

Tapas et Planches à partager

Guacamole à partager avec tortillas	9€
Foie Gras maison Confiture d'oignons	23€
Saucisse sèche à partager	9€
Planchette de charcuterie	2 pers 13€ - 4 pers 23€
Planche charcuterie et fromage	2 pers 15.50€ - 4 pers 27.50€
Planche Apéro du moment	2 pers 15.50€ - 4 pers 27.50€
Finger food Assortiment de 16 finger food chauds et deux sauces	20€

Apéritifs

Kir vin blanc 12cl (Cassis, myrtille, pêche)	7€
Kir pétillant 12cl (Cassis, myrtille, pêche)	8.50€
Martini Rouge, Blanc 6cl	6€
Ricard 2cl	5€
Suze, Porto 8cl	6€

Gin 4cl	
Gordon's 37.5°	7,50€
Hendrick's 41.4°	8€
Bombay Sapphire 40°	8€

Vodka 4cl	
Poliakov Silver 37.5°	7.50€

Whisky 4cl	
Jack Daniel's 40°	8€
Glenfiddich	10€
Cardhu 40°	12€

Rhum 4cl	
Saint James Blanc 40°	7.50€
Captain Morgan	7.50€
Diplomatico 40°	10€

Jägermeister 4cl 30°	8€
-----------------------------	----

Suppléments :

Coca-cola, Sprite, Fanta orange,	
Jus de fruit (pomme, orange), Schweppes	+ 3€
Red-Bull	+4,50€



Cocktails

Apérol Spritz 16cl	10.50€
Apérol, prosecco, eau gazeuse, orange	

Hugo Spritz 16cl	10.50€
Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse, citron vert	

Américano Dry 16cl	10.50€
Campari, Martini rouge, orange, eau gazeuse	

Mojito ou Framboise ou Fraise 16cl	10.50€
Rhum, sucre roux, menthe, citron vert, eau gazeuse, framboise/ fraise	

Mojito Génépi 16cl	10.50€
Génépi, sucre roux, menthe, citron vert, eau gazeuse	

Purple Dream 16cl	10.50€
Vodka, pulco, purée de framboises, limonade, menthe	

Gin Tonic Original 16cl	10.50€
Gin, Schweppes, citron	

Gin Fizz 16cl	10.50€
Gin, Schweppes, Pulco citron	

Moscow Mule 16cl	10.50€
Vodka, Ginger beer, citron vert	

Flamant Rose 16cl	10.50€
Vin rosé, sirop de pamplemousse, Prosecco, glaçons	

Sex on the Beach 16cl	10.50€
Vodka, jus d'ananas, sirop de grenadine, citron vert	

Cuba Libre 16cl	10.50€
Rhum, Coca-cola, citron vert	

Pina Colada 16cl	10.50€
Rhum, jus d'ananas, purée de coco, citron vert	

Cocktails sans alcool

Bikini 16cl	8€
Jus d'orange, jus de pomme, sirop de grenadine	

Virgin Mojito 16cl	8,50€
Citron vert, sucre roux, menthe, jus de pomme, eau gazeuse	

Virgin Pina 16cl	8,50€
Jus d'ananas, purée de coco	

Vins au verre

Blanc - Apremont 12cl	6€
Rouge - Merlot 12cl	6€
Rosé - Pure de Savoie 12cl	6€

Boissons sans Alcool

	25cl	50cl
Coca-cola / Coca-cola zéro	4,50€	7,50€
Fanta orange / Orangina	4,50€	7,50€
Sprite (limonade)	4,50€	7,50€
Fuze tea pêche	4,50€	7,50€
Diabolo (limonade + sirop)	4,50€	7,50€
Schweppes / Schweppes agrumes	4,50€	
Sirop à l'eau	4,00€	6,50€
(Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Fraise, Cassis, Pamplemousse, Mandarine, Orgeat)		
Redbull	6,00€	
Powerade		6,00€
Jus de fruits 25cl		4,50€
(Orange, Pomme, Ananas, nectar abricot, Tomate)		
Badoit Rouge 33cl		4,50€
Sirop à l'eau 33cl		4,50€
Orange pressée 20cl		6,50€
Suppl. rondelle citron		0,50€

