

- COCKTAILS SANS ALCOOL -

- VIRGIN MOJITO - (FEUILLES DE MENTHE, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT, JUS DE POMME, LIMONADE) 9,90€
- TAHITI - (JUS DE BANANE, JUS DE LA PASSION, SIROP DE GRENADINE) 9,90€
- BAHIA - (JUS DE PÊCHE, JUS DE LA PASSION, SIROP DE FRAISE) 9,90€

- COCKTAILS AVEC ALCOOL -

- AMERICANO - (MARTINI BLANC, MARTINI ROUGE, CAMPARI) 10,90 €
- SEX ON THE BEACH - (VODKA, JUS DE CRANBERRY, JUS D'ORANGE, LIQUEUR DE PÊCHE) 11,90 €
- DAÍQUIRI - (RHUM, JUS DE FRAISE, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT) 11,90 €
- APEROL SPRITZ - (APEROL, PETILLANT, LIMONADE, ORANGE) 11,90 €
- TI PUNCH - (RHUM 3 RIVIERES, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT) 11,90 €
- GIN TONIC - (GIN BOMBAY SAPHIRE, TONIC RONDELLE DE CITRON) 11,90 €
- MOSCOW MULE - (VODKA, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT, GINGER BEER) 11,90 €
- SPRITZ SAVOYARD - (GENEPI, MENTHE, VERVEINE, LIMETTE, PETILLANT) 11,90 €
- MOJITO - (RHUM HAVANA CLUB, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, SUCRE ROUX, FEUILLES DE MENTHE, PERRIER) 11,90 €

- BIERES PRESSION -

- | | Le demi 25cl | Le baron 50cl |
|------------------------|--------------|---------------|
| - TIGRE BOCK BLONDE - | 3,90 € | 7,80 € |
| - GRIMBERGEN BLANCHE - | 4,90 € | 9,80 € |
| - IPA PROPER JOB - | 5,20 € | 10,40 € |
| - LA BÊTE - | 5,20 € | 10,40 € |

- BIERES BOUTEILLES -

- LEFFE RUBY - 33cl - DESPERADOS - 33cl - CHOUFFE - 33cl - LES PUNTA - 1664 SANS ALCOOL - 33cl 6,90 €
- 4,90 €

- APERITIFS -

- RICARD, PASTIS - 2cl 3,90 € - MARTINI ROUGE, MARTINI BLANC, SUZE - 4cl 4,90 €
- KIR AU VIN BLANC - 15cl 4,90 € - KIR PETILLANT - 15cl 6,90 € COUPE DE CHAMPAGNE 15cl 11,90 €

- ALCOOLS -

- GIN, VODKA, TEQUILA, WHISKY, RHUM - 4cl 8,90 €
- NOTRE SELECTIONS DE SPIRITUEUX A DECOUVRIR - 4cl 10,90 €

- DIGESTIFS -

- COGNAC, CALVADOS, GENEPI, CHARTREUSE, MONT CORBIER, LIMONCELLO, EAU DE VIE - 4cl 9,90 €

- ALCOOLS CHAUDS -

- IRISH COFFEE - 11,90 €

- EAUX MINERALES -

- EAUX MINERALES 75CL, EAUX PETILLANTES - 75CL 6,90 €

- SNACK -

UNIQUEMENT LE MIDI

LES OMELETTES FRITES & SALADE

- NATURE	13,90€
- FROMAGE	14,90€
- JAMBON	14,90€
- JAMBON FROMAGE	15,90€
- CÈPES	16,90€
- CÈPES FROMAGE	17,90€

LES CROQUES FRITES & SALADE

- CROQUE MONSIEUR	13,90€
- CROQUE MADAME	14,90€
- CROQUE RACLETTE	15,90€
- CROQUE CHÈVRE	15,90€

- FISH AND CHIPS	16,90€
- TAGLIATELLES A LA CARBONARA	17,90€
- NUGGETS FRITES & SALADE	14,90€
- STEAK HACHE FRITES & SALADE	16,90€
- STEAK A CHEVAL FRITES & SALADE	17,90€

