

APÉRITIFS

Kir : Cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne	12cl	4,00€
Pétillant Prosecco Cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne	12cl	5,50€
Ricard	2cl	4,00€
Martini rouge / blanc	4cl	4,50€
Campari - Suze	4cl	4,50€
Spritz Aperol, Prosecco, Perrier, zest d'orange	15cl	7,50€
Baby J.B.	2cl	4,00€
Whisky J.B.	4cl	8,00€
Whisky Jack Daniel's	4cl	9,00€
Virgin Mojito	15cl	7,50€
Mojito	15cl	10,00€

BIÈRES PRESSIONS 25cl 50cl

Warsteiner blonde	3,70€	7,00€
Panaché, Monaco, Demi sirop	3,70€	7,00€
Picon Bière	4,00€	8,00€

BIÈRES BOUTELLES 33cl

Desperados	5,50€
Blanche du Mont Blanc	5,80€
Bière au Génépi du Mont Blanc	5,80€

JUS DE FRUITS

Granini : Orange, Ananas, Pomme, Tomate	25cl	3,80€
---	------	-------

SODAS

Sirop eau	25cl	2,00€	Orangina	25cl	3,80€
Limonade	25cl	2,50€	Fuze tea	25cl	3,80€
Diabolo	25cl	2,70€	Coca-Cola	33cl	3,80€
Schweppes	25cl	3,80€	Coca Zero	33cl	3,80€
Schweppes Agrumes	25cl	3,80€			

Supplément sirop	0,20€
<i>Grenadine, menthe, citron, fraise, pêche, cerise, tranche de citron</i>	

EAUX MINÉRALES

Perrier	33cl	3,80€
San Pellegrino	50cl	4,00€
808 eau minérale	75cl	5,00€
808 fines bulles	75cl	5,00€

Eau minérale puisée à 808m, pureté millénaire, source la plus profonde d'Europe, zéro nitrate

BOISSONS CHAUDES

Décaféiné	2,00€	Verveine	3,00€
Café	2,00€	Verveine menthe	3,00€
Café crème	2,20€	Thé Ceylan	3,50€
Grand café	4,00€	Thé vert	3,50€
Grand crème	4,20€	Thé vert menthe	3,50€
Café chantilly	4,50€	Thé Earl Grey (Bergamotte)	3,50€
Chocolat	3,50€	Thé au lait	3,50€
Chocolat viennois	4,50€	Thé au citron	3,50€

■ LES ENTRÉES

Salade mêlée	5,00€
Jambon de Parme et ses condiments	12,50€
Salade paysanne <i>Salade mêlée, lardons, œuf mollet, croûtons, comté</i>	12,50€
Salade de tomates, mozzarella, vinaigre balsamique, basilic frais	13,50€
Salade niçoise <i>Salade mêlée, tomates, pomme de terre, anchois, oignons, œuf dur, thon, haricots verts, olives</i>	15,50€
Chèvre chaud sur toast, salade mêlée, bresaola	15,50€
Salade Cesar <i>Salade mêlée, tomates, poulet, parmesan, maïs, œuf, croûtons</i>	15,50€
Salade italienne <i>Tomates au vinaigre balsamique, mozzarella, jambon de Parme, olives noires</i>	15,50€
Salade fraîcheur <i>Salade mêlée, tomates, pamplemousse, crevettes, saumon fumé, cœur de palmier</i>	16,00€
Tartare de saumon frais à l'aneth, toast, salade mêlée	17,00€

■ LES PÂTES

Linguine à l'italienne «I.G.P. Maison napolitaine Garofalo»	14,00€
Linguine à la carbonara «I.G.P. Maison napolitaine Garofalo»	15,00€
Lasagnes au four, salade mêlée	15,00€

MENU DU THIOU 22€

Salade Paysanne ou Jambon de Parme
Tartiflette d'alpage ou Petite friture d'éperlans
Frites
Fromage blanc aux myrtilles ou Tarte aux pommes
ou Glaces 2 boules au choix

MENU ENFANT (-10 ans) 10€

Pizza Reine ou Steak haché
Frites
Pom' Pote ou Glace 1 boule au choix
Sirop à l'eau

Carafe d'eau gratuite

Le restaurant n'accepte plus les chèques

Règlements acceptés : Carte bleue - Tickets Restaurants
Chèques Vacances - Espèces (sauf billet de 500€) - American Express

