

■ 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	4,50€
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	4,00€	7,80€
Panaché, Monaco, Demi sirop	4,00€	7,80€
Picon Bière	4,50€	8,80€

■ BIÈRES BOUTEILLES 33cl

Desperados	5,80€
Blanche du Mont Blanc	6,00€
Bière au Génépi du Mont Blanc	6,00€

■ JUS DE FRUITS

Granini : Orange, Ananas, Pomme, Tomate	25cl	4,00€
---	------	-------

■ SODAS

Sirop eau	25cl	2,00€	Perrier	33cl	4,00€
Limonade	25cl	2,80€	Orangina	25cl	4,00€
Diabolo	25cl	3,00€	Fuze tea	25cl	4,00€
Schweppes	25cl	4,00€	Coca-Cola	33cl	4,00€
Schweppes Agrumes	25cl	4,00€	Coca Zero	33cl	4,00€

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

■ EAUX MINÉRALES

Evian	50cl	4,00€	100cl	5,00€
Badoit verte fines bulles	50cl	4,30€	100cl	5,50€

■ BOISSONS CHAUDES

Décaféiné	2,20€	Verveine	3,00€
Café	2,20€	Verveine menthe	3,00€
Café crème	2,30€	Thé Ceylan	3,50€
Grand café	4,20€	Thé vert	3,50€
Grand crème	4,40€	Thé vert menthe	3,50€
Café allongé	2,40€	Thé Earl Grey (Bergamotte)	3,50€
Café chantilly	4,50€	Thé au lait	3,50€
Chocolat	3,50€	Thé au citron	3,50€
Chocolat viennois	4,00€		

■ LES ENTRÉES

Salade mêlée	5,00€
Jambon de Parme et ses condiments	12,50€
Salade paysanne	13,00€
<i>Salade mêlée, lardons, œuf dur, croûtons, beaufort</i>	
Salade de tomates, mozzarella, vinaigre balsamique, basilic frais	14,00€
Salade niçoise	15,50€
<i>Salade mêlée, tomates, pomme de terre, anchois, oignons, œuf dur, thon, haricots verts, olives</i>	
Chèvre chaud sur toast, salade mêlée, bresaola	16,00€
Salade Cesar	16,00€
<i>Salade mêlée, tomates, poulet, parmesan, maïs, œuf, crûtons</i>	
Salade italienne	16,00€
<i>Tomates au vinaigre balsamique, mozzarella, jambon de Parme, olives noires</i>	
Salade fraîcheur	16,50€
<i>Salade mêlée, tomates, pamplemousse, crevettes décortiquées, saumon fumé, cœur de palmier</i>	
Tartare de saumon* frais à l'aneth, toast, salade mêlée	17,00€
<i>*Saumon frais Ecossais Mowi</i>	

■ LES PÂTES

Linguine à l'italienne "I.G.P. Maison napolitaine Garofalo"	15,00€
Linguine à la carbonara "I.G.P. Maison napolitaine Garofalo"	16,00€
Lasagnes au four, salade mêlée	16,00€

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>	10,50€
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 Forestière <i>Crème fraîche, mozzarella, poulet, champignons</i>	15,00€
La 4 Fromages <i>Tomates, mozzarella, chèvre, roquefort, reblochon</i>	15,50€
La Calzone (chausson) <i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons de Paris, œuf</i>	15,50€
La Végétarienne <i>Tomates, mozzarella, oignons, poivrons, cœurs d'artichaut, champignons de Paris, aubergines, olives</i>	15,50€
La Marine <i>Tomates, mozzarella, fruits de mer</i>	15,50€
La Caraïbe <i>Tomates, mozzarella, poulet, curry, ananas</i>	16,00€
La Pizzaflette <i>Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, reblochon, lardons, oignons</i>	16,00€
La Biquette <i>Base crème, mozzarella, chèvre, miel</i>	16,00€
La Parma <i>Tomates, mozzarella, jambon de Parme, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan</i>	16,00€
La Nordique <i>Tomates, mozzarella, saumon*, crème fraîche, aneth</i>	17,00€

**Saumon frais Ecossais Mowi*

■ LES VIANDES

Cheeseburger savoyard, frites, <i>Bœuf Charolais, tomates, reblochon, bacon, oignons rouges</i>	18,00€
Tartare de bœuf coupé au couteau, frites	19,00€
Faux filet de bœuf à la plancha, frites <i>Sélection bouchère</i>	21,00€
Escalope de veau milanaise <i>Race Française</i> <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	16,00€
Filets de rouget sauce pesto rosso, frites	22,00€
Filets de perche de lac meunière, frites	23,00€

PLATEAU DU PÊCHEUR 28,00€

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 **15,00€**
Crozets, lardons, oignons, raclette et salade mêlée

Tartiflette d'alpage au reblochon **15,00€**
Pommes de terre lamelle, lardons, oignons, reblochon, crème fraîche et salade mêlée

Tartiflette au saumon **17,50€**
Pommes de terre lamelle, crème fraîche, oignons, reblochon, saumon et salade mêlée

Tartiflette aux cèpes **17,50€**
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 **20,00€**

Fondue savoyarde aux cèpes français **23,00€**

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 poire	8,50€
Profiteroles	8,50€
<i>3 choux garnis de glaces vanille, chocolat chaud, amandes grillées, crème fouettée</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 : Glaces des Alpes

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 vanille, café, crème fouettée, café froid</i>	
Chocolat Liégeois	8,00€
<i>Glace vanille, chocolat, crème fouettée, coulis de chocolat</i>	
Pêches Melba	8,50€
<i>Glace vanille, fraise, pêches au sirop, coulis fruits rouges, crème fouettée, amandes grillées</i>	
Dame Blanche	8,50€
<i>Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée</i>	

■ LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

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

■ LES VINS

LE VIGNOLE 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"		32€
Crozes Hermitage "Les Vins de Vienne"		36€
Mercrey 1 ^{er} cru "Domaine Meix-Foulot"		62€

LE VIGNOLE 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"		36€
Sancerre "Domaine Delaporte à Chavignol"		38€

LE VIGNOLE DES ROSÉS	50cl	75cl
Côte de Provence "Charme des Demoiselles"	17€	24€

LE CHAMPAGNE		75cl
Ruinart Brut de brut		95€

■ 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		Les Blancs	
Chianti "Villa Cardini"	4,50€	Tariquet 1 ^{ère} Grives	4,50€
Vacqueyras Bio	5,50€	Chignin Bergeron	6,00€
Pic Saint Loup	5,50€	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€