

Apéritifs

Apéritif Anisé 2 cl	3,50 €
Martini, Suze, Marsala 5 cl	4,50 €
Whisky 4 cl	7,50 €
Baby 2 cl	3,50 €
Malibu ananas	7,50 €
Blanc de Savoie "Apremont" 14 cl	3,00 €
Rosé pamplemousse 14 cl	3,00 €
Kir au vin de Savoie 14 cl	3,50 €
Pétillant de Savoie 14 cl	5,50 €
Kir au Pétillant de Savoie 14 cl	6,00 €
Cocktail au Pétillant de Savoie, sirop de rose et cerise amarena 14 cl	6,50 €
Apérol spritz	8,50 €
Bouteille champagne	45,00 €

Bières pression

Pression 25 cl	3,50 €
Pression 50 cl	7,00 €
Affligem rouge ou Blanche 25 cl	4,80 €
Affligem rouge ou Blanche 50 cl	9,60 €
Panaché 25 cl	3,50 €
Monaco 25 cl	3,70 €
Pression sirop 25 cl	3,70 €
Picon Biere 25 cl	4,50 €

Bières bouteilles

Chouffe, Despérados, Duvel 33 cl	6,00 €
Bavaria IPA sans alcool 33 cl	3,80 €

Boissons au verre - 25 cl

Sirop à l'eau	2,20 €
Limonade	2,90 €
Diabolo	3,10 €
Orangina, Ice tea, Fanta orange, Coca cola	3,40 €

Boissons en bouteilles

Orangina, Ice tea, Schweppes, Oasis, Schweppes agrume 25 cl	3,90 €
Jus de fruits 25 cl	3,90 €
<i>Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Ace, Tomate</i>	
Coca cola, Coca zéro, Sprite, Perrier 33 cl	4,10 €
Eau minérale "Vittel" 25 cl	3,50 €
Eau minérale "Evian" 50 cl	4,40 €
Eau minérale gazeuse "Badoit" 50 cl	4,70 €
Eau minérale gazeuse "Badoit" 1 litre	6,00 €
Pichet de Cidre brut 25 cl	3,50 €
Bouteille de Cidre brut 75 cl	10,50 €
Supplément sirop ou tranche de citron	0,20 €

~ Nos Entrées ~

Salade mixte Salade verte avec tomates.	5,50€
Assiette de charcuterie Jambon cru, rosette, coppa, viande séchée des Alpes, cornichons, oignons blancs et beurre.	13,50€
Salade César Salade, tomates, filet de poulet cornflakes, croûtons, copeaux de parmesan, sauce césar.	14,50€
Salade campagnarde Salade, tomates, jambon cru, lardons grillés, Beaufort, croûtons, œuf dur.	14,50€
Salade de Chèvre chaud Salade, tomates, toasts de chèvre chaud, lardons grillés, copeaux de parmesan, noix.	14,50€
Salade Océane Salade, tomates, tranches de saumon fumé, crevettes, citron et ciboulette.	16,50€
Carpaccio de bœuf Carpaccio, copeaux de parmesan, pignons, frites et salade.	17,00€
Double Carpaccio de bœuf	23,00€
Assiette repas du « Randonneur » Salade, tomates, jambon cru, jambon blanc, rosette, coppa, viande séchée des Alpes, Beaufort et Tomme de Savoie, beurre, cornichons et oignons blancs.	18,00€
Salade Italienne Salade, tomates cerise, jambon cru, Burrata, gressins, pesto, basilic, pignons.	18,50€
Planche mixte à partager Charcuterie et fromages de nos régions. Jambon cru, rosette, coppa, viande séchée des alpes, cornichons, oignons, beurres, Beaufort et Tomme de Savoie.	25,50€

Le Menu Enfant ~ 10,00€

Jusqu'à 12ans

Jambon blanc ou mini pizza (tomate, jambon, fromage)

Ou steak haché « façon bouchère » 150g - frites

1 compote à boire ou 1 boule de glace

~ Pizzas ~

Marguerite	11,00€
Tomate, fromage.	
Vésuvia	12,50€
Tomate, fromage, jambon blanc.	
Napolitaine	13,50€
Tomate, fromage, anchois, câpres, olives.	
Royale	13,50€
Tomate, fromage, jambon blanc, champignons, olives.	
Kebab	13,50€
Tomate, fromage, lamelles de kebab halal, oignons confits, sauce blanche, olives.	
Stromboli	13,50€
Tomate, fromage, spianata, lardons, olives.	
Calzone (pizza en chausson)	14,00€
Tomate, crème fraîche, fromage, jambon blanc, œuf.	
Quatre fromages	14,50€
Tomate, mozzarella, roquefort, chèvre, reblochon.	
Paysanne	14,50€
Tomate, crème fraîche, fromage, lardons, pommes de terre, jambon cru.	
Américaine	14,50€
Tomate, fromage, viande hachée de bœuf, œuf, frites.	
Burrata	17,50€
Tomate, fromage, jambon cru, burrata entière, tomates fraîches, pignons, roquette.	

~ Pizzas blanches ~

Capri	13,50€
Crème fraîche, fromage, chèvre, miel, noix.	
Indienne	13,50€
Crème fraîche, fromage, émincé de poulet, poivrons, curry.	
Baltique	15,00€
Crème fraîche, fromage, saumon, ciboulette, citron.	
Savoyarde	15,00€
Crème fraîche, fromage, pommes de terre, oignons, lardons, reblochon.	