Eaux Minérales

	50cl	100cl
Evian	5,50€	7,00€
Badoit	6,00€	7,50€



Bières Pression

	25cl	50cl
Blonde Mont Blanc Cristal ((4.7°)	5,00€	9,00€
Chouffe (8°)	6,00€	10,50€
Blanche Mont Blanc (4.7°)	6,00€	10,50€
IPA Mont Blanc Cristal (4.7°)	6,00€	10,50€
Panaché	5,00€	9,00€
Monaco	5,00€	9,00€
Picon Bière Mont Blanc Cristal	6,00€	10,50€
Supplément Sirop	0,50€	1,00€

Bières Bouteilles

	33cl
Desperados 5.9°	6,50€
Lefte 5.9°	6,50€
Bière du Mont-Blanc Myrtille 5.8°	7,00€
Chouffe Cherry 8°	7,50€
Paix Dieu 10°	10,00€
Peroni 0.0%	6,00€
Cidre 6° Comish Orchard's 50cl	7,50€

Boissons Chaudes

Café expresso, déca	2,50€
Grand Café Americano	4,00€
Grand Café crème	4,50€
Double Espresso	5,00€
Cappuccino (mousse de lait)	5,50€
Macchiato (mousse de lait)	5,50€
Café Viennois (chantilly)	6,00€
Thés Bio / Infusion Bio	4,00€
(Earl Gray, Noir Ceylan, Vert, vert menthe, Verveine)	
Grog au rhum (Miel et citron)	8,00€
	petit grand
Chocolat chaud	5,00€ 8,50€
Chocolat Viennois	6,00€ 9,50€
Chocolat chaud et alcool	9,00€ 13,00€
(Rhum, Cointreau, Bailey's, Chartreuse verte, Genépi)	
Citron chaud	6,50€
Vin chaud	5,00€ 10,00€
Vin chaud du jour	6,00€ 12,00€
Jus de pomme chaud	6,00€ 12,00€
(Jus de pomme, cannelle, miel)	

Cafés Arrosés

Irish coffee (Whisky)	11,00€
French coffee (Cognac)	11,00€
Cuban coffee (Rhum Ambré)	11,00€
Bailey's coffee (Bailey's)	11,00€

Crêpes et Gaufres

	Supplément Chantilly 2,00€	Supplément Noix de Coco 1,00€
	Crêpe	gaufre
Sucre	4,50€	5,00€
Citron Sucre	5,00€	5,50€
Confiture (Myrtille)	5,50€	6,00€
Caramel beurre salé	6,00€	6,50€
Nutella	6,00€	6,50€
Nutella banane	8,00€	

Tous les MATINS 12,50€

Petit déjeuner complet TRADITIONNEL
1 boisson chaude + 1 jus d'orange
+ 1 viennoiserie + 2 tartines de pain
beurre et confiture



Blanc

Apremont 6,00€

Vin au Verre 12cl

Rouge

Merlot 6,00€

Rosé

Pure de Savoie 6,00€

Vins de Savoie AOP de Savoie

Blanc Cuvée Gastronomie

Apremont

Roussette Altesse

Chignin Bergeron Médaille d'Or

Chardonnay

Rouge Cuvée Gastronomie

Gamay Vieilles vignes

Mondeuse Vieilles Vignes

Rosé

Pure de Savoie

37,5cl 50cl 75cl

17,00€ 21,00€ 26,00€

29,00€

32,00€

28,00€

17,00€ 26,00€ 26,00€

31,00€

23,00€ 28,00€

Vins de Bordeaux

Château haut Pognan 25

Château la rose perruchon lussac 33

Graves Château Bousquet

37,5cl 75cl

27,00€

35,00€

25,00€ 31,00€

Blanc

Mâcon-Villages Montbarbon

Pouilly Fuissé Les Belles Dames, Vieilles Vignes Domaine Renaud

Rouge

Haute côte de Beaune Lafouge

75cl

34,00€

49,00€

45,00€

Vins de la Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Domaine du Chapitre

