

Apéritifs

Apéritif Anisé 2 cl	3,50 €
Martini, Suze, Marsala 5 cl	4,50 €
Whisky, Gin, Vodka 4 cl	7,50 €
Baby 2 cl	3,70 €
Malibu ananas 4 cl	7,50 €
Blanc de Savoie "Apremont" 14 cl	3,50 €
Rosé pamplemousse 14 cl	3,90 €
Kir au vin de Savoie 14 cl	3,90 €
Pétillant de Savoie 14 cl	6,00 €
Kir au Pétillant de Savoie 14 cl	6,50 €
Bouteille champagne	46,00 €

Bières pression

Blonde pression 25 cl	3,70 €
Blonde pression 50 cl	7,40 €
Affligem blonde ou Blanche Mont Blanc pression 25 cl	4,90 €
Affligem blonde ou Blanche Mont Blanc pression 50 cl	9,80 €
Pression sirop 25 cl	3,90 €
Pression sirop 50 cl	7,80 €
Panaché, Monaco 25 cl	3,90 €
Monaco, Panaché 50 cl	7,80 €
Picon Biere 25 cl	4,70 €
Picon Biere 50 cl	9,40 €

Bières bouteilles

Duvel, Chouffe, Desperados 33 cl	6,50 €
Bavaria IPA 0% 33 cl	4,00 €

Boissons rafraîchissantes

Limonade 25 cl	3,50 €
Diabolo 25 cl	3,70 €
Orangina, Ice Tea, Oasis, Sprite, Schweppes, Jus de fruit 25 cl	4,10 €
Perrier, Coca cola, Coca cola zéro 33 cl	4,30 €
Vittel 25 cl	3,40 €
Evian 50 cl	4,50 €
Badoit 50 cl	4,80 €
Badoit 1litre	6,00 €

Voir la carte des Cocktails sans alcool

Et

La carte des Cocktails avec alcool

Mais aussi

Cocktail à la rose	7,50 €
Pétillant de Savoie, sirop de rose et cerise amarena	
Red passion	9,00 €
Gin, Campari, jus d'orange et limonade, sirop de grenadine	
Apérol Spritz	9,00 €

~ Pizzas ~

Marguerite	11,50€
Tomate, fromage.	
Vésuvio	13,00€
Tomate, fromage, jambon blanc.	
Napolitaine	13,80€
Tomate, fromage, anchois, câpres, olives.	
Kebab	13,80€
Tomate, fromage, lamelles de kebab halal, oignons confits, sauce blanche, olives.	
Stromboli	14,00€
Tomate, fromage, spianata, lardons, olives.	
Quatre saisons	14,00€
Tomate, fromage, poivrons, artichauts, champignon, roquette.	
Royale	14,50€
Tomate, fromage, jambon blanc, champignons, olives.	
Calzone (pizza en chausson)	15,50€
Tomate, crème fraîche, fromage, jambon blanc, œuf.	
Quatre fromages	15,50€
Tomate, mozzarella, roquefort, chèvre, reblochon.	
Paysanne	15,50€
Tomate, crème fraîche, fromage, lardons, pommes de terre, jambon cru.	
Américaine	15,50€
Tomate, fromage, viande hachée de bœuf, œuf, frites.	
Burrata	18,00€
Tomate, fromage, jambon cru, burrata entière, tomates fraîches, pignons, roquette.	

~ Pizzas blanches ~

Capri	14,00€
Crème fraîche, fromage, chèvre, miel, roquette.	
Indienne	14,00€
Crème fraîche, fromage, émincé de poulet, poivrons, curry.	
Baltique	16,50€
Crème fraîche, fromage, saumon, ciboulette, citron.	
Savoyarde	16,50€
Crème fraîche, fromage, pommes de terre, oignons, lardons, reblochon.	

Supplément d'ingrédient : 1.80 € sauf pour le saumon : 3.00 €
Et pour la Burrata : 5.00 €

~ Formule 1/2 pizza ~ **13,00€**

1/2 pizza au choix servie avec salade composée
(Marguerite, Vésuvio, Kebab, Royale, Capri, Indienne)

~ Entrées et Salades ~

<i>Salade mixte</i>	5,50€
Salade verte avec tomates.	
<i>Salade César</i>	15,50€
Salade, tomates, filet de poulet cornflakes, croûtons, copeaux de parmesan et sa sauce césar.	
<i>Salade de gésiers de volaille</i>	15,80€
Salade, tomates, gésiers de volaille et lardons grillés, pommes de terre.	
<i>Salade Océane</i>	16,80€
Salade, tomates, tranches de saumon fumé, crevettes, citron et sa ciboulette.	
<i>Salade Italienne</i>	18,80€
Salade, tomates, jambon cru, Burrata entière, gressins, pesto, basilic et ses pignons.	
<i>Assiette repas du « skieur »</i>	18,80€
Salade, tomates, jambon cru, jambon blanc, rosette, coppa, viande séchée des Alpes, Beaufort et Tomme de Savoie, beurre, cornichons et ses oignons blancs.	

~ Menu Enfant ~ 10,50€ ~

Jusqu'à 12ans

Jambon blanc ou steak haché (VBF-150g) frites
Ou mini pizza (tomate, jambon, fromage)
Ou mini Tartiflette, frites
Ou mini Croziflette, frites

Une compote à boire ou une boule de glace.

