



LES ENTRÉES

Apéritif maison 6,50 €

LA SALADE DE SAISON AUX HERBES FRAÎCHES <i>Seasonal salad with fresh herbs</i>	6,90 €
LA SALADE SAVOYARDE Salade, lardons, croûtons, beaufort, tomates, noix & oeuf poché <i>Salad, bacon, croutons, beaufort, tomatoes, walnuts & poached egg</i>	15,20 €
LA SALADE 1789 Salade, magret fumé, copeaux de foie gras, gésiers de volaille haricots verts <i>Salad, smoked duck breast, foie gras shaving, chicken gizzards, green beans</i>	18,90 €
SAINT MARCELLIN EN AUMÔNIÈRE Fromage rôti dans une fine feuille de pâte croustillante servie sur un lit de salade et de noix <i>Cheese baked in fine pastry, on a bed of salad and walnuts</i>	15,90 €
REBLOCHON TIÈDE AU MIEL SUR LIT DE SALADE <i>Warm reblochon cheese with honey on a bed of salad</i>	14,90 €
LA TERRINE DU JOUR AVEC CONFITURE D'OIGNONS <i>Terrine of the day with onion marmelade</i>	10,50 €
L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE <i>Plate of French charcuterie</i>	18,20 €
L'ASSIETTE DE JAMBON DE MONTAGNE <i>Plate of mountain ham</i>	18,50 €
AVOCAT GRATINÉ AU ROQUEFORT <i>Toasted avocado with blue cheese sauce</i>	9,90 €
FOIE GRAS MAISON ET SES TOASTS <i>Home made foie gras and toasts</i> Avec un verre de vin sirupeux <i>With a glass of sweet white wine</i>	20,90 € +6,00 €
FOIE GRAS POÊLÉ, POMMES TIÈDES SAUCE MIEL ET AIRELLES <i>Pan-fried slices of foie gras, warm apples, honey and berries sauce</i>	21,90 €

Prix nets



LES ENTRÉES CHAUDES

POTAGE DU JOUR <i>Soup of the day</i>		10,50 €
LA GRATINÉE À L'OIGNON AU BEAUFORT <i>Onion soup with Beaufort cheese</i>		11,80 €
NEMS AU CONFIT DE CANARD AUX LÉGUMES CROQUANTS <i>Duck confit nems with crunchy vegetables</i>		14,20 €
LES ESCARGOTS MAISON AU BEURRE PERSILLÉ <i>Snails in parsley and garlic</i>	les 12 les 6	17,90 € 13,30 €
L'OEUF COCOTTE AUX LANGOUSTINES ET MORILLES <i>Baked egg with langoustine and morel mushrooms</i>		18,90 €
OS À MOELLE ET SES TOASTS <i>Bone marrow on toasts</i>		12,20 €
LES CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLÉES FAÇON DIDIER <i>Frog legs in garlic and parsley</i>		18,50 €



LES PÂTES

TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE <i>Bolognese tagliatelles</i>		16,80 €
GRATIN DE CROZETS AU BEAUFORT avec salade verte <i>Oven baked savoyard crozet pasta with beaufort cheese</i>		17,50 €



LES POISSONS

EFFILOCHÉ DE CABILLAUD, CRÈME D'AIL PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>Cod fish, garlic cream and mashed potatoes</i>		26,00 €
GAMBAS FLAMBÉES SERVIES AVEC DES TAGLIATELLES <i>Pan fried king prawns with tagliatelles</i>		33,00 €
POÊLÉE DE SAINT JACQUES SAUCE SAFRAN, PATATES DOUCES <i>Pan fried sea scallops with saffron sauce and sweet potatoes</i>		33,50 €

Prix nets



VIANDES GRILLÉES À LA CHEMINÉE

LA VÉRITABLE ANDOUILLETTE 5 AAAAA avec sauce moutarde à l'ancienne <i>Andouillette sausage 5 AAAAA with mustard sauce</i>	25,00 €
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES AUX HERBES <i>Grilled lamb chops</i>	29,90 €
DIOTS (SAUCISSES SAVOYARDES) avec crozets <i>Local sausage «diots» with crozets pasta</i>	25,00 €
CÔTE DE BOEUF (environ 1kg 100 pour 2 personnes) <i>Rib of beef, 1kg100 for 2 people</i>	71,00 €



SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

LA POTÉE SAVOYARDE <i>Jarret de porc, lard, saucisse, choux, carottes, navets, pommes de terre et marrons</i> <i>Pork knuckle, bacon, sausage, cabbage, carrots, turnip, potatoes, chestnuts</i>	36,50 €
LA TARTIFLETTE et salade verte <i>Potatoes gratin with cheese, onions, bacon, and green salad</i>	22,70 €
TARTIFLETTE ROYALE avec son assiette de charcuterie et salade <i>Served with cold meats and salad</i>	27,90 €
Pour deux personnes minimum, prix par personne	
FONDUE SAVOYARDE avec salade verte <i>Savoyard cheese fondue with salad</i>	22,70 €
FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES avec salade verte <i>Savoyard cheese fondue with morel mushrooms and salad</i>	28,50 €
FONDUE SAVOYARDE ROYALE avec son assiette de charcuterie et salade <i>Royal savoyarde cheese fondue served with cold meats and salad</i>	27,90 €
FONDUE BOURGUIGNONNE avec salade verte <i>Beef fondue with salad</i>	30,50 €
RACLETTE avec salade, charcuterie et pommes de terre <i>With salad, cooked meats and potatoes</i>	30,00 €
BRAZÉRADE DE BOEUF avec salade verte <i>Beef brasérade (barbecue) and salad</i>	30,50 €
LA PIERRADE avec salade verte <i>Pierre chaude avec boeuf, poulet et canard</i> <i>Hot slate with beef, chicken and duck</i>	34,80 €

Prix nets



LES PLATS

EPAULE D'AGNEAU - sur commande la veille <i>Lamb shoulder - upon 24h in advance order</i>	2 personnes 3 personnes	68,00 € 79,00 €
CÔTE DE VEAU SAUCE MORILLES (environ 500gr) <i>Veal rib with morel mushrooms sauce</i>		35,50 €
FRICASSÉE DE VOLAILLE AU CURRY <i>Chicken curry</i>		26,00 €
ESCALOPE SAVOYARDE (ESCALOPE DE VOLAILLE) <i>Chicken breast savoyard escalope, topped with ham in cheese sauce</i>		27,00 €
MAGRET DE CANARD AU MIEL <i>Duck breast with honey</i>		29,90 €
FAUX FILET NATURE ET SALADE <i>Sirloin steak and salad</i>		24,00 €
FAUX FILET AU POIVRE VERT OU ROQUEFORT <i>Sirloin steak with green pepper or blue cheese sauce</i>		26,90 €
FAUX FILET SAUCE MORILLE <i>Sirloin steak with morel mushroom sauce</i>		28,50 €
FILET DE BOEUF NATURE ET SALADE <i>Filet steak and salad</i>		32,00 €
FILET DE BOEUF AU POIVRE VERT OU ROQUEFORT <i>Filet steak with green pepper or blue cheese sauce</i>		34,50 €
FILET DE BOEUF SAUCE MORILLE <i>Filet steak with morel mushroom sauce</i>		36,00 €
FILET DE BOEUF GOURMAND AU FOIE GRAS POÊLÉ ET HUILE DE TRUFFE <i>Filet of beef with pan fried foie gras</i>		37,50 €
Supplément sauce - extra sauce		2,50 €
Supplément garniture - extra topping		5,00 €
Supplément gratin - extra gratin		6,00 €

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.



SPÉCIAL VÉGÉTARIEN ou VÉGAN

SELON L'HUMEUR DU CHEF <i>Vegetarian or vegan dish : depending of the Chef's mood</i>	20,50 €
---	----------------