Côtes du Rhône Terroir BIO

Crozès-Hermitage Saint Jemms Michelas

Saint-Joseph Cave Saint Désirat

Gigondas Domaine de Montmirail

50cl 75cl

19,00€ 26,00€

29,00€

39,00€

39,00€

44,00€

Vin de Gascogne

Tariquet Première Grives Moelleux

75cl

34,00€

Vins de Provence

Grain de Glace de St Tropez

Grain de Glace Magnum

Minuty

50cl 75cl 150cl

29,50€

59,50€

33,00€ 38,00€

Champagne et bulles

Mumm

Prosecco

75cl

69,50€

44,00€

Plat du jour 17,00€

Midi seulement

Formule skieur 26,00€

Plat du jour + café gourmand

La Soupe repas servie sur une planche... 20,50€

Soupe à l'oignon gratinée au fromage servie avec
salade verte, Jambon de pays et fromage de Savoie.

- de 10 ans

13,50€

MENU BAMBINO

Nuggets de Poulet Frites
ou Tagliatelles Carbo ou Bolo ou Jambon blanc Frites
+ Compote ou Glace DONUT chocolat et cookies

Entrées

Soupe à l'oignon gratinée au fromage et ses croûtons 14,00€

Homemade onion soup with cheese and croutons

Carpaccio de bœuf au pesto et ses copeaux de parmesan 16,00€

Beef carpaccio with pesto and shavings parmesans

Foie Gras maison, confiture d'oignon, Gelée au Cognac, Toast 23,00€

Homemade Foie Gras served with onion confit, Cognac jelly and toasted bread

Assiette de frites 8,00€

Plate of chips

Salades

Salade de chèvre chaud au miel 19,50€ 23,50€

Salade, toasts de chèvre chaud, lardons, noix, croûtons, tomates

Salads, warm goat cheese toasts, bacon, walnuts, croutons and tomatoes

Salade César 19,50€ 24,00€

Salade, Poulet, copeau de parmesan, œuf, tomates séchées, croutons, sauce césar

Salad, chicken, shavings parmesans, egg, dried tomatoes, croutons and caesar sauce

Salade Reblochon chaud 19,50€ 24,00€

Salade, reblochon chaud, tomates fraîches et séchées, poivrons grillés, champignons, jambon de pays

Salad, reblochon cheese, dried tomatoes, roasted peppers, mushrooms, country ham,

Salade Buffalo 19,00€ 24,00€

Salade, tomates, Burrata crémeuse, pesto, Jambon de pays, olives noires

Salad, tomatoes, creamy burrata, pesto, country ham and olives

Salade verte 6,50€ 11,00€

Green Slad

Poke bowl

Poke bowl saumon 23,50€

Boulgour, Saumon, guacamole, mangues, fèves, carottes, tagliatelles de courgettes,

graines de courge, sauce poke, huile de sésame

Boulgour, salmon, guacamole, mango, beans, zucchini tagliatelle, pumpkin seeds, arugula salad, carrot, poke sauce, sesame oil

Poke bowl Végé 20,50€

Boulgour, guacamole, mangues, fèves, tagliatelles de courgette, graines de courge, roquette, sauce poke, huile de sésame

Boulgour, guacamole, mango, beans, zucchini tagliatelle, pumpkin seeds, arugula salad and poke sauce, sesame oil