Supplément d'ingrédient : 1.50 € sauf pour le saumon : 3.00 €
Et pour la Burrata : 5.00 €

~ Formule pizza ~ 12,50€

½ pizza au choix servie avec salade composée
(Marguerite, Vésuvio, Royale, Capri, Stromboli)

~ Nos Plats et Grillades ~

<i>Assiette de frites</i>	5,50€
<i>Croque-Monsieur, frites, salade</i>	12,50€
<i>Croque-Madame, frites, salade</i>	13,50€
<i>Steak haché (VBF -150g), frites, salade</i>	14,00€
<i>Assiette kebab</i>	15,50€
Lamelles de kebab, frites, salade, sauce blanche	
<i>Pièce de rumsteak (environ 200g), frites, salade</i>	16,50€
<i>Tartiflette « fait-maison », salade verte</i>	16,50€
<i>Hamburger (VBF 150g), frites, salade</i>	16,00€
<i>Cheeseburger (VBF 150g), frites, salade</i>	17,00€
<i>Tartare de bœuf aux couteaux (race Limousine 180g), frites, salade</i>	19,50€
<i>Entrecôte grillée (environ 220g) frites, salade</i>	22,00€
<u>Sauce au choix</u> : roquefort, fondue d'échalotes, poivre, beurre maitre d'hôtel	1,50€

~ Nos Pates ~

<i>Tagliatelles Carbonara</i>	11,50€
<i>Tagliatelles bolognaise</i>	11,50€
<i>Tagliatelles au roquefort</i>	11,50€
<i>Lasagnes « fait-maison » et sa salade verte</i>	15,00€

Viande bovine : origine France

Sauf steak hachés : origine UE

FORMULE à 21.50 euros

Entrée + Plat + Dessert

Entrée au choix

Jambon cru, cornichons, oignons blanc et beurre

Oeuf mimosa, salade et tomate

Tomate, mozzarella, salade et basilic.

Plat au choix

Assiette kebab :

Lamelles de kebab, frites, salade, sauce blanche

Lasagnes « fait-maison », salade verte

Pièce du rumsteak (environ 180g) frites, salade.

Dessert au choix

2 boules de glace

Tarte aux pommes et chantilly

Faiselle à la crème et coulis au choix
(Chocolat, caramel, café ou fruits rouges)

~ Nos Desserts ~

<i>Assiette de fromages, salade et noix</i>	6,50€
<i>Tarte aux pommes et sa chantilly</i>	5,00€
<i>Faiselle à la crème et son coulis au choix</i> (Chocolat, café, caramel ou fruits rouges)	5,50€
<i>Crème brûlée vanille bourbon</i>	6,00€
<i>Brioche façon pain perdu, glace vanille et son coulis de caramel</i>	6,50€
<i>Tarte citron meringuée et sa chantilly</i>	6,50€
<i>Tarte aux framboises et sa chantilly</i>	7,00€
<i>Tarte aux Myrtilles et sa chantilly</i>	7,00€
<i>Mousse au chocolat « fait-maison »</i>	7,00€
<i>Moelleux au chocolat, glace vanille et sa chantilly</i>	7,50€
<i>Café ou thé gourmand</i>	8,50€

~ Et Desserts glacés ~

<i>Dame blanche ou Dame noire</i>	8,00€
3 b. vanille ou chocolat, sauce au chocolat et chantilly et amandes	
<i>Les liégeois :</i>	8,00€
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>	8,00€
<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 b. café arrosé de Bailey's</i>	8,50€
<i>Coupe des sommets - 2 b. genépi arrosé de Génépi</i>	8,50€
<i>Coupe colonel - 2 b. sorbet citron arrosé de Vodka</i>	8,50€
<i>Coupe Iceberg - 2 b. menthe chocolat arrosé de Get 27</i>	8,50€
<i>Coupe Antillaise - 2 b. rhum raisin arrosé de Rhum</i>	8,50€
<i>Coupe de glace</i>	
1 boule	2,50€
2 boules	4,50€
3 boules	6,50€

Supplément chantilly : 1,00€ Supplément sauce chocolat : 0,50€

Parfums de glace : Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Fraise, Citron, Framboise, Myrtille, Menthe chocolat, Rhum raisin, Génépi.

~ Carte des vins ~

Vin au pichet

Rouge Merlot, Rosé Cinsault, Blanc de Savoie

25 cl 6,00€ 50 cl 11,00€ 75 cl 16,00€

37.5cl

75cl

Blanc de Savoie

<i>Apremont AOP</i>	14,50€	17,50€
<i>Chignin grande réserve AOP</i>	18,50€	
<i>Chignin sélection AOP</i>		23,00€
<i>Roussette AOP</i>		25,00€

Rosé

<i>Gamay de Savoie AOP</i>	14,50€	20,00€
<i>Rosé de Provence St Rock AOC</i>	18,00€	28,00€

Rouge

<i>Gamay de Savoie AOP</i>	14,50€	20,00€
<i>Côte du Rhône AOC</i>	14,00€	22,00€
<i>Mondeuse Jongieux AOP</i>		28,00€
<i>Vacqueyras AOP</i>	25,00€	37,00€

Beaujolais

<i>- Juliéna AOP</i>		28,00€
----------------------	--	--------

Vin pays de Loire

<i>- Saumur Champigny AOC</i>		28,00€
<i>- St Nicolas de Bourgueil AOC</i>		29,50€

Prix nets – TTC – Service compris

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