

CARTE DES VINS

LES VINS BLANC

Apremont AOP de Savoie cuvée Perrier

Roussette AOP fleur d'Altesse cuvée Perrier ♥

Chignin- Bergeron AOP de Savoie cuvée Perrier

Sancerre AOP domaine Cherrier ♥

Gascogne Moelleux IGP domaine Pellehaut

14 CL



75 CL



5,80€

23,00€

6,50€

26,00€

7,80€

31,00€

8,00€

33,00€

5,80€

23,00€

LES VINS ROSE

Alzitella Corse IGP ile de beauté

Côtes de Provence AOP réserve des Templiers

6,50€

19,50€

26,00€

LES VINS ROUGE

Pinot de Savoie AOP de Savoie cuvée Perrier

Mondeuse vieille vigne AOP de Savoie cuvée Perrier

Pic Saint-Loup AOP domaine de Lambrusques ♥

Saint-Amour AOP cadole du chapitre

Vacqueyras AOP fontimple

Lussac Saint-Emilion AOP domaine Milhade

Médoc Cru Bourgeois AOP domaine Pages ♥

Hautes-Côtes de Beaune vieilles vignes domaine Lafouge

Châteauneuf du Pape clos Saint-Michel

5,80€

23,00€

6,50€

26,00€

7,00€

28,00€

8,00€

29,00€

8,00€

33,00€

9,00€

35,00€

9,00€

37,00€

9,00€

40,00€

9,00€

55,00€

GARAFE DE VIN

Blanc, rouge et rosé

25 CL

50 CL

1 L

7,00€

11,00€

18,00€

LES BULLES

Prosecco

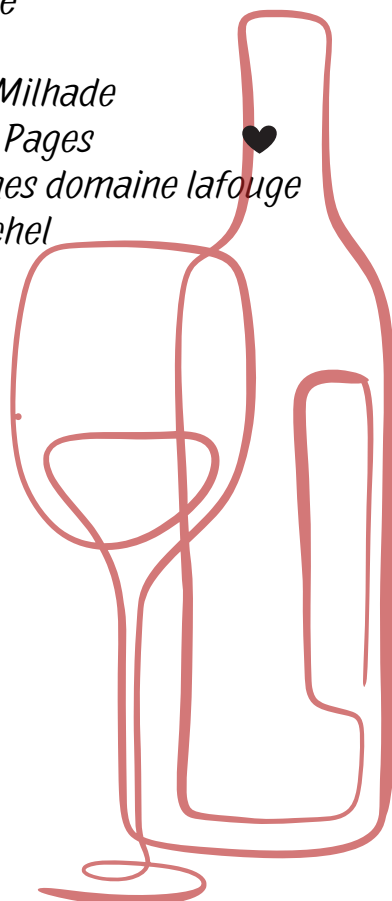
Champagne

6,00€

19,00€

10,00€

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>	3,00€
<i>(menthe, grenadine, citron, pêche, orgeat, cerise, fraise, violette framboise, banane-kiwi)</i>	
<i>Diabolo 25cl</i>	3,50€
<i>Jus de fruit 25cl</i>	3,80€
<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>	9,00€



LES VINS CHAUD

<i>Vin chaud 20 cl</i>	4,00€
<i>Vin chaud 50cl</i>	8,50€
<i>Vin chaud 1 L</i>	15,50€

LES EAUX

<i>Eaux plate 1 L</i>	6,50€
<i>Eau pétillante 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€
Hoegaarden blanche	4,80€	6,20€	9,20€
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 **48,00€**

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

LES BIERES BOUTEILLES 33cl

Desperados	6,00€
Bière Mont-Blanc IPA ou LA ROUSSE ou GENEPI ou MYRTILLE	6,00€
1664 sans alcool	3,50€

LES APERITIFS

Le Yéti (pulco, curaçao, sucre de canne, pétillant) **5,50€**

Kir vin blanc 15cl **4,80€**

Kir pétillant 15cl **5,80€**

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 **6,50€**

Rhum blanc 4cl **6,50€**

Rhum Don Papa 4cl **8,00€**

SUPPLEMENT SOFT **1,50€**



LES DIGESTIFS

Shooter 2cl **4,00€**

Digestif 4cl **7,50€**

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

Cognac XO 4cl **8,50€**

Chartreuse Verte 4cl **8,50€**

LES BURGERS

Nos burger avec pain brioché, steak de 170gr sont servis avec frites et salade

LE VALLANDRY

Steak haché 170gr , cheddar, salade, tomate, oignon rouge, sauce ketchup

LE SIMPLE

20,00€

LE DOUBLE

25,50€

LE TRANSARG ♥

Steak haché 170gr , raclette au lait cru, jambon de Savoie, tomate, salade, oignon rouge, sauce roquefort

