

~ Nos Viandes ~

<i>Assiette kebab</i>	16,00€
Lamelles de kebab halal, frites, salade, sauce blanche	
<i>Hamburger Végétarien</i> avec galette de quinoa boulgour, frites, salade	16,50€
<i>Hamburger</i> steak haché (charal 150g) frites, salade	18,50€
<i>Cheeseburger</i> steak haché (charal 150g) cheddar, frites, salade	19,50€
<i>Le King Hamburger</i> frites, salade	21,50€
Steak haché (charal 150g) avec cheddar, galette de pommes de terre	
<i>Le Chicken Burger</i> frites, salade	21,50€
Filet de poulet cornflakes, cheddar, galette de pommes de terre	
<i>Le Burger Savoyard</i> frites, salade	22,00€
Steak haché (charal 150g) avec tranche de jambon cru et reblochon fondu	
<i>Entrecôte grillée (environ 220g)</i>	25,00€
<i>Pavé de bœuf Grillé (environ 220g)</i>	25,00€
<i>Magret de canard Grillé (environ 350g)</i>	25,50€
<i>Entrecôte grillée XXL (environ 350g)</i>	31,00€
<i>Fondue Bourguignonne (Prix par personne, 2 personnes minimum)</i>	30,50€
250 g de viande de bœuf à cuire dans l'huile aromatisée	
Sauce au choix :	
- Roquefort, fondue d'échalote, poivre, beurre Maître d'hôtel	1,80€

Tous nos burgers sont garnis de salade, tomates, oignons confits et sauce burger.

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites, salade ou légumes.

~ Nos Woks ~

<i>Wok au Bœuf</i> : Noodles, émincé de bœuf, carottes, champignons frais courgettes, cébettes, coriandre, cacahuètes et son bouillon.	20,50€
<i>Wok végétarien</i> : Noodles, tofu mariné, carottes, champignons frais courgettes, cébettes, coriandre, cacahouètes et son bouillon.	18,00€

Assaisonnement de nos woks : sauce soja, huile de sésame, gingembre.

~ Nos Pierrades ~

« Uniquement sur réservation »

Servies à partir de 2 personnes, prix par personne.

<i>Pierrade 3 viandes</i>	30,00€
250 g de viande de bœuf, veau et blanc de poulet, frites, légumes et sauces.	
<i>Pierrade royale</i>	34,00€
250 g de viande de bœuf, veau, magret de canard et gambas.	

Toutes nos viandes bovines et steak hachés sont d'origine France.

~ Spécialités Savoyarde individuelles ~

<i>Ravioles gratinés aux 3 fromages et sa salade verte</i>	18,00€
<i>Ravioles aux cèpes gratinés au reblochon et sa salade verte</i>	20,00€
<i>Tartiflette « fait maison » et sa salade verte</i> Pommes de terre sautées avec lardons, oignons, crème fraîche et gratinées au reblochon.	18,00€
<i>Croziflette « fait maison » et sa salade verte</i> Crozet de Savoie cuisinés avec lardons, oignons, crème fraîche et gratinés au reblochon.	19,00€
<i>Tartiflette fait maison », salade verte et sa charcuterie</i> Servie avec jambon cru, coppa et rosette, viande séchée des Alpes.	22,00€
<i>Escalope Savoyarde gratinée et ses pommes de terre grillées</i> Escalope de veau gratinée au reblochon avec crème fraîche, jambon cru et champignons frais.	22,50€
<i>Planche découverte, salade verte et sa charcuterie</i> Mini Tartiflette et Croziflette servie avec jambon cru, coppa et rosette et viande séchée des Alpes.	24,50€
<i>Boîte du Fromager, salade verte et sa charcuterie</i> Fromage individuel fondu au four servi avec ses pommes de terre grillées, Jambon cru, coppa et rosette, viande séchée des Alpes.	25,50€

~ Spécialités Savoyarde à partager ~

Servies à partir de 2 personnes, prix par personne.

Toutes les raclettes sont servies avec jambon cru, jambon blanc, rosette et coppa, viande séchée des Alpes, pommes de terre et condiments.

<i>Raclette et sa charcuterie (appareil à double rampes)</i>	28,00€
<i>Raclette « ail des Ours » et sa charcuterie (appareil à double rampes)</i>	29,50€

* Toutes les fondues charcuterie sont servies avec jambon cru, jambon blanc, rosette et coppa, viande séchée des Alpes.

