



TRADUCTION MENU

BEBIDAS FRÍAS

COLD DRINKS

BOTELLA • BOTTLE

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 25cl	4.1
VITTEL, SAN PELLEGRINO 75cl	7
JUS DE FRUITS naranja / albaricoque / pomelo / fresa / manzana / piña / tomate piña / tomate	5
FRUITS FRAIS PRESSÉS naranja / limón	9

PRESIÓN • DRAFT

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

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

EXPRESO	2.4	VINO CALIENTE CASERO	5.5
ESPRESSO DOBLE	4.5	MIEL GROG	9
CAFÉ SELECCIÓN	2.9	ron, limón, naranja, canela	
servido con chocolate		CAFÉ FRANCÉS	11
CAFÉ AMERICANO	3.5	coñac, azúcar, café, nata	
GRAN CREMA	4.5	CAFÉ IRLANDÉS	11
CHOCOLATE CALIENTE	5	whisky, azúcar, café, nata	
LATTE MACCHIATO	5	CAFÉ BAILEYS	11
CAPPUCCINO	5.5	baileys, café, nata	
CAFÉ VIENNOIS	6.5	CAFÉ ITALIANO	11
CHOCOLATE VIENÉS	6.5	amaretto, café, nata	
CHOCO'MALLOW	6.5	TÉS E INFUSIONES	4.9
chocolate caliente, malvaviscos		té de ceilán / darjeeling / earl grey / té verde / té verde con menta / frutos rojos / tisana des comptoirs / verbena / manzanilla	
LIMÓN CALIENTE	5.5		



CERVEZA

BEERS

PRESIÓN • DRAFT

	25cl	50cl	1L
RUBIO PELFORTH 5,5	5	9	16
AFFLIGEM RUBIA 6,7	6	10	17
CERVEZA DEL MOMENTO	7	12	19
I.P.A CRISTAL DU MONT BLANC 4,7° (ÁMBAR)	12	19	
AFFLIGEM BLANCA 4,8	6.5	11	17
ROUSSE DU MONT BLANC 6,5	6.5	11	18
PANACHÉ	4.8	8.5	15
CERVEZA + JARABE, MÓNACO	5.2	9	18

BOTELLA • BOTTLE

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
agua con gas

HUGO SPRITZ 12

Fiorente 6cl, lima, menta,
prosecco

SPRITZ DE CAMPARI 11

Campari 6cl, prosecco
agua con gas



GÉNÉPY SPRITZ 12

Génépy 6cl, prosecco
agua con gas

LIMONCELLO SPRITZ 12

Limoncello 6cl, agua con
gas prosecco

ROSSINI SPRITZ 12

Limoncello 6cl, zumo de
fresa, prosecco
lima, agua con gas

Classiques



BIKINI 10

6cl Champagne, coulis
de frutos rojos, hielo
picado



CAÍPIRINHA 10

Cachaça 6cl, lima, azúcar
moreno



MOSCÚ MULE 12

Vodka Absolute 6cl,
cerveza de jengibre, lima
azúcar de caña



MULA JAMAICANA 12

Ron Captain Morgan 6cl,
cerveza de jengibre, lima,
azúcar de caña



LONDRES MULE 12

Ginebra Bombay
Sapphire 6cl, cerveza de
jengibre, lima
azúcar de caña



MOJITO F&F 12

Ron Havana 6cl, menta,
lima, azúcar de caña,
coulis de frutos rojos



MOJITO CLÁSICO 12

Ron Havana 6cl, menta,
lima, azúcar de caña,
angostura



TOM COLLINS 11

ginebra Bombay Sapphire
6cl, zumo de fresa,
limonada, limón

MOCKTAILS sans alcool

MOJITO VIRGEN 9

soda, menta, lima

CHOUCHOU 9

lima, coulis de frutos rojos,
limonada

CRODINO SPRITZ 9

Aperitivo italiano, sin
alcohol, servido como un
spritz

APÉRITIFS

APPETIZERS

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 <i>blended scotch</i>	9	CHIVAS <i>12 ans d'âge</i>	10
J&B <i>blended scotch</i>	9	JACK DANIEL'S <i>old N°7</i>	9

RHUM/COGNAC 4cl

RHUM HAVANA <i>3 ans d'âge</i>	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

Supplément soda/soft : 1.5

NOS VINS

OUR WINES

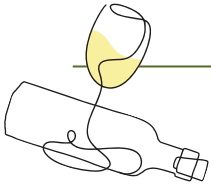
LES BULLES

SPARKLING WINES

13 cl

75 cl

KIR ROYAL	13.....	
PROSECCO EXTRA BRUT RICCADONNA “CUVÉE PRESTIGE”.....	8.....	41
AOP CHAMPAGNE BRUT “LOUIS CONSTANT”.....	11.....	61
AOC CHAMPAGNE BRUT “VEUVE CLICQUOT”.....		97



