



COCKTAILS

AUTOMN NIGHT
 VODKA 3CL, CRÈME DE MURE, VIN BLANC PÉTILLANT
 VODKA 3CL, BLACKBERRY LIQUOR, SPARKLING WHITE WINE
 GINGER VAL
 GENEPI 4CL, GINGER BEER, CITRON VERT
 GENEPI 4CL, GINGER BEER, LIME
 APEROL SPRITZ, HUGO SPRITZ, CAMPARI SPRITZ
 AMÉRICANO MAISON, NEGRONI
 MOSCOW MULE, LONDON MULE

12,50 JUS DE POMME, JUS D'ORANGE, JUS DE TOMATE 25CL 5,00
 LIMONADE, SCHWEPPE'S TONIC, ORANGINA 5,00
 13,00 ICE TEA PÊCHE 25CL
 COCA, COCA ZÉRO 33CL 5,50
 12,50 DIABOLO 25CL 5,00
 13,00 GINGER BEER 20CL 6,00
 13,00 EVIAN 1 LITRE, BADOIT 1 LITRE 9,50



NOTRE APÉRITIF MAISON-VIN BLANC PÉTILLANT, LIQUEUR DE PÊCHE 12CL 8,00
 APERITIF MAISON-SPARKLING CHARDONNAY WITH PEACH LIQUOR 12CL
 25CL DE STELLA À LA PRESSION / DRAFT BEER-STELLA 25CL 5,00
 50CL DE STELLA À LA PRESSION / DRAFT BEER-STELLA 50CL 10,00
 KIR CASSIS, MÛRE OU PÊCHE 12CL 7,50
 RICARD, PASTIS 2CL 5,50
 MARTINI BLANC, ROUGE, DRY, PORTO ROUGE, SUZE, CAMPARI 5CL 7,50
 GIN, VODKA, WHISKY, RHUM, AMARETTO, TEQUILA 4CL 9,80
 GIN TONIC, VODKA TONIC, WHISKY COCA, RHUM COCA 12,50
 VERRE DE VIN DE LA MAISON 12CL ROUGE, BLANC, ROSÉ 7,50
 GLASS OF WINE 12CL RED, WHITE, ROSÉ



APERITIFS



GÉNEPI 4CL 9,80
 CHARTREUSE 2CL 7 EUROS 4CL 12,00
 COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS 4CL 9,80
 LIMONCELLO, BAILEYS, GET 27, MENTHEUSE 4CL 9,80
 POIRE WILLIAMS, GRAPPA, EAUX DE VIE 4CL 11,50
 RHUM ANGUSTURA 4CL 15,50
 TÉQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL 4CL 16,50
 WHISKY TALISKER 4CL 17,00
 WHISKY FOUR ROSES, ABERLOUR 4CL 16,00
 JACK DANIEL'S, CHIVAS 4CL 13,00

ALCOOLS





LES ENTRÉES STARTERS

BURRATA CRÉMEUSE ET TOMATES À L'ANCIENNE TOMATOES AND BURRATA		17.00
CARPACCIO DE BOEUF À L'ITALIENNE ET SALADE VERTE SUPPLÉMENT BURRATA: 5 EUROS BEEF CARPACCIO AND GREEN SALAD EXTRA BURRATA: 5EUROS		21.00
SALADE ET SON REBLOCHON TIÈDE AU MIEL WARM REBLOCHON CHEESE WITH HONEY AND SALAD		18.00
LA SALADE VERTE GREEN SALAD		7.50
LA TERRINE ET SA CONFITURE D'OIGNONS TERRINE WITH ONION MARMELADE		12.50
L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE PLATE OF FRENCH CHARCUTERIE		20.00
AVOCAT GRATINÉ AU ROQUEFORT TOASTED AVOCADO WITH BLUE CHEESE SAUCE		12.00
LES ESCARGOTS MAISON AU BEURRE PERSILLÉ SNAILS IN PARSLEY AND GARLIC BUTTER		6 PIÈCES 14.00 12 PIÈCES 22.00
DÉLICIEUX OS A MOELLE ET SES TOASTS BONE MARROW ON TOASTS		17.00



LES PÂTES PASTA

LINGUINES AU PESTO LINGUINES WITH PESTO SAUCE			23,00
GRATIN DE CROZETS AU AVEC SALADE VERTE OVEN BAKED SAVOYARD CROZET PASTA WITH CHEESE AND SALAD			19.00

LES POISSONS FISH

SAUMON SNACKÉ À LA CRÈME CITRONNÉE À L'ANETH ET SA PURÉE DE CAROTTES CUMIN SEARED SALMON WITH LEMON DILL CREAM AND CUMIN SPICED CARROT PURÉE			29.00
---	--	---	-------




PLAT VÉGÉTARIEN VEGETARIAN DISH



NOTRE RECOMMANDATION OUR RECOMMENDATION



NOS VIANDES MEAT

CÔTE DE BOEUF SERVIE AVEC SES OS À MOELLE, POUR 2 PERS ENV 1KG100 RIB OF BEEF WITH BONE MARROW FOR 2 PEOPLE 1KG100 FOR 2 PEOPLE	 	96,50
ANDOUILLETTE 5 AAAAA ET SA SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE ANDOUILLETTE, TRIPE SAUSAGE 5 AAAAA WITH MUSTARD SAUCE	 	29,50
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES AUX HERBES GRILLED LAMB CHOPS WITH HERBS	 	36,00
DIOTS DE SAVOIE (SAUCISSES SAVOYARDES) ET SON GRATIN DE CROZETS LOCAL SAUSAGES "DIOTS" WITH CROZETS PASTA GRATIN		29,50
ENTRECÔTE DE BOEUF 250G RIBEYE STEAK 250G		33,00
BURGER MONTAGNARD, FROMAGE, CRUDITÉS ET SAUCE BEEF HAMBURGER WITH CHEESE, ONIONS, SALAD AND SAUCE		25,00
ESCALOPE SAVOYARDE, VOLAILLE GRATINÉE AU FROMAGE ET JAMBON SAVOYARD CHICKEN BREAST SAVOYARD ESCALOPE, TOPPED WITH HAM, CHEESE AND CREAM	 	31,50
MAGRET DE CANARD SAUCE AU POIVRE DUCK BREAST WITH BLACK PEPPER SAUCE		36,50
SAUCES: POIVRE, ROQUEFORT GREEN PEPPERCORN, BLUE CHEESE GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE EXTRA SIDE		3,50 7,00

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE GARNITURE AU CHOIX
ALL OUR DISHES ARE SERVED WITH A SIDE OF YOUR CHOICE



CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE
CHOOSE YOUR SIDE

FRITES FRIES		GRATIN DE PDT POTATOES GRATIN		GRATIN DE CROZETS CROZET PASTA GRATIN	HARICOTS VERTS GREEN BEANS		SALADE VERTE GREEN SALAD
-----------------	---	----------------------------------	---	--	-------------------------------	---	-----------------------------

 VIANDE CUITE À LA CHEMINÉE FIRE COOKED  NOTRE RECOMMANDATION OUR RECOMMENDATION



1789



SPÉCIALITÉS SAVOYARDES LOCAL SPECIALTIES

LA TARTIFLETTE ET SALADE VERTE (OPTION CHARCUTERIE + 5 EUR) **28.50**
BAKED POTATOES, ONIONS, BACON, CREAM AND REBLOCHON CHEESE
(ADD CHARCUTERIE + 5 EUR)

À PARTAGER
FOR SHARING ONLY

PRIX PAR PERSONNE
PRICE PER PERSON

NOTRE FONDUE SAVOYARDE AVEC SALADE VERTE
ROYALE (OPTION CHARCUTERIE + 5 EUR)
SAVOYARD CHEESE FONDUE WITH GREEN SALAD
ROYALE (ADD CHARCUTERIE + 5 EUR)



27,50

LA RACLETTE 250G, SERVIE AVEC SALADE VERTE, CHARCUTERIE ET
POMMES DE TERRE **33.50**
THE CHEESE RACLETTE 250G, SERVED WITH GREEN SALAD, COOKED
MEATS AND POTATOES

BRASÉRADE DE BOEUF 200G, SERVIE AVEC SES SAUCES, SA SALADE VERTE
ET SA GARNITURE AU CHOIX **34.50**
CHARCOAL BRAZIER WITH BEEF 200G, SAUCES, GREEN SALAD AND A SIDE
PER PERSON



LA PIERRADE AUX 3 VIANDES (200G), BOEUF, POULET ET CANARD. **38.50**
ACCOMPAGNÉE DE SES SAUCES, DE SA SALADE VERTE ET DE SA
GARNITURE AU CHOIX

HOT STONE (200G) WITH BEEF, CHICKEN AND DUCK. SERVED WITH
SAUCES, GREEN SALAD AND A SIDE PER PERSON.

