

## BEVANDE FREDDE

### BOTTIGLIA

<b>COCA ZÉRO</b> 33cl	5.9
<b>PERRIER</b> 33cl	4.5
<b>SCHWEPES</b> 25cl	5.5
<b>SCHWEPES AGRUMES</b> 25cl	5.5
<b>CIDRE "APPIE" EXTRA BRUT</b> 33cl	7
<b>GINGER BEER "BUNDABERG"</b> 37,5cl	7
<b>VITTEL</b> 25cl	4.1
<b>VITTEL, SAN PELLEGRINO</b> 75cl	7
<b>JUS DE FRUITS</b>	5
orange / abricot / pamplemousse / fraise / pomme / ananas / tomate	
<b>FRUITS FRAIS PRESSÉS</b>	9
orange / citron	

### PRESSIONE

	25cl	50cl
<b>COCA-COLA, SPRITE</b>	4.5	8
<b>FUZE TEA, FANTA</b>	4.5	8
<b>DIABOLO</b>	4.7	8

## BEVANDE CALDE

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



## BIRRA

### PRESSIONE

	25cl	50cl	1L
<b>PELFORTH BLONDE</b> 5.5°	5	9	16
<b>AFFLIGEM BLONDE</b> 6.7°	6	10	17
<b>BIÈRE DU MOMENT</b>	7	12	19
<b>I.P.A CRISTAL DU MONT BLANC</b> 4.7°	7	12	19
<b>AFFLIGEM BLANCHE</b> 4.8°	6.5	11	17
<b>ROUSSE DU MONT BLANC</b> 6.5°	6.5	11	18
<b>PANACHÉ</b>	4.8	8.5	15
<b>BIÈRE + SIROP, MONACO</b>	5.2	9	18

### BOTTIGLIA

<b>1664 BLANCHE</b> 5° 33cl	7
<b>BIÈRE SANS ALCOOL</b> 33cl	6.5
<b>BIÈRE DU MONT BLANC BLONDE</b> 5.6° 33cl	8.5
<b>BIÈRE DU MONT BLANC BLANCHE</b> 4.7° 33cl	9
<b>BIÈRE DU MONT BLANC GÉNÉPY</b> 5.8° 33cl	9
<b>CORONA</b> 4.5° 33cl	9
<b>HEINEKEN</b> 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 di  
frutti rossi, ghiaccio  
tritato



**CAÏPIRINHA 10**  
Cachaça 6cl, lime,  
zucchero di canna



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



**MOSCOW MULE 12**  
Absolute Vodka 6cl, ginger  
beer, lime,  
zucchero di canna



**LONDON MULE 12**  
Bombay Sapphire gin 6cl,  
ginger beer, lime,  
zucchero di canna



**JAMAICAN MULE 12**  
Captain Morgan rum 6cl,  
ginger beer, lime,  
zucchero di canna



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



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

## MOCKTAILS sans alcool

**MOJITO VIRGIN 9**  
soda, menta, lime

**CHOUCHOU 9**  
lime, coulis di frutti rossi,  
limonata

**CRODINO SPRITZ 9**  
aperitivo italiano,  
analcolico, servito come  
uno spritz

## APÉRITIFS APPETIZERS

<b>KIR</b> 10cl	<b>6</b>	<b>PORTO, MUSCAT</b> 4cl	<b>7</b>
<b>MARTINI</b> 4cl	<b>7</b>	<b>RICARD, PASTIS</b> 4cl	<b>7</b>
<b>CAMPARI, SUZE</b> 4cl	<b>7</b>	<b>SANBITTER</b> 10cl	<b>6</b>
<b>KIR ROYAL</b> 13cl	<b>13</b>		

## VODKA 4cl

<b>ABSOLUT</b>	<b>9</b>
<b>BELVEDERE</b>	<b>10</b>

## GIN/TEQUILA 4cl

<b>TEQUILA CAMINO REAL</b>	<b>9</b>	<b>GIN BOMBAY SAPPHIRE</b>	<b>10</b>
<b>GIN GORDON'S</b>	<b>9</b>		

