

POUR COMMENCER

- Saucisson** 8 €
- Escargots en persillade** 18 €
cassolette de 12 escargots
- Tenders de poulet** 12 €
- Planche de charcuterie** 16 €
- Planche mixte fromage et charcuterie** 19 €
- Assiette de melon et jambon** 13 €
jambon cru italien affiné 12 mois
- Pizza à partager**
→ consulter la carte des pizzas

SALADES

- Salade César crunch** 17 €
salade mêlée, tomates, crudités, tenders de poulet croustillants, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César
- Salade des Alpes** 16 €
salade mêlée, tomates, crudités, jambon cru italien affiné 12 mois, œuf dur et toasts de Saint-marcelin
- Trilogie de tomates et sa burrata crémeuse** 19 €
basilic frais, huile d'olive
- Poke bowl**
salade mêlée, quinoa, carotte, chou rouge, pois chiche, concombre, mangue, radis rose, edamame
→ saumon mariné à l'aneth 19 €
→ végétarien 16 €

PÂTES

- Tagliatelles à la carbonara** 15 €
lardons, oignons et crème
- Tagliatelles aux cèpes** 18 €
crème de citron et parmesan
- Lasagnes maison** 16 €
gratinées au four, servies avec de la salade verte
- Ravioles Saint-Jean IGP Label Rouge** 16 €
gratinées au Comté et servies avec de la salade verte

**Raclette traditionnelle à la meule** 24 €

servie avec pommes de terre, assortiment de charcuterie et salade verte 200g/personne

Fondue savoyarde 22 €

Beaufort et comté, servie avec salade verte 200g/personne

→ suppl. cèpes + 4€/personne

Reblochonade 24 €

reblochon fondant et gratiné, servi avec pommes de terre, charcuterie et salade verte

Les spécialités sont servies pour **2 personnes minimum**.
Prix par personne.

SUR RÉSERVATION LA VEILLE**Pierrade et brasero aux 3 viandes**

servis avec frites et légumes

27€/pers.

→ 250 g de viande par personne

PLATS

→ Tous nos plats sont accompagnés de frites maison, ratatouille maison ou salade.

Pièce du boucher

sauce au choix : poivre, Saint-marcelin ou cèpes → **consulter l'ardoise**

Côte de bœuf 37€/pers.

à partager, pour 2 personnes 1 Kg

Burger des Alpes 21 €

bun, salade, compotée d'oignons, lard paysan croustillant, cheddar fondu et sauce cocktail

→ existe en végétarien ou au poulet

Hot diot 19 €

bun brioché, diot de Savoie cuit au vin rouge, chou rouge et pickles de cornichons

Tartare de bœuf 22 €

classique, coupé au couteau

Filet de Saint-pierre 21 €

sauce vierge, servi avec ratatouille maison et salade verte

Wok façon asiatique

aux nouilles de blé et légumes croquants

→ au poulet 19 €

→ végétarien 16 €

Tartare de truite fraîche 19 €

aneth, avocat et pomme croquante

Sirop à l'eau au choix
+

Steak haché / frites

→ ou pizza Bambino
(petite Margherita)

+
Glace 1 boule au choix
→ ou Pom'pote

jusqu'à 10 ans

12 €

PIZZAS

→ La pâte de nos pizzas est fabriquée et pétrie par nos soins.

Margherita 11,5€

Simplicité et perfection dans le respect de la tradition italienne :
tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais et huile d'olive.

Romana 13€

tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, olives noires, basilic frais et huile d'olive

Capricciosa 13,5€

tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, olives noires, basilic frais et huile d'olive

Siciliana 13,5€

tomate, mozzarella fior di latte, Grana Padano AOP, anchois, câpres, olives noires, basilic frais et huile d'olive

4 Fromaggi 14€

tomate, mozzarella fior di latte, Gorgonzola AOP, chèvre, ricotta, basilic frais et huile d'olive

Savoio 14€

tomate, mozzarella fior di latte, compotée d'oignons, pommes de terre, lardons et reblochon fermier

