

■ LES ENTRÉES

Assiette de saucisson apéritif	6,00€
Friture d'éperlans apéritif	11,00€
Salade mêlée	5,00€
Les escargots de Bourgogne	les 6 12,00€ les 12 19,00€
Salade paysanne	17,00€
<i>Salade mêlée, lardons, œuf dur, croûtons, beaufort</i>	
Salade niçoise	17,50€
<i>Salade mêlée, tomates cerise, haricots verts, oignons rouges, olives noires, thon, anchois, pommes de terre, œuf dur,</i>	
Burrata, tomates à l'ancienne, vinaigre balsamique, basilic frais	17,50€
Salade de chèvre chaud	17,50€
<i>Salade mêlée, tomates, toasts de chèvre chaud, miel,, noix, fine tranches de Bresaola</i>	
Salade Cesar	17,50€
<i>Salade mêlée, filet de poulet, crôtons, copeaux de parmesan, œuf dur, sauce cesar</i>	
Salade fraîcheur	18,50€
<i>Salade mêlée, avocat, pamplemousse, crevettes cocktail, saumon fumée, tomates cerises</i>	
Tartare de saumon frais à l'aneth, frites, toast, salade mêlée	21,00€

■ LES POISSONS

Friture d'éperlans, sauce tartare, frites	18,50€
Filets de rougets, sauce pesto rosso, frites	25,00€
Filets de perches meunière, frites	27,00€

■ LES PÂTES

Linguine à l'italienne	17,00€
Linguine au Beaufort	18,00€

LA POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLAGE 28,50€

Frites, salade mêlée

PLATEAU PÊCHEUR 31,00€

Servie sur une large planche de bois

Friture d'éperlans sauce tartare, filets de perches
meunière, filets de rougets au pesto rosso et frites

MENU ENFANT (-10 ans) 12€

Nuggets au poulet Frites 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

■ APÉRITIFS

Kir : Cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne	12cl	4,50€
Pétillant Prosecco Cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne	12cl	5,80€
Ricard	2cl	4,50€
Martini rouge / blanc	4cl	4,80€
Campari - Suze	4cl	4,80€
Spritz Aperol, Prosecco, Perrier, zest d'orange	20cl	11,00€
Hugo Spritz St Germain, Prosecco, Perrier, citron vert et jaune	20cl	12,00€
Whisky J.B.	4cl	8,50€
Whisky Jack Daniel's	4cl	9,50€
Virgin Mojito	15cl	8,00€
Mojito	15cl	11,00€

■ BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
Warsteiner blonde	4,70€	9,20€
Pater Linus (bière blonde d'abbaye)	4,90€	9,50€
Panaché, Monaco	4,70€	9,20€
Demi sirop	4,70€	9,20€
Picon Bière	4,70€	9,50€

■ BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
Desperados	6,50€
Blanche du Mont Blanc	6,50€
Bière au Génépi du Mont Blanc	6,50€

■ JUS DE FRUITS

Granini : Orange, Ananas, Pomme, Tomate	25cl	4,80€
---	------	-------

■ SODAS

Sirop eau	25cl 2,50€	Perrier	33cl 4,20€
Limonade	25cl 3,20€	Orangina	25cl 4,70€
Diabolo	25cl 3,50€	Fuze tea	25cl 4,70€
Schweppes	25cl 4,70€	Coca-Cola	33cl 4,70€
Schweppes Agrumes	25cl 4,70€	Coca Zero	33cl 4,70€

Supplément sirop	0,30€
<i>Grenadine, menthe, citron, fraise, pêche, cerise, tranche de citron</i>	

■ EAUX MINÉRALES

Evian	50cl 4,20€	100cl 5,50€
Badoit verte fines bulles	50cl 4,50€	100cl 6,00€

■ BOISSONS CHAUDES

Décaféiné	2,30€	Verveine	3,00€
Café	2,30€	Verveine menthe	3,00€
Café crème	2,50€	Thé Ceylan	3,50€
Grand café	4,50€	Thé vert	3,50€
Grand crème	4,80€	Thé vert menthe	3,50€
Café allongé	2,50€	Thé Earl Grey (Bergamotte)	3,50€
Café chantilly	4,50€	Thé au lait	3,50€
Chocolat	3,80€	Thé au citron	3,50€
Chocolat viennois	4,50€		

■ LES VIANDES

Cheeseburger savoyard <i>Bœuf Charolais, tomates, oignons rouges confits, salade sauce reblochon, lard fumé, galettes de pommes de terre</i>	20,50€
Tartare de bœuf tradition <i>Coupé au couteau, frites, salade mêlée</i>	21,00€
Tartare de bœuf italien <i>Coupé au couteau, servi avec tomates confites Parmigiano Reggiano frites, salade mêlée</i>	22,00€
Faux filet de bœuf à la plancha, sélection bouchère <i>Poêlée de légumes, frites, salade mêlée sauce poivre ou sauce cèpes</i>	25,00€
Suprême de poulet sauce aux cèpes <i>Poêlée de légumes et son gratin dauphinois.</i>	23,00€
Tête de veau traditionnelle sauce gribiche <i>Poireaux, carottes sifflets, pomme de terre vapeur</i>	23,00€
Supplément frites ou légumes ou gratin dauphinois	4,50€
Supplément sauce poivre ou cèpes	2,50€

