

LES APERITIFS



<i>Le Saint-Moritz</i> (Kir pétillant de Savoie: crème de cassis ou framboise, pêche, griotte, mûre) <i>Kir</i> au vin blanc de Savoie <i>Kir Royal</i> au Champagne avec crème aux choix <i>Ricard/Pastis51</i> <i>Le Spritz</i> ou <i>Cocktails les grands classiques</i> <i>Le "Cocktail du jour"</i> <i>Martini</i> rouge ou blanc, <i>Porto</i> , <i>Campari</i> , <i>Suze</i> <i>Whisky</i> , <i>Gin</i> , <i>Tequila</i> , <i>Vodka</i> , <i>Rhum</i> <i>Whisky</i> Chivas, Glenfiddish <i>Isle of Jura</i> , <i>Nikka</i> <i>Jack Daniels</i> <i>Coupe de Champagne</i>		7€ 4,50€ 12€ 3€ 12€ 10€ 5€ 8€ 10€ 10€ 8€ 12€
---	--	---

Bières Pressions

<i>Loburg (25 cl)</i> (Blonde)	3,50€
<i>Mont Blanc (25 cl)</i> (Blanche)	4,20€
<i>Mont Blanc (25cl)</i> (Myrtille)	4,20€
<i>Paix Dieu (25cl)</i>	5,00€

Bières Bouteilles

<i>Duvel</i>	6€
<i>Chouffe</i>	6€
<i>Desperados</i>	5,50€
<i>Bon Secours (IPA 4 houblons)</i>	6€

Les Sodas, Les Eaux

<i>Sirop</i> (Grenadine, Fraise, Violette, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat, Cerise) <i>Limonade</i> <i>Diabolo</i> <i>Jus de fruits PAGO</i> (Tomates, Ananas, Pomme, Abricot, Orange, Fraise, ACE) <i>Orange pressées</i> <i>Cocktail sans alcool</i> <i>Sodas (Coca, Fanta, Fuze Tea, Schweppes Agrumes, Schweppes, Perrier)</i> + Citron 0,20 € <i>Eau minérale</i> Evian/Badoit <i>Demi eau minérale</i> Evian/Badoit	3€ 3,50€ 4€ 4€ 4,50€ 9€ 4,00€ 5€ 4€
--	---

Les Boissons chaudes

<i>Café Malongo</i> (expresso ou allongé)	2,50€
<i>Café double Malongo</i>	4,80€
<i>Café</i> : noisette, crème	2,80€
<i>Cappuccino</i>	4,50€
<i>Chocolat chaud</i> + Chantilly 0,30 €	4,20€
<i>Thé ou infusion</i> + Lait ou Citron 0,30 €	4,20€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération
Tarif en salle, prix nets, service compris*



LES SPECIALITES FROMAGE



Prix par personne

Servie individuellement...

Tartiflette ou Tartichèvre
servie avec sa charcuterie et salade

26,00 €

Berthoud d'Abondance

Fromage de Haute- Savoie fondu avec vin blanc, madère et une pointe d'ail.
servie avec sa charcuterie et salade

26,00 €



Le Mont D'Or

Fromage Jurassien entouré d'une écorce de sapin.
servie avec sa charcuterie et salade

29,00 €



Servies pour 2 personnes minimum...

Prix par Personne

La grande Raclette traditionnelle "Valaisanne"
Accompagnée de charcuterie, pommes de terre et salade verte.

32,00 €



La Fondue Savoyarde
(Beaufort, Meule de la dent chat, Cru des Alpes Suisse)

28,00€

Accompagnée de charcuterie et salade verte.

Fondue SUISSE du St Moritz

Cruyère Suisse et Vacherin Fribourgeois (moitié-moitié)

Accompagnée de charcuterie, pommes de terre et salade verte.

32,00€



Supplément charcuteries 10 € par personne

Tarif en salle, prix nets, service compris



LES SPECIALITES

VIANDES



Servie individuellement...

La Poêlée St Moritz

Emincé de veau et de volaille, fricassés avec des oignons du lard, des pommes de terre, champignons, recouvert d'un œuf battu.

31,00 €



Servies pour 2 personnes minimum...

