

Entrées

- Burratina Pesto Rosso, sorbet citron à l'huile d'olive 🌿 🍷 16€
- Poulpe grillé façon ceviche 🍷 19€
- Salade César Folie Douce 🍷 🌿 17€
- Poke Bowl au quinoa et algue spiruline à la truite 🍷 🍷 🌿 18€
- Tataki de bœuf, sauce tigre qui pleure 🌿 🍷 18€
- Velouté de petit pois à la menthe 🍷 🌿 18€
- Tartare de bœuf à l'italienne 80g 🍷 🍷 18€

Plats

- Pavé de cabillaud, tomates caramélisées et légumes de saison 🍷 25€
- Entrecôte Argentine 250g, légumes de saison et pommes de terre grenaille 🍷 🌿 32€
- Pluma de porc Duroc, gratin dauphinois et son jus réduit 🍷 🌿 26€
- Risotto Artichaut et fèves à l'huile de truffe 🍷 🍷 19€
- Tartiflette maison 🍷 19€
- Tartare de bœuf à l'italienne 170g 🌿 23€
- Salade César Folie Douce XXL 🍷 🌿 19€
- Poke Bowl au quinoa et spiruline à la truite de Savoie XXL 🍷 🍷 🌿 22€
- Tataki de bœuf 22€

Allergènes:



Burgers

- Le Folie Douce : 🍷 🌿 24€
steak Wagyu Ibérique, tomate cœur de bœuf, salade, oignons caramélisés, mayonnaise, moutarde à l'ancienne
- Black burger de Savoie : 🍷 🌿 25€
Steak Wagyu Ibérique, Tomme de Savoie, poitrine fumée tranché de la Maison Baud salade, oignons caramélisé, mayonnaise, moutarde à l'ancienne
- Burger végétarien : 🍷 🌿 19€
Steak quinoa à la provençale, légumes rôtis, houmous, guacamole

Fromages

- Assiette de fromages de la région 🍷 🍷 11€
Comté fruité, Beaufort, reblochon, salade mesclun, noix et confiture maison

Desserts

- Pavlova à la fraise, merigüe 🍷 13€
- Tiramisu café 🍷 🍷 12€
- Cabosse chocolat 🍷 🌿 13€
- Citron en trompe l'oeil et son gel corsé 12€
- Ananas rôti flambé au rhum et sorbet du jour 12€

La Petite Cuisine





Le Jeudi de 18h à 21h

Salade Bar (18 ingrédients)

| | |
|------------------------------------------------|-----|
| 12 crudités | 15€ |
| 2 poissons (un poisson fumé et un poisson cru) | 18€ |
| 2 viandes froides | 17€ |
| 2 fromages | 15€ |

Accompagnements

| | |
|---------------------------------------------------------|-----|
| Pommes de terre grenaille confites à la graisse de bœuf | 15€ |
| Légumes confits au thym et ail noir fumé | 18€ |
| Sauté de légumes | 17€ |

Barbecue

| | |
|------------------------|-----|
| Brochette de poulet | 15€ |
| Côte de bœuf | 18€ |
| Saucisse de Toulouse | 17€ |
| Poisson grillé du jour | 15€ |

Desserts

| | |
|---------------------------------|-----|
| Avalanche de desserts (5 choix) | 13€ |
|---------------------------------|-----|



Carte des boissons

Apéritifs

| | | |
|---------------------------------|------|------|
| G.H MUMM Grand cordon | 12cl | 15 € |
| Kir Royal G.H MUMM Grand Cordon | 12cl | 15 € |
| Pastis 51, Ricard | 4cl | 6 € |
| Kir vin Blanc | 12cl | 7 € |
| Americano | 6cl | 8 € |
| Martini Rouge, Blanc | 6cl | 8 € |

Bières

| | | |
|--------------------------------------|-------|-------|
| Bière Pression Carlsberg Lager | 25 cl | 4 € |
| Bière Pression Carlsberg Lager | 50 cl | 8 € |
| Bière Pression Brooklyn Defender IPA | 25 cl | 4,5 € |
| Bière Pression Brooklyn Defender IPA | 50 cl | 9 € |
| Bière Bouteille Bête Blanche | 33 cl | 8 € |
| Bière Bouteille Bête Ambrée | 33 cl | 8 € |
| Bière Bouteille 1664 0° | 33 cl | 6 € |

