

CARTE DES VINS

LES VINS BLANC

Apremont AOP Domaine Betemps 2022
Roussette AOP Domaine Adrien Veyron 2022 ♥
Chignin- Bergeron AOP La Savoisiennne 2021
Sancerre AOP Domaine Durand 2021 ♥
Gascogne Moelleux AOP Enjoy 2022

14 CL



75 CL



5,80€

21,50€

6,50€

24,50€

7,80€

29,90€

7,80€

31,00€

6,00€

22,00€

LES VINS ROSE

Mirati IGP Méditerranée
Côtes de Provence AOP Signature de la Sanglière 2022

6,00€

19,50€

26,00€

LES VINS ROUGE

Pinot de Savoie AOP Domaine Adrien Veyron 2021
Mondeuse de Crû AOP Domaine Jean Vullien 2019
Pic Saint-Loup AOP Château Lancyre BIO 2022 ♥
Saint-Amour AOP Domaine de la Pirolette 2020
Vacqueyras AOP Soleillade 2021
Pinot noir Vieilles vignes Bourgogne Domaine Tropez 2022
Graves AOP Château du Lugey 2020 ♥
Saint-Emilion AOP Château Le Destrier 2020
Châteauneuf du Pâpe AOP Domaine de Maucoil BIO 2020

5,90€

22,00€

6,40€

25,80€

6,50€

26,80€

28,80€

7,20€

30,80€

7,80€

35,80€

7,50€

33,80€

36,80€

53,80€

GARAFE DE VIN

Blanc, rouge et rosé

25 CL

50 CL

1 L

7,00€

11,00€

18,00€

LES BULLES

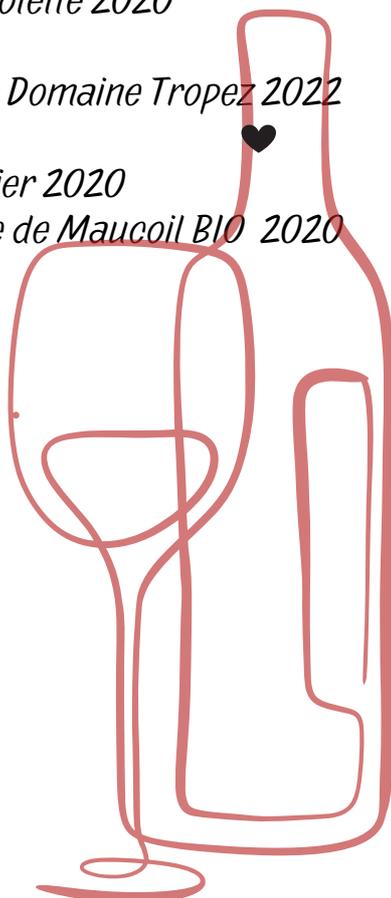
Prosecco
Champagne

6,00€

19,00€

9,00€

55,00€



LES BOISSONS



LES SOFT

<i>Coca-Cola original ou zéro 33cl</i>	4,00€
<i>Perrier 33cl</i>	4,00€
<i>Fanta, Fuzetea, Orangina ou Sprite 25cl</i>	4,00€
<i>Schweppes agrum ou tonic 25cl</i>	4,00€
<i>Sirop à l'eau 25cl</i>	2,90€
<i>(menthe, grenadine, citron, pêche, orgeat, cerise, fraise, violette framboise, banane-kiwi)</i>	
<i>Diabolo 25cl</i>	3,40€
<i>Jus de fruit 25cl</i>	3,70€
<i>(orange, abricot, tomate, ananas, pomme, fraise)</i>	
<i>Supplément tranche ou sirop</i>	0,30€

LES BOISSONS CHAUDES

<i>Café expresso</i>	2,00€
<i>Café allongé</i>	2,20€
<i>Café crème</i>	2,40€
<i>Double café</i>	3,50€
<i>Double café crème</i>	3,90€
<i>Cappucino ou café viennois</i>	4,00€
<i>Décaféiné</i>	2,30€
<i>Thé ou Infusion</i>	3,90€
<i>Chocolat chaud</i>	4,00€
<i>Irish Coffee</i>	8,50€



