



La Carline

BRASSERIE

Salade du Giffre	12.10 €
<i>Salade verte, tomate, emmental, chèvre, émincé de jambon sec, croûtons</i>	
Salade Montagnarde	12.10 €
<i>Salade verte, lardons, oignons, emmental, pommes de terre rôties</i>	
Salade des Clarines	12.10 €
<i>Salade verte, tomate, noix, emmental, Abondance, tomme de Savoie, Reblochon</i>	
Salade du Criou	12.10 €
<i>Salade verte, tomates, melon, jambon sec, tomme de Savoie, graines de sésame</i>	
Lasagne à la bolognaise, salade verte	14.30 €
Assiette du Montagnard	14.90 €
<i>Jambon blanc, coppa, filet de porc fumé, jambon de montagne, saucisson de pays, Reblochon, Abondance, pommes vapeurs, salade verte</i>	

VIANDES

Travers de porc sauce barbecue, frites, salade verte	14.10 €
Tartare de bœuf Charolais, frites, salade verte	14.90 €
Pièce de bœuf (cœur de Rumsteck)	14.90 €
<i>gratin ou frites, salade verte</i>	
Faux-filet, gratin ou frites, salade verte	16.90 €
Faux-filet aux girolles, gratin ou frites, salade verte	18.90 €
Jambonneau gratiné au Reblochon	19.60 €
Pierrade	23.50 €
<i>Bœuf, diot fumé (saucisse savoyarde), et Pormonier (diot poireau : epinard), gratin ou frites, salade verte (Minimum 2 personnes, prix par personne)</i>	

MENUS ENFANTS

Menu Ourson (de 2 à 5 ans)	8.90 €
<i>Mini tartiflette Ou Jambon blanc, frites Ou Lasagne bolognaise Compote de pomme</i>	
Menu Ourson gourmand (de 2 à 5 ans)	11.50 €
<i>Mini tartiflette Ou Mini croziflette Ou Jambon blanc, frites Ou Lasagne bolognaise 1 boule de glace parfum au choix, Ou Crêpe au sucre ou Nutella Ou Brownie, crème anglaise</i>	
Menu Cabri (de 6 à 12 ans maxi)	14.90 €
<i>Tartiflette Ou Croziflette Ou Jambon blanc, frites Ou Lasagne bolognaise 2 boules de glace parfum au choix Ou Crêpe au sucre ou Nutella Ou Brownie, crème anglaise</i>	

SPECIALITES SAVOYARDES

Tartiflette, salade verte	14.90 €
Tartiflette à l'Abondance, salade verte	16.90 €
Tartichèvre, salade verte	16.90 €
Tartiflette forestière, tomme de Savoie, girolles, noix salade verte	17.60 €
Croziflette, salade verte	16.90 €
Fondue Reblochon, jambon de montagne, salade verte	19.80 €
Fondue Savoyarde	18.60 €
<i>250 g environ par personne Min 2 personnes, prix par personne</i>	
Fondue Savoyarde girolle	19.60 €
Fondue Savoyarde royale, charcuterie, salade verte	23.50 €
Soupe châtrée Morillonnaise	14.90 €
<i>Pain, Tomme de Savoie gratinée au four, servie avec jambon de Savoie et salade verte</i>	
Croûte au Reblochon, charcuterie, salade verte	14.90 €
<i>Pain, jambon fumé, crème fraîche, vin blanc, gratiné au Reblochon</i>	
Gratin savoyard, charcuterie, salade verte	16.90 €
Sauciflette, salade verte	17.10 €
Raclette	19.90 €
<i>250 g environ par personne Min 2 personnes, prix par personne</i>	
Raclette Brezain fumée	20.90 €
<i>250 g environ par personne Min 2 personnes, prix par personne</i>	
Reblochonade	19.90 €
<i>250 g environ par personne Min 2 personnes, prix par personne</i>	
Moelleux du Revard, pomme de terre, charcuterie	19.90 €
Matouille	19.90 €
<i>Pomme de terre, charcuterie Tomette fondue avec ail et vin blanc 300 g</i>	