## WHISKIES 4cl

<b>ANDERSON</b> blended scotch	<b>9</b>	<b>CHIVAS 12 ans d'âge</b>	<b>10</b>
<b>J&amp;B</b> blended scotch	<b>9</b>	<b>JACK DANIEL'S old N°7</b>	<b>9</b>

## RHUM/COGNAC 4cl

<b>RHUM HAVANA 3 ans d'âge</b>	<b>9</b>	<b>COGNAC HENNESSY</b>	<b>9</b>
<b>RHUM CAPTAIN MORGAN</b>	<b>9</b>	<b>COGNAC FINE R.MARTIN</b>	<b>11</b>
<b>RHUM DIPLOMATICO</b>	<b>10</b>		

## DIGESTIFS & LIQUEURS 4cl

<b>ARMAGNAC VSOP</b>	<b>9</b>	<b>BAYLEYS</b>	<b>9</b>
<b>CALVADOS VSOP</b>	<b>9</b>	<b>SAMBUCA</b>	<b>9</b>
<b>GÉNÉPY</b>	<b>8</b>	<b>GRAPPA</b>	<b>9</b>
<b>WILLIAMINE MORAND</b>	<b>11</b>	<b>GET 27</b>	<b>9</b>
<b>LIMONCELLO</b>	<b>9</b>	<b>BACARDI</b>	<b>9</b>
<b>AMARETTO</b>	<b>9</b>	<b>GRAND MARNIER</b>	<b>9</b>

Supplément soda/soft : 1.5

# VINS

## LES BULLES

---

	13 cl	37.5 cl	75 cl
<b>KIR ROYAL</b> .....	<b>13</b> .....		
<b>PROSECCO EXTRA BRUT RICCADONNA "CUVÉE PRESTIGE"</b> .....	<b>8</b> .....		<b>41</b>
<b>AOP CHAMPAGNE BRUT "LOUIS CONSTANT"</b> .....	<b>11</b> .....		<b>61</b>
<b>AOC CHAMPAGNE BRUT "VEUVE CLICQUOT"</b> .....			<b>97</b>



## BLANCS

---

	13 cl	37.5 cl	75 cl
<b>SAVOIE</b>			
<b>AOP APREMONT</b> .....	<b>8</b> .....	<b>21</b> .....	<b>37</b>
DOMAINE PHILIPPE CHAPOT			
<b>AOP CHIGNIN BERGERON</b> .....	<b>9</b> .....		<b>51</b>
DOMAINE ENTRE LACS & SOMMETS			
<b>BOURGOGNE</b>			
<b>AOP MACON-LUGNY - CHARDONNAY - LES CHARMES</b> .....	<b>8</b> .....		<b>41</b>
CAVE DE LUGNY			
<b>AOC CHABLIS</b> .....			<b>49</b>
GEORGE DESCHAMPS			
<b>AOP POUILLY-FUISSÉ</b> .....	<b>12</b> .....		<b>69</b>
DOMAINE BOURDON			

### LOIRE

<b>IGP SAUVIGNON ALBRIÈRES</b> .....	<b>8</b> .....		<b>37</b>
DOMAINE ALBRIÈRES			

### ALSACE

<b>AOP GEWURZTRAMINER</b> .....	<b>8</b> .....		<b>37</b>
JOSEPH HANSKELLER			



## ROSÉS

---

	13 cl	37.5 cl	75 cl
<b>SAVOIE</b>			
<b>AOP ROSÉ DE SAVOIE</b> .....		<b>19</b> .....	<b>38</b>
DOMAINE CARREL EUGÈNE & FILS			
<b>PROVENCE</b>			
<b>AOP #LOU BY PEYRASSOL</b> .....	<b>8</b> .....		<b>39</b>
CHÂTEAU DE PEYRASSOL			
<b>AOC WHISPERING ANGEL</b> .....	<b>9</b> .....		<b>46</b>
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

