



Prix nets

## LES ENTRÉES / STARTERS

<b>LA SALADE VERTE DE SAISON AUX HERBES FRAÎCHES</b> <i>Seasonal green salad with fresh herbs</i>	7,90 €
<b>LA SALADE SAVOYARDE</b> Salade, lardons, croûtons, beaufort, tomates, noix & oeuf poché <i>Salad, bacon, croutons, beaufort, tomatoes, walnuts &amp; poached egg</i>	18,00 €
<b>LA SALADE 3 BISES</b> Endives, haricots verts, avocat, beaufort, noix, pommes <i>Endives, green beans, avocado, beaufort cheese, walnuts, apples</i> Option végétarienne sans beaufort (16,00€) <i>Vegan option without beaufort cheese (16,00 €)</i>	18,00 €
<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>	17,50 €
<b>REBLOCHON TIÈDE AU MIEL SUR LIT DE SALADE</b> <i>Warm reblochon cheese with honey on a bed of salad</i>	17,50 €
<b>LA TERRINE AVEC SA CONFITURE D'OIGNONS</b> <i>Terrine with onion marmelade</i>	12,00 €
<b>L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE</b> <i>Plate of French charcuterie</i>	20,00 €
<b>L'ASSIETTE DE JAMBON CRU</b> <i>Plate of raw ham</i>	20,50 €
<b>AVOCAT GRATINÉ AU ROQUEFORT</b> <i>Oven-baked avocado with blue cheese sauce</i>	11,50 €
<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>	26,00 €
<b>FOIE GRAS MAISON ET SES TOASTS</b> <i>Home made foie gras and toasts</i> Avec un verre de vin sirupeux + 7,00 € <i>With a glass of sweet white wine + 7,00 €</i>	25,00 €



Prix nets

## LES ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

POTAGE DU JOUR <i>Soup of the day</i>	11,20 €
LA GRATINÉE À L'OIGNON AU BEAUFORT <i>Onion soup with Beaufort cheese</i>	13,00 €
NEMS AU CONFIT DE CANARD AUX LÉGUMES CROQUANTS <i>Duck confit roll with crunchy vegetables</i>	16,50 €
LES ESCARGOTS MAISON AU BEURRE PERSILLÉ <i>Snails in parsley and garlic butter</i>	les 12 19,80 € les 6 14,90 €
L'OEUF COCOTTE AUX LANGOUSTINES ET MORILLES <i>Baked egg with langoustine and morel mushrooms</i>	19,90 €
OS À MOELLE ET SES TOASTS <i>Bone marrow on toasts</i>	16,00 €
LES CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLÉES FAÇON DIDIER <i>Frog legs in garlic and parsley</i>	22,40 €



## LES PÂTES / PASTA

TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE <i>Bolognese tagliatelles</i>	18,00 €
GRATIN DE CROZETS AU BEAUFORT avec salade verte <i>Oven baked savoyard crozet pasta with beaufort cheese</i>	18,80 €



## LES POISSONS / FISH

ÉFFILOCHÉ DE CABILLAUD, CRÈME D'AIL PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>Cod fish, garlic cream and mashed potatoes</i>	28,00 €
GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS SERVIES AVEC DES TAGLIATELLES <i>Pastis pan fried king prawns with tagliatelles</i>	35,50 €
POÊLÉE DE SAINT JACQUES SAUCE SAFRAN, PATATES DOUCES <i>Pan-fried sea scallops with saffron sauce and sweet potatoes</i>	35,50 €



Prix nets

— SPÉCIALITÉS SAVOYARDES / LOCAL SPECIALTIES —

**LA POTÉE SAVOYARDE** (20 min d'attente / waiting time 20 min) 39,50 €  
*Jarret de porc, lard, saucisse, choux, carottes, navets, pommes de terre et marrons*  
*Pork knuckle, bacon, sausage, cabbage, carrots, turnips, potatoes, chestnuts*

**LA TARTIFLETTE** et salade verte 27,00 €  
*Potatoe gratin with cheese, onions, bacon, and green salad*

**TARTIFLETTE ROYALE** avec son assiette de charcuterie et salade 30,80 €  
*Served with cold meats and salad*

**POUR DEUX PERSONNES MINIMUM - PRIX PAR PERSONNE**  
**FOR TWO PEOPLE MINIMUM - PRICE PER PERSON**



**FONDUE SAVOYARDE** avec salade verte 27,00 €  
*Savoyard cheese fondue with salad*

**FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES** avec salade verte 32,00 €  
*Savoyard cheese fondue with morel mushrooms and salad*