~ Nos Viandes ~

<i>Assiette kebab</i>	15,80€
Lamelles de kebab halal, frites, salade, sauce blanche.	
<i>Hamburger</i> (VBF charal 150g) frites, salade.	17,00€
<i>Cheeseburger</i> (VBF charal 150g) frites, salade.	18,00€
<i>King Hamburger</i> (VBF charal 150g) avec galette de pomme de terre, frites, salade.	19,30€
<i>Le Burger Savoyard</i>	20,50€
Steak haché (VBF charal 150g) avec tranche de jambon cru et reblochon fondu, frites, salade.	
<i>Tartare de bœuf aux couteaux</i> (race Limousine 180g) frites, salade.	20,00€
<i>Entrecôte grillée</i> (environ 220g) frites, salade.	23,00€
<i>Magret de canard Grillé</i> (environ 350g), frites et salade.	23,50€
<i>Pavé de bœuf Grillé</i> (environ 220g) frites, salade.	23,50€
<i>Entrecôte grillée XXL</i> (environ 350g) frites, salade.	29,00€
<i>Fondue Bourguignonne</i> (Prix par personne, 2 personnes minimum)	28,50€
250 g de viande de bœuf à cuire dans l'huile aromatisée servis avec salade, frites et sauces.	
<i>Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'une sauce au choix :</i>	
- Roquefort, fondue d'échalote, poivre, beurre Maître d'hôtel.	1,80€

~ Nos Pierrades ~

« Uniquement sur réservation »

Servies à partir de 2 personnes, prix par personne.

<i>Pierrade 3 viandes</i>	28,50€
250 g de viande de bœuf, veau et blanc de poulet, frites, légumes et sauces.	
<i>Pierrade royale</i>	31,50€
250 g de viande de bœuf, veau, magret de canard et gambas.	

~ Poisson ~

<i>Croustillant de Lette</i> au chorizo, coulis de tomate épicée et polenta rôtie.	23,00 €
--	---------

Toutes nos viandes bovines sont d'origine France.

~ Nos Desserts ~

<i>Assiette de fromages, salade et noix</i>	7,00€
<i>Faiselle à la crème et son coulis de fruits rouges</i>	6,00€
<i>Tarte aux pommes et sa chantilly</i>	6,50€
<i>Crème brûlée vanille bourbon</i>	6,80€
<i>Brioche façon pain perdu, glace vanille et son coulis de caramel</i>	7,00€
<i>Tarte citron meringuée et sa chantilly</i>	7,00€
<i>Tarte aux framboises et sa chantilly</i>	7,00€
<i>Tarte aux Myrtilles et sa chantilly</i>	7,50€
<i>Mousse au chocolat « fait-maison »</i>	7,50€
<i>Moelleux au chocolat, glace vanille et sa chantilly</i>	7,80€
<i>Café ou thé gourmand</i>	8,50€
<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>	8,50€
3 b. vanille ou chocolat, sauce au chocolat et chantilly et amandes	
<i>Les liégeois :</i>	8,50€
2 b. café ou chocolat ou caramel	
1 b. vanille, sauce café ou chocolat ou caramel, chantilly et amandes	
<i>Coupe Malaga - 3 b. rhum raisin, sauce au caramel, chantilly et amandes</i>	8,50€
<i>Coupe pêche melba</i>	8,50€
1 b. vanille, 2 b. fraise, pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly et amandes	
<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>	
<i>1 boule</i>	2,50€
<i>2 boules</i>	4,50€
<i>3 boules</i>	6,50€

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.

MENU DECOUVERTE 28,00 €

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 29,50 €

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 31,00 €

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, rosette, coppa, jambon blanc 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

~ Spécialités Savoyarde individuelles ~

<i>Ravioles gratinés aux 3 fromages et sa salade verte</i>	17,50€
<i>Ravioles aux cèpes gratinés au reblochon et sa salade verte</i>	19,50€
<i>Tartiflette revisitée « fait maison » et sa salade verte</i> Pommes de terre sautées avec lardons, oignons, crème fraîche et gratinées au reblochon.	17,50€
<i>Croziflette « fait maison » et sa salade verte</i> Crozet de Savoie cuisinés avec lardons, oignons, crème fraîche et gratinés au reblochon.	18,50€
<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.	21,50€
<i>Tartiflette revisitée « fait maison », salade verte et sa charcuterie</i> Servie avec jambon cru, coppa et rosette, viande séchée des Alpes.	21,50€
<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.	23,50€
<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.	24,50€

~ 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>	26,00€
<i>Raclette « ail des Ours » et sa charcuterie (appareil à double rampes)</i>	27,50€

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

<i>Fondue Savoyarde</i>	20,00€
<i>Fondue Savoyarde aux cèpes</i>	23,50€
<i>* Fondue Savoyarde et sa charcuterie</i>	26,00€
<i>* Fondue Savoyarde aux cèpes et sa charcuterie</i>	28,00€

~ Carte des vins ~

Vin au pichet

Rouge Merlot, Rosé Cinsault, Blanc de Savoie

25 cl 6,00€ 50 cl 12,00€ 75 cl 18,00€

Blanc de Savoie

37.5cl

75cl

<i>Apremont AOP</i>	15,00€	18,00€
<i>Chignin grande réserve AOP</i>	19,00€	
<i>Chignin sélection AOP</i>		23,50€
<i>Roussette AOP</i>		25,50€

Rosé

<i>Gamay de Savoie AOP</i>	15,00€	20,50€
<i>Rosé de Provence St Rock AOC</i>	18,50€	28,50€

Rouge

<i>Gamay de Savoie AOP</i>	15,00€	20,50€
<i>Côte du Rhône AOC</i>	15,00€	22,50€
<i>Mondeuse Jongieux AOP</i>		28,50€
<i>Vacqueyras AOP</i>	25,50€	37,50€

Beaujolais

<i>- Juliénas AOP</i>		28,50€
-----------------------	--	--------

Vin pays de Loire

<i>- Saumur Champigny AOC</i>		28,50€
<i>- St Nicolas de Bourgueil AOC</i>		30,50€

Prix nets – TTC – Service compris

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