



Apéritif maison (vin blanc pétillant & liqueur de pêche) 7,00 €

---

## LES ENTRÉES

---

<b>LA SALADE VERTE DE SAISON AUX HERBES FRAÎCHES</b> <i>Seasonal green salad with fresh herbs</i>	7,50 €
<b>LA SALADE SAVOYARDE</b> Salade, lardons, croûtons, beaufort, tomates, noix & oeuf poché <i>Salad, bacon, croutons, beaufort, tomatoes, walnuts &amp; poached egg</i>	17,00 €
<b>LA SALADE 3 BISES</b> Endives, haricots verts, avocat, beaufort, noix, pommes <i>Endives, green beans, avocado, beaufort cheese, walnuts, apples</i> Option végétane avec du tofu à la place du beaufort <i>Vegan option with tofu instead of beaufort cheese</i>	16,90 €
<b>SAINT MARCELLIN EN AUMÔNIÈRE</b> Fromage rôti dans une feuille de brick sur un lit de salade et de noix <i>Cheese baked in a sheet of brick pastry on a bed of salad and walnuts</i>	16,90 €
<b>REBLOCHON TIÈDE AU MIEL SUR LIT DE SALADE</b> <i>Warm reblochon cheese with honey on a bed of salad</i>	16,90 €
<b>LA TERRINE AVEC SA CONFITURE D'OIGNONS</b> <i>Terrine with onion marmelade</i>	10,50 €
<b>L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE</b> <i>Plate of French charcuterie</i>	18,90 €
<b>L'ASSIETTE DE JAMBON CRU DE MONTAGNE</b> <i>Plate of mountain raw ham</i>	19,50 €
<b>AVOCAT GRATINÉ AU ROQUEFORT</b> <i>Oven-baked avocado with blue cheese sauce</i>	10,50 €
<b>FOIE GRAS POÊLÉ, POMMES TIÈDES, SAUCE MIEL ET AIRELLES</b> <i>Pan-fried slices of foie gras, warm apples, honey and berries sauce</i> Avec un verre de vin sirupeux <i>With a glass of sweet white wine</i>	25,00 € +6,50 €

Prix nets



---

## LES ENTRÉES CHAUDES

---

<b>POTAGE DU JOUR</b> <i>Soup of the day</i>		<b>10,90 €</b>
<b>LA GRATINÉE À L'OIGNON AU BEAUFORT</b> <i>Onion soup with Beaufort cheese</i>		<b>12,40 €</b>
<b>NEMS AU CONFIT DE CANARD AUX LÉGUMES CROQUANTS</b> <i>Duck confit nems with crunchy vegetables</i>		<b>15,20 €</b>
<b>LES ESCARGOTS MAISON AU BEURRE PERSILLÉ</b> <i>Snails in parsley and garlic butter</i>	<b>les 12</b> <b>les 6</b>	<b>18,90 €</b> <b>13,90 €</b>
<b>L'OEUF COCOTTE AUX LANGOUSTINES ET MORILLES</b> <i>Baked egg with langoustine and morel mushrooms</i>		<b>19,50 €</b>
<b>OS À MOELLE ET SES TOASTS</b> <i>Bone marrow on toasts</i>		<b>14,20 €</b>
<b>LES CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLÉES FAÇON DIDIER</b> <i>Frog legs in garlic and parsley</i>		<b>21,50 €</b>



---

## LES PÂTES

---

<b>TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE</b> <i>Bolognese tagliatelles</i>		<b>17,20 €</b>
<b>GRATIN DE CROZETS AU BEAUFORT avec salade verte</b> <i>Oven baked savoyard crozet pasta with beaufort cheese</i>		<b>17,90 €</b>



---

## LES POISSONS

---

<b>ÉFFILOCHÉ DE CABILLAUD, CRÈME D'AIL PURÉE DE POMMES DE TERRE</b> <i>Cod fish, garlic cream and mashed potatoes</i>		<b>27,00 €</b>
<b>GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS SERVIES AVEC DES TAGLIATELLES</b> <i>Pastis pan fried king prawns with tagliatelles</i>		<b>34,50 €</b>
<b>POÊLÉE DE SAINT JACQUES SAUCE SAFRAN, PATATES DOUCES</b> <i>Pan-fried sea scallops with saffron sauce and sweet potatoes</i>		<b>34,50 €</b>

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>	27,00 €
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES AUX HERBES et garniture <i>Grilled lamb chops with a side</i>	31,00 €
DIOTS (SAUCISSES SAVOYARDES) avec gratin de crozets au beaufort <i>Local sausage «diots» with crozets pasta gratin</i>	27,00 €
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 &amp; 1 side per person (1kg100 for 2 people)</i>	79,00 €



## SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

LA POTÉE SAVOYARDE (20 min d'attente / waiting time 20 min) <i>Jarret de porc, lard, saucisse, choux, carottes, navets, pommes de terre et marrons</i> <i>Pork knuckle, bacon, sausage, cabbage, carrots, turnips, potatoes, chestnuts</i>	37,50 €
LA TARTIFLETTE et salade verte <i>Potatoe gratin with cheese, onions, bacon, and green salad</i>	24,70 €
TARTIFLETTE ROYALE avec son assiette de charcuterie et salade <i>Served with cold meats and salad</i>	29,20 €

**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>	24,70 €
FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES avec salade verte <i>Savoyard cheese fondue with morel mushrooms and salad</i>	30,00 €
FONDUE SAVOYARDE ROYALE avec son assiette de charcuterie et salade <i>Royal savoyarde cheese fondue served with cold meats and salad</i>	29,20 €
FONDUE BOURGUIGNONNE avec salade verte, sauces & garnitures <i>Beef fondue with salad, sauces and sides</i>	32,00 €
RACLETTE avec salade, charcuterie et pommes de terre <i>With salad, cooked meats and potatoes</i>	32,00 €
BRAZÉRADE DE BOEUF avec salade verte, sauces & garnitures <i>Beef brasérade (barbecue) with salad, sauces and sides</i>	32,00 €
LA PIERRADE avec salade verte, sauces & garnitures <i>Pierre chaude avec boeuf, poulet et canard</i> <i>Hot slate with beef, chicken and duck with salad, sauces and sides</i>	35,90 €

Prix nets



---

## VIANDES

---

ÉPAULE D'AGNEAU et garnitures - sur commande la veille <i>Lamb shoulder with sides - upon order 24h in advance</i>	2 personnes 3 personnes	70,00 € 82,00 €
CÔTE DE VEAU SAUCE MORILLES et garniture (environ 500gr) <i>Veal rib with morel mushrooms sauce and a side</i>		37,50 €
FRICASSÉE DE VOLAILLE AU CURRY avec purée <i>Chicken curry with mashed potatoes</i>		27,00 €
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>		28,50 €
MAGRET DE CANARD AU MIEL et garniture <i>Duck breast with honey with a side</i>		32,90 €
FAUX FILET avec garniture <i>SIRLOIN STEAK with a side</i>		
- NATURE ET SALADE <i>plain with salad</i>		26,00 €
- POIVRE OU ROQUEFORT <i>green pepper or blue cheese sauce</i>		28,50 €
- SAUCE MORILLE <i>morel mushroom sauce</i>		29,50 €
FILET DE BOEUF avec garniture <i>FILET STEAK with a side</i>		
- NATURE ET SALADE <i>plain with salad</i>		33,00 €
- AU POIVRE OU ROQUEFORT <i>green pepper or blue cheese sauce</i>		35,50 €
- SAUCE MORILLE <i>morel mushroom sauce</i>		36,50 €
FILET DE BOEUF GOURMAND au foie gras poêlé et huile de truffe et garniture <i>Filet of beef with pan fried foie gras with a side</i>		39,50 €

---

## GARNITURES & SUPPLÉMENTS

---

### 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*

Supplément sauce ( poivre, roquefort ou morilles) <i>Extra sauce (pepper, blue cheese or morel mushroom)</i>	3,50 €
Supplément garniture - <i>extra side</i>	5,00 €
Supplément gratin savoyard et crozets - <i>extra potato and crozet gratin</i>	7,00 €



---

## SPÉCIAL VÉGÉTARIEN ou VÉGANE

---

SELON L'HUMEUR DU CHEF <i>Vegetarian or vegan dish : depending of the Chef's mood</i>	21,50 €
--	---------