Tartares avec Frites et Salade

Tartare de bœuf au couteau préparé maison 24,50€

Home made beef tartare

Tartare de boeuf et ses condiments 24,50€

Beef tartare with traditionnal garnishes

Tartare de boeuf à l'italienne 26,00€

Parmesan, pesto, tomates séchées, capres, échalottes, sauce anglaise

Parmesan, pesto, dried tomatoes, capers, challots, and english sauce



Prix net TTC en Euros Service compris

Pâtes

Lasagnes à la Bolognaise maison et sa Salade	22,00€
<i>Home made lasagne with bolognese and salad</i>	
Tagliatelles Carbonara ou Bolognaise	19,00€
<i>Tagliatelle with carbonara or bolognese or pesto</i>	
Tagliatelles à la crème parfumée à l'huile de truffe	21,00€
<i>Tagliatelle with a creamy sauce infused with truffle oil</i>	
Gratin de Gnocchis	21,00€
Gnocchis, Crème, Lardons, gratiné au fromage, Salade verte	
<i>Gnocchi Gratin Cream, bacon (oven baked) and salad</i>	

*100% pur bœuf frais
façon bouchère*

Burgers Gourmands

Cheese burger avec frites salade	23.50€
<i>Steak haché 170gr, sauce cheddar maison, cornichon, salade, oignon, tomate</i>	
<i>Steak, cheddar sauce, pickles, salad, onions and tomato</i>	
Chicken burger avec frites salade	23,50€
<i>Filet de poulet pané, sauce tartare, cornichon, salade, oignon, tomate</i>	
<i>Breaded chicken Filet with tartar sauce, pickles, salad, onions and tomato</i>	
Rösti Savoyard avec frites salade	25,00€
<i>Entre 2 galettes de pommes de terre, steak haché 170gr, tranche de lard, crème de reblochon maison, oignon, cornichon, tomate</i>	
<i>Two potato pancakes, chopped steak, two slices of bacon, homemade reblochon cream, pickles, onion, tomato and salad</i>	
Burger végétarien avec frites salade	23,00€
<i>Steak végétarien, sauce cheddar, cornichon, salade, tomate</i>	
<i>Vegetarian steak, cheddar sauce, pickles, salad, onions and tomato</i>	
Doublez votre plaisir ! 2 steaks hachés	+6.00€
<i>Double your pleasure ! 2 chopped steaks</i>	

Viandes

Accompagnement frites ou Garniture du jour et salade

Entrecôte grillée 250 g	26,50€
<i>Rib steak</i>	
Steak haché façon bouchère 170gr	17,50€
<i>Chopped steak</i>	
Pavé de rumsteack 200g	26,50€
<i>Rump steak</i>	
Supplément sauce au choix : Poivre, tartare et bleu	+3,00€
<i>Extra sauce of your choice : pepper sauce, tartar sauce, blue cheese sauce</i>	
Magret de canard, sauce miel et thym 300g	28,00€
<i>Whole duck breast with honey and thym sauce</i>	
Andouillette 5A sauce moutarde l'ancienne	24,00€
<i>Andouillette with old-fashioned mustard sauce</i>	

Spécialités Savoyardes

Tartiflette savoyarde servie avec salade Pomme de terre, lardons, oignons, vin blanc, crème fraîche, reblochon le tout gratiné au four <i>Sliced potatoes, salad, reblochon cheese, bacon, onions</i>	24,00€
Tartiflette savoyarde servie avec salade, assortiment charcuterie, cornichons Pomme de terre, lardons, oignons, vin blanc, crème fraîche, reblochon le tout gratiné au four et charcuterie <i>Sliced potatoes, salad, reblochon cheese, bacon, onions with cold meats</i>	30,50€
Reblochon pané rôti au four Servi dans son poêlon avec assortiment charcuterie, pomme de terre à l'anglaise, salade et cornichons <i>Breaded reblochon roasted in oven served in its pan with assorted cold meats, potatoes, salad</i>	26,00€
Raclette au lait cru (mini 2 pers), 250g de fromage/pers (Uniquement le soir/only in the evening) Avec assortiment charcuterie, pommes de terre à l'anglaise, Salade <i>Raw milk raclette with assorted cold meats, potatoes, salad</i>	29,50€ / Pers.