Cocktails

| | | |
|-------------------|------|------|
| Crodino Spritz 0° | 33cl | 8 € |
| Apérol Spritz | 33cl | 10 € |
| St Germain Spritz | 33cl | 12 € |
| Moscow Mule | 33cl | 12 € |
| Daiquiri | 33cl | 12 € |
| Gin Tonic | 33cl | 12 € |
| Cuba Libre | 33cl | 12 € |

Digestifs

| | | |
|------------------|------|------|
| Limoncello | 4 cl | 6 € |
| Génépi | 4 cl | 6 € |
| Chartreuse Verte | 4 cl | 12 € |
| Get 27 | 4 cl | 10 € |
| Get 31 | 4 cl | 10 € |

Sodas, Jus et Eaux

| | | |
|-----------------------------------|-------|--------|
| Coca Cola Classic, Zéro | 50 cl | 5,00 € |
| Fanta, Sprite, Fuze Tea | 33 cl | 4,50 € |
| Red Bull Energy Drink, Sugar Free | 50 cl | 5,50 € |
| Red Bull Red Edition | 25 cl | 5,50 € |
| Organics Tonic Water, Ginger beer | 25 cl | 6,00 € |
| Jus de Fruits Patrick Font | 25 cl | 5,00 € |
| Evian, Badoit | 75 cl | 6,50 € |

Boissons Chaudes

| | |
|-----------------------------------------------|--------|
| Café espresso, Décaféiné | 2,50 € |
| Double Espresso, Double Décaféiné, Thés | 4,50 € |
| Capuccino, Grand café, Café au Lait, Chocolat | 5,50 € |

Vins & Champagnes

| | | | |
|----------------------------------|-------|--------|--------|
| Champagnes Grandes Cuvées | 75 cl | 150 cl | 300 cl |
| Perrier-Jouët Belle Époque Brut | 250 € | 550 € | 1400 € |

Les Blancs de Blancs

| | | | |
|----------------------------|-------|--|--------|
| Perrier-Jouët Belle Époque | 450 € | | |
| Perrier-Jouët | 170 € | | 2000 € |

Les Rosés

| | | | |
|----------------------------|-------|-------|--|
| Perrier-Jouët Belle Époque | 400 € | 800 € | |
| Perrier-Jouët Blason | 160 € | 300 € | |

Les Champagnes Bruts

| | | | |
|-----------------------|-------|-------|-------|
| G.H MUMM Cordon Rouge | 125 € | 200 € | 450 € |
| MUMM RSRV 4.5 | 130 € | 260 € | |
| Perrier-Jouët | 150 € | 260 € | 600 € |

Les vins blancs

BOURGOGNE

| | | |
|----------------------------------------|-------|------|
| Mâcon Villages Domaine Perraud | 75 cl | 48 € |
| Pouilly fuissé Domaine Sangouard Guyot | 75 cl | 75 € |

VALLÉE DU RHÔNE

| | | |
|---------------------------------------------------|-------|------|
| Crozes-Hermitage « les Palais » Cave de Clairmont | 75 cl | 55 € |
|---------------------------------------------------|-------|------|

SAVOIE

| | | |
|--------------------------------------------------|-------|------|
| Roussette Cep Noir Vieilles Vignes Jean Cavaillé | 75 cl | 40 € |
|--------------------------------------------------|-------|------|

LANGUEDOC

| | | |
|----------------------|-------|------|
| Pays d'Oc Chardonnay | 75 cl | 40 € |
|----------------------|-------|------|

ITALIE

| | | |
|-----------------------------------|-------|------|
| Pinot Grigio - IGT Tenute Arnaces | 75 cl | 38 € |
| Prosecco Ricadonna | 75 cl | 50 € |

PROVENCE

| | | |
|------------------------------------------------|-------|------|
| Cuvée Folie Douce VDF - Provence | 75 cl | 30 € |
| Up - Ultimate Provence - AOP Côtes de Provence | 75 cl | 40 € |
| Minuty Prestige | 75 cl | 50 € |

