

KALTGETRÄNKES

COLD DRINKS

BOUTEILLE • BOTTLE

COCA ZÉRO 33cl	5.9
PERRIER 33cl	4.5
SCHWEPPE s 25cl	5.5
SCHWEPPE s 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	

DRUCK • DRAFT

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

HEISSGETRÄNKE

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	Ceylon-Tee / Darjeeling / Earl Grey / Grüner Tee / Grüner Tee mit Minze / Rote Früchte / Kräutertee der Theken / Eisenkraut / Kamille	
CHOCO'MALLOW	6.5		
Schokolade, Marshmallows			



BIERE

BEERS

DRUCK • 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
kohlenensäurehaltiges
Wasser

APEROL MIMOSAS 12

Aperol 6cl, Orangensaft
Prosecco

HUGO SPRITZ 12

Fiorente 6cl, Limette,
Minze, Prosecco



GÉNÉPY SPRITZ 12

Génépy 6cl, Prosecco
kohlenensäurehaltiges
Wasser

LIMONCELLO SPRITZ 12

Limoncello 6cl, Prosecco
Wasser mit Kohlensäure

CAMPARI SPRITZ 11

Campari 6cl, Prosecco
kohlenensäurehaltiges
Wasser

PORNSTAR SPRITZ 12

Passoa 6cl, Prosecco,
Sodawasser, Vanillesirup

Classiques



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
Früchtecoulis, 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

MOCKTAILS *gangs a/cool*

MOJITO VIRGIN 9

Soda, Minze, Limette

CHOUCHOU 9

Limette, rote
Früchtecoulis, Limonade

CRODINO SPRITZ 9

italienischer,
alkoholfreier Aperitif, der
wie ein Spritz serviert
wird

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

BRETTER ZUM TEILEN

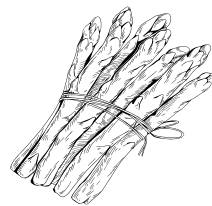
WANDERBRETT 16
Wurstwaren aus dem Land

BERGSTEIGERBRETT 21
Käse und Wurstwaren aus dem Land

GROSSES BRETT „LA POTINIÈRE“ 34
Käse, Wurstwaren aus der Region,
„hausgemachte“ Entenrillettes mit Foie Gras
und Trüffel, Avocado, Garnelen und
Cocktailsauce



EINGÄNGE



PAIN À L'AIL 8
garlic bread

SOUPE À L'OIGNON 12
pain gratiné au fromage de Savoie

ASPERGES VERTES 14
oeuf parfait, crumble de parmesan,
vinaigrette

AVOCAT, CREVETTES 16
sauce cocktail "maison"

CARPACCIO DE TRUITE ROSE 17
FAÇON GRAVLAX
crème de basilic

RILLETTES DE CANARD "MAISON" 19
AU FOIE GRAS & À LA TRUFFE

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Les 6

Les 12

13

23



SALADES

SALADS

LA CRISPY CÉSAR 19

knuspriges Hähnchen, Parmigiano Reggiano, Römersalat, Croutons, hausgemachte Caesar-Sauce.

LA BELLE SAVOYARDE 19

Toast Reblochon-Zwiebel-Speck, Landschinken, Salat der Saison.

LA CHÈVRE CHAUD 18

Toast mit gebratenem Ziegenfrischkäse und Honig, geräucherte Entenbrust, Salat der Saison, Apfel und Walnuss

PÂTES

PASTA

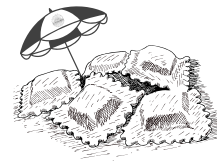
LINGUINI MIT HAUSGEMACHTER BOLOGNESE 18

RAVIOLES DU ROYANS 19

creme mit basilikumpesto

RISOTTO MIT GRÜNEM SPARGEL 21

Parmigiano Reggiano



LES BOWLS

VEGETARISCHE BOWL 15

Reis, Avocado, Gurke, Rotkohl, Saisongemüse



DER BOWL 19

rosa Forelle, Reis, Avocado, Gurke, Rotkohl, Saisongemüse



SPÉCIALITÉS

SPECIALITIES

SAVOYISCHES FONDUE 21

rezept auswahl 3 käse
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 Geschmacksrichtungen zum Teilen, Natur, Steinpilze, Bärlauch, Wurstwaren aus der Region,
Salat der Saison (für mindestens 2 Personen - Preis pro Person)
cheese fondue 3 flavors, nature, mushrooms ceps, bear garlic with plate of ham & salad
(price per pers. min 2 pers)

TRADITIONELLES RACLETTE 34

Käse nach Belieben, Wurstwaren aus der Region und Kartoffeln.
(für mindestens 2 Personen - Preis pro Person)
melting cheese with only one plate of ham & potatoes (price per pers. min 2 pers)

CROZIFLETTE 25

Crozets de savoie, Bauernspeck, Sahne, Zwiebeln, Reblochon fermier
crozet pasta, cream, bacon, onions, local cheese & green salad

SAVOYARDISCHES SCHNITZEL 23

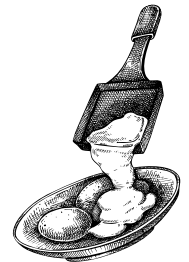
Putenschnitzel, Putenbrust, Pilzsoße, überbackener Savoyerkäse und Pommes frites
escalope and turkey breast, mushroom sauce, savoy cheese
and french fries

HEISSE BOX 26

Fondant aus dem Val d'Arly, Saisonsalat, Kartoffeln, Wurstwaren aus der Region
cheese hot box, seasonal salad, potatoes, assortment of cold cuts

TARTIFLETTE DES ARAVIS 23

Kartoffeln, Bauernspeck, Sahne, Zwiebeln, Reblochon fermier
potatoes, cream, bacon, onions, local cheese & green salad





PLATS

DISHES

HÄHNCHENSUPREME 25
Geflügelsaft, Granulatkartoffeln,
Saisongemüse

AKTUELLER FISCHFANG 29
Krustentierjus, Granulatkartoffeln, Gemüse
der Saison

CHICKEN BURGER 23
Brioche-Brot, knuspriges Hähnchen, Cheddar-
Käse,
hausgemachte Tartarsauce und Pommes frites

FISH & CHIPS 24
hausgemachte Tartarsauce und Pommes frites

SAVOYISCHER BURGER 26
Brioche-Brot, karamellisierte Zwiebeln,
fließender Reblochon, frisches Hacksteak
180gr, Tomaten, hausgemachte Tartarsauce
und Pommes frites.

MOULES MARINIÈRES 22
-je nach Ankunft-
mit Pommes frites serviert

KLASSISCHES RINDSTATAR 26
(ca. 180gr)
mit dem Messer zubereitet, Parmigiano
Reggiano, Pommes frites



À LA PLANCHA

PLANCHA

BAVETTE VON DER LENDE 26
(ca. 200 g)
Pommes frites

DIE SCHÖNE RINDERRIPPE 39
(ca. 500 g)
Fleur de Sel, Schrotkartoffeln

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

1 BOISSON CHAUDE & 1 JUS D'ORANGE

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)

FONDUE SAVOYARDE

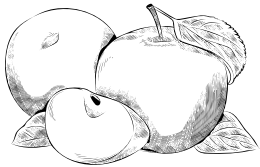
DOUCEUR AUX MYRTILLES

MENU ENFANT 15

- de 12 ans - hors boisson - selon disponibilités

STEACK HACHÉ OU TENDERS DE POULET, FRITES

GLACE FRAISE OU CHOCOLAT



DESSERTS

MAISON

SCHOKOLADENTÖRTCHEN 11
Vanilleeis

BLAUBEERSÜSSE 11
Heidelbeeren und rote Früchte, hausgemachte Panna Cotta

ERDBEER-TARTELETTE 12
Schlagsahne
kleine Erdbeerpastete mit Schlagsahne

TIRAMISU 11
Mascarpone mit Kaffeegeschmack

CRÈME BRÛLÉE TRADITION VANILLE 10

FAISSELLE DU VAL D'ARLY 10
Coulis aus roten Früchten

KÄSEPLATTE 14
Reblochon, Tomme de Savoie, Ziegenkäse

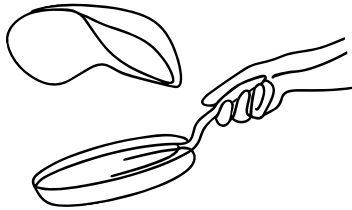
GOURMETKAFFEE 14
(Tee oder Schokolade +1 €)

SAVOYARDISCHER GOURMETKAFFEE 16
(Tee oder/oder Schokolade +1 €)



CRÊPES

MAISON



DER UNUMGÄGLICHE „MONT-BLANC“ 9

Kastaniencreme, Schlagsahne

SPECULOOS 11

Spekulatiuscoulis, Vanilleeis, Schlagsahne

FLEUR DE SEL 9

Karamell mit gesalzener Butter und Karamelleis mit gesalzener Butter

NORMANDE 10

karamellisierte Äpfel und Vanilleeis

LA ROYALE 12

Vanilleeis, Banane, Nutella, Schlagsahne

GRAND MARNIER 11

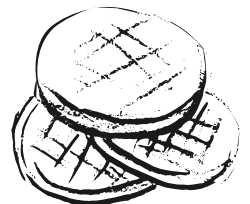
SUCRE 5

HEIDELBEERKONFITÜRE 6

ZITRONENSUCKER 6

„HAUSGEMACHTE“ SCHOKOLADE 7

NUTELLA 7



GLACES

ICE CREAM



— Les Signatures —

— Les Classiques —

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

Himbeer-Sorbet - schwarze Johannisbeere &
Génépy-Likör

CAFÉ LIÉGEOIS 11

Kaffeeis und Kaffeesauce, Schlagsahne

WEISSE DAME 11

Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne

COUPE PISTE ROUGE 12

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

BANANENSPLIT 12

Vanille-Erdbeer-Schokoladeneis, Banane,
Schokoladensauce, Schlagsahne

2 KUGELN EIS 6 nach Wahl*

Vanille - Kaffee - Schokolade - Erdbeere - Zitrone - Himbeere - Schwarze Johannisbeere - Karamell
gesalzene Butter

***Zuschlag für Schlagsahne 2 €.**