



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 "APPIE" EXTRA BRUT 33cl	7
GINGER BEER "BUNDABERG" 37,5cl	7
VITTEL 25cl	4.1
VITTEL, SAN PELLEGRINO 75cl	7
JUS DE FRUITS	5
orange / abricot / pamplemousse / fraise / pomme / ananas / tomate	
FRUITS FRAIS PRESSÉS	9
orange / citron	

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	CITRON CHAUD	5.5
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
CAPPUCCINO	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	
CHOCO'MALLOW	6.5		
chocolat chaud, marshmallows			



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

APEROL MIMOSAS 12
Aperol 6cl, jus d'orange
prosecco

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

PORNSTAR SPRITZ 12
Passoa 6cl, prosecco,
eau gazeuse, sirop de vanille



GÉNÉPY SPRITZ 12
Génépy 6cl, prosecco
eau gazeuse

LIMONCELLO SPRITZ 12
Limoncello 6cl, prosecco
eau gazeuse

CAMPARI SPRITZ 11
Campari 6cl, prosecco
eau gazeuse

Classiques



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



CAÍPIRINHA 10
Cachaça 6cl, citron vert,
cassonade



SEXY LADY 11
Rhum 2cl, Soho 2cl,
Passoa 2cl, coulis de
fruits rouges, citron
vert, eau gazeuse



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



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

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

VINS

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

BOURGOGNE

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

LOIRE

IGP SAUVIGNON ALBRIÈRES	8		37
DOMAINE ALBRIÈRES			

ALSACE

AOP GEWURZTRAMINER	8		37
JOSEPH HANSKELLER			

ROSÉS

ROSÉ WINES

13 cl

37.5 cl

75 cl

SAVOIE

AOP ROSÉ DE SAVOIE		19	38
DOMAINE CARREL EUGÈNE & FILS			

PROVENCE

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



ROUGES

RED WINES

SAVOIE

13 cl

37.5 cl

75 cl

AOP PINOT NOIR 8 39

DOMAINE ENTRE LACS & SOMMETS

AOP MONDEUSE D'ARBIN 39

DOMAINE ENTRE LACS & SOMMETS

AOP JONGIEUX "VIEILLE VIGNE" 9 51

DOMAINE CARREL EUGÈNE ET FILS

BOURGOGNE

AOP HAUTES CÔTES DE BEAUNE 49

FAMILLE PICARD

AOP GIVRY PREMIER CRU 12 64

DOMAINE LUMPP

LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP PIC SAINT-LOUP 8 45

GÉRARD BERTRAND

 **IGP NATURALYS MERLOT** 51

GÉRARD BERTRAND

CÔTES DU RHÔNE

AOP CÔTES-DU-RHÔNE - CUVÉE SAINT-ESPRIT 8 39

MAISON DELAS FRÈRES

AOP CROZES-HERMITAGE - CALUNAS 43

CAVE DE TAIN

AOP VACQUEYRAS "MARQUIS DE FONSEGUILLÉ" 9 27 49

VIGNERONS DE CARACTÈRE

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 84

CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES

BORDEAUX

AOP HAUT-MÉDOC - CUVÉE L'HÉRITAGE 12 56

CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN

PLANCHES À PARTAGER

PLATTERS TO SHARE

PLANCHE DU RANDONNEUR 16

charcuterie de pays
assortment of local cold cuts

PLANCHE MONTAGNARDE 21

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

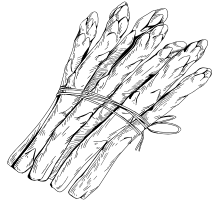
GRANDE PLANCHE "LA POTINIÈRE" 34

fromages, charcuterie de pays, rillettes de canard "maison" au foie gras et à la truffe, avocat, crevettes et sauce cocktail
cheese, local charcuterie, homemade duck rilette with foie gras and truffle, avocado, shrimp and cocktail sauce



ENTRÉES

STARTERS



PAIN À L'AIL 8

garlic bread

SOUPE À L'OIGNON 12

pain gratiné au fromage de Savoie
onion soup & Savoy cheese

ASPERGES VERTES 14

oeuf parfait, crumble de parmesan, vinaigrette
green asparagus, egg parfait, parmesan crumble, vinaigrette

AVOCAT, CREVETTES 16

sauce cocktail "maison"
avocado, shrimp, cocktail sauce

CARPACCIO DE TRUITE ROSE 17

FAÇON GRAVLAX

crème de basilic
gravlax-style pink trout carpaccio, basil cream

RILLETTES DE CANARD "MAISON" 19

AU FOIE GRAS & À LA TRUFFE

homemade duck rillettes with foie gras, truffles

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

snails of Bourgogne

Les 6

Les 12

13

23



SALADES

SALADS

LA CRISPY CÉSAR 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

toasts reblochon-oignon-lardon, jambon de pays, salade de saison
reblochon-onion-bacon toast, local ham, seasonal salad