**FONDUE SAVOYARDE ROYALE** avec son assiette de charcuterie et salade 30,80 €  
*Royal savoyarde cheese fondue served with cold meats and salad*

**FONDUE BOURGUIGNONNE** 33,50 €  
Morceaux de boeuf que chacun fait cuire dans l'huile bouillante, servi avec salade verte, sauces & 1 garniture par personne  
*Pieces of beef that are cooked by each person in boiling oil, served with green salad, sauces & 1 side per person*

**RACLETTE** avec salade, charcuterie et pommes de terre 33,50 €  
*With salad, cooked meats and potatoes*

**BRAZÉRADE DE BOEUF** 33,50 €  
Braséro alimenté au charbon de bois sur lequel chacun fait cuire des lamelles de viande de boeuf, servi avec salade verte, sauces & 1 garniture par personne  
*Charcoal-fired barbecue on which everyone cooks strips of beef, served with salad, sauces and 1 side per person*

**LA PIERRADE** 37,50 €  
Pierre chaude sur laquelle chacun fait cuire des lamelles de viande de boeuf, poulet et canard, servi avec salade verte, sauces & 1 garniture par personne  
*Hot stone on which one cooks strips of beef, chicken and duck meat, served with salad, sauces and one side per person*



Prix nets

---

## VIANDES À LA CHEMINÉE / FIRE COOKED

---

ANDOUILLETTE 5 AAAAA avec sauce moutarde et garniture <i>Andouillette sausage 5 AAAAA with mustard sauce and a side</i>	29,00 €
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES AUX HERBES et garniture <i>Grilled lamb chops with a side</i>	34,50 €
DIOTS (SAUCISSES SAVOYARDES) avec gratin de crozets au beaufort <i>Local sausage «diots» with crozets pasta gratin</i>	29,00 €
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>	95,00 €



---

## VIANDES / MEAT

---

ÉPAULE D'AGNEAU et garnitures - sur commande la veille <i>Lamb shoulder with sides - upon order 24h in advance</i>	2 personnes 3 personnes	75,00 € 85,00 €
CÔTE DE VEAU SAUCE MORILLES et garniture (environ 500gr) <i>Veal rib with morel mushrooms sauce and a side</i>		39,50 €
FRICASSÉE DE VOLAILLE AU CURRY avec purée <i>Chicken curry with mashed potatoes</i>		29,00 €
ESCALOPE SAVOYARDE (20 minutes d'attente - 20 minutes wait time) Volaille, jambon, sauce fromage à raclette et garniture <i>Chicken breast savoyard escalope, topped with ham in cheese sauce with a side</i>		30,00 €
MAGRET DE CANARD AU MIEL et garniture <i>Duck breast with honey with a side</i>		35,00 €
FAUX FILET NATURE, salade et garniture <i>Sirloin steak plain with salad &amp; a side</i>		29,50 €
FAUX FILET POIVRE OU ROQUEFORT et garniture <i>Sirloin steak with green pepper OR blue cheese sauce &amp; a side</i>		31,00 €
FAUX FILET SAUCE MORILLE et garniture <i>Sirloin steak with morel mushroom sauce &amp; a side</i>		32,00 €
FILET DE BOEUF NATURE, salade et garniture <i>Filet steak plain with salad &amp; a side</i>		36,00 €
FILET DE BOEUF POIVRE OU ROQUEFORT <i>Filet steak with green pepper OR blue cheese sauce &amp; a side</i>		38,50 €
FILET DE BOEUF SAUCE MORILLE <i>Filet steak with morel mushroom sauce &amp; a side</i>		39,50 €
FILET DE BOEUF GOURMAND au foie gras poêlé et huile de truffe et garniture <i>Beef filet with pan fried foie gras &amp; a side</i>		44,00 €