BLANCS

WHITE WINES

13 cl

37.5 cl

75 cl

SAVOIE

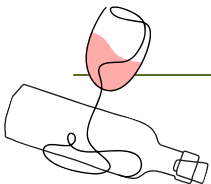
AOP APREMONT - DOMAINE PHILIPPE CHAPOT.....	8.....	21.....	37
AOP CHIGNIN BERGERON - DOMAINE ENTRE LACS & SOMMETS	9.....		51

BOURGOGNE

AOP MACON-LUGNY - CHARDONNAY - LES CHARMES - CAVE DE LUGNY.....	8.....		41
 IGP CHABLIS - GEORGE DESCHAMPS.....			49
AOP POUILLY-FUISSÉ - DOMAINE BOURDON.....	12.....		69

SUD

IGP SAUVIGNON ALBRIÈRES - DOMAINE ALBRIÈRES	8.....		37
IGP CÔTES DE GASCogne “LE JOYAU DE JOÿ” - FAMILLE GESSLER	8.....		39



ROSÉS

ROSÉ WINES

13 cl

37.5 cl

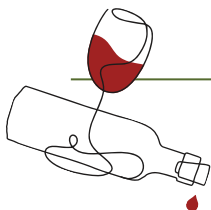
75 cl

SAVOIE

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

PROVENCE

AOP #LOU BY PEYRASSOL - CHÂTEAU DE PEYRASSOL	8.....		39
AOC WHISPERING ANGEL - CAVE D'ESCLANS	9.....		46



ROUGES

RED WINES

SAVOIE

13 cl

37.5 cl

75 cl

AOP PINOT NOIR - DOMAINE ENTRE LACS & SOMMETS.....	8.....	39
AOP MONDEUSE D'ARBIN - DOMAINE ENTRE LACS & SOMMETS		39
AOP JONGIEUX "VIEILLE VIGNE" - DOMAINE CARREL EUGÈNE ET FILS	9.....	51

BOURGOGNE

AOP HAUTES CÔTES DE BEAUNE - FAMILLE PICARD.....		49
AOP GIVRY PREMIER CRU - DOMAINE LUMPP	12.....	64

LANGUEDOC-ROUSILLON

AOP PIC SAINT-LOUP - GÉRARD BERTRAND.....		45
 IGP NATURALYS MERLOT - GÉRARD BERTRAND	9.....	51

CÔTES DU RHÔNE

IGP SYRAH "LES COLLINES DE LAURE" - JEAN-LUC COLOMBO.....		39
AOP VACQUEYRAS "MARQUIS DE FONSEQUILLE - VIGNERONS DE CARACTÈRE.....	8.....25.....	44
AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES		84

BORDEAUX

AOP HAUT-MÉDOC - CUVÉE L'HÉRITAGE - CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN	12.....	56
AOP MARGAUX "LE BARON DE BRANE" - CHÂTEAU BRANE-CANTENAC		68



GRINOS

SNACKING TO SHARE

OSTRA FINES DE CLAIRE N°3 (X6) 17
oyster fines de claire n°3 (X12) **31**

MUSLOS DE POLLO 17
6 piezas, salsa cremosa
6 chicken drumsticks, creamy sauce

HUESO DE TUÉTANO CON FLOR DE SAL 18
pan de ajo
marrow bones, garlic bread

RILLETES CASERAS DE PATO 19
CON FOIE GRAS Y TRUFAS
homemade duck rillettes with foie gras, truffles

TABLAS OUR PLATTERS

TABLA DEL ESQUIADOR 16
charcutería local
assortment of local cold cuts

TABLA DE MONTAÑA 21
quesos y embutidos locales
assortment of local cold cuts & cheese

LA POTINIÈRE» TABLA GRANDE 29
Una selección de surtidos para compartir
a selection of sharing assortments

ENTRÉES

STARTERS

PAN DE AJO 8
garlic bread

SOPA DE CEBOLLA 12
pan gratinado con queso de Saboya
onion soup & Savoy cheese

PARFAIT DE HUEVO 14
sopa de setas
“oeuf parfait”, mushroom soup

CARPACCIO DE TRUCHA ROSADA 17
GRAVLAX WAY
crema de perifollo
pink trout carpaccio, chervil cream

FOIE GRAS CASERO SEMICOCIDO 26
chutney de manzana
homemade half-cooked foie gras, apple chutney

CARACOLES BURDEOS
snails of Bourgogne

Les 6
13

Les 12
23





ENSALADAS

SALADS

FRESCO DEL MERCADO 14

ensalada y crujientes verduras de temporada
seasonal salad from the market & vegetables