LA CHÈVRE CHAUD 18

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

PÂTES

PASTA

LINGUINI À LA BOLOGNAISE MAISON 18

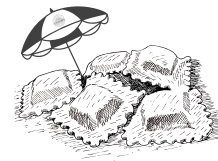
linguini with homemade bolognese

RAVIOLES DU ROYANS 19

crème au pesto de basilic
royans ravioles, basil pesto cream

RISOTTO AUX ASPERGES VERTES 21

Parmigiano Reggiano
green asparagus risotto, Parmigiano Reggiano



LES BOWLS

BOWL VÉGÉTARIEN 15

riz, avocat, concombre
choux rouge, légumes de saison
rice, avocado, cucumber, red cabbage, seasonal vegetables



LE BOWL 19

truite rose, riz, avocat, concombre,
choux rouge, légumes de saison
pink trout, rice, avocado, cucumber, red cabbage, seasonal vegetables



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

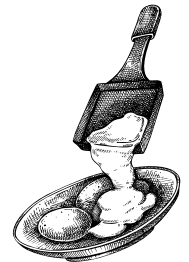
escalope de dinde, blanc de dinde, sauce aux champignons, fromage de Savoie gratiné et
frites
escalope and turkey breast, mushroom sauce, savoy cheese
and french fries

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, lardons paysans, oignons, reblochon fermier
potatoes, bacon, onions, local cheese & green salad





PLATS

DISHES

SUPRÊME DE POULET 25

jus de volaille, pommes de terre grenaille,
légumes de saison
poultry juice, new baby potatoes, seasonal
vegetables

CHICKEN BURGER 23

pain brioché, poulet croustillant, cheddar,
sauce tartare maison et frites
brioche bun, crispy chicken, cheddar,
tartare sauce, french fries

BURGER SAVOYARD 26

pain brioché, oignons caramélisés, reblochon
coulant, steak haché frais 180gr, tomates, sauce
tartare maison et frites
brioche bun, caramelized onions, reblochon,
180gr fresh ground steak, tomatoes, tartare
sauce, french fries

CLASSIQUE TARTARE DE BŒUF 26

(env. 180g)

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

PÊCHE DU MOMENT 29

jus de crustacés, pommes de terre grenaille,
légumes de saison
fish of the moment, shellfish juice, new baby
potatoes, seasonal vegetables

FISH & CHIPS 24

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

MOULES MARINIÈRES 22

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



À LA PLANCHA

PLANCHA

BAVETTE D'ALOYAU 26

(env. 200 g)

frites
beef fillet, french fries

LA BELLE CÔTE DE BŒUF 39

(env. 500 g)

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

SAUCES "MAISON" AUX CHOIX (supplément sauce : 2.5 €):

sauce chimichurri / sauce tartare / sauce moutarde

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 / minimum 2 personnes

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

-

FONDUE SAVOYARDE
savoyard fondue

-

DOUCEUR AUX MYRTILLES
Sweet blueberry and crushed speculoos

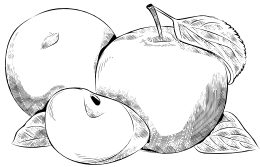
MENU ENFANT 15

- 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

TARTELETTE AU CHOCOLAT 11

glace vanille

small chocolate pie and vanilla ice cream

DOUCEUR DE MYRTILLE 11

myrtilles et fruits rouges, panna cotta maison

sweet blueberry and red fruits, homemade panna cotta

TARTELETTE AUX FRAISES 12

crème fouettée

small strawberry pie with whipped cream

TIRAMISU 11

mascarpone parfum café

homemade tiramisu, mascarpone coffee flavour

CRÈME BRÛLÉE TRADITION VANILLE 10

artisanal crème brûlée

FAISSELLE DU VAL D'ARLY 10

coulis de fruits rouges

fresh light and red fruits coulis

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

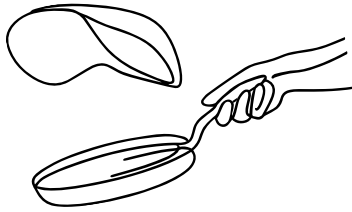
(thé ou/or chocolat +1 €)

coffee, assortment desserts & genepy



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

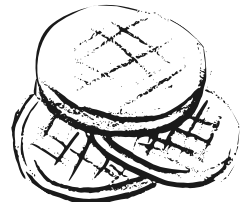
crêpe with sugar & lemon

CHOCOLAT "MAISON" 7

crêpe with homemade chocolate

NUTELLA 7

crêpe with nutella



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 €**