Les vins rosés

| | | |
|------------------------------------------------|-------|-----|
| Cuvée Folie Douce - VDF Provence | 75 cl | 30€ |
| Up - Ultimate Provence - AOP Côtes de Provence | 75 cl | 40€ |
| M de Minuty | 75 cl | 45€ |
| Minuty Prestige | 75 cl | 50€ |

Les vins rouges

BORDEAUX

| | | |
|-----------------------------------|-------|------|
| Médoc n°1 Vignobles Durthe | 75 cl | 42 € |
| Baron Carl Philippe de Rothschild | 75 cl | 60 € |

BOURGOGNE

| | | |
|-----------------------------------------|-------|-------|
| Santenay « Clos Genêt » Domaine Borgeot | 75 cl | 95 € |
| Marsannay les Échezots Domaine Bart | 75 cl | 110 € |

VALLÉE DU RHÔNE

| | | |
|---------------------------------------------------|-------|------|
| Crozes-Hermitage « Les Palais » Cave de Clairmont | 75 cl | 55 € |
|---------------------------------------------------|-------|------|

SAVOIE

| | | |
|----------------------------------------------|-------|------|
| Gamay Cep Noir Vieilles Vignes Jean Cavaillé | 75 cl | 30 € |
| Mondeuse d'Arbin Les chemins de Lourdens | 75 cl | 45 € |

ITALIE

| | | |
|-----------------------------------------------|-------|-------|
| Nero d'Avola Cantine Castellani | 75 cl | 35 € |
| IGT Puglia Enzo Vincenzo Cantine Luigi Sgarzi | 75 cl | 40 € |
| Toscana Defese St Felice | 75 cl | 160 € |

PROVENCE

| | | |
|------------------------------------------------|-------|------|
| Cuvée Folie Douce - VDF Provence | 75 cl | 30 € |
| Up - Ultimate Provence - AOP Côtes de Provence | 75 cl | 40 € |

Vins au Verre

| | | |
|------------------------------------------------------------|-------|-----|
| ROSÉ Cuvée Folie Douce - VDF Provence | 12 cl | 5 € |
| ROSÉ M by Minuty | 12 cl | 7 € |
| ROSÉ Up - Ultimate Provence - AOP Côtes de Provence | 12 cl | 7 € |

| | | |
|-------------------------------------------------------------|-------|-----|
| BLANC Cuvée Folie Douce - VDF Provence | 12 cl | 5 € |
| BLANC Up - Ultimate Provence - AOP Côtes de Provence | 12 cl | 7 € |
| BLANC Pinot Grigio IGT Tenute arnaces | 12 cl | 6 € |

| | | |
|----------------------------------------------------------------|-------|-----|
| ROUGE Cuvée Folie Douce - VDF Provence | 12 cl | 5 € |
| ROUGE Médoc n°1 Vignobles Durthe | 12 cl | 8 € |
| ROUGE Crozes-Hermitage « Les Palais » Cave de Clairmont | 12 cl | 8 € |
| ROUGE Up - Ultimate Provence - AOP Côtes de Provence | 12 cl | 7 € |





La Petite Cuisine

Le Jeudi de 18h à 21h

Salade Bar (18 ingrédients)

| | |
|------------------------------------------------|-----|
| 12 crudités | 15€ |
| 2 poissons (un poisson fumé et un poisson cru) | 18€ |
| 2 viandes froides | 17€ |
| 2 fromages | 15€ |

Barbecue

| | |
|------------------------|-----|
| Brochette de poulet | 15€ |
| Côte de bœuf | 18€ |
| Saucisse de Toulouse | 17€ |
| Poisson grillé du jour | 15€ |

Accompagnements

| | |
|------------------------------------------------------------|-----|
| Pommes de terre grenaille confites à la graisse de bœuf | 15€ |
| Légumes confits au thym et ail noir fumé | 18€ |
| Sauté de légumes | 17€ |

Desserts

| | |
|---------------------------------|-----|
| Avalanche de desserts (5 choix) | 13€ |
|---------------------------------|-----|