



LES ENTRÉES

LA SALADE VERTE 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 €
REBLOCHON TIÈDE AU MIEL SUR LIT DE SALADE <i>Warm reblochon cheese with honey on a bed of salad</i>		14,90 €
LA TERRINE AVEC CONFITURE D'OIGNONS <i>Terrine 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 €
LES ESCARGOTS MAISON AU BEURRE PERSILLÉ <i>Snails in parsley and garlic</i>	les 12 les 6	17,90 € 13,30 €
OS À MOELLE ET SES TOASTS <i>Bone marrow on toasts</i>		12,20 €



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 AU PASTIS SERVIES AVEC DES TAGLIATELLES <i>Pastis pan fried king prawns with tagliatelles</i>		33,00 €

Prix nets



VIANDES GRILLÉES À LA CHEMINÉE

ANDOUILLETTE 5 AAAAA avec sauce moutarde et garniture <i>Andouillette sausage 5 AAAAA with mustard sauce and a side</i>	25,00 €
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES AUX HERBES et garniture <i>Grilled lamb chops with a side</i>	29,90 €
DIOTS (SAUCISSES SAVOYARDES) avec gratin de crozets <i>Local sausage «diots» with crozets pasta gratin</i>	25,00 €
CÔTE DE BOEUF et ses os à moelle (environ 1kg 100 pour 2 personnes) Servie avec 1 garniture au choix par personne <i>Rib of beef with bone marrow & 1 side per person (1kg100 for 2 people)</i>	78,00 €



SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

TARTIFLETTE et salade <i>Potatoes 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 €
CROZIFLETTE et salade <i>Oven baked savoyard crozet pasta with cheese, bacon and green salad</i>	22,70 €

Pour deux personnes minimum, prix par personne
For two people minimum, price per person

FONDUE SAVOYARDE avec salade verte <i>Savoyard cheese fondue with salad</i>	22,70 €
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 & garnitures <i>Beef fondue with salad and sides</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 & garnitures <i>Beef braséade (barbecue) and salad</i>	30,50 €
PIERRADE avec salade verte & garnitures <i>(Pierre chaude avec boeuf, poulet et canard)</i> <i>Hot slate with beef, chicken and duck, with green salad & sides</i>	34,80 €



LES PLATS

ESCALOPE SAVOYARDE (volaille, jambon, sauce fromage à raclette) et garniture <i>Chicken breast savoyard escalope, topped with ham in cheese sauce with a side</i>	27,00 €
CONFIT DE CANARD AU POIVRE <i>Pepper duck confit</i>	25,00 €
MAGRET DE CANARD AU MIEL et garniture <i>Duck breast with honey & a side</i>	29,90 €
FAUX FILET avec garniture <i>SIRLOIN STEAK with a side</i>	24,00 €
- NATURE ET SALADE <i>plain with salad</i>	26,90 €
- POIVRE OU ROQUEFORT <i>green pepper or blue cheese sauce</i>	28,50 €
- SAUCE MORILLE <i>morel mushroom sauce</i>	
EPAULE D'AGNEAU et garnitures - sur commande la veille pour 2 personnes <i>Lamb shoulder with sides - upon 24h in advance order</i>	68,00 €

GARNITURES au choix - *Sides*

Frites, gratin savoyard, gratin de crozets au beaufort, haricots verts, salade verte
Fries, potato gratin, crozet pasta gratin, green beans, green salad

SUPPLÉMENTS - *Extras*

Sauces (poivre, roquefort ou morilles) <i>Sauces (pepper, blue cheese, morel mushroom)</i>	3,00 €
Supplément frites, haricots ou salade - <i>extra fries, beans or salad</i>	5,00 €
Supplément gratin savoyard ou gratin de crozets - <i>extra potato or crozet gratin</i>	6,00 €



LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES - <i>Cheese platter</i>	10,50 €
FROMAGE BLANC (myrtilles ou crème) - <i>Cottage cheese (blueberries or cream)</i>	8,00 €
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD - <i>Chocolate profiteroles</i>	14,00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT - <i>Chocolate mousse</i>	9,60 €
CRÈMES BRÛLÉES (1 au génépi & 1 au caramel beurre salé)	9,60 €
LES GLACES ET SORBETS	8,00 €
2 boules au choix : vanille, chocolat, pistache, cassis, citron, poire. <i>2 scoops of your choice : vanilla, chocolate, pistachio, blackcurrant, lemon, pear.</i>	
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 CLUB 21 : Glace vanille & vodka caramel - <i>Vanilla ice cream & caramel vodka</i>	10,50 €
L'IRISH COFFEE	10,50 €

Prix nets



MENU 1789 - 26,50€

SALADE COMPOSÉE
Mixed salad

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

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



MENU BRAZÉRADE - 35,00 €

Pour deux personnes, prix par personne
For minimum two people, price per person

1 KIR

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

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



Prix nets



MENU MONTAGNARD - 23,50€

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 - 20,50 €

SELON L'HUMEUR DU CHEF

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



MENU ENFANT - 11,50 €

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

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



LES VINS ROSÉS

	37,5 cl	75 cl
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 les chèques.

