

CHERS CLIENTS

Nous avons décidé de vous proposer une
carte réduite
afin de faire face aux difficultés de
recrutement.

Des cet hiver, notre équipe sera de retour
vous pourrez retrouver
notre carte habituelle
et de nouvelles suggestions.

COCKTAILS

SANS ALCOOL

- VIRGIN MOJITO - (feuilles de menthe, sucre de canne, citron vert, jus de pomme, limonade) 10,90€
- VIRGIN BAHIA - (jus de pêche, jus de la passion, sirop de fraise) 9,90€

AVEC ALCOOL

- DAÍQUIRI - (rhum, jus de fraise, sucre de canne, citron vert) 11,90€
- BAHIA - (vodka, jus de pêche, jus de la passion, sirop de fraise) 11,90€
- APEROL SPRITZ - (aperol, pétillant, limonade) 11,90€
- GIN TONIC - (gin Bombay Sapphire, tonic, rondelle de citron) 11,90€
- MOSCOW MULE - (vodka, sucre de canne, citron vert, ginger beer) 12,90€
- SPRITZ SAVOYARD - (génépi, liqueur de menthe , citron, pétillant) 12,90€
- MOJITO - (rhum havana club, citron vert, sucre de canne, sucre roux, feuilles de menthe, perrier) 12,90€

TAPAS

- PLATEAU DE MEZZE 17,90€
- MEZZE INDIVIDUEL 6,50€
- DUO DE RILETTE TERRE & MER 17,90€
- SAUCISSON 9,90€
- JAMBON CRU DE SAVOIE 12 MOIS 18,90€

• SALADES

- DUO DE TOMATES BURRATA 16,90€ SUPP JAMBON CRU +4€
- SALADE SAVOYARDE 18,90€

• TERRINE DE GIBIER MAISON 15,90€

• PATES

- PATES AU POULET SAUCE FORESTIERE 19,90€
- PATES PESTO 17,90€ SUPP BURRATA +4€ SUPP JAMBON CRU +4€

• ENTRECOTE MATUREE 14 JOURS 28,90€

SUPP SAUCE +3€

• SNACK

- FISH & CHIPS 16,90€
- NUGGETS FRITES 15,90€

MENU ENFANT

**NUGGETS FRITES
+
COMPOTE
OU
1 BOULE DE GLACE**

10,90€

SPECIALITES

Spécialités à partager minimum 2 pers **PRIX PAR PERSONNE**
Les suppléments ou changements seront facturés

- RACLETTE A L'ANCIENNE BREZAIN AVEC POMMES DE TERRE ET CHARCUTERIE 30,90 €
- RACLETTE AIL DES OURS AVEC POMMES DE TERRE ET CHARCUTERIE - 30,90€
- FONDUE BOURGUIGNONNE - 30,90 €
(250gr de boeuf, huile chaude, sauces maison)

- FONDUE SAVOYARDE -

- Spécialités à partager minimum 2 pers **PRIX PAR PERSONNE** -

classique ou charcuterie

- | | | |
|--|---------|---------|
| - FONDUE SAVOYARDE -
(Comté, emmental, beaufort, vin blanc) | 22,90 € | 27,90 € |
| - FONDUE SAVOYARDE A LA TRUFFE - | 31,90 € | 36,90 € |

SUPPLEMENT SALADE 3,00€

• GLACES

UNE BOULE	4,90€	DEUX BOULES	7,90€
	TROIS BOULES	9,90€	

DEUX BOULES + UN TOPPING + CHANTILLY = 10,90€

- vanille - caramel - chocolat nutty - citron - framboise - glace du moment
- topping fruits rouges - topping chocolat - nutella - topping caramel beurre salé

• DESSERTS

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU ET SA GLACE CARAMEL BEURRE SALE	10,90€
FONDANT AU CHOCOLAT ET SA GLACE VANILLE	10,90€
PROFITEROLES AU NUTELLA, CHANTILLY	10,90€

- LES GOURMANDS -

(4 gourmandises)

CAFE GOURMAND	11,90€
DOUBLE EXPRESSO GOURMAND	12,90€
THE OU INFUSION GOURMAND	12,90€
CAPPUCINO GOURMAND	14,90€
BABY GENEPI (2CL) GOURMAND	15,90€

SAVOIE AOP

BLANCS - WHITE

	VERRE (15 cl)	BOUTEILLE (75 cl)
- APREMONT - domaine Philippe Chapot	6,90 €	28,90 €
- MONDEUSE BLANCHE - domaine Perceval	8,90 €	35,90 €
- CHIGNIN BERGERON - domaine Perceval	8,90 €	37,90 €

ROUGES - RED

- GAMAY JONGIEUX - domaine Jacquin	6,90 €	28,90 €
- MONDEUSE - Face au Fort		40,90 €

CÔTES DU RHÔNE AOP

- LE CLAN DES LOUPS - côte du rhône village RED	6,90 €	28,90 €
- CROZES HERMITAGE - domaine Jaboulet RED		40,90 €

BORDEAUX AOP

- MONTESSANT - domaine Lucien Lurton RED	6,90 €	28,90 €
---	--------	---------

BOURGOGNE AOP

- HAUTES CÔTES DE NUIT - domaine nuitont-beaunoy RED	8,90 €	40,90 €
- SAVIGNY LES BEAUNE - domaine Françoise Andres RED BIO		79,90 €

LANGUEDOC AOP

- COCHON VOLANT - château de Caraguilhes RED BIO	7,90 €	36,90 €
- CHEMIN DE MOSCOU - domaine Gayda RED		59,90 €

CÔTES DE PROVENCE AOP

- ROSEBLOOD - CHATEAU D'ESTOUBLON PINK BIO		37,90 €
--	--	---------

CÔTE DE GASCOGNE

- CHAMBRE D'AMOUR - Sauvignon blanc WHITE	6,90 €	28,90 €
--	--------	---------

VINS IGP SELECTION MAISON

- ROSE KAIROS - pays des Maures	5,90 €	25,90 €
- BLANC CHARDONNAY - 9 clés	5,90 €	25,90 €

CHAMPAGNES

- MERCIER -	11,90 €	59,90 €
- MOET ET CHANDON -		79,90 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE PRIX NET SERVICE COMPRIS

LE SAVIEZ VOUS

- La station du Corbier a été fondée en 1967
Elle fut inaugurée en décembre de la même année par Françoise Hardy
- En 1967, la construction des l'immeubles Agena et Galaxie est terminée et représente 250 lits pour 17 KM de piste contre 310 actuellement
- La station se trouve à 1550 M d'altitude, son point culminant est à 2226 M
- La station a une capacité de plus de 12 000 lits
- Tous les bâtiments du Corbier ont un nom en rapport avec la conquête spatiale .
- Le restaurant La Fontaine de l'Ours a été créé en 1972
- Le premier propriétaire du restaurant , décida de l'appeler la fontaine de l'ours en hommage à sa region natale les Pyrénées où vivent de nombreux ours.