

BEBIDAS FRÍAS

BOTELLA • 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	

PRESION • 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			



CERVEZA BEERS

PRESION • 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

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
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
6cl Champagne, coulis
de fruits rojos, hielo
picado



CCAÏPIRINHA 10
Cachaça 6cl, lima, azúcar
moreno



DAMA SEXY 11
Ron 2cl, Soho 2cl, Passoa
2cl, coulis de frutos
rojos, lima, agua con gas



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 CLÁSICO 12
Ron Havana 6cl, menta,
lima, azúcar de caña,
angostura



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 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

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

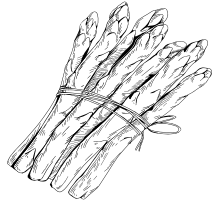
LA POTINIÈRE» TABLA GRANDE 34

queso, charcutería local, rillettes de pato
caseras con foie gras y trufas, aguacate,
gambas y salsa cóctel



ENTRÉES

STARTERS



PAIN À L'AIL 8

pan de ajo

SOUPE À L'OIGNON 12

pan gratinado con queso de Saboya

ESPÁRRAGOS VERDES 14

huevo perfecto, crumble de parmesano,
vinagreta

AVOCAT, CREVETTES 16

salsa de cóctel casera

CARPACCIO DE TRUCHA ROSA 17

GRAVLAX WAY

crema de albahaca

RILLETES CASERAS DE PATO 19

CON FOIE GRAS Y TRUFAS

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Les 6

Les 12

13

23



SALADES

SALADS

EL CRUJIENTE CÉSAR 19

pollo crujiente, Parmigiano Reggiano, ensalada romana, picatostes, salsa César casera

LA BELLE SAVOYARDE 19

reblochon tostada de cebolla y bacon, jamón del país, ensalada de temporada

QUESO DE CABRA CALIENTE 18

tosta de queso de cabra fresco asado y miel, magret de pato ahumado, ensalada de temporada, manzana y nueces

PÂTES

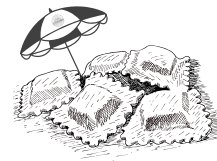
PASTA

LINGUINI BOLOÑESA CASERA 18

RAVIOLES DU ROYANS 19
crema con pesto de albahaca

RISOTTO CON ASPÁRRAGOS VERDES 21

Parmigiano Reggiano



LES BOWLS

VEGETARIAN BOWL 15

arroz, aguacate, pepino lombarda, verduras de temporada



LE BOWL 19

trucha rosada, arroz, aguacate, pepino, lombarda, verduras de temporada



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

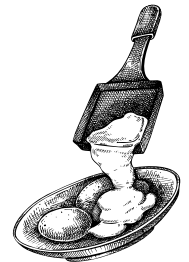
escalope de pavo, pechuga de pavo, salsa de champiñones, queso Savoy gratinado y patatas
fritas
escalope and turkey breast, mushroom sauce, savoy cheese
and french fries

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

CHICKEN SUPREME 25

jugo de pollo, patatas pequeñas, verduras de temporada

CHICKEN BURGER 23

panecillo de brioche, pollo crujiente, queso cheddar, salsa tártara casera y patatas fritas

BURGER SAVOYARD 26

panecillo de brioche, cebolla caramelizada, queso reblochon, 180 gr de filete fresco picado, tomate, salsa tártara casera y patatas fritas

CLASSIC BEEF TARTARE 26

(aprox. 180g)

preparado a cuchillo, Parmigiano Reggiano, patatas fritas

PESCADO DEL MOMENTO 29

jugo de marisco, patatas escalibadas, verduras de temporada

FISH & CHIPS 24

salsa tártara casera y patatas fritas

MEJILLONES A LA MARINERA 22

servidos con patatas fritas



À LA PLANCHA

PLANCHA

ALOYAU BAVETTE 26

(aprox. 200 g)

patatas fritas

LA BELLE CÔTE DE BŒUF 39

(env. 500 g)

fleur de sel, pommes de terre grenaille

SALSA «DE LA CASA» A ELECCIÓN (salsa adicional: 2,5 €):

salsa chimichurri / salsa tártara / salsa de mostaza

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

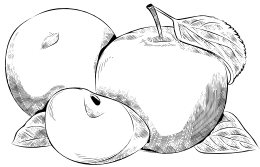
MENU ENFANT 15

- de 12 ans - hors boisson - selon disponibilités

STEACK HACHÉ OU TENDERS DE POULET, FRITES

-

GLACE FRAISE OU CHOCOLAT



DESSERTS

MAISON

TARTELETA DE CHOCOLATE 11

helado de vainilla

DULZURA DE ARÁNDANOS 11

arándanos, panna cotta y speculoos triturados

TARTELETTE AUX FRAISES 12

crème fouettée

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 €)

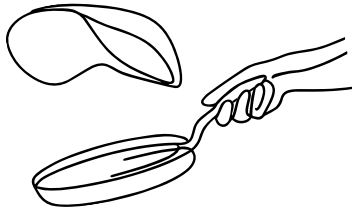
CAFÉ GOURMAND SAVOYARD 16

(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

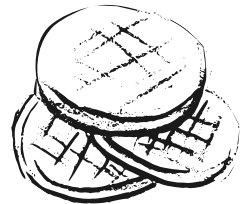
AZÚCAR 5

MERMELADA DE ARÁNDANOS 6

AZÚCAR DE LIMÓN 6

CHOCOLATE CASERO 7

NUTELLA 7



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 €**

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**