Vegetario 14€

tomate, mozzarella fior di latte, courgettes, aubergines et poivrons grillés, artichauts marinés, basilic frais et huile d'olive

Melato 14,5€

tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, miel, noix, olives noires, basilic frais et huile d'olive

Carlo 15€

tomate, mozzarella fior di latte, peperoni, roquette, basilic frais et huile d'olive

Carlota 15€

tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon cru italien affiné 12 mois, roquette, crème de balsamique

Buratta 16€

tomate, mozzarella fior di latte, roquette, tomates cerises, basilic frais et huile d'olive

→ tout supplément +1€

→ tout supplément charcuterie +2,5€

Les recettes proposées peuvent se décliner également

→ en base crème

→ crème de truffe +1,5€



Génépi 4 cL 7€

Mont Corbier 4 cL 7€

Chartreuse 4 cL 10€
verte ou jaune

Get 27 ou 31 4 cL 7€

Limoncello 4 cL 7€

Eau de vie 4 cL 7€
poire ou marc de Savoie

Baileys 4 cL 7€

FROMAGES ET DESSERTS MAISON

Assiette de fromages affinés 10€

servis avec sa salade verte

Faisselle 7€

nature, crème ou coulis de fruits rouges

Tiramisu aux myrtilles 8€

Salade de fruits frais 8€

Mœlleux chocolat 8€

Cheesecake citron spéculoos 8€

Crème brûlée 8€

Café ou thé gourmand 10€

assortiment de quatre mignardises

Glaces

rhum raisin, café, caramel beurre salé, chocolat, Chartreuse, marron, vanille

Sorbets

citron, cassis, fraise, framboise, myrtille, fruit de la passion, poire, Génépi

1 boule 2,5€

2 boules 4€

3 boules 5€

→ supplément crème fouettée +1,5€

Chocolat liégeois 8€

2 boules chocolat, 1 boule vanille, nappage chocolat, crème fouettée

Café liégeois 8€

2 boules café, 1 boule vanille, un espresso, crème fouettée

Dame blanche 8€

3 boules vanille, chocolat fondu, crème fouettée

Colonel 10€

2 boules de glace citron, vodka

Coupe des Alpes 10€

2 boules Génépi, 1 boule poire, liqueur de génépi, crème fouettée

Espresso 1,9€

Thé, infusion 3,5€

→ demandez le détail

Irish coffee 9€



BIÈRES
PRESSION

0,25 cL 0,50 cL

Licorne 4,8°	3,6€	7€
Panaché	3,6€	7€
Monaco	3,6€	7€
Picon	4,5€	8,5€
Blanche de Bruxelles 4,5°	5€	9€
Hoara's 51 state IPA 6°	5€	9€
Paix Dieu 10°	6€	11€
Les bières du moment	5€	9€

APÉRITIFS

Martini blanc ou rouge 4 cL	5€
Porto blanc ou rouge 4 cL	5€
Vemouth 4 cL	5€
Suze 4 cL	5€
Ricard 2 cL	3€
Kir	5€
Kir pétillant → châtaigne, cassis, myrtille, pêche, framboise fraise des bois, mûre, violette	6,5€
Coupe de champagne 10 cL	10€

UN P'TIT
DIGESTIF

Génépi 4 cL	7€
Mont Corbier 4 cL	7€
Chartreuse 4 cL verte ou jaune	10€
Get 27 ou 31 4 cL	7€
Limoncello 4 cL	7€
Eau de vie 4 cL poire ou marc de Savoie	7€
Baileys 4 cL	7€

ALCOOLS
SUPÉRIEURS

4 mL

Whisky

Bushmills Original - <i>Irish Whisky</i>	6,5€
Bushmills Red Bush - <i>Irish Whisky</i>	6,5€
Jameson - <i>Irish Whisky</i>	8€
Jack Daniels Old n°7 - <i>Amérique</i>	8€
Jack Daniels Tenny Fire	8€
Wodford réserve - <i>Amérique</i>	12€
Sequoia pur malt	10€
1 ^{ère} impression bio - <i>France</i>	
Sequoia single malt bio - <i>France</i>	12€
Sequoia pur malt tourbé - <i>France</i>	12€
Nikka - <i>Japon</i>	12€
Sexton single Malt - <i>Irish Whisky</i>	10€
Dalmore 12 ans - <i>Scotch</i>	12€
→ N'hésitez pas à demander au bar les whiskies du moment et leur tarif.	