LES VINS CHAUD

<i>Vin chaud 20 cl</i>	3,80€
<i>Vin chaud 50cl</i>	8,30€
<i>Vin chaud 1 L</i>	15,30€

LES EAUX

<i>Vittel 50 cl</i>	4,50€
<i>Vittel 1 L</i>	6,50€
<i>San Pellegrino 50 cl</i>	4,50€
<i>San Pellegrino 1 L</i>	6,50€

LES BIERES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
1664	3,80€	5,00€	7,20€
Grimbergen	4,60€	6,00€	8,80€
Chouffe	5,00€	6,50€	9,60€
Bière blanche	4,50€	5,90€	8,60€
Chouffe Rouge	5,00€	6,50€	9,60€
Panaché 1664	3,80€	5,00€	7,20€
Monaco 1664	4,00€	5,20€	7,60€
Picon 1664	4,30€	5,50€	8,20€

Girafe 1664 3 litres **38,00€**

Girafe Grim 3 litres **44,00€**

Girafe Chouffe 3 litres **50,00€**

Girafe blanche 3 litres **43,00€**

Girafe fruit rouge 3 litres **50,00€**

LES BIERES BOUTEILLES 33cl

Desperados **6,00€**

LES APERITIFS

Le Yéti (pulco, curaçao, sucre de canne, pétillant) **5,00€**

Kir vin blanc 15cl **4,40€**

Kir pétillant 15cl **5,40€**

Cassis, mûre, myrtille, cerise, pêche, framboise, châtaigne, violette

Martini blanc ou rouge ou suze 6cl **5,20€**

Ricard ou pastis 2cl **3,50€**

Whisky Clan Campbell 4cl **6,00€**

Whisky Aberlour 10 Ans 4cl **7,30€**

Whisky Chivas 12 ans 4cl **9,30€**

Vodka 4cl **6,20€**

Rhum blanc 4cl **6,50€**

Rhum Don Papa 4cl **8,00€**

SUPPLEMENT soda ou jus de fruit **1,20€**

LES DIGESTIFS

Shooter 2cl **3,50€**

Shooter 4cl **6,50€**

*Génépi, limoncello, get 27, get 31 bailey's, cointreau, cognac, armagnac
calvados, menthe pastille, eau de vie de poire ou mirabelle, mandarine impérial, disaronos.*



LES BURGERS

Nos burgers sont faits maison et servis avec frites et salade

LE VALLANDRY

Steak haché, cheddar, salade, tomate, oignon rouge, sauce ketchup

LE SIMPLE

19,50€

LE DOUBLE

24,50€

LE TRANSARG ♥

Steak haché, raclette au lait cru, jambon de Savoie, tomate, salade, oignon rouge, sauce roquefort

AVEC GALETTE DE PDT

22,50€

24,50€

LE DERBY

Steak haché, chèvre, bacon, tomate, salade, oignon rouge, sauce barbecue

AVEC GALETTE DE PDT

23,50€

25,50€

LE GABRI (sans pain)

Steak haché, 2 galettes de pomme de terre, chèvre, bacon, salade, sauce poivre

AVEC OEUF AU PLAT

23,50€

24,50€

LE 2300

2 steak hachés, 1 galette de pomme de terre, reblochon, tomate, salade, oignon rouge, sauce béarnaise