<i>Fondue Savoyarde</i>	21,50€
<i>Fondue Savoyarde aux cèpes</i>	24,00€
* <i>Fondue Savoyarde et sa charcuterie</i>	27,00€
* <i>Fondue Savoyarde aux cèpes et sa charcuterie</i>	29,50€

MENU DECOUVERTE 30,50 €

Kir au vin de Savoie ou Cocktail sans alcool

La Péla et sa salade composée
« Pommes de terre à la crème gratinées aux 3 fromages
Accompagnées de jambon cru, rosette, coppa
Et viande séchée des Alpes »

Glace 2 boules ou Panna Cotta au coulis de fruits rouges ou
Faisselle à la crème et coulis de fruits rouges

MENU SAVOYARD 32,00 €

Kir au vin de Savoie ou Cocktail sans alcool

Planche découverte et salade composée
« Mini Tartiflette et Mini Croziflette accompagnées de jambon cru,
Coppa, rosette et viande séchée des Alpes »

Glace 2 boules ou Panna Cotta au coulis de fruits rouges ou
Faisselle à la crème et coulis de fruits rouges

MENU MONTAGNARD 34,50 €

Servi à partir de 2 personnes, prix par personne

Kir au vin de Savoie ou Cocktail sans alcool

Raclette charcuterie ou Fondue Savoyarde charcuterie
Servies avec jambon cru, jambon blanc, rosette, coppa et viande séchée des alpes
plus pommes de terre et condiments pour la raclette

Glace 2 boules ou Panna Cotta au coulis de fruits rouges ou
Faisselle à la crème et coulis de fruits rouges

~ Nos Desserts ~

<i>Assiette de fromages, salade et noix</i>	7,50€
<i>Mini calzone au chocolat ou au caramel</i>	4,50€
<i>Faisoelle à la crème et son coulis de fruits rouges</i>	6,50€
<i>Panna cotta, coulis fruits rouges et sa chantilly</i>	6,50€
<i>Crème brûlée vanille bourbon</i>	7,00€
<i>Brioche façon pain perdu, glace vanille et son coulis de caramel</i>	7,50€
<i>Tarte aux pommes et sa chantilly</i>	7,50€
<i>Tarte citron meringuée et sa chantilly</i>	7,50€
<i>Tarte aux framboises et sa chantilly</i>	7,50€
<i>Tarte aux Myrtilles et sa chantilly</i>	7,50€
<i>Mousse au chocolat « faite maison »</i>	8,00€
<i>Maelloux au chocolat, glace vanille et sa chantilly</i>	8,00€
<i>Tiramisu « fait maison »</i>	8,00€
<i>Café ou thé gourmand</i>	9,00€
<i>Picoffee - Génépi, café, sucre de canne, chantilly</i>	9,00€
<i>Irish coffee - Whisky, café, sucre de canne, chantilly</i>	9,00€

~ Et Desserts glacés ~

<i>Dame blanche ou Dame noire</i>	9,00€
3 b. vanille ou chocolat, sauce au chocolat et chantilly et amandes	9,00€
<i>Les liégeois :</i>	
2 b. café ou chocolat ou caramel	
1 b. vanille, sauce café ou chocolat ou caramel, chantilly et amandes	9,00€
<i>Coupe Malaga - 3 b. rhum raisin, sauce au caramel, chantilly et amandes</i>	9,50€
<i>Coupe pêche melba</i>	
1 b. vanille, 2 b. fraise, pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly et amandes	9,00€
<i>Coupe Irlandaise - 2 boules de café arrosées de Bailey's</i>	9,00€
<i>Coupe des sommets - 2 boules de génépi arrosées de Génépi</i>	9,00€
<i>Coupe colonel - 2 boules de sorbet citron arrosées de Vodka</i>	9,00€
<i>Coupe Iceberg - 2 boules de menthe chocolat arrosées de Get 27</i>	9,00€
<i>Coupe Antillaise - 2 boules de rhum raisin arrosées de Rhum</i>	9,00€
<i>Coupe de glace</i>	
1 boule	2,50€
2 boules	5,00€
3 boules	7,50€

Supplément chantilly : 1,50€ Supplément sauce chocolat : 1,00€

Parfums de glace : Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Fraise, Citron,
Framboise, Myrtille, Menthe chocolat, Rhum raisin, Génépi

~ Carte des vins ~

Vin au pichet

Rouge Merlot, Rosé Méditerranée, Blanc de Savoie

25 cl 6,50€ 50 cl 13,00€ 75 cl 19,50€

37.5cl

75cl

Blanc de Savoie

<i>Apremont AOP</i>	16,00€	20,00€
<i>Chignin AOP</i>	19,50€	24,00€
<i>Roussette AOP</i>		26,00€

Rosé

<i>Gamay de Savoie AOP</i>	15,50€	21,00€
<i>Rosé de Provence St Rock AOC</i>	19,00€	29,00€

Rouge

<i>Gamay de Savoie AOP</i>	15,50€	21,00€
<i>Côte du Rhône AOC</i>	16,50€	23,00€
<i>Mondeuse Jongieux AOP</i>		29,00€
<i>Vacqueyras AOP</i>	26,00€	38,00€

Beaujolais

<i>- Juliénao AOP</i>		29,00€
-----------------------	--	--------

Vin pays de Loire

<i>- Saumur Champigny AOC</i>		29,00€
<i>- St Nicolas de Bourgueil AOC</i>		31,00€

Prix nets – TTC – Service compris

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »