



TRADUCTION MENU

BOISSONS FRAÎCHES

COLD DRINKS

BOUTEILLE • 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 orange / abricot / pamplemousse / fraise / pomme / ananas / tomate	5
FRUITS FRAIS PRESSÉS orange / citron	9

PRESSION • DRAFT

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

BOISSONS CHAUDES

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 /	
CITRON CHAUD	5.5	fruits rouges / tisane des comptoirs / verveine / camomille	



BIÈRES

BEERS

PRESSION • DRAFT

	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

BOUTEILLE • 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
eau gazeuse

HUGO SPRITZ 12
Fiorente 6cl, citron vert,
menthe, prosecco

CAMPARI SPRITZ 11
Campari 6cl, prosecco
eau gazeuse



GÉNÉPY SPRITZ 12
Génépy 6cl, prosecco
eau gazeuse

LIMONCELLO SPRITZ 12
Limoncello 6cl, prosecco
eau gazeuse

ROSSINI SPRITZ 12
Limoncello 6cl, jus de
fraise, prosecco,
citron vert, eau gazeuse

Classiques



BIKINI 10
Champagne 6cl, coulis
de fruits rouges, glace
pilée



CAÍPIRINHA 10
Cachaça 6cl, citron vert,
cassonade



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



LONDON MULE 12
Bombay Sapphire gin 6cl,
ginger beer, citron vert,
sucre de canne



MOJITO F&F 12
Rhum Havana 6cl, menthe,
citron vert, sucre de
canne, coulis de fruits
rouges



MOJITO CLASSIQUE 12
Rhum Havana 6cl,
menthe, citron vert,
sucre de canne,
angostura



TOM COLLINS 11
Bombay Sapphire gin 6cl,
jus de fraise, limonade,
citron

MOCKTAILS sans alcool

MOJITO VIRGIN 9
soda, menthe, citron vert

CHOUCHOU 9
citron vert, coulis de fruits
rouges, limonade

CRODINO SPRITZ 9
apéritif italien, sans alcool
servi comme 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 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

Supplément soda/soft : 1.5

NOS VINS

OUR WINES

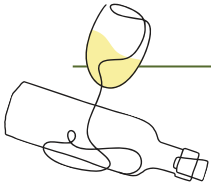
LES BULLES

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

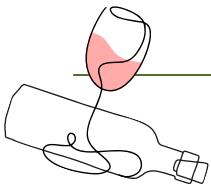
AOP APREMONT - DOMAINE PHILIPPE CHAPOT	8	21	37
AOP CHIGNIN BERGERON - DOMAINE ENTRE LACS & SOMMETS	9		51

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

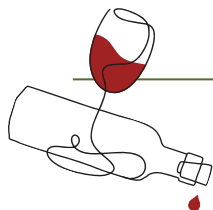
75 cl

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



GRIGNOTAGES

SNACKING TO SHARE

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

PILONS DE POULET 17
6 pièces, sauce creamy
6 chicken drumsticks, creamy sauce

OS À MOELLE À LA FLEUR DE SEL 18
pain à l'ail
marrow bones, garlic bread

RILLETES DE CANARD "MAISON" 19
AU FOIE GRAS & A LA TRUFFE
homemade duck rillettes with foie gras, truffles

NOS PLANCHES

OUR PLATTERS

PLANCHE DU SKIEUR 16
charcuterie de pays
assortment of local cold cuts

PLANCHE MONTAGNARDE 21
fromages et charcuterie de pays
assortment of local cold cuts & cheese

GRANDE PLANCHE "LA POTINIÈRE" 29
Une sélection d'assortiments à partager
a selection of sharing assortments

ENTRÉES

STARTERS

PAIN À L'AIL 8
garlic bread

SOUPE À L'OIGNON 12
pain gratiné au fromage de Savoie
onion soup & Savoy cheese

OEUF PARFAIT 14
velouté de champignons
"oeuf parfait", mushroom soup

CARPACCIO DE TRUITE ROSE 17
FAÇON GRAVLAX
crème de cerfeuil
pink trout carpaccio, chervil cream

FOIE GRAS MI-CUIT "MAISON" 26
chutney de pomme
homemade half-cooked foie gras, apple chutney

ESCARGOTS DE BOURGOGNE
snails of Bourgogne

Les 6
13

Les 12
23





SALADES

SALADS

LA FRAICHEUR DU MARCHÉ 14

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

LA CRISPY CAESAR 19

poulet croustillant, Parmigiano Reggiano, salade romaine, croûtons, sauce césar maison
crispy chicken, Parmigiano Reggiano, romaine salad, croutons, homemade caesar sauce

LA BELLE SAVOYARDE 19

fromage à raclette, jambon de pays, croutons de pain, salade de saison
raclette cheese, local ham, bread croutons, seasonal salad

LA CHÈVRE CHAUD 18

toast de chèvre frais rôti et miel, magret de canard fumé, salade de saison, pomme et noix
toast of roasted fresh goat's cheese with honey, smoked duck breast, salad, apple and walnuts

PÂTES

PASTA

LINGUINI CACIO E PEPE 19

Pecorino, poivre
linguini with pecorino & peppers

RIGATONI AUX CHANTERELLES JAUNES 21

rigatoni with yellow chanterelle mushrooms

LINGUINI À LA BOLOGNAISE MAISON 18

linguini with homemade bolognese





SPÉCIALITÉS

SPECIALITIES

FONDUE SAVOYARDE 21

recette sélection 3 fromages
cheese fondue cooked with wine

FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES 25

cheese fondue with mushrooms ceps cooked with white wine

LA FONDUE DES POTES 33

3 saveurs à partager, Nature, Cèpes, Ail des ours, charcuterie de pays,
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 34

fromage à volonté, charcuterie de pays 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*)

CROZIFLETTE 25

crozets de savoie, lardons paysans, crème, oignons, reblochon fermier
crozet pasta, cream, bacon, onions, local cheese & green salad

ESCALOPE SAVOYARDE 23

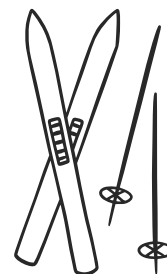
escalope de dinde, blanc de dinde, sauce aux champignons, fromage de Savoie gratiné et
frites
escalope and turkey breast, mushroom sauce, savoy cheese
and french fries

BOÎTE CHAUDE 26

fondant du Val d'Arly, salade de saison, pommes de terre, charcuterie de pays
cheese hot box, seasonal salad, potatoes, assortment of cold cuts

TARTIFLETTE DES ARAVIS 23

potatoes, cream, bacon, onions, local cheese & green salad





PLATS

DISHES

SUPRÊME DE POULET 25

sauce chanterelle et pommes de terre grenaille
chicken breast, chanterelle mushroom sauce,
new baby potatoes

CHEESEBURGER 23

pain brioché, steak haché frais 180grs, cheddar,
sauce tartare maison et frites
brioche bun, fresh ground steak 180grs,
cheddar, tartare sauce and french fries

BURGER SAVOYARD 26

pain campagnard, oignons caramélisés,
reblochon coulant, steak haché frais 180gr,
tomates, sauce tartare maison et frites
farmhouse bread, caramelized onions, reblochon,
180gr fresh ground steak, tomatoes, tartare
sauce and french fries

CLASSIQUE TARTARE DE BŒUF 26

(env. 180g)

préparé au couteau, Parmigiano Reggiano, frites
raw beef knife-prepared with french fries

POT AU FEU 27

paleron de boeuf, os à moelle, carotte, poireau,
pomme de terre, bouillon de légumes
blade steak, marrow bone, carrot, leek,
potatoes, vegetable broth

POT AU FEU VÉGÉTARIEN 22

bouillon de légumes, carotte, poireau,
pomme de terre
vegetable broth, carrot, leek, potatoes

PAVÉ DE TRUITE ROSE 29

fumet de poisson à l'ail des ours,
légumes de saison
fish fumet with wild garlic, seasonal vegetables

FISH & CHIPS 24

sauce tartare maison et frites
fried cod, french fries, tartare sauce

MOULES MARINIÈRES 22

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

À LA PLANCHA

PLANCHA

LA BELLE CÔTE DE BŒUF 39

(env. 500 g)

fleur de sel, frites
beef cook, french fries

LE VÉRITABLE FILET DE BOEUF 42

(env. 200g)

fleur de sel, pommes de terre grenaille
beef fillet, new baby potatoes

Sauce en supplément 2.5

sauce chanterelle / sauce tartare maison

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

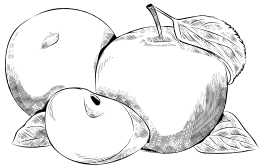
MENU ENFANT 15

- 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

glace vanille

homemade brownie and vanilla ice cream

DOUCEUR DE MYRTILLE 11

myrtilles, panna cotta et écrasée de speculoos
sweet blueberry, panna cotta & crushed speculoos