**IIGP 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 FONSEGUILLE"** ..... 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



# TAVOLE DA CONDIVIDERE

PLATTERS TO SHARE

**PIANGE À PARTAGER  
PLANCHE DU  
RANDONNEUR 16**  
salumi del paese

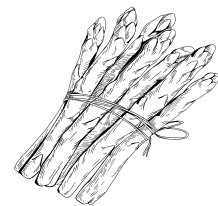
**PLANCHE MONTAGNARDE 21**  
formaggi e salumi locali

**GRANDE PLANCHE "LA POTINIÈRE" 34**  
formaggi, salumi locali, rillettes di anatra fatte  
in casa con foie gras e tartufi, avocado,  
gamberi e salsa cocktail



## ENTRÉES

STARTERS



**PAIN À L'AIL 8**  
pane all'aglio

**SOUPE À L'OIGNON 12**  
pane gratinato con formaggio Savoia

**ASPARAGI VERDI 14**  
uovo perfetto, crumble di parmigiano,  
vinaigrette

**AVOCAT, CREVETTES 16**  
salsa cocktail fatta in casa

**CARPACCIO DI TRUCE ROSA 17**  
**GRAVLAX WAY**  
crema di basilico

**RILLETTES D'ANATRA FATTE IN CASA 19**  
**CON FOIE GRAS E TARTUFO**

**ESCARGOTS DE BOURGOGNE**

Les 6

Les 12

13

23



## SALADES

SALADS

### LA CRISPY CÉSAR 19

pollo croccante, Parmigiano Reggiano, insalata Romaine, crostini, salsa Caesar fatta in casa

### LA BELLE SAVOYARDE 19

toast con formaggio reblochon, cipolla e pancetta, prosciutto locale, insalata di stagione

### LA CHÈVRE CHAUD 18

toast di formaggio di capra fresco arrostito e miele, petto d'anatra affumicato, insalata di stagione, mela e noci

## PÂTES

PASTA

### LINGUINE ALLA BOLOGNESE FATTE IN CASA 18

### RAVIOLES DU ROYANS 19

crema al pesto di basilico

### RISOTTO DI ASPARAGI VERDI 21

Parmigiano Reggiano



## LES BOWLS

### VASSOIO VEGETARIANO 15

riso, avocado, cetriolo  
cavolo rosso, verdure di stagione



### LE BOWL 19

trota rosa, riso, avocado, cetriolo,  
cavolo rosso, verdure di stagione



# SPÉCIALITÉS

SPECIALITIES

## **FONDUE SAVOYARDE 21**

ricetta selezione 3 formaggi

## **FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES 25**

fonduta di formaggio con funghi porcini cotti al vino bianco

## **LA FONDUE DES POTES 33**

3 sapori da condividere, Natura, Cèpes, Aglio d'Orso, salumi locali, insalata di stagione (per 2 persone minimo - prezzo a persona)

## **RACLETTE TRADITION 34**

formaggio illimitato, salumi locali e patate (per 2 persone minimo - prezzo a persona)

## **CROZIFLETTE 25**

Crozet di Savoia, pancetta locale, panna, cipolle, formaggio reblochon di fattoria

## **ESCALOPE SAVOYARDE 23**

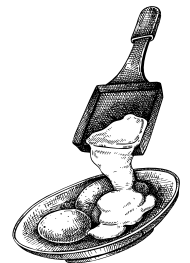
scaloppa di tacchino, petto di tacchino, salsa di funghi, formaggio gratinato di Savoia e patatine

## **HOT BOX 26**

fondant du Val d'Arly, insalata di stagione, patate, salumi locali

## **TARTIFLETTE DES ARAVIS 23**

patate, pancetta, cipolle, formaggio reblochon di fattoria





# PLATS

## DISHES

### CHICKEN SUPREME 25

succo di pollo, piccole patate, verdure di stagione

### CHICKEN BURGER 23

panino di brioche, pollo croccante, formaggio cheddar, salsa tartara fatta in casa e patatine fritte

### BURGER SAVOYARD 26

panino di brioche, cipolle caramellate, formaggio reblochon, 180 g di bistecca fresca macinata, pomodori, salsa tartara fatta in casa e patatine fritte.