EL CRUJIENTE CÉSAR 19

pollo crujiente, Parmigiano Reggiano, ensalada romana, picatostes, salsa César casera
crispy chicken, Parmigiano Reggiano, romaine salad, croutons, homemade caesar sauce

LA BELLE SAVOYARDE 19

queso raclette, jamón local, picatostes de pan, ensalada de temporada
raclette cheese, local ham, bread croutons, seasonal salad

QUESO DE CABRA CALIENTE 18

tosta de queso de cabra fresco asado y miel, magret de pato ahumado, ensalada de temporada, manzana y nueces
toast of roasted fresh goat's cheese with honey, smoked duck breast, salad, apple and walnuts

PASTA

PASTA

LINGUINI CACIO E PEPE 19

Pecorino, pimienta
linguini with pecorino & peppers

RIGATONI CON REBOZUELOS AMARILLOS 21

rigatoni with yellow chanterelle mushrooms

LINGUINI CON SALSA BOLOÑESA CASERA 18

linguini with homemade bolognese



ESPECIALIDADES

SPECIALITIES



FONDUE SABOYANA 21

receta selección 3 quesos
cheese fondue cooked with wine

FONDUE SABOYANA CON SETAS PORCINI 25

cheese fondue with mushrooms ceps cooked with white wine

LA FONDUE DES POTES 33

3 sabores para compartir, Naturaleza, Setas Porcini, Ajo de Oso, charcutería local,
ensalada de temporada (para 2 personas mínimo - precio por persona)
cheese fondue 3 flavors, nature, mushrooms ceps, bear garlic with plate of ham & salad
(price per pers. min 2 pers)

RACLETTE TRADICIÓN 34

queso ilimitado, charcutería local y patatas
(para 2 personas mínimo - precio por persona)
melting cheese with only one plate of ham & potatoes (price per pers. min 2 pers)

CROZIFLETTE 25

Crozets de Saboya, bacon, nata, cebollas, queso reblochon de granja
crozet pasta, cream, bacon, onions, local cheese & green salad

ESCALOPE SAVOYARDE 23

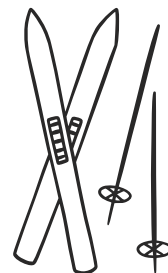
escalope de pavo, pechuga de pavo, salsa de champiñones, queso Savoy gratinado y patatas
fritas
escalope and turkey breast, mushroom sauce, savoy cheese
and french fries

CAJA CALIENTE 26

Fondant Val d'Arly, ensalada de temporada, patatas, charcutería local
cheese hot box, seasonal salad, potatoes, assortment of cold cuts

TARTIFLETTE ARAVIS 23

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





PLATS

DISHES

POLLO SUPREMO 25

salsa de rebozuelos y patatas fritas
chicken breast, chanterelle mushroom sauce,
new baby potatoes

HAMBURGUESA CON QUESO 23

panecillo de brioche, 180 g de filete fresco
picado, queso cheddar, salsa tártara casera y
patatas fritas
brioche bun, fresh ground steak 180grs,
cheddar, tartare sauce and french fries

HAMBURGUESA SABOYANA 26

pan rústico, cebollas caramelizadas, queso
Reblochon, 180 g de carne picada fresca,
tomates, salsa tártara casera y patatas fritas
farmhouse bread, caramelized onions, reblochon,
180gr fresh ground steak, tomatoes, tartare
sauce and french fries

TARTAR DE BUEY CLÁSICO 26

(aprox. 180 g)
preparado a cuchillo, Parmigiano Reggiano,
patatas fritas
raw beef knife-prepared with french fries

POT AU FEU 27

chuletón de buey, hueso de tuétano, zanahoria,
puerro, patata, caldo de verduras
blade steak, marrow bone, carrot, leek,
potatoes, vegetable broth

ESTOFADO VEGETARIANO 22

caldo de verduras, zanahoria, puerro
patata
vegetable broth, carrot, leek, potatoes

RODAJA DE TRUCHA ROSADA 29

fumet de pescado con ajo silvestre
verduras de temporada
fish fumet with wild garlic, seasonal vegetables

FISH & CHIPS 24

salsa tártara casera y patatas fritas
fried cod, french fries, tartare sauce

MEJILLONES A LA MARINERA 22

-según llegada
servidos con patatas fritas
mussels, white wine, shallots, sweet butter
served with french fries

