

BEVANDE FREDDE

BOTTIGLIA

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

PRESSIONE

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

BEVANDE CALDE

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 /	
CHOCO'MALLOW	6.5	fruits rouges / tisane des comptoirs / verveine / camomille	
chocolat chaud, marshmallows			



BIRRA

PRESSIONE

	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

BOTTIGLIA

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 di
frutti rossi, ghiaccio
tritato



CAÍPIRINHA 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

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

TAVOLE DA CONDIVIDERE

PLATTERS TO SHARE

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

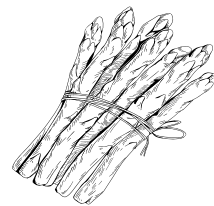
PLANCHE MONTAGNARDE 21
formaggi e salumi locali

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

13

Les 12

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

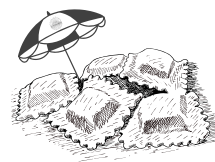
LINGUINE ALLA BOLOGNESE FATTE IN CASA 18

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

FONDUTA SAVOIARDA 21

ricetta selezione 3 formaggi

FONDUTA SAVOIARDA CON FUNGHI PORCINI 24

FONDUTA DEGLI AMICI 32

3 sapori da condividere, Natura, Funghi Porcini, Aglio dell'Orso, Salumi locali, insalata di stagione (per minimo 2 persone - prezzo a persona)

RACLETTE TRADIZIONALE 33

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

SCALOPPINA ALLA SAVOIARDA 22

scaloppina di tacchino, petto di tacchino, salsa di funghi, formaggio savoiaro gratinato e patatine fritte

SCATOLA CALDA 25

Fondente della Val d'Arly, insalata di stagione, patate, salumi locali

ARAVIS TARTIFLETTE 22

patate, pancetta, panna, 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

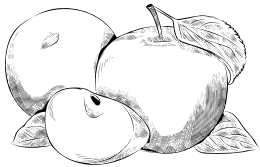
MENU ENFANT 15

- 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 €)

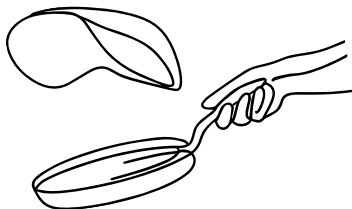
CAFFÈ GOURMAND SAVOJARDO 16

(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

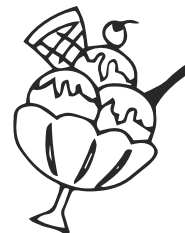
ZUCCHERO AL LIMONE 6

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 BRETONNE 12

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

COPPA CHAMONIX 12

sorbetto al lampone e alla pesca e liquore al
génépy

PISTE ROUGE COPPA 12

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

COUPE MADEMOISELLE 12

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

COPPA TATINO 11

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

CAFÉ LIÉGEOIS 11

gelato al caffè e salsa al caffè, 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 BOCHE DI 6 a scelta*

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

***crema montata 2 € extra**