



TRADUCTION MENU

BEVANDE FREDDE

COLD DRINKS

BOTTIGLIA • 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	5
arancia / albicocca / pompelmo / fragola / mela / ananas / pomodoro	
FRUITS FRAIS PRESSÉS	9
arancio / limone	

PRESSIONE • DRAFT

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

BEVANDE CALDE

HOT DRINKS

EXPRESSO	2.4	VIN CHAUD "MAISON"	5.5
DOUBLE EXPRESSO	4.5	GROG AU MIEL	9
CAFÉ SELECTION	2.9	rhum, citron, orange, cannelle	
servi avec chocolat		FRENCH COFFEE	11
CAFÉ AMÉRICAIN	3.5	cognac, sucre, café, crème	
GRAND CRÈME	4.5	IRISH COFFEE	11
CHOCOLAT CHAUD	5	whisky, sucre, café, crème	
LATTE MACCHIATO	5	BAILEYS COFFEE	11
CAPPUCCINO	5.5	baileys, café, crème	
CAFÉ VIENNOIS	6.5	ITALIAN COFFEE	11
CHOCOLAT VIENNOIS	6.5	amaretto, café, crème	
CHOCO'MALLOW	6.5	THÉS ET INFUSIONS	4.9
chocolat chaud, marshmallows		thé ceylan / darjeeling / earl grey / thé vert / thé vert à la menthe / fruits rouges / tisane des comptoirs / verveine / camomille	
CITRON CHAUD	5.5		



BIRRA

BEERS

PRESSIONE • DRAFT

	25cl	50cl	1L
PELFORTH BIONDA 5,5	5	9	16
AFFLIGEM BIONDA 6,7	6	10	17
BIRRA DEL MOMENTO	7	12	19
I.P.A CRISTAL DU MONT BLANC 4,7°	7	12	19
AFFLIGEM BIANCA 4,8	6.5	11	17
ROUSSE DU MONT BLANC 6,5	6.5	11	18
PANACHÉ	4.8	8.5	15
BIRRA + SCIROPPO, MONACO	5.2	9	18

BOTTIGLIA • 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
acqua frizzante

GENÉPY SPRITZ 12
Génépy 6cl, prosecco
acqua frizzante

HUGO SPRITZ 12
Fiorente 6cl, lime, menta,
prosecco



SPRITZ AL LIMONCELLO 12
Limoncello 6cl, acqua
frizzante di prosecco

CAMPARI SPRITZ 11
Campari 6cl, prosecco
acqua frizzante

SPRITZ ROSSINI 12
Limoncello 6cl, succo di
fragola, prosecco,
lime, acqua frizzante

Classiques



BIKINI 10
6cl Champagne, coulis di
frutti rossi, ghiaccio
tritato



CAÍPIRINHA 10
Cachaça 6cl, lime,
zucchero di canna



SIGNORA SEXY 11
Rum 2cl, Soho 2cl,
Passoa 2cl, coulis di
frutti rossi, lime, acqua
frizzante



MULE DI MOSCA 12
Vodka Absolute 6cl, ginger
beer, lime, zucchero di
canna



MULO GIAMAICANO 12
Captain Morgan rum 6cl,
ginger beer, lime,
zucchero di canna



MULE DI LONDRA 12
Bombay Sapphire gin 6cl,
ginger beer, lime,
zucchero di canna



MOJITO F&F 12
Rum Havana 6cl, menta,
lime, zucchero di canna,
coulis di frutti rossi



MOJITO CLASSIQUE 12
Rum Havana 6cl, menta,
lime, zucchero di canna,
angostura



TOM COLLINS 11
Bombay Sapphire gin 6cl,
succo di fragola, limonata,
limone

MOCKTAILS sans alcool

MOJITO VERGINE 9
soda, menta, lime

CHOUCHOU 9
lime, coulis di frutti rossi,
limonata

CRODINO SPRITZ 9
aperitivo italiano
analcolico servito come
uno 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 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
GENÉPY	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

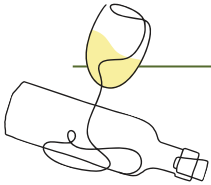
LES BULLES

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

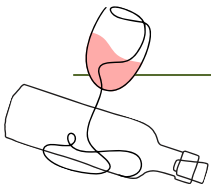
AOP APREMONT - DOMAINE PHILIPPE CHAPOT	8	21	37
AOP CHIGNIN BERGERON - DOMAINE ENTRE LACS & SOMMETS	9		51