GARNITURES AU CHOIX: FRITES, GRATIN DE POMMES DE TERRE, GRATIN
DE CROZETS, HARICOTS VERTS, SALADE VERTE

SIDES: FRIES, POTATOES GRATIN, CROZET PASTA GRATIN, GREEN BEANS

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE **EXTRA SIDE**

7.00



PLAT VÉGÉTARIEN **VEGETARIAN DISH**



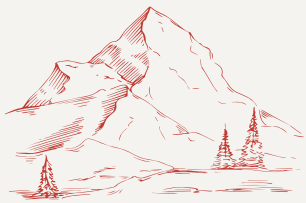
NOTRE RECOMMANDATION **OUR RECOMMENDATION**



LG 1789



menu



MENU DU COIN 34 EUROS

SALADE VERTE
GREEN SALAD



DIOTS CROZETS
DIOTS SAUSAGES WITH CROZET
OU
CARPACCIO DE BOEUF + FRITES
BEEF CARPACCIO + FRENCH FRIES



COUPE DE GLACE 2 BOULES
2 SCOOPS OF ICE CREAM

MENU DES CIMES 30 EUROS

SALADE VERTE
GREEN SALAD



TARTIFLETTE OU PÂTES PESTO



FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES
FRESH SOFT CHEESE WITH RED BERRIES

MENU ENFANT
KIDS MENU
NUGGETS DE POULET ET FRITES
CHICKEN NUGGETS AND FRIES
15 EUROS



MENU BRASERADE 39,00 PAR PERSONNE

A PARTIR DE 2 PERSONNES...
FROM 2 PEOPLE...

KIR EN APÉRITIF
KIR APERITIF



BRASÉRADE DE BOEUF SERVIE AVEC SALADE ET GRATIN
BEEF BRASERADE, SALAD AND POTATOES GRATIN

FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES
FRESH SOFT CHEESE WITH RED BERRIES





DESSERTS



PAVLOVA AUX FRUITS DU MOMENTS 11.50


MOUSSE AU CHOCOLAT 11,50

CRÈME BRULÉE 11,50

PROFITEROLLES À LA VANILLE  18,50



FROMAGE BLANC ET FRUITS ROUGES 9.50
FRESH SOFT CHEESE WITH RED BERRIES

IRISH COFFEE, CRÈME FAITE MAISON  13.50



COUPE COLONEL SORBET CITRON, VODKA 12,50
LEMON SORBET, VODKA

LA CINTO GLACE NOISETTE, AMARETTO 12,50
HAZELNUT ICE CREAM, AMARETTO

COUPE MINET SORBET POIRE, POIRE WILLIAMS 12,50
PEAR SORBET, PEAR WILLIAMS

COUPE ISA GLACE GÉNÉPI, GÉNÉPI 12.50
GENEPI ICE CREAM, GENEPI

DAME BLANCHE GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY 11.00
VANILLA ICE CREAM, CHOCOLAT SAUCE, WHIPPED CREAM



1 BOULE 3,50 2 BOULES 7,00 3 BOULES 9,00
1 SCOOP 2 SCOOPS 3 SCOOPS

PARFUMS DE GLACE: VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL, CAFÉ, CITRON, FRAMBOISE, GÉNÉPI, POIRE
ICE CREAM: VANILLA, CHOCOLAT, CAMEL, COFFEE, BLACKCURRANT, RASPBERRY, LEMON, PEAR, GENEPI