TARTE AUX POMMES 10

crème fouettée

homemade apple pie with whipped cream

TIRAMISU 11

mascarpone parfum café

homemade tiramisu, mascarpone coffee flavour

CRÈME BRÛLÉE TRADITION VANILLE 10

artisanal crème brûlée

FAISSELLE, compotée de framboise 10

fresh light and raspberry marmelade

ASSIETTE DE FROMAGES 14

Reblochon, Tomme de Savoie, Chèvre
plate of local cheeses

CAFÉ GOURMAND 14

(thé ou/or chocolat +1 €)

coffee, assortment desserts

CAFÉ GOURMAND SAVOYARD 16

(thé ou/or chocolat +1 €)

coffee, assortment desserts & genepy

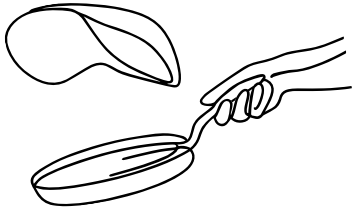


DURANT LES PÉRIODES DE FORTE AFFLUENCE, L'ÉTABLISSEMENT N'ACCEPTE AUCUN CHANGEMENT
DURING PEAK PERIODS, THE RESTAURANT DOES NOT ACCEPT ANY CHANGES

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

CRÊPES

MAISON



L'INCONTOURNABLE "MONT-BLANC" 9

crème de marron, crème fouettée
crêpe with chestnut cream & whipped cream

SPECULOOS 11

coulis de spéculoos, glace vanille, crème fouettée
speculoos coulis, vanilla ice cream, whipped cream

FLEUR DE SEL 9

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

NORMANDE 10

pommes caramélisées et glace vanille
crêpe with caramelised apples and vanilla ice cream

LA ROYALE 12

glace vanille, banane, Nutella, crème fouettée
crêpe with vanilla ice cream, banana fruit, Nutella, whipped cream

GRAND MARNIER 11

crêpe with Grand Marnier

SUCRE 5

crêpe with sugar

CONFITURE DE MYRTILLE 6

crêpe with blueberry jam

SUCRE CITRON 6

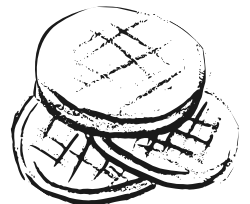
crêpe with sugar & lemon

CHOCOLAT "MAISON" 7

crêpe with homemade chocolate

NUTELLA 7

crêpe with nutella



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

COUPE MONT-BLANC 12

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

COUPE BRETONNE 12

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

COUPE CHAMONIX 12

sorbet framboise - cassis & liqueur de génepy
raspberry sorbet, blackcurrant sorbet
& genepy liqueur

COUPE PISTE ROUGE 12

glace fraise, sorbet framboise, biscuit sablé,
coulis de fruits rouges, crème fouettée
strawberry ice cream, raspberry sorbet,
shortbread biscuit, red fruit coulis
whipped cream

Les Classiques

COUPE MADEMOISELLE 12

sorbet framboise, glace vanille, meringue, crème
fouettée, coulis de fruits rouges
raspberry sorbet, vanilla ice cream, meringue,
whipped cream, red fruit coulis

COUPE TATIN 11

glace vanille, pommes caramélisées, biscuit sablé
crème fouettée
vanilla ice cream, caramelized apples,
shortbread cookies & whipped cream

CAFÉ LIÉGEOIS 11

glace café et sauce café, crème fouettée
coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream

DAME BLANCHE 11

glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée
vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped
cream

BANANA SPLIT 12

glace vanille-fraise-chocolat, banane, sauce
chocolat, crème fouettée
vanilla ice cream, chocolate, strawberry,
banana, chocolate sauce, whipped cream

2 BOULES DE GLACE 6

au choix*

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

*supplément crème fouettée 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