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

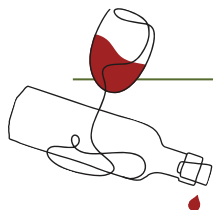
75 cl

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



GRIGNOTAGGI

SNACKING TO SHARE

OSTRICA FINES DE CLAIRE N°3 (X6) 17

oyster fines de claire n°3 (X12) **31**

COSCE DI POLLO 17

6 pezzi, salsa cremosa
6 chicken drumsticks, creamy sauce

OSSOBUCCO CON FLEUR DE SEL 18

pane all'aglio
marrow bones, garlic bread

RILLETTES DI ANATRA FATTE IN CASA 19 CON FOIE GRAS E TARTUFI

homemade duck rillettes with foie gras, truffles

NOS PLANCHES

OUR PLATTERS

TAVOLA DELLO SCIATORE 16

salumi locali
assortment of local cold cuts

TAVOLA DI MONTAGNA 21

formaggi e salumi locali
assortment of local cold cuts & cheese

LA POTINIÈRE" TAVOLA GRANDE 29

Una selezione di assortimenti da condividere
a selection of sharing assortments

ENTRÉES

STARTERS

PANE ALL'AGLIO 8

garlic bread

ZUPPA DI CIPOLLE 12

Pane gratinato con formaggio Savoia
onion soup & Savoy cheese

PARFAIT DI UOVA 14

zuppa di funghi
"oeuf parfait", mushroom soup

CARPACCIO DI TROTA ROSA 17 VIA DEL GRAVLAX

crema di cerfoglio
pink trout carpaccio, chervil cream

FOIE GRAS SEMICOTTO FATTO IN CASA 26

chutney di mele
homemade half-cooked foie gras, apple chutney

LUMACHE DI BORGOGNA

snails of Bourgogne

Les 6

13

Les 12

23





INSALATE

SALADS

FRESCO DI MERCATO 14

insalata e verdure croccanti di stagione
seasonal salad from the market & vegetables

IL CROCCANTE CAESAR 19

pollo croccante, Parmigiano Reggiano, insalata romana, crostini, salsa Caesar fatta in casa
crispy chicken, Parmigiano Reggiano, romaine salad, croutons, homemade caesar sauce

LA BELLE SAVOYARDE 19

formaggio raclette, prosciutto locale, crostini di pane, insalata di stagione
raclette cheese, local ham, bread croutons, seasonal salad

FORMAGGIO DI CAPRA CALDO 18

toast di formaggio di capra fresco arrostito e miele, petto d'anatra affumicato, insalata di stagione, mela e noci
toast of roasted fresh goat's cheese with honey, smoked duck breast, salad, apple and walnuts

PASTA

PASTA

LINGUINI CACIO E PEPE 19

Pecorino, pepe
linguini with pecorino & peppers

RIGATONI CON FINFERLI GIALLI 21

rigatoni with yellow chanterelle mushrooms

LINGUINI 18

ALLA BOLOGNESE FATTO IN CASA

linguini with homemade bolognese





SPECIALIZZAZIONI

SPECIALITIES

FONDUTA SAVOIARDA 21

selezione di ricette 3 formaggi
cheese fondue cooked with wine

FONDUTA DI SAVOIARDI CON FUNGHI PORCINI 25

cheese fondue with mushrooms ceps cooked with white wine

LA FONDUTA DI PATATE 33

3 gusti da condividere, Natura, funghi porcini, aglio orsino, salumi locali,
insalata di stagione (per minimo 2 persone - prezzo a persona)
cheese fondue 3 flavors, nature, mushrooms ceps, bear garlic with plate of ham & salad
(price per pers. min 2 pers)

RACLETTE TRADIZIONE 34

formaggio illimitato, salumi locali e patate
(per minimo 2 persone - prezzo a persona)
melting cheese with only one plate of ham & potatoes (price per pers. min 2 pers)

CROZIFLETTE 25

Crozettes di Savoia, pancetta, panna, cipolle, formaggio reblochon di fattoria
crozet pasta, cream, bacon, onions, local cheese & green salad

SCALOPPINA ALLA SAVOIARDA 23

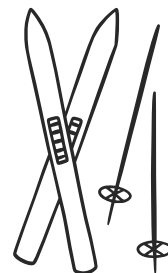
scaloppina di tacchino, petto di tacchino, salsa ai funghi, formaggio savoiaro gratinato e
patatine fritte
escalope and turkey breast, mushroom sauce, savoy cheese
and french fries

SCATOLA CALDA 26

Fondente della Val d'Arly, insalata di stagione, patate, salumi locali
cheese hot box, seasonal salad, potatoes, assortment of cold cuts

TARTIFLETTE ARAVIS 23

patate, pancetta, panna, cipolle, formaggio reblochon di fattoria
potatoes, cream, bacon, onions, local cheese & green salad





PLATS

DISHES

POLLO SUPREMO 25

salsa di finferli e patate smerlate
chicken breast, chanterelle mushroom sauce,
new baby potatoes

CHEESEBURGER 23

panino di brioche, 180g di bistecca fresca
macinata, formaggio cheddar, salsa tartara
fatta in casa e patatine fritte
brioche bun, fresh ground steak 180grs,
cheddar, tartare sauce and french fries

HAMBURGER SAVOIRARD 26

pane di campagna, cipolle caramellate,
formaggio Reblochon, 180 g di bistecca fresca
macinata, pomodori, salsa tartara fatta in casa
e patatine fritte.
farmhouse bread, caramelized onions, reblochon,
180gr fresh ground steak, tomatoes, tartare
sauce and french fries

TARTARE DI MANZO CLASSICA 26

(circa 180 g)
preparata al coltello, Parmigiano Reggiano,
patatine fritte
raw beef knife-prepared with french fries

