

■ APÉRITIFS

Kir : Cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne	12cl	4,20€
Pétillant Prosecco Cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne	12cl	5,70€
Ricard	2cl	4,00€
Martini rouge / blanc	4cl	4,70€
Campari - Suze	4cl	4,70€
Spritz Aperol, Prosecco, Perrier, zest d'orange	20cl	8,50€
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€
Grimbergen	4,70€	9,00€
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	5,80€

■ 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	14,00€
Salade paysanne	14,00€
<i>Salade mêlée, lardons, œuf dur, croûtons, comté</i>	
Salade niçoise	16,50€
<i>Salade mêlée, tomates, pomme de terre, anchois, oignons, œuf dur, thon, haricots verts, olives</i>	
Chèvre chaud sur toast, salade mêlée, bresaola	16,50€
Salade Cesar	16,50€
<i>Salade mêlée, tomates, poulet, parmesan, maïs, œuf, croûtons</i>	
Salade italienne	17,50€
<i>Tomates au vinaigre balsamique, buratta, jambon de Parme, olives noires</i>	
Salade fraîcheur	17,50€
<i>Salade mêlée, tomates, pamplemousse, crevettes, saumon fumé, cœur de palmier</i>	
Tartare de saumon frais à l'aneth, toast, salade mêlée	17,50€

■ LES PÂTES

Linguine à l'italienne	15,00€
Linguine à la carbonara	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) 11€

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	11,00€
<i>Tomates, mozzarella, olives</i>	
La Napolitaine	14,50€
<i>Tomates, mozzarella, anchois, câpres, olives</i>	
La Reine	16,00€
<i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons de Paris</i>	
La Calabraise	16,00€
<i>Tomates, mozzarella, thon, oignons, olives</i>	
La Corrida	16,00€
<i>Tomates, mozzarella, chorizo, oignons, poivrons</i>	
L'Orientale	16,00€
<i>Tomates, mozzarella, merguez, poivrons, olives</i>	
La Forestière	16,50€
<i>Crème fraîche, mozzarella, poulet, champignons</i>	
La 4 Fromages	16,50€
<i>Tomates, mozzarella, chèvre, roquefort, reblochon</i>	
La Calzone (chausson)	16,50€
<i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons de Paris, œuf</i>	
La Végétarienne	16,50€
<i>Tomates, mozzarella, oignons, poivrons, cœurs d'artichaut, champignons de Paris, aubergines, olives</i>	
La Caraïbe	18,00€
<i>Tomates, mozzarella, poulet, curry, ananas</i>	
La Pizzaflette	18,00€
<i>Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, reblochon, lardons, oignons</i>	
La Biquette	18,00€
<i>Base crème, mozzarella, chèvre, miel</i>	
La Parma	18,00€
<i>Tomates, mozzarella, jambon de Parme, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan</i>	
La Nordique	18,00€
<i>Tomates, mozzarella, saumon*, crème fraîche, aneth</i>	
<i>*Saumon frais Ecossais Mowi</i>	

■ LES VIANDES

Cheeseburger savoyard, frites, <i>Bœuf Charolais, tomates, crème de reblochon, bacon, oignons rouges</i>	20,00€
Tartare de bœuf coupé au couteau, frites	21,00€
Faux filet de bœuf à la plancha, frites <i>Sélection bouchère. Sauce poivre ou cèpes aux choix</i>	24,00€
Escalope de veau milanaise <i>Race Française</i> <i>Linguines à l'italienne</i>	24,00€
Sauce Poivre ou Cèpes	2,50€
Supplément Frites ou Gratin dauphinois ou Haricots verts ou Riz	4,00€

PIERRADE MIXTE 28,00€ 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	18,00€
Filets de rouget sauce pesto rosso, frites	23,00€
Filets de perche de lac meunière, frites	24,00€

PLATEAU DU PÊCHEUR 29,00€

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. **27,00€/pers.**
Assortiment de charcuterie et pommes de terre vapeur

La Spéciale sans porc pour 2 personnes min. **27,00€/pers.**
Bresaola (viande séchée) et pommes de terre vapeur

Au Brezain "raclette fumée" pour 2 personnes min. **28,00€/pers.**
Assortiment de charcuterie et pommes de terre vapeur

