DIE FRISCHE DES MARKTES 13
salat und knackiges gemüse der saison

LA CRISPY CAESAR 19
knuspriges Hähnchen, Parmigiano Reggiano,
Römersalat, Croutons, hausgemachte Caesar-
Sauce

LA BELLE SAVOYARDE 18
Landbrot mit Reblochon, Landschinken, Salat der
Saison und Gewürzen

LA CHÈVRE CHAUD 17
Toast mit gebratenem Ziegenfrischkäse und
Honig, geräucherter Entenbrust, Salat der
Saison, Apfel und Walnüssen

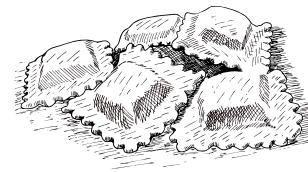
PÂTES

CROZETS DE SAVOIE 16
Sauce mit Reblochon und Landschinken

LINGUINI MIT HAUSGEMACHTER BOLOGNESE 17

AUBERGINENRAVIOLI 18
Paprikacreme, Pistazienbruch

LINGUINI PESTO VERDE & BURRATINA 19



WÄHREND DER HAUPTREISEZEITEN NIMMT DIE EINRICHTUNG KEINE ÄNDERUNGEN VOR

Prix TTC Service Compris / Présence d'allergènes - A demander à notre équipe / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prices are all taxes included/Presence of allergens- ask our team / Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation

SPEZIALITÄTEN

SAVOYISCHES FONDUE 21

rezept auswahl 3 käse



SAVOYISCHES FONDUE MIT STEINPILZEN 24

DAS FONDUE DER KUMPELS 32

3 Geschmacksrichtungen zum Teilen, Natur, Steinpilze, Bärlauch, Wurstwaren aus der Region, Salat der Saison (für mindestens 2 Personen - Preis pro Person)

RACLETTE TRADITION 33

Käse nach Belieben, Wurstwaren aus der Region und Kartoffeln.
(für mindestens 2 Personen - Preis pro Person)

SAVOYISCHES SCHNITZEL 22

Putenschnitzel, Putenbrust, Pilzsoße, überbackener Käse aus Savoyen und Pommes frites

HEISSE BOX 25

Fondant aus dem Val d'Arly, Salat der Saison, Kartoffeln, Wurstwaren aus dem Land

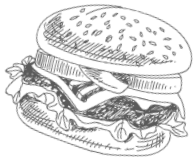
TARTIFLETTE DES ARAVIS 22

Kartoffeln, Bauernspeck, Sahne, Zwiebeln, Reblochon fermier



WÄHREND DER HAUPTREISEZEITEN NIMMT DIE EINRICHTUNG KEINE ÄNDERUNGEN VOR

Prix TTC Service Compris / Présence d'allergènes - A demander à notre équipe / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prices are all taxes included/Presence of allergens- ask our team / Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation



HAUPTGERICHTE

HÄHNCHENSUPREME 25

Geflügelsaft und Bratkartoffeln

FISH & CHIPS 23

Pommes frites und Aioli-Sauce

CHEESEBURGER 21

Brioche-Brot, frisches Hacksteak 180grs, Cheddar-Käse, "Potinière"-Sauce und Pommes frites.

TATAKI VOM LACHS 29

hausgemachte" Teriyaki-Sauce und Gemüse der Saison

MOULES MARINIÈRES 21

(je nach Anlieferung)
mit Pommes frites serviert

SAVOYER BURGER 24

Landbrot, karamellierte Zwiebeln, fließender Reblochon, frisches Hacksteak 180gr, Tomaten, Sauce "Potinière" und Pommes frites

MIESMUSCHELN IN BASILIKUMRAHM 25

(je nach Ankunft)
serviert mit Pommes frites

KLASSISCHES RINDERTARTAR 26

(ca. 180gr)

mit dem Messer zubereitet, Parmigiano Reggiano und Pommes frites



AUF DER PLANCHA

DIE SCHÖNE RINDERRIPPE 39

(ca. 500 g)

Pommes frites

DAS ECHTE RINDERFILET 42

(ca. 200 g)

Schrotkartoffeln

Soße zusätzlich 2.5

Pfeffersauce / Reblochonsauce
Pilzsauce

Zum Teilen

TAGLIATA VOM OCHSEN 49/2pers

(ca. 400g)

blutig gegarter Rinderwittling, Parmigiano Reggiano, Rucola und hausgemachter Balsamicosamt

WÄHREND DER HAUPTREISEZEITEN NIMMT DIE EINRICHTUNG KEINE ÄNDERUNGEN VOR

Prix TTC Service Compris / Présence d'allergènes - A demander à notre équipe / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prices are all taxes included/Presence of allergens- ask our team / Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation

MENÜS

FRÜHSTÜCK

FRENCH BREAKFAST 9

Service de 9 h à 11 h

BROT, CROISSANT, BUTTER & MARMELADE

1 HEISSGETRÄNK & 1 ORANGENSAFT

OMELETTE NATURE 12

Service de 9 h à 11 h

BROT UND BUTTER

extra Schinken oder Käse oder Pilze oder Gemüse **1.5**

SAVOYARD-MENÜ 33

prix pour 1 personne et servi seulement pour 2

ZWIEBELSUPPE ODER SALAT AUS SAVOYEN (Salat, Landschinken, Tomme de Savoie)

-

SAVOYISCHES FONDUE

-

BLAUBEERSÜSSE

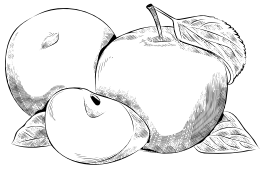
KINDER MENÜ 15

- de 12 ans - hors boisson - selon disponibilités

HACKSTEAK ODER CHICKEN TENDERS, POMMES FRITES

-

ERDBEER- ODER SCHOKOLADENEIS



DESSERTS

HAUS

BROWNIE 11

Vanilleeis

HEIDELBEERSÜSSE 11

Blaubeeren, Panna cotta und zerdrückte Spekulatius

APFELKUCHEN 10

Schlagsahne

TIRAMISU 11

Mascarpone mit Kaffeeengeschmack

CRÈME BRÛLÉE TRADITION VANILLE 10

FAISSELLE, Himbeerkompott 10

KÄSEPLATTE 14

Reblochon, Tomme de Savoie, Ziegenkäse

GOURMETKAFFEE 14

(Tee oder/oder Schokolade +1 €)

SAVOYARDISCHER GOURMETKAFFEE 16

(Tee oder/oder Schokolade +1 €)

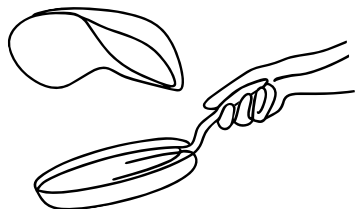


WÄHREND DER HAUPTREISEZEITEN NIMMT DIE EINRICHTUNG KEINE ÄNDERUNGEN VOR

Prix TTC Service Compris / Présence d'allergènes - A demander à notre équipe / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prices are all taxes included/Presence of allergens- ask our team / Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation

CRÊPES

HAUS



DER UNUMGÄGLICHE "MONT-BLANC" 9

Kastaniencreme, Schlagsahne

FLEUR DE SEL 9

Karamell mit gesalzener Butter und Eis mit gesalzener Butter

NORMANDE 10

karamellisierte Äpfel und Vanilleeis

LA ROYALE 12

Vanilleeis, Banane, Nutella, Schlagsahne

GRAND MARNIER 11

SUCRE 5

HEIDELBEERKONFITÜRE 6

ZITRONENSUCKER 6

"HAUSGEMACHTE" SCHOKOLADE 7

NUTELLA 7



WÄHREND DER HAUPTREISEZEITEN NIMMT DIE EINRICHTUNG KEINE ÄNDERUNGEN VOR

Prix TTC Service Compris / Présence d'allergènes - A demander à notre équipe / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prices are all taxes included/Presence of allergens- ask our team / Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation

EISGESCHMACK



— Die Unterschriften —

— Die Klassiker —

COUPE MONT-BLANC 12

Vanilleeis, Baiser, Maronencreme, Schlagsahne.

COUPE MADEMOISELLE 12

Himbeersorbet, Vanilleeis, Baiser, Schlagsahne,
Coulis von roten Früchten.

BRETONISCHER SCHNITT 12

Vanilleeis – gesalzene Karamellbutter, Topping
aus gesalzener Karamellbutter, Spekulatius,
Schlagsahne

COUPE TATIN 11

Vanilleeis, karamellisierte Äpfel, Mürbeteigbiskuit
Schlagsahne

COUPE CHAMONIX 12

Himbeersorbet – Pfirsich & Génepy-Likör

CAFÉ LIÉGEOIS 11

Kaffeeis und Kaffeesauce, Schlagsahne

COUPE PISTE ROUGE 12

Erdbeereis, Himbeersorbet, Mürbeteigbiskuit,
Coulis von roten Früchten, Schlagsahne

WEISSE DAME 11

Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne

BANANENSPLIT 12

Vanille-Erdbeer-Schokoladeneis, Banane,
Schokoladensauce, Schlagsahne

2 KUGELN EIS 6 nach Wahl*

Vanille – Kaffee – Schokolade – Erdbeere – Zitrone – Himbeere – Pfirsich – Karamell mit
gesalzener Butter

***Zusatz Schlagsahne 2 €**

WÄHREND DER HAUPTREISEZEITEN NIMMT DIE EINRICHTUNG KEINE ÄNDERUNGEN VOR

Prix TTC Service Compris / Présence d'allergènes – A demander à notre équipe / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prices are all taxes included/Presence of allergens- ask our team / Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation