



MENU

Notre cuisine a du goût. Et des valeurs.
Our food has flavour. And values.

CRÉATIONS

| | |
|--|------|
| BONNANT <i>Vodka, vin blanc, sirop de sureaux, menthe fraîche, citron vert, Prosecco</i> | 13 € |
| TRUC <i>Bushmills, purée de pêche, citron vert, blanc d'œuf</i> | 14 € |
| AIGLE ROUGE <i>Martini rouge, maraschino, jus de cranberry, citron vert, blanc d'œuf</i> | 12 € |

SPRITZ

| | |
|--|------|
| APEROL SPRITZ <i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i> | 9 € |
| HUGO SPRITZ <i>Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, citron vert, menthe</i> | 10 € |
| CITRUS SPRITZ <i>Liqueur de citron & sauge, Prosecco, eau gazeuse, citron vert & jaune</i> | 11 € |

GIN & TONIC

| | |
|---|---------|
| 4805 <i>Altitude, Franklin & Sons Tonic, myrtille, romarin, citron vert</i> | 12.50 € |
| LA VIE EN ROSE <i>Altitude Pink, Franklin & Sons rhubarbe & hibiscus, romarin</i> | 13 € |
| DÉLICE DE PROVENCE <i>Gin Bordier olive noire de Nyons, Franklin & Sons olive noire & romarin</i> | 14 € |
| LA VIE DE CHÂTEAU <i>Citadelle, Franklin & Sons Mallorcan, citron vert & jaune</i> | 14.50 € |
| DÉLICE D'ÉCOSSE <i>Hendrick's Lunar, Franklin & Sons goyave & citron</i> | 14 € |
| ORIGAMI <i>Gin Roku, Franklin & Sons Tonic, pamplemousse, citron vert & jaune</i> | 13.50 € |

MULES

| | |
|---|------|
| MOSCOW MULE <i>Vodka, ginger beer, jus de citron</i> | 11 € |
| LONDON MULE <i>Gin, Ginger beer, jus de citron</i> | 11 € |
| MEXICAN MULE <i>Tequila, Ginger beer, jus de citron</i> | 11 € |

MOCKTAILS

| | |
|---|-----|
| ROSÉ DU MATIN <i>Jus de cranberry, sirop de rose, purée de framboises</i> | 8 € |
| ALPAGE <i>Jus d'ananas, blanc d'œuf, citron vert, sirop de violette, romarin</i> | 8 € |
| CRODINO SPRITZ <i>Apéritif italien sans alcool à base d'orange au goût épicé et doux-amer</i> | 8 € |

WHYSKIES

| | | |
|---------------------------------|-------------|------|
| JOHNNIE WALKER RED LABEL | 4 cl | 7 € |
| JACK DANIEL'S | | 8 € |
| BUSHMILLS | | 7 € |
| BUFFALO TRACE | | 9 € |
| HATOZAKI | | 13 € |
| 2B DOUBLE MALT (BIO) | | 14 € |
| LAGAVULIN | | 20 € |

TEQUILAS

| | | |
|---------------------------------|-------------|------|
| BUEN AMIGO BIANCO | 4 cl | 10 € |
| TEQUILA REPOSADO | | 12 € |
| MEZCAL DON RAMON ESPADIN | | 10 € |

VODKA

| | | |
|--------------------------------|-------------|------|
| FAIR | 4 cl | 7 € |
| VODKA BB ORIGINAL (BIO) | | 11 € |

RHUMS

| | | |
|---------------------------------|-------------|------|
| PLANTATION ORIGINAL DARK | 4 cl | 7 € |
| SAINT-JAMES | | 7 € |
| PLANTATION XO 20 ANS | | 12 € |
| MAGNIFICA DE FARIA | | 8 € |

DIGESTIFS

| | | |
|-----------------------------------|-------------|------|
| GÉNÉPI À L'ANCIENNE | 4 cl | 6 € |
| CHARTREUSE VERTE | | 8 € |
| GET 27 | | 5 € |
| AMARETTO DISARONNO | | 6 € |
| BAILEY'S | | 6 € |
| COGNAC HENNESSY | | 9 € |
| CALVADOS DUPONT | | 9 € |
| EAU-DE-VIE DE POIRE MORAND | | 10 € |
| UMESHU | | 7 € |
| <i>Liqueur de prune japonaise</i> | | |

BIÈRES

BIÈRES PRESSION

MORETTI

La Lager italienne de référence, pour les grandes soifs

GALLIA WEISS & VERSA

Une belle douceur de céréales en bouche avec une fine amertume fruitée

ALPS IPA

Une douce amertume et un nez floral tirant vers des notes légères d'agrumes

| | 25 cl | 50 cl |
|----------------------|--------|-------|
| MORETTI | 3,50 € | 7 € |
| GALLIA WEISS & VERSA | 4 € | 8 € |
| ALPS IPA | 4,50 € | 9 € |

BIÈRES BOUTEILLES

MARMOTTE BEER

Bières artisanales brassées et mises en bouteille à Saint-Gervais-les-Bains.

LA SAISON

À la douce couleur dorée

L'AMBRÉE

Gourmande et chaleureuse

LA FRENCH IPA

Aux bons houblons français!

LA JOLY IPA

IPA des pentes du Mont-Joly

33 cl

7 €

7 €

7 €

7 €

BIÈRE DU MONDE

ASAHI

Bière japonaise

BIÈRE SANS ALCOOL

HEINEKEN 0.0%

CIDRE

MAGNERS CIDER

7 €

6 €

8 €

COCA COLA, COCA COLA ZERO (33 CL)

ORANGINA (25 CL)

SAVOIE LIMONADE (33CL)

BADOIT ROUGE (33 CL)

SIROP À L'EAU

DIABOLO

JUS DE FRUIT GRANINI (25 CL)

Orange, Pomme, Abricot, Tomate, Passion, Ananas

FRANKLIN & SONS TONIC (20CL)

CITRONNADE PLANB (30 CL)

THÉ GLACÉ PLANB - PÊCHE OU FRAMBOISE (30 CL)

4 €

4 €

4 €

3,50 €

2,50 €

3,50 €

4 €

4,50 €

4 €

4 €

BOISSONS FRAÎCHES

CAFÉTERIE

CAFÉS ET CHOCOLAT CHAUD

ESPRESSO - DÉCAFÉINÉ

2 €

CAFÉ ALLONGÉ

2 €

DOUBLE ESPRESSO

3,50 €

CAPPUCCINO

4 €

GRAND CRÈME

4,50 €

LATTE MACCHIATO

4 €

FLAT WHITE

4 €

CHOCOLAT CHAUD

4,50 €

IRISH COFFEE

9 €

VIN CHAUD

5 €

Supplément sirop (vanille, caramel) - 0,50 €

Supplément chantilly - 0,50 €

Supplément lait végétal - 1€

LES GOURMANDES

PUMPKIN SPICE LATTE

8 €

MOCCACINO

7 €

CHAI LATTE

7 €

THÉS

EARL GREY, ENGLISH BREAKFAST,
VERT GUNPOWDER (BIO), VERT MENTHE (BIO),
4 FRUITS ROUGES

4 €

INFUSION

VERVEINE

4 €

EAU AQUACHIARA

FORFAIT EAU PLATE ET GAZEUSE À VOLONTÉ
POUR LES ENFANTS JUSQU'À 10 ANS

1.50 € / ADULTE
OFFERT

ENTRÉES & TAPAS

- Frites fraîches garnies à la sauce raclette et chips de bacon**  8,50€
au sirop d'érable
Fresh French fries with raclette sauce and maple-glazed bacon chips
- Croquettes de fondue savoyarde**   9€
 « Fondue Savoyarde » croquettes
- Poulet frit Karaage maison, mayo épicée et pickles**   4 pcs. - 12€
Homemade Karaage fried chicken, spicy mayo and pickles 7 pcs. - 19€
- Assortiment de houmous maison**   12€
(classique, betterave et citron vert, poivron rouge et feta)
Selection of homemade hummus (classic, beetroot and lime, red pepper and feta)
- Guacamole maison**   7,50€
Homemade guacamole
- Beignet d'aubergine au parmesan, sauce yaourt fumé et chimichurri**  8€
Parmesan eggplant fritter with smoked yogurt sauce and chimichurri
- Artichaut vinaigrette**    7,50€
Artichoke with vinaigrette
- Velouté de petits pois à la menthe**  9€
Minted pea velouté
- Ceviche de daurade, huile de sésame et citron vert**   12€
Sea bream ceviche with sesame oil and lime

- Tartare de bœuf Montbéliard au couteau, sauce maison, frites fraîches**  22€
et salade
Hand-cut Montbéliard beef tartare with homemade sauce, fresh French fries and salad
- Salade burrata**   15€
- Burrata, roquette, tomates, pickles d'oignons, crème balsamique et huile de truffe**
Burrata salad: Burrata with rocket, tomatoes, pickled onions, balsamic cream and truffle oil
- Salade César au poulet croustillant** 19€
Crispy chicken Caesar salad
- Patate douce rôtie, crème d'avocat, feta et grenade**   18€
Roasted sweet potato, avocado cream, feta and pomegranate