### CLASSIC BEEF TARTARE 26

(circa 180 g)

preparata al coltello, Parmigiano Reggiano, patatine fritte

### PESCE DEL MOMENTO 29

succo di crostacei, patate smerlate, verdure di stagione

### FISH & CHIPS 24

salsa tartara fatta in casa e patatine fritte

### COZZE ALLA MARINIÈRE 22

servite con patatine fritte



## 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**

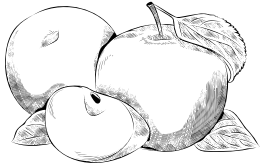
### MENU ENFANT 15

- de 12 ans - hors boisson - selon disponibilités

**STEACK HACHÉ OU TENDERS DE POULET, FRITES**

-

**GLACE FRAISE OU CHOCOLAT**



# DOLCI CASA

**TARTELETA DE CHOCOLAT 11**  
gelato alla vaniglia

**DOLCEZZA AI MIRTILLI 11**  
mirtilli, panna cotta e speculoos tritati

**TARTELETA DE FRESA 12**  
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

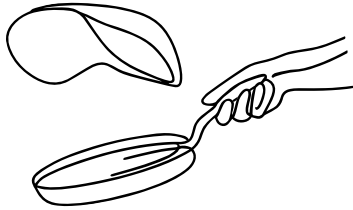
**CAFFÈ GOURMET 14**  
(tè o cioccolato +1 €)

**CAFFÈ GOURMAND SAVOJARDO 16**  
(tè o cioccolato +1 €)



# CRÊPES

MAISON



**L'IMPERDIBILE "MONT-BLANC" 9**  
crema di castagne, panna montata

**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**

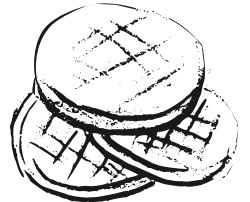
**ZUCCHERO 5**

**MARMELLATA DI MIRTILLI 6**

**ZUCCHERO AL LIMONE 6**

**CIOCCOLATO FATTO IN CASA 7**

**NUTELLA 7**



# GELATO



— *Le Sigarette* —

— *9 Classici* —

## **COPPA MONT-BLANC 12**

gelato alla vaniglia, meringa, crema di castagne,  
panna montata

## **COUPE MADEMOISELLE 12**

sorbetto al lampone, gelato alla vaniglia,  
meringa, panna montata, coulis di frutti rossi

## **COUPE BRETONNE 12**

gelato alla vaniglia - caramello al burro salato,  
topping al caramello al burro salato, speculoos,  
panna montata

## **COPPA TATINO 11**

gelato alla vaniglia, mele caramellate, panna  
montata, biscotto di pasta frolla

## **COPPA CHAMONIX 12**

sorbetto al lampone e alla pesca e liquore al  
génépy

## **CAFÉ LIÉGEOIS 11**

gelato al caffè e salsa al caffè, panna montata

## **PISTE ROUGE COPPA 12**

gelato alla fragola, sorbetto al lampone,  
biscotto di pasta frolla, coulis di frutti rossi,  
panna montata

## **SIGNORA BIANCA 11**

gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, panna  
montata

## **BANANA SPLIT 12**

gelato vaniglia-fragola-cioccolato, banana, salsa  
al cioccolato, panna montata

## **2 BOCCHE DI 6 a scelta\***

vaniglia - caffè - cioccolato - fragola - limone - lampone - pesca - caramello al burro salato

**\*crema montata 2 € extra**