UNIQUEMENT LE SOIR

Pierre chaude

Fines tranches de viande: Bœuf, veau, poulet, magret de canard

Servie avec pommes frites, salade verte et ses sauces "maison":

Curry, cocktail, aïoli, tartare

Prix par personne
36,00 €

Fondue Bourguignonne

Servie avec frites, salade verte et ses sauces "maison":

Curry, cocktail, aïoli, tartare

36,00 €



La Potence Flambée

Pièces de bœuf grillées et flambées au Cognac ou Whisky.

Servie avec riz à l'ancienne, salade verte et ses sauces "maison" chaudes:

Poivre, Champignons, Miel, Curry

36,00 €



Le "Chapeau" Tartare

Fines tranches de viandes marinées dans un bouillon de légumes maison, cuites en « barbecue » Bœuf, veau, poulet, magret de canard.

Servi avec riz à l'ancienne et ses sauces "maison":

Curry, cocktail, aïoli, tartare

36,00 €



Côte de bœuf 1,2kg

Accompagnées de frites et salade verte

Et sauces au choix : poivre / champignons / miel / curry ou roquefort

45,00 €

°Supplément viandes 10 € par personne

LES MENUS SAVOYARD



TARTIFLETTE

40 € par pers

Kir cassis au vin blanc de Savoie

Et ses petits amuses bouches

Tartiflette ou **Tartichèvre**

Salade

Assortiment de

Charcuteries fines du Pays

Tarte aux myrtilles

Glace Génépi / Chartreuse

2cl alcool



-Pour minimum 2 convives-

RACLETTE TRADITION

46 € par pers.

Kir cassis au vin blanc de Savoie

Et ses petits amuses bouches

Raclette tradition

Salade

Assortiment de

Charcuteries fines du Pays

Tarte aux myrtilles

Glace Génépi / Chartreuse

2cl alcool



FONDUE Savojarde

42€ par pers.

Kir cassis au vin blanc de Savoie

et ses petits amuses bouches

Fondue Savoyarde

Salade

Assortiment de

Charcuteries fines du Pays

Tarte aux myrtilles

Glace Génépi / Chartreuse

2cl alcool



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



LA CARTE



Les Entrées

Salade Rebblochonnade

16€

Salade verte, reblochon panés chauds, choux croquants, carottes râpées, oignons rouges pickles

Salade chèvre chaud

16€

Salade verte, toasts de Cabecou, miel, choux croquants, carottes râpées, oignons rouges pickles

Les plats

Bavette

21€

Servie avec une sauce échalotes, frites et salade

Croûte au fromage

19€

Pain grillé mariné, jambon de pays, fromage gratiné, oeuf au plat

Burger du moment

20€

Base de : Steak haché Black Angus, servie avec frites et salade

Tagliatelles Butternut

20€

crème de butternut, curcuma, chips de bacon, noisettes torréfiées.

Plat du Jour (servi le midi uniquement)

19€

Menus Futurs Champions (jusqu'à 12ans)

16€

Boissons au choix : Fuze Tea, Limonade, Jus d'orange, Coca Cola, Sirop, Diabolo

Plats au choix : Mini Tartiflette ou Saucisses de Frankfort ou steak haché, ou Cordon Bleu ou Nuggets

garnitures au choix : riz ou pâtes ou frites

Desserts au choix : glace deux boules ou yaourt nature ou glace fusée (glace à l'eau)





LES DESSERTS



Les Crêpes

<i>Au sucre</i>	4.80€
<i>Au chocolat</i>	5.80€
<i>Au Nutella</i>	6.80€
<i>A la confiture: myrtille, fraise,</i>	5.80€
<i>Au grand Marnier, flambée</i>	11.00€
<i>Supplément Chantilly</i>	1.00€



Desserts

<i>Tarte myrtille</i>	8.00€
<i>Mousse au chocolat</i>	8.00€
<i>Fromage blanc à la crème et coulis de fruits rouges</i>	7.00€
<i>Crème brûlée</i>	8.00€
<i>Tiramisu</i>	9.00€
<i>Café gourmand</i>	10.00€