AVEC GALETTE DE PDT

23,50€

25,50€

LE DERBY

Steak haché 170gr , chèvre, bacon, tomate, salade, oignon rouge, sauce barbecue

AVEC GALETTE DE PDT

24,50€

26,50€

LE GABRI (sans pain)

Steak haché 170gr , 2 galettes de pomme de terre, chèvre, bacon, salade, oignon frits sauce poivre

AVEC OEUF AU PLAT

23,50€

24,50€

LE 2300

2 steak hachés 280gr, 1 galette de pomme de terre, reblochon, tomate, salade, oignon rouge, sauce reblochon

28,00€

LE PARCHEY

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

AVEC GALETTE DE PDT

23,50€

25,50€

LE VAGERE

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

AVEC GALETTE DE PDT

23,50€

25,50€

BLACK BURGER ♥

Pain burger encre de seiche ,1 steack haché 170 gr, 1 galette de pomme de terre, salade, tomate, oignon frit, sauce reblochon

28,00€

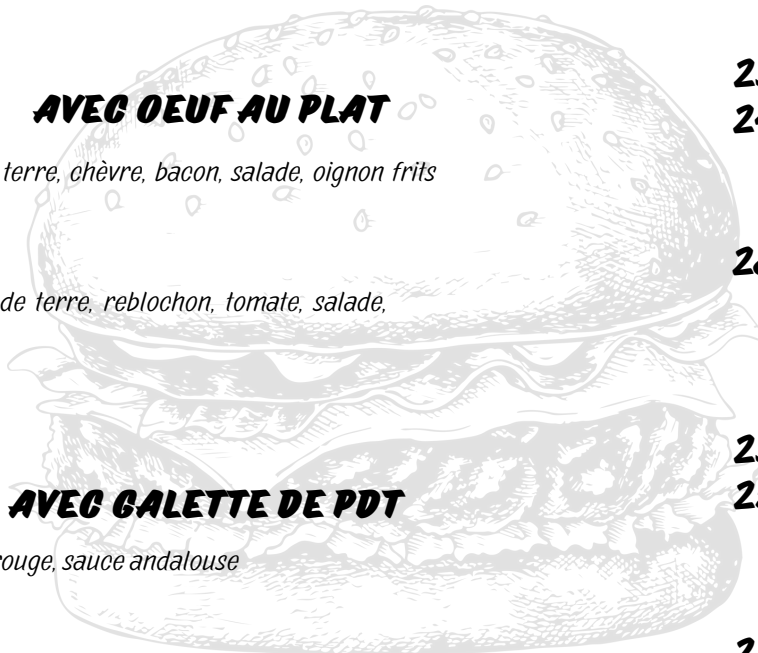
Supplément frites

4,50€

Supplément salade

3,50€

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



LES SPECIALITE SAVOYARDE

LES FONDUES SAVOYARDE MAISON ♥

Prix par personne
2 personnes minimum

Environ 250gr de fromages par personne, préparé par nos soins composé de 3 fromages AOP Savoie
Abondance, Beaufort, comté

La Simple (accompagnée de croutons de pain)	24,00€
La Complète (accompagnée de sa planche de charcuterie)	29,00€
La Complète aux cèpes (accompagnée de sa planche de charcuterie)	32,00€
La Complète aux morilles (accompagnée de sa planche de charcuterie)	34,00€

LES RACLETTES

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

Prix par personne
2 personnes minimum

La Traditionnelle au lait cru ou pasteurisé	27,00€
Au Morbier	29,00€
Raclette fumé ou Ail des ours AOP	30,00€
L'amour des fromages ♥ (2 fromages aux choix pour la même raclette)	30,00€

LA TARTIFLETTE

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

Avec charcuterie

20,90€

25,90€

LA GROZIFLETTE

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

Avec charcuterie

20,90€

25,90€

LA TARTICHEVRE ou GROZICHEVRE

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

Avec charcuterie

20,90€

25,90€

LA BOITE CHAUDE DES ALPES/ TRUFFE

Boite chaude des Alpes de 220gr accompagnée d'une planche de charcuterie, pomme de terre, salade,
(un trait de vin blanc est versé avant le passage au four)

28,00€

Boite chaude des Alpes saveur TRUFFE de 220gr accompagnée d'une planche de charcuterie, pomme
de terre, salade, (un trait de vin blanc est versé avant le passage au four)

32,00€

Supplément frites 4,50€

Supplément salade 3,50€

Supplément charcuterie 7,00€

NOS SPECIALITES

L'EPEE DE BOEUF

350gr de bœuf servit sur une épée avec frites, salade et sauce aux choix

30,90€

L'EPEE DE POULET

350gr de poulet servit sur une épée avec frites, salade et sauce aux choix

29,90€

L'EPEE DE CANARD

350gr de magret de canard servit sur une épée avec frites, salade et sauce aux choix