■ LES PIZZAS

La Margherita <i>Tomates, mozzarella, olives</i>	10,00€
La Napolitaine <i>Tomates, mozzarella, anchois, câpres, olives</i>	13,50€
La Reine <i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons de Paris</i>	14,50€
La Calabraise <i>Tomates, mozzarella, thon, oignons, olives</i>	14,50€
La Corrida <i>Tomates, mozzarella, chorizo, oignons, poivrons</i>	14,50€
L'Orientale <i>Tomates, mozzarella, merguez, poivrons, olives</i>	14,50€
La Calzone (chausson) <i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons de Paris, œuf</i>	15,00€
La Forestière <i>Crème fraîche, mozzarella, poulet, champignons</i>	15,00€
La 4 Fromages <i>Tomates, mozzarella, chèvre, roquefort, reblochon</i>	15,00€
La Végétarienne <i>Tomates, mozzarella, oignons, poivrons, cœurs d'artichaut, champignons de Paris, aubergines, olives</i>	15,00€
La Marine <i>Tomates, mozzarella, fruits de mer</i>	15,00€
La Pizzaflette <i>Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, reblochon, lardons, oignons</i>	15,00€
La Biquette <i>Base crème, mozzarella, chèvre, miel</i>	15,00€
La Parma <i>Tomates, mozzarella, jambon de Parme, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan</i>	15,00€
La Caraïbe <i>Tomates, mozzarella, poulet, curry, ananas</i>	15,50€
La Nordique <i>Tomates, mozzarella, saumon, crème fraîche, aneth</i>	16,00€

■ LES VIANDES

Cheeseburger savoyard, frites	18,00€
Tartare de bœuf coupé au couteau, frites	19,00€
Faux filet de bœuf à la plancha, frites	19,50€
Escalope de veau milanaise <i>Linguines à l'italienne</i>	22,00€
Magret de canard au miel, frites	22,00€
Sauce Poivre ou Cèpes	2,50€
Supplément Frites ou Gratin dauphinois ou Haricots verts ou Riz	3,50€

PIERRADE MIXTE 26,00€ par personne
minimum 2 personnes

250gr de viande par personne : Bœuf, Canard,
Volaille
Accompagnées de sauces, légumes frais, frites,
salade mêlée

Assiette de viande supplémentaire 200gr : 12,00€

■ LES POISSONS

Friture d'éperlans sauce tartare, frites	15,50€
Filets de rouget sauce pesto rosso, frites	21,00€
Filets de perche de lac meunière, frites	22,00€

PLATEAU DU PÊCHEUR 26,00€

Servi sur une large planche de bois

Friture d'éperlans sauce tartare, filets de perche de
lac, filets de rouget au pesto rosso et frites

■ LES RACLETTES

Raclette au lait cru et fromage à volonté
servie sur rampe chauffante avec part de meule de raclette

La Complète pour 2 personnes min. **26,00€/pers.**
Assortiment de charcuterie et pommes de terre vapeur

La Spéciale sans porc pour 2 personnes min. **26,00€/pers.**
Bresaola (viande séchée) et pommes de terre vapeur

Au Brezain «raclette fumée» pour 2 personnes min. **27,00€/pers.**
Assortiment de charcuterie et pommes de terre vapeur

Assiette de charcuterie supplémentaire **6,00€**

■ LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Gratin de crozets à la savoyarde **14,50€**
Crozets, lardons, oignons, raclette et salade mêlée

Tartiflette d'alpage au reblochon **14,50€**
Pommes de terre lamelle, lardons, oignons, reblochon, crème fraîche et salade mêlée

Tartiflette au saumon **17,00€**
Pommes de terre lamelle, crème fraîche, oignons, reblochon, saumon et salade mêlée

Tartiflette aux cèpes **17,00€**
Pommes de terre lamelle, lardons, oignons, reblochon, cèpes français et salade mêlée

PLATEAU SAVOYARD

23,00€

Servi sur une large planche de bois

Demi reblochon pané servi
avec pommes de terre
Jambon fumé, saucisson,
jambon blanc et salade
mêlée

PLATEAU DES ARAVIS

26,00€

Servi sur une large planche de bois

Gratin de crozets
Pommes de terres tièdes
recouvertes de reblochon chaud
Jambon fumé, bresaola, tomme
de Savoie et salade Beaufort
aux noix

■ LES FONDUES minimum 2 pers. prix/pers.