Prix nets



MENU 1789 - 42,00€

SALADE SAVOYARDE

Savoyard salad

ou / or

TERRINE DU JOUR

Terrine of the day

ou / or

6 ESCARGOTS

6 snails

FRICASSÉE DE VOLAILLE AU CURRY

Chicken curry

ou / or

FAUX FILET AU POIVRE VERT OU AU ROQUEFORT

Sirloin steak with green pepper or blue cheese sauce

ou / or

EFFILOCHÉ DE MORUE CRÈME D'AIL

Cod fish with garlic cream

FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES

Cottage cheese with blueberries

ou / or

TARTE TATIN

Tarte tatin

ou / or

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolate mousse



MENU BRAZÉRADE - 35,00 €

1 KIR

BRAZÉRADE, SALADE, GRATIN SAVOYARD

Brazerade (barbecue), salad, savoyard gratin

FROMAGE BLANC

Cottage cheese

Prix nets



LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES <i>Cheese platter</i>	10,50 €
FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES <i>Cottage cheese with blueberries</i>	8,00 €
TIRAMISU	9,90 €
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD <i>Chocolate profiteroles</i>	14,00 €
LA TARTE TATIN	9,90 €
LE MYSTÈRE FLAMBÉ AU GÉNEPI <i>Mystere ice cream flambé with Génépi</i>	9,90 €
MOUSSE AU CHOCOLAT <i>Chocolate mousse</i>	9,60 €
CRÈMES BRÛLÉES (1 au génépi & 1 au caramel beurre salé)	9,60 €
CAFÉ GOURMAND, assortiment de petites douceurs <i>Coffee served with a selection of mignardises</i>	9,90 €
LES GLACES ET SORBETS 2 boules au choix : vanille, chocolat, pistache, caramel, rhum raisin, génépi, framboise, cassis, citron, poire. <i>2 scoops, flavour of your choice : vanilla, chocolate, pistachio, caramel, génépi, rum-raisin, raspberry, blackcurrant, lemon, pear.</i>	8,00 €
LE COLONEL Sorbet citron et vodka - <i>Lemon sorbet & vodka</i>	10,50 €
LE MINET Sorbet poire, poire williams - <i>Pear sorbet & pear williams</i>	10,50 €
LA COUPE ISA Sorbet au génépi et génépi - <i>Genepi sorbet & genepi</i>	10,50 €
LA CLUB 21 Glace vanille et vodka caramel - <i>Vanilla ice cream & caramel vodka</i>	10,50 €
L'IRISH COFFEE	10,50 €

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 €	34,00 €	68,00 €
LUSSAC ST EMILION «CHÂTEAU LYONNAT»		49,00 €	98,00 €
MARGAUX «CHÂTEAU 1000 ROSES»		92,00 €	
ESPRIT DE PAVIE		51,00 €	
<u>. BOURGOGNES</u>			
MERCUREY BOUCHARD PÈRE ET FILS		59,50 €	
BOURGOGNE « LES PERRIÈRES » SIMON BISE		55,00 €	
SAVIGNY LES BEAUNE SIMON BISE		75,00 €	
<u>. CÔTES DU RHÔNE</u>			
ST JOSEPH MONTEZ		56,00 €	
CHÂTEAU NEUF DU PAPE «CLOS ST MICHEL» MOUSSET		69,50 €	
CROZES HERMITAGE «MURINAIS » VIEILLES VIGNES		58,00 €	
CÔTES DU RHÔNE «BELLERUCHE CHAPOUTIER»	19,50 €	34,00 €	69,00 €
GIGONDAS SIBU		54,00 €	
CÔTE ROTIE GUIGUAL		99,00 €	
<u>. BEAUJOLAIS</u>			
MORGON AOP «DOMAINE DE LA BÊCHE»		29,00 €	
<u>. LANGUEDOC</u>			
CHÂTEAU DE L 'ENGARRAN «CUVÉE TRADITION»		34,00 €	69,00 €
<u>. SAVOIE</u>			
MONDEUSE LA SAVOISIENNE A&M QUENARD		38,50 €	
GAMAY DE CHAUTAGNE MOLLEX	18,00 €	32,00 €	
<u>. LOIRE</u>			
SAUMUR CHAMPIGNY LE BOIS CLAIR MELLOT		46,00 €	

Prix nets



LES VINS BLANCS

. <u>BOURGOGNES</u>	37,5 cl	75 cl
MONTAGNY 1ER CRU «VIGNERONS DE BUXY»		47,00 €
ALIGOTÉ «VIGNERONS DE BUXY»		29,00 €
. <u>LOIRE</u>		
SANCERRE «DOMAINE DU CARROU»		54,00 €
. <u>SAVOIE</u>		
ROUSSETTE DE MONTHOUX DOMAINE JUSTIN		47,00 €
CHIGNIN BERGERON A&M QUÉNARD		44,50 €
APREMONT DOMAINE ADRIEN VEYRON	17,50 €	29,50 €
. <u>VINS DE PAYS</u>		
BLANC SAUVIGNON CLOS DE BELLOC		26,00 €



LES VINS ROSÉS

	37,5 cl	75 cl
CÔTES DE PROVENCE RÉAL ROSÉ (BIO)		45,00 €
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	82,00 €
RUINART	120,00 €
TSARINE	76,00 €

Prix nets

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

