

NOTRE SELECTION POUR VOTRE APÉRITIF

LE "MUST DRINK" DE
L'ÉQUIPE

LE WHITE MOUNTAINS
15€



NOS COCKTAILS

Mojito	14€
Moscow Mule	14€
Espresso Martini	15€

NOS VERRES DE VINS

Côte du Rhône - blanc	9€
Chablis "La Sereine"	12€
Côte du Rhône - rouge	9€
Bordeaux- Château La Roberterie 2020	12€
Côte de Provence "Grains de Glace" 2023	8€

NOS COUPES

Crémant de Savoie	9€
Prosecco "Tenute Arnaces"	9€


PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE. THE LIST OF THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL.


LES TERRASSES

BISTRO ALPIN

POUR COMBLER VOTRE PATIENCE


Houmous traditionnel aux pois Chiches  15€
Huile d'olive et graines de sésame torréfiées
(Chickpeas hummus with olive oil and roasted sesame seeds)

POUR LES PLUS RAISONNABLES

Tartine façon pain perdu salé, chutney de poire 22€
au Bleu de Bonneval - selon arrivage 
(Salted French toast with pear chutney and French blue cheese)

Salade César, croustillant de poulet, œuf plein air, 23€
copeaux de parmesan, salade et noisettes torréfiées
(Caesar Salad, crispy chicken with free-range egg and parmesan shavings cheese and lettuce and roasted hazelnuts)

Salade Savoyarde, lardons poêlés, toasts de pomme de 24€
terre à la Raclette fumée, œufs pochés et noisettes
torréfiées
(Savoyard salad with pan fried bacon, potatoes toasts with smoked cheese, soft-boiled eggs and roasted hazelnuts)

Œufs cocottes à la Florentine, ricotta et épinard, 21€
noisettes torréfiées 
(“Œufs Florentine”, ricotta and spinach sauce and roasted hazelnuts)

Potage du jour 14€
(Soup of the day)

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE. THE LIST OF THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL.

NOS VIANDES AU FOUR À BRAISE

(OUR MEATS COOKED IN CHARCOAL OVEN)

Carré de Porcelet , sauce barbecue Maison (Rack of piglet with barbecue homemade sauce)	25€
Magret de Canard cuit sur la braise , sauce aigre-douce au cassis (Grilled Duck breast with blackcurrant sauce)	25€
Entrecôte (250g) à la Braise et sauce au poivre	29€
Cuisse de poulet fermier cuite en cocotte , sauce crème à l'estragon (Stewed free-range leg chicken, with creamy tarragon sauce)	20€
Souris d'Agneau basse température flambée à la braise, sauce à l'échalote confite au vinaigre balsamique (Slow cook Lamb shank with a shallot and balsamic vinegar sauce)	29€
T-bone de veau grillé à la flamme, sauce béarnaise (Grilled T-bone veal with bearnaise sauce)	30€

NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC FRITES ET SALADE

(Our Burgers are served with french fries and salad)

LES GARNITURES EN SUPPLEMENT

Bol de salade (Green salad)	6€
Frites (French fries)	6€
Poêlée de légumes (Pan fried vegetables)	6€

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE. THE LIST OF THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL.

NOS PLATS GOURMANDS AU FOUR À BRAISE

(OUR DELICIOUS MAIN COURSES COOKED IN CHARCOAL OVEN)

- Burrata rôtie à la braise**, douceur de Butternut 22€
et noisettes torréfiées
(Grilled Burrata with butternut and roasted hazelnuts)
- Filet de Daurade grillé**, sauce matelote, 24€
légumes anciens et pomme de terre au four
(Grilled sea bream with red wine sauce served with heirloom vegetables)
- La pizza** de Luigi 24€
- Croziflette**, crozets au sarrasin, 22€
lardons poêlés à la crème, Reblochon, servie avec salade
(Savoyard buckwheat pasta, with bacon, cream and "Reblochon" French cheese served with salad)
- Orecchiette**, sauce tomate, ail frais, et Burrata 24€
(Italian pasta, with sauce tomato, fresh garlic and burrata)