Complément Fromage 250g : 19,00€ / Complément Charcuterie : 8,50€

Pierrades

Pierrade avec ses 3 sauces (tartare, cocktail, barbecue), frites et salade
Hot stone with its 3 sauces (tartar, cocktail, barbecue), fries and salad

Pierrade de bœuf mini 2 pers, 250 g/pers (Uniquement le soir/only in the evening) Viande de bœuf, légumes coupés en lamelles <i>Beef, vegetables slices</i>	29,50€ / Pers.
Pierrade trois viandes mini 2 pers, 250 g/ pers (Uniquement le soir/only in the evening) Viande de bœuf, mignon de porc, poulet, légumes coupés en lamelles <i>Beef, tender pork, chicken, vegetables slices</i>	29,50€ / Pers.

Complément viande pierre chaude 200g : 20,00€ / Complément frites : 7,00€

Fondues

Fondue Savoyarde - Recette traditionnelle - servie avec salade (mini 2 pers. 200g / pers.)
Traditional Savoyard Fondue served with salad

	Traditionnelles	Gourmandes*
Fondue Savoyarde <i>Savoyard fondue</i>	22,50€ / Pers.	30,00€ / Pers.
Fondue Savoyarde aux cèpes <i>Savoyard fondue with boletus</i>	26,00€ / Pers.	33,50€ / Pers.

***OPTION GOURMANDE : Fondues servies avec pommes de terre à l'anglaise et charcuterie**
Savoyard Fondue served with cold meats and potatoes



SPÉCIAL BAMBINO - de 10 ans 13,50€

Fondue savoyarde ou raclette 120g/enf
Uniquement en accompagnement de 2 fondues ou 2 raclettes adultes
Only when accompanied 2 fondues / raclettes adults

Prix net TTC en Euros Service compris

Pizzas

Margarita	13,50€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, olives, origan	
Tomato sauce, mozzarella, olives	
Végétarienne	15,50€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, champignons, cœur d'artichauts, courgettes, poivrons, pesto, olives, origan	
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichoke heart, zucchini, peppers, pesto, olives	
Reine au jambon blanc	16,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon blanc, champignons, olives, origan	
Tomato sauce, mozzarella, white ham, mushrooms, olives	
Romaine au jambon blanc	16,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon blanc, olives, origan	
Tomato sauce, mozzarella, white ham, olives	
Burrata au jambon cru	18,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, burrata crémeuse, jambon cru, tomates séchées, roquette, pesto, olives, origan	
Tomato sauce, mozzarella, creamy burrata, raw ham, dried tomatoes, arugula, pesto, olives	
Cowboy au bœuf haché	17,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, bœuf haché, oignons et lards frits sauce barbecue, origan	
Tomato sauce, mozzarella, mince beef, fried onions and bacon, barbeccue sauce	
Texane au poulet	16,50€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, poulet, oignons frits, lardons, sauce barbecue, origan	
Tomato sauce, mozzarella, chicken, fried onions, bacon, barbecue sauce	
Pepperoni au chorizo	16,50€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, chorizo, oignons, œuf, olives, origan	
Tomato sauce, mozzarella, chorizo, onions, egg, olives	
Hawaïenne	17,00€
Sauce tomate, jambon blanc, ananas, olives, origan	
Tomato sauce, Mozzarella, white ham, pineapple, olives	
4 fromages	17,50€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, fromage de chèvre, gorgonzola, raclette, origan	
Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, gozgonzola, raclette	
Calzone	18,00€
Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon blanc, champignons, œuf, crème fraîche	
Tomato sauce, mozzarella, white ham, mushrooms, egg, fresh cream	
Montagnarde à la raclette	17,00€
Crème fraîche, mozzarella, emmental, jambon cru, oignons, pomme de terre, raclette, origan	
Fresh cream, mozzarella, white ham, onions, potatoes, raclette	
Savoyarde au reblochon	17,00€
Crème fraîche, mozzarella, emmental, lardons, oignons, pomme de terre, reblochon, origan	
Fresh cream, mozzarella, bacon, onions, potatoes, reblochon	
Chèvre et miel	16,00€
Crème fraîche, mozzarella, emmental, fromage de chèvre, miel, noix, origan	
Fresh cream, mozzarella, goat cheese, honey, nuts	
Calzone Tartiflette	20,00€
Crème fraîche, lardons, oignons, pomme de terre, reblochon, œuf	
Fresh cream, bacon, onions, potatoes, reblochon, egg	