Prix nets



## MENU 1789 - 45,00€

SALADE SAVOYARDE

*Savoyard salad*

ou / or

TERRINE AVEC SA CONFITURE D'OIGNONS

*Terrine with onion marmelade*

ou / or

6 ESCARGOTS

*6 snails*

\*\*\*\*

FRICASSÉE DE VOLAILLE AU CURRY

*Chicken curry with mashed potatoes*

ou / or

FAUX FILET AU POIVRE VERT OU ROQUEFORT

*Sirloin steak with green pepper or blue cheese sauce*

ou / or

ÉFFILOCHÉ DE CABILLAUD CRÈME D'AIL & PURÉE

*Cod fish with garlic cream & mashed potatoes*

\*\*\*\*

FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES

*Cottage cheese with blueberries*

ou / or

TARTE TATIN

*Tarte tatin*

ou / or

MOUSSE AU CHOCOLAT

*Chocolate mousse*



## MENU BRAZÉRADE - 37,00 €

Pour deux personnes, prix par personne

*For minimum two people, price per person*

1 KIR

\*\*\*\*

BRAZÉRADE, SALADE, GRATIN SAVOYARD

*Brazerade (barbecue), salad, savoyard gratin*

\*\*\*\*

FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES

*Cottage cheese with blueberries*

Prix nets



---

## LES DESSERTS

---

Tous nos desserts sont faits maison  
*All our desserts are home made*

ASSIETTE DE FROMAGES <i>Cheese platter</i>	12,00 €
FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES <i>Cottage cheese with blueberries</i>	8,50 €
TIRAMISU	10,50 €
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD (conseillé pour deux personnes) <i>Chocolate profiteroles (recommended for 2 people)</i>	16,00 €
LA TARTE TATIN & SA GLACE VANILLE	10,50 €
MOUSSE AU CHOCOLAT <i>Chocolate mousse</i>	9,90 €
CRÈMES BRÛLÉES (1 au génépi & 1 au caramel beurre salé)	9,90 €
CAFÉ GOURMAND, assortiment de petites douceurs <i>Coffee served with a selection of mignardises</i>	10,50 €
L'IRISH COFFEE	12,00 €

### GLACES *Ice creams*

LE MYSTÈRE FLAMBÉ AU GÉNEPI <i>Mystere ice cream flambé with Génépi</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 &amp; vodka</i>	11,00 €
LE MINET Sorbet poire, poire williams - <i>Pear sorbet &amp; pear williams</i>	11,00 €
LA COUPE ISA Sorbet au génépi et génépi - <i>Genepi sorbet &amp; genepi</i>	11,00 €
LA CLUB 21 Glace vanille et vodka caramel - <i>Vanilla ice cream &amp; caramel vodka</i>	11,00 €

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»	17,00 €	34,50 €	69,00 €
LUSSAC ST EMILION «CHÂTEAU LYONNAT»		49,50 €	99,50 €
CONNETABLE TALBOT SAINT JULIEN 2018		94,00 €	
ESPRIT DE PAVIE		53,00 €	
 <u>. BOURGOGNES</u>			
MERCUREY LES BOSES BUTS, LES CHAMPS DE THÉMIS (BIO)		63,00 €	
BOURGOGNE « LES PERRIÈRES » SIMON BISE		56,00 €	
SAVIGNY LES BEAUNE SIMON BISE		76,00 €	
 <u>. CÔTES DU RHÔNE</u>			
ST JOSEPH MONTEZ		57,00 €	
CHÂTEAU NEUF DU PAPE «CLOS ST MICHEL» MOUSSET		71,50 €	
CROZES HERMITAGE «MURINAIS » VIEILLES VIGNES		59,00 €	
CÔTES DU RHÔNE «BELLERUCHE CHAPOUTIER»	20,50 €	35,00 €	70,00 €
GIGONDAS DOMAINE DE BOISSAN, VIEILLES VIGNES		55,00 €	
CÔTE ROTIE GUIGUAL		101,00 €	
 <u>. BEAUJOLAIS</u>			
MORGON AOP «DOMAINE DE LA BÊCHE»		29,00 €	
 <u>. LANGUEDOC</u>			
CHÂTEAU DE L 'ENGARRAN «CUVÉE TRADITION»		36,00 €	72,00 €
 <u>. SAVOIE</u>			
MONDEUSE LA SAVOISIENNE A&M QUENARD		38,50 €	
GAMAY MAISON PERRIER	18,00 €		
GAMAY DE CHAUTAGNE MOLLEX		33,00 €	
 <u>. LOIRE</u>			
SAUMUR CHAMPIGNY LE BOIS CLAIR MELLOT		46,00 €	

Prix nets



## LES VINS BLANCS

<b>. <u>BOURGOGNES</u></b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
MONTAGNY 1ER CRU «VIGNERONS DE BUXY»		48,00 €
ALIGOTÉ «VIGNERONS DE BUXY»		29,50 €
<b>. <u>LOIRE</u></b>		
SANCERRE «DOMAINE DU CARROU»		56,00 €
<b>. <u>SAVOIE</u></b>		
ROUSSETTE DE MONTHOUX DOMAINE JUSTIN		47,50 €
CHIGNIN BERGERON A&M QUÉNARD		45,50 €
APREMONT DOMAINE ADRIEN VEYRON	17,50 €	29,50 €
<b>. <u>VINS DE PAYS</u></b>		
BLANC SAUVIGNON CLOS DE BELLOC		27,00 €



## LES VINS ROSÉS

	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
CÔTES DE PROVENCE RÉAL ROSÉ (BIO)		46,00 €
ROSÉ SEIGNEUR DE SAINT MAUR (VAR)		30,00 €
GAMAY ROSÉ DE SAVOIE AOP «DOMAINE BARLET»	17,50 €	29,50 €



## LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE ROSÉ LABEL LANSON	85,00 €
PIPER HEIDSIECK BLANC DE BLANC	90,00 €
TSARINE	78,00 €

Prix nets

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