- ENTREES -

- OS A MOELLE A LA FLEUR DE SEL - 15,90 €

***UNIQUEMENT LE SOIR ***

- TERRINE DE GIBIER MAISON - 15,90 €

- GRAVELAX DE SAUMON - 18,90 €

- SOUPE GRATINEE AUX OIGNONS SELON AIMÉ - 16,90 € AVEC CHARCUTERIE 18,90 €

- PLANCHE A PARTAGER CHARCUTERIE ET FROMAGES DE SAVOIE - 21,90 €

- GRANDES SALADES -

- SALADE SAVOYARDE - 19,90 €

SALADE VERTE, JAMBON CRU, CROUTONS, TOMATES, TOAST DE TOMME ET DE BEAUFORT
GREEN SALAD, RAW HAM, CROUTONS, TOMATOES, TOAST OF TOMME & BEAUFORT CHEESE

- SALADE DES CIMES - 20,90 €

SALADE VERTE, MINI TARTIFLETTE, CREME BRULÉE AU BEAUFORT, CROUTONS, OIGNONS, BROCHETTE POLENTE DIOT
GREEN SALAD, MINI TARTIFLETTE, BEAUFORT CREME BRULEE, CROUTONS, OINION, SKEWER POLENTA/SAUSAGE)

- SALADE CESAR - 19,90 €

SALADE VERTE, TOMATES, ÉMINCÉS DE POULET, OLIVES, CROUTONS, PARMESAN, SAUCE CESAR
GREEN SALAD, TOMATOES, MINCED OF CHICKEN, CROUTONS, PARMESAN CHEESE, OLIVE, CESAR SAUC

- MENU ENFANT -

(JUSQU'A 10 ANS)

STEACK HACHE FRITES OU

NUGGETS FRITES OU

TAGLIATELLES CARBONARA

DESSERT

GLACE (UNE BOULE) OU

COMPOTE

11,90 €

- RISOTTO -

** uniquement le soir **

- RISOTTO POULET MORILLES BEAUFORT - 24,90 €
RISOTTO COOKED WITH CHIKEN , MOREL MUSHROOM AND BEAUFORT CHEESE

- RISOTTO TRUFFE PARMENSAN - 27,90€

- POISSONS -

- FILET DE MERLU SAUCE CREMEUSE SERRANO - 27,90 €

- TATAKI DE THON - 28,90 €
MI CUIT DE THON SAUCE SOJA, SESAME

** uniquement le soir **

- SPECIALITES INDIVIDUELLES -

salade ou charcuterie

- GRATIN DE RAVIOLES AUX CEPES - 20,90 € 25,90 €
(RAVIOLES, CRÈME FRAICHE, REBLOCHON, CÈPES)
GRATIN OF RAVIOLI WITH MUSHROOM AND MELTED REBLOCHON CHEESE SERVED

- TARTIFLETTE DE SAVOIE - 20,90 € 25,90 €
(POMME DE TERRE SAUTÉES AVEC LARDONS, OIGNONS, CRÈME FRAICHE, REBLOCHON FONDU)
SAUTED POTATOES WITH BACON, ONIONS, CREME FRAICHE, MELTED REBLOCHON CHEESE SERVED

- PELLA DU VAL D'ARVAN - 20,90 € 25,90 €
(POMMES DE TERRE SAUTÉES AVEC LARDONS, OIGNONS, CRÈME FRAICHE, CHÈVRE FONDU ET BEAUFORT)
SAUTED POTATOES WITH BACON, ONIONS, CREME FRAICHE, MELTED GOAT CHEESE AND BEAUFORT CHEESE SERVED

- FROMAGE CHAUD DANS SA BOITE* - 20,90 € 25,90 €
(FROMAGE FONDU AU FOUR ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE)
BAKED CHEESE SERVED WITH POTATOES

FLAMBEE AU GENEPI PLUS 3 EUROS*

- VIANDES -

- TARTARE COUPE AU COUTEAU, FRITES, SALADE - 22,90 €
BEEF TARTARE, FRENCH FRIES AND SALAD
- WOK DE POULET FAÇON THAÏ - 26,90 €
- FILET DE POULET FLAMBEE AU MONT CORBIER - 26,90 €
UNIQUEMENT LE SOIR
- TATAKI DE BOEUF - 26,90 €
UNIQUEMENT LE SOIR
- ENTRECÔTE AU BEURRE DE GENEPI - 27,90 €
RIB EYE STEAK WITH GENEPI BUTTER
- ENTRECÔTE SAUCE AU CHOIX - 29,90 €
RIB EYE STEAK WITH PEPPER SAUCE OR BLUE CHEESE SAUCE
- CÔTE DE BOEUF - POUR 2 OU 3 PERSONNES 35,00 €
BEEF COAST WITH A BLUE CHEESE SAUCE AND PEPPER SAUCE
PRIX/PERS
- SAUCE POIVRE OU BLEU D'ALBERTVILLE -

- HAMBURGERS -

- PATATE BURGER - 21,90 €
(GALETTE DE POMME DE TERRE RÖSTI, TOMATE, OIGNONS, FROMAGE À RACLETTE, STEAK HACHÉ, FRITES, SALADE)
WAFFER POTATOES RÖSTI, TOMATOES, ONION, RACLETTE CHEESE, MINCED BEEF PATTY, FRENCH FRIES & SALAD
- FONTAINE'S BURGER - 21,90 €
(PAIN BUN'S MAISON, TOMATE, OIGNONS, FROMAGE A RACLETTE, STEAK HACHÉ, SAUCE MAISON, FRITES, SALADE)
BUN BREAD, TOMATOES, ONION, RACLETTE CHEESE, MINCED BEEF PATTY, AMERICAN SAUCE, FRENCH FRIES & SALAD
- HAMBURGER SAVOYARD - 22,90 €
(PAIN BUN'S MAISON, TOMATE, OIGNONS, REBLOCHON, LARD, STEAK HACHÉ, SAUCE MAISON, FRITES, SALADE)
BUN BREAD, TOMATOES, ONION, REBLOCHON CHEESE, BACON, MINCED BEEF PATTY, AMERICAN SAUCE, FRENCH FRIES & SALAD
- CHICKEN BURGER - 20,90 €
(PAIN BUN'S MAISON, TOMATE, CHEDDAR, FILET DE POULET PANÉ, SAUCE BBQ, FRITES, SALADE)
BUN BREAD, TOMATOES, CHEDDAR, CHICKEN, BBQ SAUCE, FRENCH FRIES & SALAD
- PULLED PORK BURGER - 20,90 €
(PAIN BUN'S MAISON, TOMATE, CHEDDAR, EFFILOCHÉ DE PORC, OIGNON, SAUCE MAISON, FRITES, SALADE)
BUN BREAD, TOMATOES, CHEDDAR, MINCED OF BREAD CHICKEN, BBQ SAUCE, FRENCH FRIES & SALAD

- SPECIALITES A PARTAGER -

- RESERVATION CONSEILLÉE -

- SPÉCIALITÉS À PARTAGER **MINIMUM 2 PERS** PRIX PAR PERSONNE -
LES SUPPLÉMENTS OU CHANGEMENTS SERONT FACTURÉS

Speciality to share between 2 people min/price per person/supplement or changes will be added to your bill

- RACLETTE A L'ANCIENNE BREZAIN AVEC POMMES DE TERRE ET CHARCUTERIE - 29,90 €
OLD FASHION RACLETTE SERVED WITH POTATOES & MIXED DRIED MEATS 250 GR/PERS

- FONDUE VIGNERONNE - 29,90 €
(250GR DE BOEUF, MARINADE, SAUCES)
250GR OF BEEF THAT YOU COOK IN A HOT POT WITH A MARINADE & HOMEMADE SAUCE

- FONDUE BOURGUIGNONNE - 29,90 €
(250GR DE BOEUF, HUILE CHAUDE, SAUCES)
250GR OF BEEF THAT YOU COOK IN A HOT POT WITH OIL & HOMEMADE SAUCE FONDUE SAVOYARDE

- FONDUE SAVOYARDE -

- SPÉCIALITÉS À PARTAGER **MINIMUM 2 PERS** PRIX PAR PERSONNE -
LES SUPPLÉMENTS OU CHANGEMENTS SERONT FACTURÉS

- FONDUE SAVOYARDE - 21,90 € 26,90 €
(COMTÉ, EMMENTAL, BEAUFORT, VIN BLANC)
FONDUE MADE WITH COMTE, EMMENTAL AND BEAUFORT CHEESE, & WHITE WINE
classique ou charcuterie

- FONDUE SAVOYARDE AUX CEPES - 24,90 € 29,90 €
FONDUE SAVOYARDE WITH MUSHROOM

- FONDUE SAVOYARDE A LA TRUFFE - 30,90 € 35,90 €
FONDUE SAVOYARDE WITH TRUFFLE

- FONDUE SAVOYARDE A LA TOMME DE CHEVRE DE MONTVERNIER -
FONDUE SAVOYARDE WITH GOAT CHEESE 24,90 € 29,90 €

- GLACES -

CITRON LEMON
FRAISE STRAWBERRY
GENEPI

VANILLE VANILLA
CARAMEL BEURRE SALE SALTED BUTTER TOFFY
CASSIS

CAFE COFFEE
MARRON CHESNUT
PATES A TARTINER

2 BOULES - 6,90 € 3 BOULES - 7,90€
2 SCOOP - 6,90€ 3 SCOOP - 7,90€
SUPPLEMENT CHANTILLY - 1,50€
EXTRA WHIPPED - 1,50€

- COUPES DE GLACE -



DAME BLANCHE (2 BOULES VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY) 2 SCOOP VANILLA, CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED	9,90€
CHOCOLAT LIEGEOIS (2 BOULES CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY) 2 SCOOP CHOCOLATE, CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED	9,90€
CAFE LIEGEOIS (2 BOULES CAFE, SAUCE CAFE, CHANTILLY) 2 SCOOP SPECULOOS, CHOCOLATE SAUCE, WHIPPED	9,90€
CARAMEL LIEGEOIS (2 BOULES CARAMEL BEURRE SALE, SAUCE CARAMEL, CHANTILLY) 2 SCOOP SALTED BUTTER TOFFY, CARAMEL SAUCE, WHIPPED	9,90€
MONT BLANC (1 BOULE MARRON, 1 BOULE VANILLE, CREME DE MARRON, MERINGUE, CHANTILLY) 1 SCOOP CHESTNUT, 1 SCOOP VANILLA, CHESTNUT PUREE, WHIPPED	9,90€
BRETONNE (1.B CARAMEL BEURRE SALE, 1.B VANILLE, BRISURES DE GALET BRETON, SAUCE CARAMEL, CHANTILLY) 1 SCOOP SALTED BUTTER TOFFY, 1 SCOOP VANILLA, CARAMEL SAUCE, BREAKING CAKE BRETON, WHIPPED	9,90€
TAGADA (1.B FRAISE, 1.B VANILLE, COULIS DE FRUITS ROUGES, BONBONS FRAISE TAGADA, CHANTILLY) 1 SCOOP STRAWBERRY, 1 SCOOP VANILLA, RED BERRY COULIS, CANDY STRAWBERRY, WHIPPED	9,90€
L'AVALANCHE FRUITEE (1.B CITRON, 1.B FRAISE, COULIS DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY) 1 SCOOP LEMON, 1 SCOOP STRAWBERRY, RED BERRY COULIS, WHIPPED	9,90€
NUT'CUP (1.B PATE A TARTINER, 1.B VANILLE, NUTELLA, CHANTILLY)	9,90€
<hr/>	
COLONEL (2 BOULES CITRON, ARROSE DE VODKA) 2 SCOOP LEMON, VODKA	10,90€
TROU SAVOYARD (1 BOULE GENEPI, ARROSE DE GENEPI) 1 SCOOP GENEPI, WITH GENEPI ALCOHOL	8,20€