GRILL

- Suprême de poulet, polenta crémeuse et sauce forestière**  22€
Chicken supreme with creamy polenta and mushroom sauce
- Faux-filet Montbéliard, beurre maître d'hôtel, frites fraîches* et salade**   29€
*Montbéliard sirloin steak with maître d'hôtel butter, fresh French fries and salad**
- Filet de daurade et légumes à la provençale**  24€
Sea bream fillet with Provençal vegetables

Prix TTC en euros, service compris. Allergènes disponibles sur demande.
 Prices incl. VAT in euros, service included. Allergens available upon request.

-  Coup de cœur
Favourite
-  Végétarien
Vegetarian
-  Sans gluten
Gluten-free
-  Sans lactose
Lactose-free
-  Saveur locale
Local flavor
-  Saveur japonaise - Jumelage avec Yamanouchi
Japanese flavor - Twin town with Yamanouchi

BURGERS

- Burger Montbéliard** 🇫🇷 23€
Steak Montbéliard, raclette fumée, cornichons, bacon, oignons confits, salade, sauce BBQ maison et frites fraîches*
*Montbéliard beef burger: Montbéliard beef patty, smoked raclette, pickles, bacon, caramelized onions, salad, homemade BBQ sauce and fresh French fries**
- Burger karaage** ❤️ 🇯🇵 21€
Poulet karaage maison, oignons confits, pickles d'oignons, purée d'avocat, mayo épicée et frites fraîches*
*Karaage burger: homemade karaage chicken, caramelized onions, pickled onions, avocado purée, spicy mayo and fresh French fries**
- Burger végé** 🌿 21€
Steak végétal maison (haricots rouges, lentilles et émincé de soja), salade, oignons confits, sauce BBQ maison et frites fraîches*
*Veggie burger: homemade patty (red beans, lentils and soy protein), salad, caramelized onions, homemade BBQ sauce and fresh French fries**
- Tous les burgers peuvent être déclinés avec du pain sans gluten sur demande, sans supplément**
All burgers can be made with gluten-free bread on request, at no extra charge

- Ribs de porc, sauce BBQ maison et frites fraîches** 32€
Pork ribs with homemade BBQ sauce and fresh fries
- Cordon bleu géant et polenta crémeuse** ❤️ 46€
Giant cordon bleu with creamy polenta
- Belle lasagne ricotta, épinards et citron** 🌿 39€
Large ricotta, spinach and lemon lasagna

À PARTAGER
TO SHARE

GET MORE

LES +

- Sauce maison : raclette, forestière, BBQ ou chimichurri**..... 3€
Homemade sauce: raclette, mushrooms, BBQ or chimichurri
- Accompagnements : frites fraîches, salade verte, polenta crémeuse ou poêlée de légumes**..... 4,50€
Sides: fresh French fries, green salad, creamy polenta or sautéed vegetables

Prix TTC en euros, service compris. Allergènes disponibles sur demande.
Prices incl. VAT in euros, service included. Allergens available upon request.

- ❤️ Coup de cœur Favourite 🌿 Végétarien Vegetarian 🌾 Sans gluten Gluten-free 🚫 Sans lactose Lactose-free
- 🇫🇷 Saveur locale Local flavor 🇯🇵 Saveur japonaise - Jumelage avec Yamanouchi Japanese flavor - Twin town with Yamanouchi

PlanB.
Living Saint-Gervais

DU LUNDI AU VENDREDI

FROM MONDAY TO FRIDAY

Plat du jour 16€

Dish of the day

Plat du jour + dessert + café 21€

Dish of the day + dessert + coffee

MENU ENFANT



Eau ou sirop + Plat au choix + Glace ou Pom'Potes

Water or syrup + Main course of your choice + Ice cream or Pom'Potes

Lasagnes ricotta épinards 🌿

Chef's lasagna

Croustillants de poulet - Frites fraîches ou légumes

Crispy chicken – Fresh French fries or vegetables

Pavé de truite - Frites fraîches ou légumes

Trout fillet – Fresh French fries or vegetables

Mousse au chocolat, fève Tonka et fleur de sel ✂️ 9€

Chocolate mousse with Tonka bean and sea salt

Soupe de fraises et glace au basilic 🌿 9€

Strawberry soup with basil ice cream

Brioche perdue, compotée de myrtilles et crémeux vanille 9€

French toast brioche with blueberry compote and vanilla cream

Riz au lait, caramel au beurre salé et noix de pécan 9€

Rice pudding, salted butter caramel and pecans

Glace au choix en petit pot individuel 125 ml 6€

Sorbet citron de Sicile, sorbet mangue, sorbet framboise, caramel au beurre d'Isigny AOP, vanille Bourbon de Madagascar, chocolat Valrhona ou pistache