PIERRADE MIXTE 29,50€ par personne
minimum 2 personnes

250gr de viande par personne : Bœuf, Canard,
Volaille

Accompagnées de sauces, légumes frais,
frites et salade mêlée

Supplément viande 20,00€ par personne

■ 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. **28,00€/pers.**
Assortiment de charcuterie et pommes de terre vapeur

La Spéciale sans porc pour 2 personnes min. **28,00€/pers.**
Bresaola (viande de bœuf séchée) et pommes de terre vapeur

Au Brezain "raclette fumée" pour 2 personnes min. **29,00€/pers.**
Assortiment de charcuterie et pommes de terre vapeur

Assiette de charcuterie supplémentaire **8,00€**

■ LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

La Matouille des Bauges **27,00€**
*Tomes des Bauges (230g) gratinée au four avec du vin blanc
accompagnée de charcuterie, pommes de terre, salade verte*

Tartiflette d'alpage au reblochon **18,50€**
*Pommes de terre lamelle, lardons, oignons, reblochon, crème
fraîche et salade mêlée*

Tartiflette au saumon **19,50€**
*Pommes de terre lamelle, crème fraîche, oignons, reblochon,
saumon et salade mêlée*

Tartiflette aux cèpes **19,50€**
*Pommes de terre lamelle, lardons, oignons, reblochon, cèpes
français et salade mêlée*

MENU DU THIOU 25,00€

Salade paysanne
ou 6 escargots
Tartiflette d'alpage
ou petite friture d'éperlans
Fromage blanc aux myrtilles
ou tarte aux pommes
ou glaces 2 boules au choix

PLATEAU SAVOYARD 27,00€

Servi sur une large planche de bois
Demi reblochon pané servi avec
pommes de terre, noix de
jambon fumée savoyard,
jambon blanc, rosette de Lyon
et saladine aux noix

■ **LES FONDUES** minimum 2 pers. prix/pers.
Fondue savoyarde et sa salade mêlée **22,00€**
Fondue savoyarde aux cèpes **24,50€**
et sa salade mêlée

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	5,50€
Fromage Blanc Fermier aux Myrtilles	6,50€
Tarte aux Pommes ☞	7,50€
Tarte aux Myrtilles ☞	8,50€
Crème brûlée	8,50€
Fondant au Chocolat ☞ et sa boule de vanille	9,00€
Profiteroles	9,50€
3 choux ☞ garnis de glaces vanille, chocolat chaud, amandes grillées, crème fouettée	
Café ou thé Gourmand du Chef	10,50€
Assiette de fromages régional AOC	10,50€
<i>Reblochon fermier local, tomes des Bauges et Beaufort d'alpage</i>	

■ LES COUPES DE GLACE

Glaces et Sorbets : Glacier des Alpes

Composez votre coupe : vanille de Madagascar, chocolat, caramel beurre salé, café, menthe-chocolat, pistache, noix de coco, fraise.

Sorbet : citron, framboise, poire, génépi.

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

■ LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

Iceberg · Glace menthe chocolat, Get 27	11,00€
Colonel · Sorbet citron, Vodka	11,00€
Williamine · Glace poire, alcool de poire	11,00€
Génépi · Sorbet génépi, alcool génépi	11,00€

☞ Nos pâtisseries sont fabriquées maison

■ LES VINS

LE VIGNOBLE DES ROUGES	37,5cl	75cl
Mondeuse de Savoie AOP Jacquin	18€	28€
Pic Saint Loup «Saint Hubert»		32€
Vacqueyras Bio  Armand Darbois		34€
Pinot Noir «Château de la Terrière»		34€
Saint-Emilion Grand Cru «Château le Cros»		42€
Crozes Hermitage «Les Vins de Vienne»		42€
Pessac-Léognan «La Croix de Carbonnieux»		48€
Mercrey 1 ^{er} cru «Domaine Meix-Foulot»		58€

LE VIGNOBLE DES BLANCS	37,5cl	75cl
Roussette de Savoie AOP Jacquin	18€	28€
Tariquet 1 ^{ère} Grives «Famille Grassa»		34€
Chignin Bergeron AOP «Domaine la Chancelière»		38€
Sancerre «Domaine Delaporte à Chavignol»		44€

LE VIGNOBLE DES ROSÉS		75cl
Côtes de Provence "Château des demoiselles" BIO		36€

LE CHAMPAGNE		75cl
Taittinger Brut		90€

LES VINS AU VERRE 12cl

Les Rouges		Les Blancs	
Pic Saint Loup	6,50€	Tariquet 1 ^{ère} Grives	6,50€
Vacqueyras Bio 	6,50€	Chignin Bergeron	6,50€
Saint-Emillion	6,80€	Sancerre Delaporte	7,00€
Mercrey	7,00€		

Rosés 12cl Côtes de Provence "Château des demoiselles" BIO 6€

■ LES DIGESTIFS

Limoncello, Calvados	4cl	7,00€
Génépi, Get 27	4cl	7,00€
Poire, Vodka, Gin	4cl	8,50€
Rhum, Cognac, Chartreuse	4cl	8,50€
J.B.	4cl	8,50€
Jack Daniel's	4cl	9,50€
Irish Coffee	4cl	11,00€