



---

## LES ENTRÉES

---

<b>LA SALADE DE SAISON AUX HERBES FRAÎCHES</b> <i>Seasonal salad with fresh herbs</i>		5,90 €
<b>LA SALADE SAVOYARDE</b> Salade, lardons, croûtons, beaufort, tomates, noix & oeuf poché <i>Salad, bacon, croutons, beaufort, tomatoes, walnuts &amp; poached egg</i>		13,90 €
<b>REBLOCHON TIÈDE AU MIEL SUR LIT DE SALADE</b> <i>Warm reblochon cheese with honey on a bed of salad</i>		13,80 €
<b>LA TERRINE DU JOUR AVEC CONFITURE D'OIGNONS</b> <i>Terrine of the day with onion marmelade</i>		9,80 €
<b>L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE</b> <i>Plate of French charcuterie</i>		17,20 €
<b>L'ASSIETTE DE JAMBON DE MONTAGNE</b> <i>Plate of mountain ham</i>		17,50 €
<b>AVOCAT GRATINÉ AU ROQUEFORT</b> <i>Toasted avocado with blue cheese sauce</i>		8,90 €
<b>LES ESCARGOTS MAISON AU BEURRE PERSILLÉ</b> <i>Snails in parsley and garlic</i>	les 12 les 6	16,90 € 12,30 €
<b>OS À MOELLE ET SES TOASTS</b> <i>Marrow bones on toasts</i>		11,20 €



---

## LES PÂTES

---

<b>TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE</b> <i>Tagliatelles Bolognese</i>		14,80 €
<b>GRATIN DE CROZETS AU BEAUFORT avec salade verte</b> <i>Oven baked savoyard crozet pasta with beaufort cheese</i>		16,50 €



---

## LES POISSONS

---

<b>EFFILOCHÉ DE CABILLAUD, CRÈME D'AIL, PURÉE DE POMMES DE TERRE</b> <i>Cod fish, garlic cream and mashed potatoes</i>		24,50 €
<b>GAMBAS FLAMBÉES SERVIES AVEC DES TAGLIATELLES</b> <i>Pan fried king prawns with tagliatelles</i>		31,00 €

Prix nets



## VIANDES GRILLÉES À LA CHEMINÉE

Les viandes sont accompagnées de frites, gratin savoyard, crozets ou haricots verts.  
*All dishes are served with a choice of fries, savoyard gratin, crozet pasta or green beans.*

<b>LA VÉRITABLE ANDOUILLETTE 5 AAAAA</b> avec sauce moutarde à l'ancienne <i>Andouillette sausage 5 AAAAA with mustard sauce</i>	24,00 €
<b>CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES AUX HERBES</b> <i>Grilled lamb chops</i>	28,50 €
<b>DIOTS (SAUCISSES SAVOYARDES)</b> avec gratin de crozets <i>Local sausage «diots» with crozets pasta</i>	23,00 €
<b>CÔTE DE BOEUF</b> (environ 1kg 100 pour 2 personnes) <i>Rib of beef, 1kg100 for 2 people</i>	68,00 €



## SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

<b>TARTIFLETTE</b> et salade <i>Potatoes gratin with cheese, onions, bacon, and green salad</i>	20,70 €
<b>TARTIFLETTE ROYALE</b> avec son assiette de charcuterie et salade <i>Served with cold meats and salad</i>	26,30 €
<b>CROZIFLETTE</b> et salade <i>Oven baked savoyard crozet pasta with cheese, bacon and green salad</i>	20,70 €
<b>Pour deux personnes minimum, prix par personne</b>	
<b>FONDUE SAVOYARDE</b> avec salade verte <i>Savoyard cheese fondue with salad</i>	20,70 €
<b>FONDUE SAVOYARDE ROYALE</b> avec son assiette de charcuterie et salade <i>Royal savoyarde cheese fondue served with cold meats and salad</i>	26,30 €
<b>FONDUE BOURGUIGNONNE</b> avec salade verte <i>Beef fondue with salad</i>	28,90 €
<b>RACLETTE</b> avec salade, charcuterie et pommes de terre <i>With salad, cooked meats and potatoes</i>	28,50 €
<b>BRAZÉRADE DE BOEUF</b> avec salade <i>Beef braséade (barbecue) and salad</i>	28,90 €
<b>PIERRADE</b> avec salade verte ( <i>Pierre chaude avec boeuf, poulet et canard</i> ) <i>Hot slate with beef, chicken and duck, with green salad</i>	32,80 €