Ice cream of your choice in a 125 ml individual cup: Sicilian lemon sorbet, mango sorbet, raspberry sorbet, Isigny salted butter caramel ice cream, Madagascar Bourbon vanilla, Valrhona chocolate or pistachio

DESSERTS

Prix TTC en euros, service compris. Allergènes disponibles sur demande.
Prices incl. VAT in euros, service included. Allergens available upon request.

📍 Coup de cœur Favourite 🌿 Végétarien Vegetarian ✂️ Sans gluten Gluten-free 🥛 Sans lactose Lactose-free

🇫🇷 Saveur locale Local flavor 🇯🇵 Saveur japonaise - Jumelage avec Yamanouchi Japanese flavor - Twin town with Yamanouchi

PlanB.
Living Saint-Gervais

Notre cuisine a du goût. Et des valeurs.

Au PlanB, on ne se contente pas de faire de bons petits plats. On veut que chaque assiette ait du sens, pour vous, pour les producteurs, et pour la planète.

Les plats de notre carte sont faits maison. Parce qu'on croit au vrai, au bon, au simple. On épluche, on coupe, on mijote, on goûte, on recommence. Bref, on cuisine, pour de vrai.

Nos fournisseurs sont majoritairement locaux. Parce que moins de kilomètres, c'est moins d'impact et plus de fraîcheur. Et parce que soutenir les filières locales, c'est aussi faire le choix du bon sens.

On vise un impact positif. Moins de gaspillage, plus de saisonnalité. On s'engage aussi pour une alimentation plus responsable, avec des options veggie (et parfois véganes) qui ont tout pour plaire.

Nous n'avons pas la prétention d'être parfaits. Mais nous faisons de notre mieux, et nous sommes convaincus que ça commence par ce que nous mettons dans votre assiette.

Our food has flavour. And values.

At PlanB, we don't just cook tasty dishes. We make sure every plate has meaning. For you, for our producers, and for the planet.

The dishes on our menu are homemade. Because we believe in real, honest, simple food. We peel, chop, simmer, taste, and start again if needed. In short: we truly cook.

Most of our suppliers are local. Because fewer kilometers mean less impact and more freshness. And because supporting local supply chains just makes sense.

We aim for a positive impact. Less waste, more seasonal produce, and plenty of veggie (and sometimes vegan) options that don't compromise on flavour.

We don't claim to be perfect. But we're doing our best — and for us, it all starts with what we put on your plate.

AQUACHIARA

Eau plate et pétillante à volonté 1,50€/adulte

Unlimited still and sparkling water

Offert pour les enfants jusqu'à 10 ans

Free for children up to 10 years old

Une eau microfiltrée premium, plate ou pétillante, servie fraîche et conditionnée dans des bouteilles en verre réutilisables. AQUAchiara allie qualité, élégance et engagement environnemental en réduisant les déchets plastiques et les émissions liées au transport des bouteilles traditionnelles. Grâce à une technologie de microfiltration avancée, l'eau conserve toutes ses qualités gustatives et minérales.

Premium microfiltered still or sparkling water, served chilled in reusable glass bottles. AQUAchiara combines quality, elegance and environmental commitment by reducing plastic waste and emissions linked to traditional bottled water transport. Thanks to advanced microfiltration technology, the water preserves its natural taste and mineral qualities.



GLACES DES ALPES



Depuis 1988, Glaces des Alpes imagine à Annecy des glaces et sorbets artisanaux élaborés avec des ingrédients soigneusement sélectionnés et un véritable savoir-faire de glacier pâtissier. Une maison reconnue pour sa qualité, récompensée du titre de Maître Artisan Glacier.

Since 1988, Glaces des Alpes has been crafting artisanal ice creams and sorbets in Annecy using carefully selected ingredients and genuine ice cream-making expertise. A renowned French house celebrated for its quality and awarded the title of Master Artisan Ice Cream Maker.

LA FRITE À JEANNOT

Entreprise savoyarde, La Frite à Jeannot produit des frites fraîches à partir de pommes de terre soigneusement sélectionnées auprès d'un agriculteur local, pour un goût authentique comme à la maison.

Based in Savoie, La Frite à Jeannot produces fresh French fries using carefully selected potatoes sourced from a local farmer, for an authentic homemade taste.