26,00€

LE PARCHEY

Poulet pané, cheddar, tomate, salade, oignon rouge, sauce andalouse

AVEC GALETTE DE PDT

22,50€

24,50€

LE VAGERE

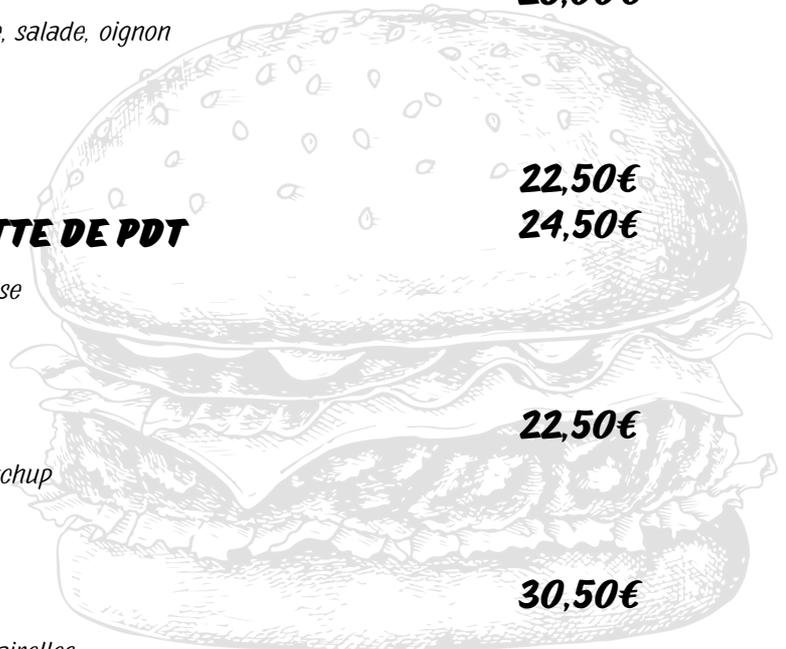
Galette de légumes, chèvre, tomate, salade, oignon rouge, sauce ketchup

22,50€

LE ROSSINI ♥

2 Steak haché, foie gras, tomme, salade, confit d'oignons, sauce aïelles

30,50€



Supplément frites

4.50€

Supplément salade

2,50€

Nos sauce maison: poivre, béarnaise, aïelles, barbecue, roquefort.

LES SPECIALITE SAVOYARDE

LES FONDUES FROMAGERES

2 personnes minimum

Prix par personne

Environ 250gr de fromages par personne

La Simple

22,00€

La Complète (accompagnée de sa planche de charcuterie)

29,00€

La Complète aux cèpes (accompagnée de sa planche de charcuterie)

31,00€

La Complète aux morilles (accompagnée de sa planche de charcuterie)

33,00€

LES RAGLETTES

2 personnes minimum

Prix par personne

Environ 300gr de fromages par personne accompagnée d'un assortiment de charcuteries, de pommes de terre, cornichons et salade

La Traditionnelle au lait cru

27,00€

La Brézain (fumé) ou Morbier

30,00€

La Truffe appellation

34,00€

3 fromages au choix en poêlon

32,00€

LA TARTIFLETTE

Pomme de terre, reblochon, lardon, oignon, crème, accompagnée de salade

19,90€

Avec charcuterie

25,90€

LA GROZIFLETTE

Crozet, reblochon, lardon, oignon, crème, accompagnée de salade

19,90€

Avec charcuterie

25,90€

LA TARTICHEVRE ou GROZICHEVRE

Pomme de terre, chèvre, lardon, oignon, crème, accompagnée de salade

20,90€

Avec charcuterie

26,90€

LA BOITE CHAUDE (AOP MONT D'OR)

Mont d'or AOP 400gr accompagnée d'une planche de charcuterie, pomme de terre, salade (un trait de vin blanc est versé avant le passage au four)

30,90€

Supplément frites

4,50€

Supplément salade

2,50€

Supplément charcuterie

7,00€

Pour votre santé ne mangez pas trop gras, trop salé, trop sucré

NOS SPECIALITES

*Accompagnée de frites, de salade et d'une sauce au choix
Environ 350gr de bœuf, poulet ou canard*