SPÉCIAL BAMBINO 11,50€
- de 10 ans

Sauce tomate, mozzarella, emmental, jambon
Tomato sauce, mozzarella, ham



Prix net TTC en Euros Service compris

Supplément à la demande

1 oeuf sur pizza	1,50€
Roquette sur pizza	1,50€
Avec petite salade	3,50€

Desserts Gourmands

Panna cotta revisitée speculoos caramel beurre salé	8,50€
Crème brûlée cassonade caramélisée	8,50€
Crème brûlée flambée au génépi	10,50€
Tiramisu Oreo Nutella	9,00€
Délice du Chef : Délicieux Brownie Sundae brownie avec glace vanille, sauce caramel beurre salé, sauce chocolat, chantilly	10,00€
Tarte Myrtilles	9,00€
Tarte Tatin avec sa boule vanille, pointe de chantilly	9,00€
Cèpe Savoyard glace vanille avec son chapeau meringue nappé de chocolat chaud, chantilly et amandes	9,50€
Profiteroles gourmandes choux garnis de glace vanille et nappés de chocolat chaud, chantilly et amandes	11,00€
Banana Split Banane, chocolat chaud, glaces vanille, fraise, chocolat, Chantilly	11,00€
Café, Thé Gourmand	11,00€
Café, Thé Gourmand Savoyard servi avec son shoot de génépi	13,00€

Les Crêpes

Sucre	4,50€
Citron Sucre	5,00€
Confiture Myrtille	5,50€
Caramel beurre salé	6,00€
Nutella	6,00€
Nutella banane	8,00€

Supplément Chantilly : 2,00€ / Supplément Noix de Coco : 1,00€

Tous les MATINS 12,50€
Petit déjeuner complet TRADITIONNEL
 1 boisson chaude + 1 jus d'orange
 +1 viennoiserie + 2 tartines de pain
 beurre et confiture



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Prix net TTC en Euros Service compris

Coupes Glacées

L'ours Brun	9,50€
Glace chocolat, caramel beurre salé, praliné, sauce chocolat, Chantilly	
Casa de l'ours	9,50€
Glace vanille, fraise, myrtille, coulis de fruits rouges, Chantilly	
Dame Blanche	9,50€
Glace vanille, coulis chocolat, Chantilly	
Coupe Oreo	9,50€
Glace vanille, chocolat, biscuits Oreo, coulis de chocolat, Chantilly	
Banana Split	11,00€
Banane, chocolat chaud, glaces vanille, fraise, chocolat, Chantilly	

1 boule : 3,50 € 2 boules : 6,50 € 3 boules : 8,50 €
 Supplément Chantilly : 2,00 €

Parfums : Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, praliné, fraise,
 myrtille, citron, Vanille brownies, chocolat menthe.

Coupes Alcoolisées

Colonel sorbet citron vert, vodka	11,00€
Iceberg	11,00€
Glace menthe chocolat, Get 27	

Cafés Arrosés

Irish Coffee (Whisky)	11,00€
French coffee (Cognac)	11,00€
Cuban coffee (Rhum Ambré)	11,00€
Bailey's coffee (Bailey's)	11,00€

Digestifs

	2cl	4cl
Génépi	4,50€	8,00€
Cognac Meukow VSOP	5,00€	9,00€
Limoncello	4,50€	8,00€
Jägermeister	4,50€	8,00€
Chartreuse Verte	5,00€	8,50€
Eau de vie Poire	4,50€	8,00€
Get 27	4,50€	8,00€
Bailey's	4,50€	8,00€
Grand Marnier	4,50€	8,00€



Scannez-moi
 pour découvrir la
 carte en intégralité