- FROMAGES -

TRIO DE FROMAGES SAVOYARD
TRIO OF CHEESE FROM SAVOIE

10,90€

FROMAGE BLANC SERVI EN FAISSELLE
(SERVI NATURE, À LA CRÈME, AU COULIS DE FRUITS ROUGES, MIEL OU Caramel BEURRE SALÉ)
COTTAGE CHEESE CAN BE SERVED WITH CREAM, RED BERRY COULIS OR HONEY

8,90€

- DESSERTS -

BRIOCHE FACON PAIN PERDU ET SA GLACE Caramel BEURRE SALE
FRENCH TOAST BRIOCHE WITH SALTY BUTTER TOFFEE ICE CREAM

9,90€

CREME BRULEE
SUPPLEMENT FLAMBÉ GÉNÉPI + 2€

8,90€

TIRAMISU DE L'OURS

9,90€

FONDANT AU CHOCOLAT ET SA GLACE VANILLE
CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM

9,90€

PROFITEROLES AU NUTELLA, CREME CHANTILLY

9,90€

MOUSSE DE L'OURS

9,90€

- LES GOURMANDS -

(4 GOURMANDISES)

CAFE GOURMAND

10,90€

DOUBLE EXPRESSO GOURMAND

11,90€

THE OU INFUSION GOURMAND

11,90€

CAPPUCINO GOURMAND

13,90€

BABY GENEPI (2CL) GOURMAND

14,90€

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

SAVOIE AOP

VERRE (15 CL)

BOUTEILLE (75 CL)

BLANCS - WHITE

- APREMONT - domaine Philippe Chapot	6,90 €	26,90 €
- MONDEUSE BLANCHE - domaine Perceval		34,90 €
- CHIGNIN BERGERON - domaine Perceval	8,20 €	36,90 €

ROUGES - RED

- GAMAY JONGIEUX - domaine Jacquin	6,90 €	26,90 €
- PINOT NOIR - L'Omega domaine Vuillien		34,90 €
- MONDEUSE - Face au Fort		39,90 €

CÔTES DU RHÔNE AOP

- LE CLAN DES LOUPS - côte du rhône village RED	6,90 €	26,90 €
- CROZES HERMITAGE - domaine Jaboulet RED		39,90 €
- VACQUEYRAS - famille Perrin		44,90 €

BORDEAUX AOP

- MONTESSANT - domaine Lucien Curton RED	6,90 €	26,90 €
- ROC DE GIRAUDON - lussac st emilion RED		34,90 €

BOURGOGNE AOP

- HAUTES CÔTES DE NUIT - domaine nuitont-beunoy RED	8,20 €	39,90 €
- SAVIGNY LES BEAUNE - domaine Francois Andres RED BIO		79,90 €

LANGUEDOC AOP

- COCHON VOLANT - château de Caraguilhes RED BIO	7,90 €	34,90 €
- ALTRE CAMI - domaine Gayda RED		49,90 €

CÔTES DE PROVENCE AOP

- PAS DE CERF - La Londe les Maures PINK BIO		36,90 €
--	--	---------

CÔTE DE GASCOGNE

- CHAMBRE D'AMOUR - Sauvignon blanc WHITE	6,90 €	26,90 €
---	--------	---------

VINS IGP SELECTION MAISON

- ROSE KAIROS - pays des Maures	5,90 €	23,90 €
- ROUGE MERLOT - 9 clés	5,90 €	23,90 €
- BLANC CHARDONNAY - 9 clés	5,90 €	23,90 €

CHAMPAGNES

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

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