EXPRESSO - DÉCA 3.00

DOUBLE EXPRESSO 5,50

CAFÉ NOISETTE 3,00

CAPUCCINO - CAFÉ AU LAIT 5,60

THÉ VERT - THÉ NATURE 5,00

INFUSION VERVEINE - CAMOMILLE 5,00

TILLEUL

IRISH COFFEE 13,50

SHOOTER 2CL 6.00



LES VINS ROUGES RED WINES



BORDEAUX



CHÂTEAU RECOUGNE, BORDEAUX SUPÉRIEUR MILHADE 13,5%, 14%	19,00	36,50	72,50
CHÂTEAU LYONNAT, LUSSAC SAINT EMILION MILHADE 13,5%		52,50	104,50
ESPRIT DE PAVIE, GÉRARD PERSE 14,5%		58,00	
CONNETABLE TALBOT, SAINT JULIEN 13%		98,00	
CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE, MARGAUX 13,5%		115,00	




BOURGOGNE

RULLY 1ER CRU "PRÉAUX", ERIC DESUREMAIN 13% BIO 		69,50	
LES PERRIÈRES, SIMON BIZE & FILS 12,5%		70,50	
SAVIGNY-LES-BEAUNE, SIMON BIZE & FILS 12,5%		79,50	

CÔTES DU RHÔNE



CÔTES DU RHÔNE BELLERUCHE, M. CHAPOUTIER 13,5%, 14,5%	22,00	37,50	74,50
CROZES HERMITAGE LES AIGRETTES, DOMAINE DU MURINAIS 13% 		58,50	
SAINTE JOSEPH L'ILE ROCHE AOP, DOMAINE COURBIS 12,5%		63,50	
GIGONDAS "VIEILLES VIGNES", DOMAINE DE BOISSAN 14,5%		59,50	
CHÂTEAU-NEUF-DU-PAPE CLOS SAINT MICHEL, GUY M. & FILS 14,5%		76,00	
CÔTE-RÔTIE, BRUNE ET BLONDE DE GUIGAL 13%		113,00	

SAVOIE

GAMAY, MAISON MOLLEX 13%	20,00	35,50	
MONDEUSE ARBIN AOP, AVALANCHE FABIEN TROSSET 12%		47,50	

LANGUEDOC



CHÂTEAU DE L'ENGARRAN, GRÉS DE MONTPELLIER 14,5%		38,00	76,00
--	--	-------	-------



BEAUJOLAIS

MORGON AOP "VIEILLES VIGNES", DOMAINE DE LA BÊCHE 13%		31,50	
---	--	-------	--

LOIRE

SAUMUR CHAMPIGNY AOP, JOSEPH MELLOTT 12,5% BIO 		48,50	
--	--	-------	--

NOS VINS BLANCS WHITE WINES



SAVOIE



37,5CL 75CL

APREMONT AOP, ADRIEN VEYRON 11,5%

20.00 31,50

CHIGNIN BERGERON LA SAVOISIENNE, A&M QUÉNARD 12,5%

48,50

MONDEUSE AVALANCHE "LA BLANCHE", FABIEN TROSSET 12%

49,00

BOURGOGNE

75CL

MONTAGNY 1ER CRU AOP, VIGNERONS DE BUXY 13%

51.00

ALIGOTÉ AOP, VIGNERONS DE BUXY 12,5%

32.00

CÔTE DU RHONES & LANGUEDOC

CROZES HERMITAGE "LES JALETs", PAUL JABOULET AÎNÉ 13%

36.00

VIOGNIER DOMAINE DE BRESCOU 13%



33.00

LOIRE

SANCERRE, DOMAINE ST ROMBLE 13%



62,50

NOS VINS ROSÉS / ROSE WINES



75CL

ROSÉ DE SAVOIE AOP, DOMAINE PHILIPPE & SYLVAIN RAVIER 12%

34,50

SAINT-MAUR AOP, CÔTES DE PROVENCE 13%

32,50

CLOS RÉAL, CÔTES DE PROVENCE 13%



47,00

NOS CHAMPAGNES



75CL

TSARINE CUVÉE PREMIUM BRUT, 12%

85,00

LANSON "LE ROSÉ", 12,5%

88,00

PIPER HEIDSIECK ESSENTIEL BLANC DE BLANC EXTRA BRUT, 12%

98,00

04 79 06 17 89



CONTACT@RESTAURANT-VALDISERE-1789.FR



LE1789_VALDISERE