Rhum

Saint James blanc - <i>Martinique</i>	6,5€
Saint James Ambré - <i>Martinique</i>	6,5€
Don Papa	8€
Diplomatico Réserve - <i>Venezuela</i>	10€
Diplomatico - <i>Mantuano</i>	10€
Pacto Navio - <i>Cuba</i>	10€
Kraken - <i>Trinité et Tobago</i>	8€
Zacapa XO - <i>Guatemala</i>	12€
Dictator 12 ans d'âge - <i>Colombie</i>	12€

Gin

4810 Mont-Blanc	12€
Hendricks	12€
Bombay Sapphire	10€

Vodka

Absolut	10€
Grey Goose	12€

LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES

8€

LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES

LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES

Vodka – Poliakov

Rhum – Havana especial

Whisky – Clan Campbell

Gin – Gordon's

Jäger Bomb

+

mixer

COCKTAILS

11€

Le Spritz de deux façons

Apérol ou Limoncello
Prosecco, eau gazeuse

Le Mule dans tous ses états

Moscow, London, Jamaican,
French, Mexican, Chartreuse
Jus de citron vert, Angostura,
ginger beer

Le Mojito classique

avec sa purée de fruit de fraise
ou fruit de la passion
Rhum ambré, feuilles de menthe,
sucre liquide, eau gazeuse,
jus de citron vert, Angostura

Le fameux Génépito

Génépi, feuilles de menthe,
sucre liquide, jus de citron vert
eau gazeuse

Caïpirinha

Cachaça, jus de citron vert,
sucre liquide

Piña Colada

Rhum ambre, jus d'ananas,
lait de coco, sucre de canne

Piste rouge

Vodka,
purée de grenade et framboise

Gwada

Rhum ambré,
fruit de la passion, mangue

COCKTAILS
SANS ALCOOL

7€

Virgin Mojito

avec sa purée de fruit de fraise
ou fruit de la passion
Feuilles de menthe, sucre liquide,
eau gazeuse, jus de citron vert

Virgin Piña Colada

Jus d'ananas, lait de coco,
sucre de canne

VINS ROUGES

Savoie

Mondeuse, Vieilles Vignes <i>J. Perrier</i>	32€
Pinot Noir <i>Domaine Grisard 2021</i>	25€
Persan <i>Domaine Grisard</i>	44€

Languedoc

Pic Saint Loup, Esprit Sauvage 2021 <i>Domaine de Lambrusques, Jm. Aujoux</i>	34€
--	-----

Rhône

Côtes du Rhône, Parallèle 45 BIO <i>P. Jaboulet</i>	29€
Saint-Joseph, <i>Saint Désirat 2020</i>	44€
Crozes-Hermitage, Papillon <i>Gilles Robin 2021</i>	46€

Bourgogne

Hautes-Côtes de Beaune <i>Domaine Lebreuil 2020</i>	44€
Nuits-Saint-Georges, La Charmotte <i>Domaine P. Gavignet 2019</i>	76€

Côtes de Provence

Château la Martinette 2019	29€
----------------------------	-----

Beaujolais

Julienas, Vieilles Vignes <i>Domaine Châtaignier Durand 2021</i>	29€
---	-----

ROSÉ

Languedoc, Domaine Grande Sieste	26€
Côtes de Provence, Roubine <i>La Vie En Rose</i>	28€
Les Demois'ailles, Mondeuse <i>Domaine Grisard 2021</i>	24€

PÉTILLANTS

Crémant de Savoie Brut AOC <i>J. Perrier</i>	29€
Prosecco Spumante AOC	24€
Saveurs Ancestrales rosé <i>Domaine Grisard</i>	26€
Champagne <i>Charles Mignon Brut</i>	65€
G.H. Mumm Cordon Rouge	75€
Deutz	85€