Prix nets

---

## SPÉCIAL VÉGÉTARIEN ou VÉGAN

---

SELON L'HUMEUR DU CHEF

22,50 €

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



### GARNITURES & SUPPLÉMENTS

#### *SIDES & EXTRAS*

#### GARNITURES au choix - *SIDES*

Frites

*Fries*

Gratin savoyard

*Potato gratin*

Gratin de crozets au beaufort

*Crozet pasta gratin with Beaufort cheese*

Haricots verts

*Green beans*

Salade verte

*Green salad*

---

#### SUPPLÉMENTS - *EXTRAS*

Supplément sauce poivre 3,50 €

*Extra sauce pepper*

Supplément sauce roquefort 3,50 €

*Extra sauce blue cheese*

Supplément sauce morilles 3,50 €

*Extra sauce morel mushroom*

Supplément garniture 6,00 €

*Extra side*

Supplément gratin savoyard et crozets 8,00 €

*Extra potato and crozet gratin*



## MENU 1789 - 47,50€

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

TIRAMISU

ou / or

MOUSSE AU CHOCOLAT

*Chocolate mousse*



## MENU BRAZÉRADE - 39,00 €

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



Prix nets

## LES DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison  
*Our desserts are home made*

ASSIETTE DE FROMAGES <i>Cheese platter</i>	13,50 €
FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES <i>Cottage cheese with blueberries</i>	8,80 €
TIRAMISU	11,00 €
PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD (conseillé pour deux personnes) <i>Chocolate profiteroles (recommended for 2 people)</i>	18,00 €
LA TARTE TATIN & SA GLACE VANILLE	11,00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT <i>Chocolate mousse</i>	11,00 €
2 CRÈMES BRÛLÉES (1 au génépi & 1 au caramel beurre salé)	11,00 €
CAFÉ GOURMAND, assortiment de petites douceurs <i>Coffee served with a selection of mignardises</i>	11,00 €
L'IRISH COFFEE	13,50 €

## GLACES *Ice creams*

LE MYSTÈRE FLAMBÉ AU GÉNEPI <i>Mystere ice cream flambé with Génépi</i>	10,50 €
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>	12,00 €
LE MINET Sorbet poire, poire williams - <i>Pear sorbet &amp; pear williams</i>	12,00 €
LA COUPE ISA Sorbet au génépi et génépi - <i>Genepi sorbet &amp; genepi</i>	12,00 €
LA CLUB 21 Glace vanille et vodka caramel - <i>Vanilla ice cream &amp; caramel vodka</i>	12,00 €



Prix nets

---

## APÉRITIFS

---

APÉRITIF MAISON (vin blanc pétillant & liqueur de pêche) <i>12cl</i>	8,00 €
VERRE DE VIN Rouge - Blanc - Rosé <i>12cl</i>	7,00 €
KIR (cassis, mûre, pêche) <i>12cl</i>	7,00 €
APÉROL SPRITZ - HUGO SPRITZ	12,50 €
AMERICANO	12,00 €
RICARD - PASTIS <i>2cl</i>	5,50 €
MARTINI - SUZE - CAMPARI <i>5cl</i>	7,00 €
PORTO <i>5cl</i>	7,00 €
GIN - WHISKY - RHUM - VODKA <i>4cl</i>	9,50 €
+ SODAS (12,50 €)	
WHISKY HAUT DE GAMME <i>4cl</i>	16,00 €
DEMI DE BIÈRE STELLA <i>25cl</i>	4,70 €
PINTE DE BIÈRE STELLA <i>50cl</i>	9,40 €

---

## DIGESTIFS

---

GÉNÉPI - MARC DE SAVOIE <i>4cl</i>	9,50 €
COGNAC - ARMAGNAC - CALVADOS <i>4cl</i>	9,50 €
CALVADOS 15 ans d'âge <i>4cl</i>	16,00 €
COGNAC XO <i>4cl</i>	20,00 €
GET 27 - BAILEY'S <i>4cl</i>	9,50 €
AMARETTO - LIMONCELLO <i>4cl</i>	9,50 €
CHARTREUSE <i>4cl</i>	11,00 €
ALCOOLS BLANCS (poire, mirabelle, kirsch) <i>4cl</i>	11,00 €

---

## SODAS

---

JUS DE POMME - JUS D'ORANGE <i>25cl</i>	4,80 €
COCA - COCA ZÉRO <i>33cl</i>	5,00 €
ORANGINA - SCHWEPPEs - ICE-TEA <i>25cl</i>	4,80 €
LIMONADE <i>25cl</i>	4,80 €
DIABOLO <i>25cl</i>	5,00 €
GINGER BEER <i>20cl</i>	6,00 €