L'EPEE DE BOEUF

30,90€

L'EPEE DE POULET

29,90€

L'EPEE DE CANARD

30,90€

L'EPEE DE SAINT JACQUE ET GREVETTE

Accompagnée de riz et d'une sauce au beurre blanc maison

29,90€

LES FONDUES A LA VIANDE 2 personnes minimum

Prix par personne

Environ 280gr de viande par personne servi avec frites, salade et 3 sauces au choix

La Bourguignonne : Huile de pépins de raisin

30,90€

La Vigneronne : Vin blanc ou vin rouge

30,90€

CÔTE DE BOEUF POUR DEUX PERSONNES
1Kg ENVIRON ♥

*Côte de boeuf viande bovine française à partager ou pas
Accompagné de frites et salades.
3 sauces au choix*

70,00€

PLANGHA A PARTAGER SUR RESERVATION A PARTIR DE 4 PERSONNES

Notre plancha est composée (300gr par personne) de canard, de bœuf et de volaille accompagnée d'un assortiment de légumes, de frites et de salade servi avec son assortiment de 3 sauces

Par personne : 34.00€

Pour votre santé ne mangez pas trop gras, trop salé, trop sucré

COCKTAIL AVEC ALCOOL

MOJITO CLASSIQUE
9,00€

GIN TONIC
8,50€

APEROL SPRITZ
9,00€

SAINT-GERMAIN SPRITZ
9,00€

LIMONCELLO SPRITZ
9,00€

AMERICANO
8,00€



PLANCHE A PARTAGER

CHARCUTERIE
16,90€

FROMAGERE
16,90€

MIX CHARCUT/FROMAGE
16,90€

TAPAS XXL
nuggets de poulet, camembert pané, 17.00€
stick mozza, onions rings

4 MINIS BURGER
cheddar et raclette
12.00€

EXTRA XXL
assortiment de toute nos planches
pour les gourmands
24.00€





LES DESSERTS

<i>Brownies maison et sa glace vanille</i>	7,90€
<i>Crème brûlée maison</i>	7,90€
<i>Profiteroles maison glace vanille et chocolat chaud</i>	9,20€
<i>Café ou thé gourmand</i>	9,50€
<i>Café ou thé gourmand savoyard (servit avec son shooter de Génépi)</i>	11,90€
<i>Fondue au chocolat maison (par personne)</i>	9,90€

LES GLACES

<i>Deux boules de glace</i>	4,20€
<i>Trois boules de glace</i>	5,70€
<i>Supplément chantilly</i>	1,50€

Parfums au choix:

Vanille, fraise, chocolat, café, caramel au beurre salé, citron, rhum-raisin, génépi, chartreuse, menthe chocolat et barbe à papa

CHOCOLAT LIEGEOIS	9,00€
--------------------------	--------------

2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat et chantilly

COLONEL	9,00€
----------------	--------------

2 boules de citron arrosées de vodka

DAME BLANCHE	9,00€
---------------------	--------------

3 boules de vanille avec coulis de chocolat et chantilly

AFTER-EIGHT	9,90€
--------------------	--------------

2 boules de Menthe-chocolat, 1 boule chocolat, pépites de chocolat, chantilly servie avec un shooter de Get 27

SAVOYARDE	9,90€
------------------	--------------

2 boules de Génépi, 1 boule de Chartreuse, chantilly servie avec un shooter de Génépi





MENU ENFANT

maximum 12 ans

12,00€

Nuggets de poulet ou petit cheeseburger ou lasagne maison

+

1 coupe de glace deux boules

Brownie maison

+

1 sirop à l'eau ou diabolo



LES ENTREES

<i>Cocotte d'oeuf mollet au fromage et lardons</i>	7.90€
<i>Cassolette de raviole</i>	7.90€
<i>Salade de chèvre chaud, tomate, croutons, miel et noix</i>	8.90€
<i>Foie gras de canard et son confis d'oignons</i>	15,90€
<i>Escargot de Bourgogne au beurre d'ail persillé</i>	
<i>Par 6</i>	8,00€
<i>Par 12</i>	16,00€