NOS BURGERS MAISON

(OUR BURGERS)

- Burger végétarien**, burrata fumée, 24€
tartare de tomates confites, touche de pesto
(Vegetarian burger with smoked burrata, preserved tomatoes and pesto sauce)
- Burger d'effiloché de porc** aux oignons confits, 28€
sauce barbecue, et raclette fumée
(Pulled pork burger preserved onions, homemade barbecue sauce)
- Burger Savoyard**, steak haché, oignons rouges, speck, 26€
sauce tartare maison et Beaufort
(Savoyard burger with beef steak, red onions, speck, Beaufort cheese and homemade tartare sauce)

NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC FRITES ET SALADE
(Our Burgers are served with french fries and salad)

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE. THE LIST OF THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL.

NOS DESSERTS FAITS MAISON À PARTAGER

(OUR HOME MADE DESSERTS)

Crème brûlée à la vanille bourbon (Vanilla “crème brulée”)	14€
Tiramisu	14€

NOS DESSERTS À DÉGUSTER EN INDIVIDUEL

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise (Chocolate lava cake with “crème Anglaise”)	9€
Dessert du jour (Dessert of the day)	9€
Crème brûlée à la vanille bourbon (Vanilla “crème brulée”)	9€
Tiramisu	9€
Assiette de Fromages, chutney de poires (Cheese board and pear marmelade)	9€
Tarte à la Myrtille (Blueberry tart)	9€

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE. THE LIST OF THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL.

NOS BOISSONS

Evian L	6€
San pellegrino L	6€
Perrier 33cl	5€

NOS BIÈRES PRESSION

BUD
25cl : 6€ 50cl : 11€

CHOUFFE BLONDE
25cl : 7€ 50cl : 12€

VEDETT IPA
25cl : 7€ 50cl : 12€

HOEGAARDEN
25cl : 7€ 50cl : 12€

NOS BIERES BOUTEILLE ET CIDRE

Corona 33 cl	10€
Cidre Brut Kerisac 25cl	6€

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. LA LISTE DES
ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE. ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, CONSUME
IN MODERATION. THE LIST OF THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL.

NOS APÉRITIFS -4 CL

Ricard	6€
Pastis 51	6€
Martini rouge	6€
Martini Blanc	6€
Suze	6€
Porto blanc Sandeman	6€
Porto rouge Sandeman	6€
Vin chaud 12cl	7€
Kir 8cl	8€
Kir pétillant 8cl	9€

NOS LIQUEURS -4 CL

Génépi classique	7€
Get 27	8€
Get 31	8€
Limoncello	8€
Amaretto	8€
Cointreau	8€
Armagnac Samalens 3 ans	8€
Grand Marnier	8€
Bailey's	8€
Saint Germain	8€
Chartreuse Verte	14€

NOS SOFTS

Coca cola/Zero/Cherry 33cl	6€
Sprite 33cl	6€
Fuzetea pêche 25cl	6€
Fanta 25cl	6€
Limonade Mont blanc Bio 25cl	6€
Orangina 25cl	6€
Pago 20cl	5€
Ananas-Orange-Fraise-Tomate-Pomme-Abricot	
Sirop à l'eau	3€
Grenadine-Orgeat-Pêche-Menthe	
Diabolo	4€
Red Bull	8€

NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso	3€
Double espresso	5€
Cafe allongé	3€
Café noisette	4€
Cappuccino	6€
Thé/infusion	4€
Irish coffee	11€
Chocolat chaud	7€
Chocolat viennois	8€

NOS COCKTAILS

Mojito	14€
Moscow Mule	14€
Espresso Martini	15€

NOS EAUX DE VIE 4-CL

Eau de vie à la Poire	9€
Eau de vie à la Framboise	9€
Eau de vie au Kirsch	9€

NOS ALCOOLS 4-CL

Cognac VS Hennessy	18€
Calvados Père Magloire VS	9€
Calvados Drouin XO	28€
Jameson Irish whiskey	9€
Gin Bombay Sapphire	9€
Rhum Havana 3 ans	6€