POT AU FEU 27

carne di manzo, osso midollare, carota, porro,
patata, brodo vegetale
blade steak, marrow bone, carrot, leek,
potatoes, vegetable broth

STUFATO VEGETARIANO 22

brodo vegetale, carota, porro, patate
vegetable broth, carrot, leek, potatoes

LASTRA DI TROTA ROSA 29

fumetto di pesce con aglio selvatico,
verdure di stagione
fish fumet with wild garlic, seasonal vegetables

FISH & CHIPS 24

salsa tartara fatta in casa e patatine fritte
fried cod, french fries, tartare sauce

COZZE MARINIÈRE 22

-a seconda dell'arrivo
servite con patatine fritte
mussels, white wine, shallots, sweet butter
served with french fries

A LA PLANCHA

PLANCHA

COSTATA DI MANZO 39

(circa 500 g)
fleur de sel, scaglie
beef cook, french fries

VERO FILETTO DI MANZO 42

(circa 200 g)
fleur de sel, patate smerlate
beef fillet, new baby potatoes

Salsa extra 2,5

salsa di finferli / salsa tartara fatta in casa

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

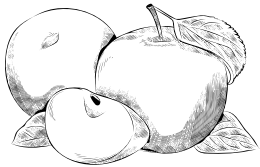
MENU ENFANT 15

- 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

gelato alla vaniglia

DOLCEZZA AI MIRTILLI 11

mirtilli, panna cotta e speculoos tritati

TORTA DI MELE 10

panna montata

TIRAMISU 11

mascarpone al caffè

CRÈME BRÛLÉE TRADIZIONALE ALLA VANIGLIA 10

FAISSELLE, composta di lamponi 10

PIATTO DI FORMAGGI 14

Reblochon, Tomme de Savoie, formaggio di capra

CAFFÈ GOURMET 14

(tè o cioccolato +1 €)

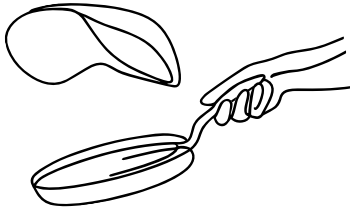
CAFFÈ GOURMAND SAVOJARDO 16

(tè o cioccolato +1 €)



CRÊPES

MAISON



L'IMPERDIBILE "MONT-BLANC" 9

crema di castagne, panna montata

SPECULOOS 11

coulis di speculoos, gelato alla vaniglia, panna montata

FLEUR DE SEL 9

caramello al burro salato e gelato al caramello al burro salato

NORMANDE 10

mele caramellate e gelato alla vaniglia

LA ROYALE 12

gelato alla vaniglia, banana, Nutella, panna montata

GRAND MARNIER 11

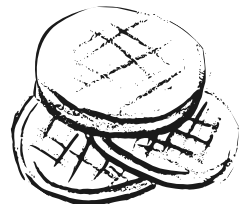
ZUCCHERO 5

MARMELLATA DI MIRTILLI 6

ZUCCHERO AL LIMONE 6

CIOCCOLATO FATTO IN CASA 7

NUTELLA 7



GLACES

ICE CREAM



Firma

I classici

COPPA MONT-BLANC 12

gelato alla vaniglia, meringa, crema di castagne,
panna montata
vanilla ice cream, meringue, chestnuts cream,
whipped cream

COUPE BRETONNE 12

gelato alla vaniglia - caramello al burro salato,
topping al caramello al burro salato, speculoos,
panna montata
vanilla ice cream - salted butter caramel, salted
butter caramel topping, speculoos
whipped cream

COPPA CHAMONIX 12

sorbetto di lampone e ribes nero & liquore
génépy
raspberry sorbet, blackcurrant sorbet
& genepy liqueur

COUPE PISTE ROUGE 12

gelato alla fragola, sorbetto al lampone, biscotti
di pasta frolla, coulis ai frutti rossi, panna
montata
strawberry ice cream, raspberry sorbet,
shortbread biscuit, red fruit coulis
whipped cream

COUPE MADEMOISELLE 12

sorbetto al lampone, gelato alla vaniglia,
meringa, panna montata, coulis di frutti rossi
raspberry sorbet, vanilla ice cream, meringue,
whipped cream, red fruit coulis

COPPA TATINO 11

gelato alla vaniglia, mele caramellate, panna
montata biscotto di pasta frolla
vanilla ice cream, caramelized apples,
shortbread cookies & whipped cream

CAFÉ LIÉGEOIS 11

gelato al caffè e salsa al caffè, panna montata
coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream

DAME BLANCHE 11

gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, panna
montata
vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped
cream

BANANA SPLIT 12

gelato alla vaniglia-fragola-cioccolato, banana,
salsa al cioccolato, panna montata
vanilla ice cream, chocolate, strawberry,
banana, chocolate sauce, whipped cream

2 BOCCAGLIE DI a scelta*

6

vaniglia - caffè - cioccolato - fragola - limone - lampone - ribes nero - caramello al burro salato

***supplemento di panna montata €2**