31,90€

L'EPEE DE SAINT JACQUES ET CREVETTE

Saint jacques et crevettes servit sur une épée avec riz et une sauce beurre blanc maison

33,90€

LES FONDUES A LA VIANDE

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

Prix par personne
2 personnes minimum

La Bourguignonne : Huile de pépins de raisin

30,90€

La Vigneronne : 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 maison roquefort, béarnaise et poivre

73,00€

PLANCHA A PARTAGER SUR RESERVATION

A PARTIR DE 4 PERSONNES

Notre plancha est composée (300gr par personne) de canard, de bœuf et de poulet accompagnée d'un assortiment de légumes, de frites et de salade servi avec plusieurs sauce faite maison.

Par personne : 35,00€

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

EDHELWEISS

COCKTAILS CLASSIQUES



<i>MOJITO CLASSIQUE</i>	9,00€		
		<i>APEROL SPRITZ</i>	9,00€
<i>GIN TONIC</i>	8,50€		
		<i>SAINT-GERMAIN SPRITZ</i>	9,00€
<i>AMERICANO</i>	9,00€		
		<i>LIMONCELLO SPRITZ</i>	9,00€
<i>MOSCOW MULES</i>	9,00€		

PLANCHE A PARTAGER

MIX CHARCUT/FROMAGE AOP DE SAVOIE **18,00€**

TAPAS XXL **18,00€**

*4 nuggets de poulet, 4 camembert pané, 4 winx poulet tex mex, 4 onions rings
+ sauce au choix*

AVEC FRITES **21,00€**

MINIS BURGER

Par 4 **12,00€**

Par 6 **17,00€**

Par 8 **21,00€**

PLUS FRITES **4,00€**

EXTRA GOURMANDE **30,00€**

Assortiment de toute nos, planches réunit pour les gourmands

(charcuterie, fromage, tapas, mini burger et frites avec sauces maison)

LES DESSERTS

<i>Brownies maison et sa glace vanille</i>	8,90€
<i>Crème brûlée maison</i>	8,90€
<i>Tarte à la myrtilles maison</i>	9,90€
<i>Profiteroles maison glace vanille et chocolat chaud</i>	10,90€
<i>Café ou thé gourmand</i>	10,00€
<i>Café ou thé gourmand savoyard (avec son shooter de Génépi)</i>	13,50€
<i>Irish coffee Gourmand</i>	16,00€
<i>Fondue au chocolat maison avec fruit frais et chamallow</i>	12,00€

LES GLACES

<i>Deux boules de glace</i>	4,30€
<i>Trois boules de glace</i>	5,80€
<i>Supplément chantilly</i>	1,60€

Parfums au choix:

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

CHOCOLAT LIEGEOIS

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

9,00€

COLONEL

2 boules de citron arrosées de vodka

9,00€

DAME BLANCHE

3 boules de vanille avec coulis de chocolat et chantilly

9,00€

AFTER-EIGHT

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

9,90€

SAVOYARDE

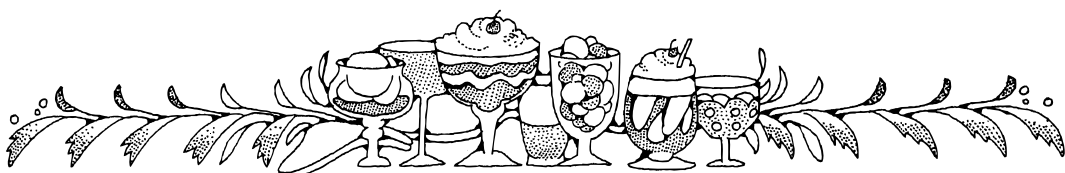
2 boules de Génépi, 1 boule de Chartreuse, chantilly servie avec un shooter de Génépi

9,90€

BANANA SPLIT

Banane avec glace chocolat, vanille et fraise accompagnée de chocolat chaud et chantilly

9,00€





MENU ENFANT

maximum 12 ans

12,50€

***Nuggets de poulet ou lasagne maison ou
cheeseburger (+2€)***

avec frites

+

Coupe de glace deux boules

Brownie maison

+

sirop à l'eau ou diabolo

Soda (coca, ice tea, orangina etc...+2€)



LES ENTREES

<i>Camenbert rôti farci à l'andouille , toast et salade verte</i>	8.90€
<i>Salade de chèvre chaud panés, tomate, oignon rouge miel et noix</i>	8.90€
<i>Foie gras de canard, son confit d'oignons et ses toasts</i>	15,90€
<i>Cassolette de Saint Jacques et crevette à la béchamel</i>	15.00€
<i>Escargot de Bourgogne au beurre d'ail persillé</i>	
<i>Par 6</i>	8,00€
<i>Par 12</i>	16,00€