

## Apéritifs

Apéritif Anisé 2 cl	3,50 €
Martini, Suze, Marsala 5 cl	4,50 €
Whisky, Vodka, Gin 4 cl	7,50 €
Baby 2 cl	3,50 €
Malibu ananas 4 cl	7,50 €
Blanc de Savoie "Apremont" 14 cl	3,00 €
Rosé pamplemousse 14 cl	3,50 €
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 €
Bouteille champagne	45,00 €

## Bières pression

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

## Bières bouteilles

Duvel 33 cl	6,00 €
Chouffe 33 cl	6,00 €
Despérados 33 cl	6,00 €
Bavaria IPA 0% 33 cl	3,80 €

## Voir la carte des Cocktails sans alcool

Et

## La carte des Cocktails avec alcool

### Mais aussi

<b>Cocktail à la rose</b>	6,50 €
Pétillant de Savoie, sirop de rose et cerise amarena	
<b>Red passion</b>	8,50 €
Gin, Campari, jus d'orange et limonade, sirop de grenadine	
<b>Apérol spritz</b>	8,50 €

# ~ Entrées et Salades ~

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

## ~ Menu Enfant ~ 10,00€

Jusqu'à 12ans

Jambon blanc ou steak haché « façon bouchère » (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.

## ~ Pizzas ~

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

## ~ Pizzas blanches ~

<b>Capri</b>	13,50€
Crème fraîche, fromage, chèvre, miel, noix.	
<b>Indienne</b>	13,50€
Crème fraîche, fromage, émincé de poulet, poivrons, curry.	
<b>Baltique</b>	15,00€
Crème fraîche, fromage, saumon, ciboulette, citron.	
<b>Savojarde</b>	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 1/2 pizza ~ 12,50€

1/2 pizza au choix servie avec salade composée  
(Marguerite, Vésuvia, Royale, Capri, Stromboli)

## ~ Nos Viandes ~

<i>Assiette kebab</i> Lamelles de kebab, frites, salade, sauce blanche.	15,50€
<i>Hamburger</i> « façon bouchère » (150g) frites, salade.	16,00€
<i>Cheeseburger</i> « façon bouchère » (150g) frites, salade.	17,00€
<i>King Hamburger</i> « façon bouchère (150g) avec galette de pomme de terre » frites, salade.	18,00€
<i>Le Burger Savoyard</i> Steak haché « façon bouchère (150g) avec tranche de jambon cru et reblochon fondu, frites, salade.	19,00€
<i>Tartare de bœuf aux couteaux</i> (race Limousine 180g), frites, salade	19,50€
<i>Entrecôte grillée</i> (environ 220g) frites, salade.	22,00€
<i>Pavé de bœuf Grillé</i> (environ 220g) frites, salade.	22,50€
<i>Entrecôte grillée XXL</i> (environ 350g) frites, salade.	28,00€
<i>Fondue Bourguignonne</i> (Prix par personne, 2 personnes minimum) 250 g de viande de bœuf à cuire dans l'huile aromatisée servis avec salade, frites et sauces.	27,50€
<i>Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'une sauce au choix :</i> - Roquefort, fondue d'échalote, poivre, beurre Maitre d'hôtel.	1,50€

## ~ Pierrade ~

**« Uniquement sur réservation »**

*Servies à partir de 2 personnes, prix par personne.*

<i>Pierrade 3 viandes</i> 250 g de viande de bœuf, veau et blanc de poulet, frites, légumes et sauces.	27,50€
<i>Pierrade royale</i> 250 g de viande de bœuf, veau, magret de canard et gambas.	30,50€

**Viandes bovines : origine France**

**Sauf steak hachés : origine UE**

## ~ Spécialités Savoyarde individuelles ~

<i>Ravioles gratinés aux 3 fromages et sa salade verte</i>	16,50€
<i>Tartiflette « fait-maison » et sa salade verte</i> Pommes de terre sautées avec lardons, oignons, crème fraîche gratinées au reblochon.	16,50€
<i>Croziflette « fait-maison » et sa salade verte</i> Crozet de Savoie cuisinés avec lardons, oignons, crème fraîche gratinés au reblochon.	17,50€
<i>Tartiflette « fait-maison », salade verte et sa charcuterie</i> Servie avec jambon cru, coppa, rosette, viandes séchées des Alpes.	20,50€
<i>Planche découverte, salade verte et sa charcuterie</i> Mini Tartiflette et Croziflette servie avec jambon cru, coppa, rosette, viandes séchées des Alpes.	22,50€
<i>Boîte du Fromager, salade verte et sa charcuterie</i> Moelleux du Revard de Savoie fondu au four servi avec ses pommes de terre grillées, jambon cru, coppa, rosette, viandes séchées des Alpes.	23,00€

## ~ Spécialités Savoyarde à partager ~

Servies à partir de 2 personnes, prix par personne.

<i>Raclette et sa charcuterie (appareil à double rampes)</i>	25,00€
Servie avec jambon blanc, jambon cru, rosette, coppa, viandes séchées des Alpes, pommes de terre et condiments.	

Toutes les fondues charcuterie sont servies avec jambon blanc,  
Jambon cru, rosette, coppa, viandes séchées des Alpes.

<i>Fondue Savoyarde</i>	19,00€
<i>Fondue Savoyarde aux cèpes</i>	22,50€
<i>Fondue Savoyarde avec sa charcuterie</i>	25,00€
<i>Fondue Savoyarde aux cèpes avec sa charcuterie</i>	27,00€

**MENU DECOUVERTE 26,50 €**

**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 Tarte aux pommes ou  
Faisselle à la crème et coulis de fruits rouges**

**MENU SAVOYARD 28,00 €**

**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 Tarte aux myrtilles ou  
Faisselle à la crème et coulis de fruits rouges**

**MENU MONTAGNARD 29,50 €**

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 Tarte aux myrtilles ou  
Faisselles à la crème et coulis de 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€
<i>Picoffee - Génépi, café, sucre de canne, chantilly</i>	8,50€
<i>Irish coffee - Whisky, café, sucre de canne, chantilly</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>	
<i>1 boule</i>	2,50€
<i>2 boules</i>	4,50€
<i>3 boules</i>	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 »