---

## BOISSONS CHAUDES

---

CAFÉ - DÉCA	2,90 €
CAFÉ NOISETTE	3,00 €
DOUBLE CAFÉ	5,50 €
CAFÉ CRÈME	5,60 €
CAPUCCINO	6,00 €
INFUSION - THÉ	5,00 €
THÉ AU LAIT - THÉ AU CITRON	5,20 €





Prix nets

---

**LES VINS ROUGES / RED WINES**

---

**37,5 cl 75 cl 150 cl**

---

**BORDEAUX**

---

BORDEAUX SUPÉRIEUR « CHÂTEAU RECOUGNE » X MILHADE	18,50 €	36,00 €	72,00 €
LUSSAC ST EMILION « CHÂTEAU LYONNAT » MILHADE	-	52,00 €	104,00 €
CONNETABLE TALBOT SAINT JULIEN	-	98,00 €	-
ESPRIT DE PAVIE	-	57,50 €	-

---

**BOURGOGNE**

---

RULLY 1er CRU PREAUX BIO DESUREMAIN	-	69,00 €	-
BOURGOGNE « LES PERRIÈRES » SIMON BIZE	-	70,00 €	-
SAVIGNY LES BEAUNE SIMON BIZE	-	79,50 €	-

---

**CÔTES DU RHÔNE**

---

ST JOSEPH AOP L'ILE ROCHE COURBIS	-	63,00 €	-
CHÂTEAU NEUF DU PAPE « CLOS ST MICHEL » MOUSSET	-	75,00 €	-
CROZES HERMITAGE BIO « MURINAIS » AOP LES AIGRETTES	-	58,00 €	-
CÔTES DU RHÔNE « BELLERUCHE CHAPOUTIER »	21,50 €	37,00 €	74,00 €
GIGONDAS « DOMAINE DE BOISSAN » VIEILLES VIGNES	-	59,00 €	-
CÔTE ROTIE « GUIGAL »	-	113,00 €	-

---

**BEAUJOLAIS**

---

MORGON AOP « DOMAINE DE LA BÊCHE »	-	31,00 €	-
------------------------------------	---	---------	---

---

**LANGUEDOC**

---

CHÂTEAU DE L'ENGARRAN « CUVÉE TRADITION »	-	38,00 €	76,00 €
---	---	---------	---------

---

**SAVOIE**

---

MONDEUSE CRU ARBIN AOP CUVÉE AVALANCHE	-	47,00 €	-
GAMAY MAISON MOLLEX	19,50 €	-	-
GAMAY DE CHAUTAGNE MOLLEX	-	35,00 €	-

---

**LOIRE**

---

SAUMUR CHAMPIGNY LE BOIS CLAIR MELLOTT	-	48,00 €	-
--	---	---------	---



Prix nets

## LES VINS BLANCS / WHITE WINES

37,5 cl 75 cl

### BOURGOGNE

MONTAGNY 1ER CRU « VIGNERONS DE BUXY »	-	50,50 €
ALIGOTÉ « VIGNERONS DE BUXY »	-	31,50 €

### LOIRE

SANCERRE « DOMAINE DU CARROU »	-	62,00 €
--------------------------------	---	---------

### SAVOIE

MONDEUSE BLANCHE IGP DES ALLOBROGES « TROSSET »	-	49,00 €
CHIGNIN BERGERON AOP LA SAVOISIENNE « A&M QUÉNARD »	-	48,00 €
APREMONT « DOMAINE ADRIEN VEYRON »	19,50 €	31,00 €

### VINS DE PAYS

BLANC SAUVIGNON CLOS DE BELLOC	-	30,00 €
--------------------------------	---	---------



## LES VINS ROSÉS / ROSE WINES

75 cl

CÔTES DE PROVENCE RÉAL ROSÉ (BIO)	47,00 €
ROSÉ YOU ARE MAUR (VAR) IGP MÉDITERRANÉE	32,00 €
ROSÉ AOP SAVOIE SYLVAIN RAVIER	34,00 €



## LES CHAMPAGNES

75 cl

CHAMPAGNE ROSÉ LABEL LANSON	88,00 €
PIPER HEIDSIECK BLANC DE BLANC	98,00 €
TSARINE	85,00 €

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