Les coupes gourmandes 10€

Bananasplit

Vanille, fraise, chocolat, banane fruit, chocolat chaud, chantilly

Poire "Belle Hélène"

Vanille, poire fruit, chocolat chaud et chantilly

Dame Blanche

Glace vanille, meringue, chocolat chaud et chantilly

Pêche « melba »

Vanille, fraise, pêche fruit, coulis de fruit, chantilly



La Boule 3€
Coupe 3 boules 8€

Glaces au choix:

Vanille - Chocolat - Café - Génépi - Chartreuse - Beurre salé

Sorbets:

Fraise - Poire - Citron - Myrtille - Passion - Abricot

Sorbets alcoolisés 14€

Colonel

Sorbet citron et vodka

Coupe « Forclaz »

Sorbet poire et Williamine

Coupe montagnarde

Glace Génépi/Chartreuse arrosée de Génépi

Spécialités chaudes

Café Val d'Aoste "La Grolle" (servi pour 2 pers. minimum) 10.00€/pers

<i>Irish Coffee</i>	10.00€
<i>Savoie Coffee</i>	10.00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

La Carte des Vins du St Moritz

	75 cl	50 cl	37,5 cl	Verre
Vins Blancs de SAVOIE				
APREMONT-Cuvée Gastronomie de Jean PERRIER	26€		17€	
JONGIEUX-Cellier du Sordan-BARLET	26€			5,00€
CHIGNIN BERGERON-Fleur de Roussanne Jean PERRIER	38€			8,00€
ROUSSETTE DE SAVOIE-Château Monterminod de Jean PERRIER	38€		20€	
ROUSSETTE MARESTEL-Cellier du Sordan-BARLET	30€			
Vins Rosés de SAVOIE				
GAMAY "Pure" de Jean PERRIER	27€	17€		
GAMAY-Cellier du Sordan-BARLET	26€			5,00€
Vins Rouges de SAVOIE				
RESERVE du ST MORITZ- GAMAY-Jean PERRIER	25€		15€	
PINOT NOIR-Cuvée Gastronomie de Jean PERRIER	25€			5,00€
MONDEUSE ARBIN-Graine de Terroirs de Jean PERRIER	31€			6,00€
MONDEUSES "VIEILLES VIGNES"-Cellier du Sordan-BARLET	30€		17€	
GAMAY JONGIEUX-Cellier du Sordan-BARLET	27€		17€	
PROVENCE Rosé				
GRAIN DE GLACE des Vignerons de St Tropez	29€			6,00€
BORDEAUX Rouges				
ST EMILION-CHATEAU TERTRE DE CALON	38€			
MEDOC-CHATEAU LA ROQUE DE BY-CRU BOURGEOIS	40€			
CÔTES DU RHÔNE Rouges				
SAINT JOSEPH-CAVE DE SAINT DESIRAT la bouteille 75 cl	46€		26€	
SAINT JOSEPH-CAVE DE SAINT DESIRAT le Magnum 150 cl	92€			
VACQUEYRAS-FONTIMPLE -RHONEA	40€		22€	
BEAUMES DE VENISE	36€			7,00€
CÔTE ROTIE-DOMAINES VERNEY	92€			
BOURGOGNE et BEAUJOLAIS Rouges				
BROUILLY LA BRUYERE Domaine Dupré	36€		22€	
PASSETOUTGRAIN Domaine Dupré	36€		22€	
HAUTE CÔTES DE BEAUNE Domaine Lebreuil	48€			
BOURGOGNE				
BOURGOGNE ALIGOTE-La Manufacture de B. LAROCHE	36€			
CHABLIS-La Manufacture de B. LAROCHE	46€			9,00€
SAINT BRIS-SAUVIGNON 100%- La Manufacture de B. LAROCHE	40€			
LOIRE Blancs				
MUSCADET S/LIE-Domaine de la Sensive	26€			
SANCERRE-Domaine Chemier	40€			
SUD OUEST Blanc				
MONTBAZILLAC-Cuvée Amélie de Julien de Savignac	36€			7,00€
CHAMPAGNES ET CREMANT				
JEAN BOBIN Cuvée vieille Réserve	74€			
MOËT ET CHANDON	95€			
CREMANT DE SAVOIE	34€			