Prix nets



## LES PLATS

Tous les plats sont accompagnés de frites, gratin savoyard, crozets ou haricots verts.  
*All dishes are served with a choice of fries, savoyard gratin, crozet pasta or green beans.*

ESCALOPE SAVOYARDE (de volaille) avec fromage, crème et jambon cru <i>Chicken breast savoyard escalope, topped with ham in cheese sauce</i>	25,00 €
CONFIT DE CANARD AU POIVRE <i>Pepper duck confit</i>	23,00 €
MAGRET DE CANARD AU MIEL <i>Duck breast with honey</i>	28,50 €
FAUX FILET NATURE ET SALADE <i>Sirloin steak and salad</i>	22,50 €
FAUX FILET AU POIVRE VERT OU ROQUEFORT <i>Sirloin steak with green pepper or blue cheese sauce</i>	25,50 €
FAUX FILET SAUCE MORILLES <i>Sirloin steak with morel mushroom sauce</i>	27,00 €
EPAULE D'AGNEAU - sur commande la veille pour 2 personnes <i>Lamb shoulder - upon 24h in advance order</i>	66,00 €

Supplément sauce *extra sauce* 2,50 € - Supplément garniture - *extra topping* 5,00 €



## LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES - <i>Cheese platter</i>	9,50 €
FROMAGE BLANC (MYRTILLES OU CRÈME) - <i>Cottage cheese (blueberries or cream)</i>	7,00 €
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD - <i>Chocolate profiteroles</i>	12,00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT - <i>Chocolate mousse</i>	9,30 €
CRÈMES BRÛLÉES (1 au génépi & 1 au caramel beurre salé)	9,30 €
LES GLACES ET SORBETS 2 boules au choix : vanille, chocolat, pistache, cassis, citron, poire. <i>2 scoops of your choice : vanilla, chocolate, pistachio, blackcurrant, lemon, pear.</i>	7,00 €
LE COLONEL : Sorbet citron et vodka - <i>Lemon sorbet &amp; vodka</i>	9,90 €
LE MINET : Sorbet poire, poire williams - <i>Pear sorbet &amp; pear williams</i>	9,90 €
LA CLUB 21 : Glace vanille & vodka caramel - <i>Vanilla ice cream &amp; caramel vodka</i>	9,90 €
L'IRISH COFFEE	10,50 €

Prix nets



**MENU 1789 - 24,50€**

**SALADE COMPOSÉE**  
*Mixed salad*

\*\*\*\*

**DIOTS (SAUCISSES SAVOYARDES) avec gratin de crozets**  
*Local sausage «diots» with crozets pasta*

\*\*\*\*

**FROMAGE BLANC À LA CRÈME OU AUX MYRTHILLES**  
*Cottage cheese with cream or blueberries*



**MENU BRAZÉRADE - 33,00 €**

**1 KIR**

\*\*\*\*

**BRAZÉRADE, SALADE, GRATIN SAVOYARD**  
*Brazerade (barbecue), salad, savoyard gratin*

\*\*\*\*

**FROMAGE BLANC À LA CRÈME OU AUX MYRTHILLES**  
*Cottage cheese with cream or blueberries*



**Prix nets**



## MENU MONTAGNARD - 21,50€

SALADE COMPOSÉE

*Mixed salad*

\*\*\*\*

FONDUE SAVOYARDE (minimum 2 personnes)