BIERES

<i>Bières pression</i>	
Stella	25 cl : 4.10 € ou 50 cl : 6.70 €
Picon bière	25 cl : 4.90 € ou 50 cl : 7.20 €
Lefte blonde	25 cl : 5.10 € ou 50 cl : 7.70 €
<i>Bières savoyardes en bouteille 33 cl</i>	
Brasserie de la Vallée du Giffre	6.40 €
<i>Brassées artisanalement à Verchaix</i>	
Selon arrivage : Blanche, Blonde, Ambrée	

Extrait de l'article L.3342-1 du code de la santé publique : Il est interdit de vendre de l'alcool à des mineurs. La personne qui délivre la boisson exige du client la preuve de sa majorité, par la production d'une pièce d'identité.

APERITIFS

Saucisson savoyard tranché, à partager 100g	3.10 €
La Marmotte (sans alcool)	4.30 €
<i>Sirop de myrtille et de grenadine, citron, jus de poire</i>	
Vin pétillant coupe 10 cl	4.50 €
<i>Rosé : Pinot Gamay Cave Mercier – Haute-Savoie ou Blanc : Cave Carrel – Savoie</i>	
Kir (10 cl) Cassis, pêche, framboise	5.30 €
Kir au vin pétillant de Savoie (10 cl)	5.90 €
<i>Cassis, pêche, framboise</i>	
Cidre (25cl)	4.70 €
Cidre (75 cl)	12.20 €
Pastis (2 cl)	4.20 €
Martini blanc, rosé (10 cl)	4.40 €
Whisky : Label 5 (6 cl)	5.70 €
Whisky : Jack Daniel's (6 cl)	7.10 €

BOISSONS

Sirop à l'eau Grenadine, menthe, citron, myrtille, fraise, violette	2.30 €
Limonade	2.60 €
Diabolo Grenadine, menthe, citron, myrtille, fraise, violette	2.90 €
Jus de fruits Orange, pomme, poire	3.20 €
Sodas Orangina, Lipton Ice Tea, Perrier, Schweppes agrumes	3.30 €
Coca Cola / Coca Cola Zéro 33 cl : 3.40 € ou 50 cl : 4.90 €	
Panaché pression	3.50 €
<i>Eaux en bouteille</i>	
Eau minérale Evian 50 cl : 3.70 € ou 100 cl : 4.90 €	
Eau pétillante San Pellegrino 50 cl : 4.20 € ou 100 cl : 5.80 €	



La Carline

DESSERTS

Moelleux artisanal au chocolat	8.60 €
Accompagnée d'une boule de glace artisanale parfum au choix, de crème anglaise et de chantilly	
Moelleux artisanal cœur caramel	8.60 €
Accompagnée d'une boule de glace artisanale parfum au choix, de crème anglaise et de chantilly	
Moelleux artisanal cœur myrtilles	8.60 €
Accompagnée d'une boule de glace artisanale parfum au choix, de crème anglaise et de chantilly	
Brioche façon pain perdu	7.50 €
Accompagnée d'une boule de glace pain d'épices artisanale et de sirop d'érable	
Profiteroles	7.50 €
Choux garnis de glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly	
Fondant à la châtaigne	7.50 €
Accompagné d'une verrine fromage blanc / crème de marron, boule de glace noix de pécan, chantilly	
Tarte aux myrtilles sauvages	7.50 €
Accompagnée d'une boule de glace myrtille artisanale et chantilly	
Brownies	7.50 €
Accompagnée d'une boule de glace vanille artisanale, crème anglaise et chantilly	
Café Gourmand (ou thé ou infusion)	7.50 €
Gourmet coffee	