Fondue savoyarde **19,00€**

Fondue savoyarde aux cèpes français **22,00€**

Carafe d'eau gratuite

Le restaurant n'accepte plus les chèques

Règlements acceptés : Carte bleue - Tickets Restaurants
Chèques Vacances - Espèces (sauf billet de 500€) - American Express

■ LES DESSERTS

Fromage Blanc Fermier à la Crème	5,00€
Fromage Blanc Fermier aux Myrtilles	6,00€
Tarte aux Pommes ☺	7,00€
Tarte aux Myrtilles ☺	7,50€
Tiramisu au Café ☺	7,50€
Fondant au Chocolat ☺ et sa boule de glace Vanille	8,50€
Profiteroles	8,50€
<i>3 choux garnis de glaces vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly</i>	
Café Gourmand ☺	9,00€
Trio de fromage régional AOC	9.00€
<i>Reblochon local, tome de Savoie et beaufort d'alpage</i>	

■ LES COUPES DE GLACE

Glaces et Sorbets artisanales :

Vanille, café, chocolat, citron, framboise, fraise, pistache, noix de coco, menthe chocolat, poire, caramel fleur de sel, génépi

Glace 2 boules au choix	5,00€
Glace 3 boules au choix	7,50€
Café Liégeois	8,00€
<i>Glace café, café, chantilly, coulis de café</i>	
Chocolat Liégeois	8,00€
<i>Glace chocolat, coulis chocolat, chantilly</i>	
Pêche Melba	8,50€
<i>Glace vanille, fraises, pêches au sirop, sauce fruits rouges, chantilly, amandes grillées</i>	
Dame Blanche	8,50€
<i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	

■ LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

Génépi	9,50€
<i>Glace génépi, alcool génépi</i>	
Iceberg	9,50€
<i>Glace menthe chocolat, Get 27, chantilly</i>	
Colonel	9,50€
<i>Sorbet citron, Vodka</i>	
Williamine	9,50€
<i>Sorbet poire, alcool de poire</i>	

LES VINS

LE VIGNOBLE DES ROUGES

	37,5cl	75cl
Mondeuse de Savoie AOP Jacquin	14€	22€
Chianti «Villa Cardini»		24€
Pic Saint Loup «Saint Hubert»		26€
Languedoc bio «Ballade en bio AOC»		26€
Vacqueyras Bio Armand Darbois		28€
Saint-Emilion Grand Cru «Château le Cros»		29€
Crozes Hermitage «Les Vins de Vienne»		34€
Mercurey 1 ^{er} cru «Domaine Meix-Foulot»		48€

LE VIGNOBLE DES BLANCS

	37,5cl	75cl
Roussette de Savoie AOP Jacquin	14€	22€
Tariquet 1 ^{ère} Grives «Famille Grassa»		26€
Chignin Bergeron AOP «Domaine la Chancelière»		34€
Sancerre «Domaine Delaporte à Chavignol»		36€

LE VIGNOBLE DES ROSÉS

	50cl	75cl
Côte de Provence «Charme des Demoiselles»	17€	24€

LE CHAMPAGNE

		75cl
Ruinart Brut de brut		90€

LES PICHETS

	25cl	50cl
Blanc de Savoie Jongieux AOP	8€	12€
Rosé Côte de Ventoux AOP	8€	12€

LES VINS AU VERRE 12cl

Les Rouges

Chianti «Villa Cardini»	4,50€
Vacqueyras Bio	5,00€
Pic Saint Loup	5,00€

Les Blancs

Tariquet 1 ^{ère} Grives	4,50€
Chignin Bergeron	6,00€
Sancerre Delaporte	6,50€

Les Rosés 12cl Côte de Ventoux AOP	4,50€
---	-------

LES DIGESTIFS

Limoncello, Grappa, Calvados	4cl	6,50€
Génépi, Get 27	4cl	6,50€
Poire, Vodka, Gin	4cl	8,00€
Rhum, Cognac, Chartreuse	4cl	8,00€
J.B.	4cl	8,00€
Jack Daniel's	4cl	9,00€
Irish Coffee	4cl	9,50€