*Savoyard cheese fondue (for two minimum)*

ou / or

TARTIFLETTE

*Potatoes gratin with cheese, onions & bacon*

ou / or

CROZIFLETTE

*Oven baked savoyard crozet pasta with cheese & bacon*

\*\*\*\*

FROMAGE BLANC À LA CREME OU AUX MYRTILLES

*Cottage cheese with cream or blueberries*



## PLAT VÉGÉTARIEN OU VÉGAN - 19,90 €

SELON L'HUMEUR DU CHEF

*Vegeterian or vegan dish : depending of the Chef's mood*



## MENU ENFANT - 10,50 €

1 SIROP À L'EAU

\*\*\*\*

STEAK HACHÉ - FRITES

*Chopped steak with french fries*

ou / or

NUGGETS - FRITES

*Chicken nuggets with french fries*

\*\*\*\*

FROMAGE BLANC À LA CRÈME OU AUX MYRTILLES

*Cottage cheese with cream or blueberries*

ou / or

1 BOULE DE GLACE

*1 scoop of ice-cream*

Prix nets



## LES VINS ROUGES

<u>. BORDEAUX</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>	<u>150 cl</u>
BORDEAUX SUPÉRIEUR «CHÂTEAU RECOUGNE»	16,50 €	33,50 €	68,00 €
LUSSAC ST EMILION «CHÂTEAU LYONNAT»		48,00 €	97,00 €
MARGAUX «CHÂTEAU 1000 ROSES»		91,00 €	
ESPRIT DE PAVIE		50,00 €	
<u>. BOURGOGNE</u>			
MERCUREY BOUCHARD PÈRE ET FILS		56,00 €	
BOURGOGNE « LES PERRIÈRES » SIMON BISE		50,00 €	
SAVIGNY LES BEAUNE SIMON BISE		74,00 €	
<u>. CÔTES DU RHÔNE</u>			
ST JOSEPH MONTEZ		56,00 €	
CHÂTEAU NEUF DU PAPE «CLOS ST MICHEL» MOUSSET		69,00 €	
CROZES HERMITAGE «MURINAIS » VIEILLES VIGNES		56,00 €	
CÔTES DU RHÔNE «BELLERUCHE CHAPOUTIER»	19,50 €	33,00 €	68,00 €
GIGONDAS SIBU		52,00 €	
CÔTE ROTIE GUIGUAL		98,00 €	
<u>. BEAUJOLAIS</u>			
MORGON AOP «DOMAINE DE LA BÊCHE»		27,00 €	
<u>. LANGUEDOC</u>			
CHÂTEAU DE L'ENGARRAN «CUVÉE TRADITION»		33,00 €	68,00 €
<u>. SAVOIE</u>			
MONDEUSE LA SAVOISIENNE A&M QUENARD		38,50 €	
GAMAY DE CHAUTAGNE MOLLEX	18,00 €	30,50 €	
<u>. LOIRE</u>			
SAUMUR CHAMPIGNY LE BOIS CLAIR MELLOT		46,00 €	



## LES VINS BLANCS

<b>. BOURGOGNES</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
MONTAGNY 1ER CRU «VIGNERONS DE BUXY»		45,00 €
ALIGOTÉ «VIGNERONS DE BUXY»		28,00 €
<b>. LOIRE</b>		
SANCERRE «DOMAINE DU CARROU»		52,00 €
<b>. SAVOIE</b>		
ROUSSETTE DE MONTHOUX DOMAINE JUSTIN		44,00 €
CHIGNIN BERGERON A&M QUÉNARD		43,00 €
APREMONT PRESTIGE P. BONIFACE	17,50 €	29,50 €
<b>. VINS DE PAYS</b>		
BLANC SAUVIGNON CLOS DE BELLOC		24,00 €



## LES VINS ROSÉS

	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
CHÂTEAU PAMPELONNE «VIGNERONS DE ST TROPEZ»		43,00 €
ROSÉ SEIGNEUR DE SAINT MAUR (VAR)		29,00 €
GAMAY ROSÉ DE SAVOIE AOP «DOMAINE BARLET»	17,50 €	29,50 €



## LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE ROSÉ LABEL LANSON	78,00 €
RUINART	110,00 €
TSARINE	75,00 €

Prix nets

*Suite à de nombreux impayés, la maison n'accepte plus chèques.*