À LA PLANCHA

PLANCHA

COSTILLA FINA DE TERNERA 39

(aprox. 500 g)
flor de sal, patatas fritas
beef cook, french fries

FILETE DE TERNERA 42

(aprox. 200g)
flor de sal, patatas fritas
beef fillet, new baby potatoes

Salsa extra 2.5
salsa de rebozuelos / salsa tártara casera

MENUS

MENUS

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

PAIN ET BEURRE

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

MENU SAVOYARD 34

prix pour 1 personne et servi seulement pour 2

SOUPE À L'OIGNON OU SALADE SAVOYARDE (salade, jambon de pays, Tomme de Savoie)
onion soup or savoyard salad

-

FONDUE SAVOYARDE
savoyard fondue

-

DOUCEUR AUX MYRTILLES
Sweet blueberry and crushed speculoos

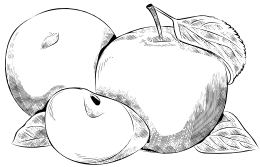
MENU ENFANT 15

- de 12 ans - hors boisson - selon disponibilités

STEACK HACHÉ OU TENDERS DE POULET, FRITES
ground steak or chicken tenders, french fries

-

GLACE FRAISE OU CHOCOLAT
strawberry or chocolate ice cream



DESSERTS

MAISON

BROWNIE 11

helado de vainilla

DULZURA DE ARÁNDANOS 11

arándanos, panna cotta y speculoos triturados

TARTA DE MANZANA 10

nata montada

TIRAMISÚ 11

mascarpone aromatizado con café

CRÈME BRÛLÉE TRADICIONAL DE VAINILLA 10

FAISSELLE, compota de frambuesa 10

TABLA DE QUESOS 14

Reblochon, Tomme de Savoie, Queso de cabra

CAFÉ GOURMET 14

(té o chocolate +1 €)

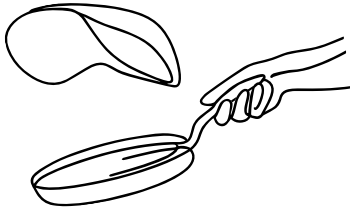
CAFÉ GOURMAND SAVOYARD 16

(té o chocolate +1 €)



CRÊPES

MAISON



EL IMPERDIBLE «MONT-BLANC» 9
crema de castañas, nata montada

SPECULOOS 11
coulis de speculoos, helado de vainilla, nata montada

FLEUR DE SEL 9
caramelo de mantequilla salada y helado de caramelo de mantequilla salada

NORMANDE 10
manzanas caramelizadas y helado de vainilla

LA ROYALE 12
helado de vainilla, plátano, Nutella, nata montada

GRAND MARNIER 11

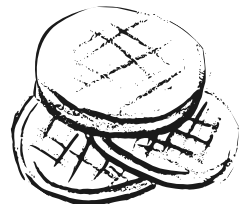
AZÚCAR 5

MERMELADA DE ARÁNDANOS 6

AZÚCAR DE LIMÓN 6

CHOCOLATE CASERO 7

NUTELLA 7



DURANT LES PÉRIODES DE FORTE AFFLUENCE, L'ÉTABLISSEMENT N'ACCEPTE AUCUN CHANGEMENT
DURING PEAK PERIODS, THE RESTAURANT DOES NOT ACCEPT ANY CHANGES

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

GLACES

ICE CREAM



Les Signatures

COPA MONT-BLANC 12

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

COUPE BRETONNE 12

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

COPA CHAMONIX 12

sorbete de frambuesa - grosella negra y licor
génépy
raspberry sorbet, blackcurrant sorbet
& genepy liqueur

COUPE PISTE ROUGE 12

helado de fresa, sorbete de frambuesa, galletas
de mantequilla, coulis de frutos rojos, nata
montada
strawberry ice cream, raspberry sorbet,
shortbread biscuit, red fruit coulis
whipped cream

Les Classiques

COUPE MADEMOISELLE 12

sorbete de frambuesa, helado de vainilla,
merengue, nata montada, coulis de frutos rojos
raspberry sorbet, vanilla ice cream, meringue,
whipped cream, red fruit coulis

TATIN CUP 11

helado de vainilla, manzanas caramelizadas, nata
montada galleta shortbread
vanilla ice cream, caramelized apples,
shortbread cookies & whipped cream

CAFÉ LIÉGEOIS 11

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

DAME BLANCHE 11

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

BANANA SPLIT 12

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

2 SCOOPS DE 6 de su elección

vainilla - café - chocolate - fresa - limón - frambuesa - grosella negra - caramelo de mantequilla salada

***suplemento de nata montada 2**

DURANT LES PÉRIODES DE FORTE AFFLUENCE, L'ÉTABLISSEMENT N'ACCEPTE AUCUN CHANGEMENT
DURING PEAK PERIODS, THE RESTAURANT DOES NOT ACCEPT ANY CHANGES

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