CREPES

Crêpe au sucre	4.80 €
Crêpe Nutella	6.50 €
Crêpe miel	6.50 €
Crêpe sirop d'érable	6.50 €
Crêpe crème de marron	6.50 €
Crêpe aux myrtilles sauvages	6.90 €
Toutes nos crêpes sont servies accompagnées de chantilly et d'une boule de glace artisanale, parfum au choix :	
<i>Glace : vanille, caramel, chocolat, café, rhum raisin, cookie nuts, pain d'épices, noix de pécan</i>	
<i>Sorbet : myrtille, abricot, citron vert, génépi, framboise</i>	

GLACES

Nougat glacé artisanal	5.10 €
Dame Blanche	7.70 €
<i>3 boules vanille, chocolat chaud maison, chantilly</i>	
Colonel	8.50 €
<i>2 boules citron vert, vodka (4 cl)</i>	
Chamois	8.50 €
<i>2 boules génépi, liqueur de génépi (4 cl)</i>	
Délice du Verger	8.90 €
<i>1 boule myrtille, 1 boule abricot, 1 boule framboise, myrtilles sauvages, chantilly</i>	
Ecureuil	8.90 €
<i>1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule noix pécan, cruesly 4 noix, chocolat chaud maison, chantilly</i>	
Grizzli	8.90 €
<i>1 boule pain épices, 1 boule cookie nut's, 1 boule caramel beurre salé, cookie, chocolat chaud, chantilly</i>	
Carline	8.90 €
<i>1 boule caramel beurre salé, 1 boule café, 1 boule chocolat, brownie, chocolat chaud maison, chantilly</i>	
Compositions au choix	
Parfums	
<i>Vanille, chocolat du Pérou, caramel beurre salé, café, rhum raisin, pain d'épices, cookies nut's, noix de pécan, citron vert, framboise, abricot, myrtille, génépi</i>	
1 boule)	3.70 €
2 boules	4.90 €
3 boules	6.20 €

BOISSONS CHAUDES

Chocolat	4.20 €
Chocolat viennois	4.70 €
Expresso (8 cl)	1.50 €
Café (20 cl)	2.40 €
Café au lait	3.30 €
Cappuccino	4.30 €
Expresso Carline	4.30 €
Irish coffee (20 cl)	8.10 €
Grolle	7.50 €
<i>(café, gniolle, sucre de canne, agrumes) – Minimum 2 personnes, prix par personne</i>	

THES

Tasse de 30 cl	3.40 €
Thé bleu Wu Long	
Winter Yuzu , dés de Yuzu	
Brume de printemps , baies de Goji et fraises des bois.	
Fleurs asiatiques , notes fruitées et épicées.	
Thé Vert	
Yunnan Colline Argentée , notes légères et fleuries.	
Thé menthe	
Geishas , framboises et boutons de bleuets blancs.	
Thé Noir	
Darjeeling Putabond BIO SFTGFOP 1	
Earl Grey Bergamote	
English Breakfast	

INFUSIONS

Tasse de 30 cl	3.40 €
Rêve Croustillant	
Mélange de fruits au goût d'amandes grillées et de pop-corn.	
Goût de la neige	
Base d'argousier et de fleurs de tilleul, cranberries, raisins, bleuets blancs	
Panier d'été	
Framboises, cassis, mûres, baies de sureau et fleurs d'hibiscus	
Mangue Menthe	
Verveine et menthe poivrée, agrémentée de dés de mangues, de papayes, de boutons de fleurs.	
Au coin du feu	
Mélanges de fruits : pêche, abricot, papaye, ...	
Digestion facile	
Composée de mélisse, menthe poivrée, romarin, fenouil et cumin.	
Montagne	
Citronnelle, menthe poivrée et thym.	
Quatre Saisons	
Verveine, camomille, fleurs d'oranger, menthe et fenouil.	
Nos infusions sont également disponibles à la vente en sachets de 50 grammes (6.80 €), n'hésitez pas à nous consulter.	