VINS BLANCS

Savoie

Apremont, Cuvée Gastronomie <i>J. Perrier</i>	25€
Chignin-Bergeron <i>Domaine Grisard 2021</i>	35€
Roussette de Savoie <i>Domaine Grisard 2020</i>	28€
Roussette Château de Monterminod <i>J. Perrier</i>	45€
Malvoisie IGP <i>Domaine Grisard</i>	42€
Petite Arvine IGP <i>Domaine Grisard</i>	43€

Bourgogne

Bourgogne, Hautes-Côtes de Nuits <i>La Montagne Domaine P. Gavignet 2021</i>	49€
Chablis, La Manufacture <i>B. Laroche 2021</i>	45€

Sud Ouest

Côtes de Gascogne, Premières Grives <i>Domaine Tariquet</i>	25€
--	-----



Blancs

Vin de Savoie, Abyrne	3,5€
Tariquet	5€
Chardonnay	5€
Roussette de Savoie	5€

Rouges

Côtes du Rhône	4€
Côtes de Provence	4€
Pinot noir	6€

Rosé

Rosé Mondeuse	4€
Rosé languedoc	5€

Pétillant

Crémant de Savoie	6€
Saveurs Ancestrals rosé	5€
Prosecco	5€
Champagne Charles Mignon Brut	10€



crêpes

sucre	4€
miel	4,5€
confiture myrtille ou framboise	4,5€
chocolat noir	5€
Nutella	5€
caramel au beurre salé	5€
crème de marron	5€

gaufres

sucre	4,5€
miel	5€
confiture myrtille ou framboise	5€
chocolat noir	5,5€
Nutella	5,5€
caramel au beurre salé	5,5€
crème de marron	5,5€

→ supplément crème fouettée +1,5€
 → supplément boule de glace +2,5€

BOISSONS CHAUDES

cafés

expresso	1,9€
ristretto	1,9€
expresso crème	2€
double expresso	3€
double expresso crème	3,4€
expresso long	2€
expresso long crème	2,2€
decaféiné	1,9€
décaféiné crème	2€
décaféiné long	2€
double décaféiné	3€

spéciales

café viennois avec crème fouettée	3,5€
cappuccino	3,5€
latte macchiato	3,5€
chocolat chaud	3,5€
chocolat viennois avec crème fouettée	4€
lait chaud ou froid	2,5€
citron chaud	6€

alcoolisées

vin chaud rouge	4€
xanté jus de pomme chaud, cognac, épices	4,5€
Green Chaud chocolat, Chartreuse	8€
Irish coffee	9€

THÉS ET INFUSIONS



thés

noir Ceylan	
Earl Grey	
noir fruits rouges	
vert gunpowder	
vert menthe	
rouge rooibos d'Afrique du sud	
→ grenade et fruit rouge	
thé Impérial des alpages	
→ thé vert, noir, pomme, miel et génépi	

infusions

verveine	
verveine menthe	
infusion des alpages	
→ Rooibos d'Afrique du Sud, verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil	

SOFT

Soda

Coca-cola, Coca-cola zéro, Orangina, limonade, diabolo, Schweppes tonic, agrumes, Fuze Tea, Perrier

Sirop à l'eau

grenadine, fraise, citron, menthe, pêche, myrtille, cassis, orgeat, pamplemousse

Jus pressé

orange ou citron

Jus ou nectar de fruit

Rauch 20 cL
orange, pomme, ananas, ACE, abricot, tomate, fraise, mangue

Red bull

→ sirop ou tranche + 0,30€

EAUX

	0,5 cL	1 L
Évian	3,5€	5,5€
San Pelegrino	3,5€	5,5€

SMOOTHIES, MILK-SHAKES ET FRAPPÉS

Smoothie

4,5€

Milk-shake

5,5€

→ grenade, framboise, acérola
 → mangue, fruit de la passion, orange
 → fraise, banane
 → ananas, noix de coco

Milk-shake classique

5,5€

vanille, chocolat, café

Frappés

4,5€

vanille, chocolat, café