Assiette de charcuterie supplémentaire **7,00€**

■ LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Gratin de crozets à la savoyarde **16,00€**
Crozets, lardons, oignons, raclette et salade mêlée

Tartiflette d'alpage au reblochon **17,50€**
Pommes de terre lamelle, lardons, oignons, reblochon, crème fraîche et salade mêlée

Tartiflette au saumon **19,00€**
Pommes de terre lamelle, crème fraîche, oignons, reblochon, saumon et salade mêlée

Tartiflette aux cèpes **19,00€**
Pommes de terre lamelle, lardons, oignons, reblochon, cèpes français et salade mêlée

PLATEAU SAVOYARD **24,00€**

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 **27,00€**

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 **21,00€**

Fondue savoyarde aux cèpes français **24,00€**

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 ☞	7,50€
Tarte aux Myrtilles ☞	8,00€
Tiramisu au Café ☞	8,00€
Fondant au Chocolat ☞ et sa boule de poire	9,00€
Profiteroles <i>3 choux garnis de glaces vanille, chocolat chaud, amandes grillées, crème fouettée</i>	9,00€
Café Gourmand	9,50€
Trio de fromage régional AOC <i>Reblochon local, tome de Savoie et beaufort d'alpage</i>	9,50€

■ LES COUPES DE GLACE

Glaces et Sorbets : Mövenpick

Composer votre coupe : vanille bourbon de Madagascar, chocolat suisse, caramel, double crème et meringues, café expresso croquant, fraise, menthe-chocolat, pistache, noix de coco, poire.

Sorbet : citron, framboise.

Glace 2 boules au choix	6,50€
Glace 3 boules au choix	9,00€
Café Liégeois <i>Glace vanille, café, crème fouettée, café froid</i>	9,00€
Chocolat Liégeois <i>Glace vanille, chocolat, crème fouettée, coulis de chocolat</i>	9,00€
Pêches Melba <i>Glace vanille, fraise, pêches au sirop, coulis fruits rouges, crème fouettée</i>	9,00€
Dame Blanche <i>Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée</i>	9,00€
Poire Belle-Hélène <i>Glace vanille arrosée de chocolat noir fondu, meringues, fruit poire, chantilly</i>	9,00€

■ LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

Iceberg · Glace menthe chocolat, Get 27	10,00€
Colonel · Sorbet citron, Vodka	10,00€
Williamine · Glace poire, alcool de poire	10,00€

LES VINS

LE VIGNOBLE DES ROUGES	37,5cl	75cl
Mondeuse de Savoie AOP Jacquin	15€	24€
Chianti «Villa Cardini»		25€
Pic Saint Loup «Saint Hubert»		27€
Vacqueyras Bio Armand Darbois		29€
Saint-Emilion Grand Cru «Château le Cros»		33€
Crozes Hermitage «Les Vins de Vienne»		34€
Mercurey 1 ^{er} cru «Domaine Meix-Foulot»		54€

LE VIGNOBLE DES BLANCS	37,5cl	75cl
Roussette de Savoie AOP Jacquin	15€	24€
Tariquet 1 ^{ère} Grives «Famille Grassa»		27€
Chignin Bergeron AOP «Domaine la Chancelière»		36€
Sancerre «Domaine Delaporte à Chavignol»		42€

LE VIGNOBLE DES ROSÉS	50cl	75cl
Côte de Provence «Charme des Demoiselles»	17€	25€

LE CHAMPAGNE		75cl
Taittinger Brut		80€

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»	5,00€
Vacqueyras Bio	6,00€
Pic Saint Loup	5,80€

Les Blancs

Tariquet 1 ^{ère} Grives	5,00€
Chignin Bergeron	6,50€
Sancerre Delaporte	7,00€

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

LES DIGESTIFS

Limoncello, Grappa, Calvados	4cl	7,00€
Génépi, Get 27	4cl	7,00€
Poire, Vodka, Gin	4cl	8,00€
Rhum, Cognac, Chartreuse	4cl	8,00€
J.B.	4cl	8,00€
Jack Daniel's	4cl	9,50€
Irish Coffee	4cl	10,00€