

L'apéro Idéal

SOFTS

Jus de fruits 2,80 € :

Pomme, Orange, ACE, Ananas, Fraise

Sirop : 2,50 € / Diabolo : 3.00 €

Fraise - Grenadine - Pêche - Citron - Framboise
Cassis - Menthe - Kiwi - Orgeat - Pamplemousse

Eau / water :

Eau minérale 75 cl 5,00 € / Eau pétillante 75 cl 6,00 €

Soda : 2.80€ :

Perrier - Coca-Cola - Coca-Cola zéro - Seven Up- Fanta
Schweppes Indian Tonic - Schweppes agrum
Ice Tea - Oasis Tropical
Red Bull : 3.50€

MOCKTAILS : 6.00€

VIRGIN MOJITO

Jus de Pomme, Citrons verts,
Menthe, Sucre de Canne

RIO

Très fruité

BARMAN MYSTÈRE

Laissez-vous surprendre...

VIRGIN MULE

Citrons verts, Ginger Ale,
Sucre de Canne

NOS BIERES

Pressions

Demi 25 cl 3.00 €
Sérieux 50 cl 5,50 €
Panaché-Monaco 25 cl 3.00 €
Picon 25 cl 3,50 € - - 50cl 6.50€
Liefmans 25 cl 3,50 € - 50cl 6.00€
Affligem blonde 25 cl 3,50 € - 50cl 6.00€
Bas blanche 25 cl 3,50 € - 50cl 6.00€
IPA Alpik 25 cl 4,50 € - 50cl 8.50€

Bouteilles 33cl alcool

Heineken 25 cl : 3.00 €
Corona, Desperados : 5.00 €
Chouffe : 5.50 €
BS Généri* : 6.50 €
BS Triple* : 7.00 €

Bouteilles 33 cl sans alcool 5.50 €

BS Blonde*
BS IPA fruiti*
BS fruits rouges*
BS Blonde pêche*

*BS Bière bio des Alpes "Les Brasseurs Savoyards"

L'IDÉAL

Vodka ou Rhum blanc ou Gin, Schweppes agrum, Prosecco, Pulco

MOJITO

Rhum blanc et ambré, Citrons verts, Sucre de canne, Menthe, Angostura, Eau pétillante

ET SUZÉZ-MOI

Suze, Vodka, Jus de pomme, Limonade, Sirop de framboise, Citron

LES MULES

Vodka ou Gin, Citrons verts, Ginger Ale, Angostura, Sucre de Canne

APEROL SPRITZ OU LIMON SPRITZ

Aperol ou Limoncello, Prosecco, Eau pétillante

TEQU'SUNRISE

Tequila, Jus d'orange, Sirop de grenadine

DAIQUIRI FRAISE OU PASSION

Rhum blanc, Sucre de canne, Purée de fruit, Citrons verts

FRENCHY

Lillet blanc, Sirop de fleur de sureau, Eau gazeuse, Citrons verts

PALOMA

Tequila, Jus de pamplemousse, Eau gazeuse

AMÉRICANO

Campari, Martini rouge, Eau gazeuse

SEX ON THE BEACH

Vodka, Crème de pêche, Jus d'ananas, Jus de cranberry

SPIRITUEUX

Ricard 2 cl 3.00 €
Kir 3,00 €
mûre / cassis / pêche / framboise
Porto 5 cl 3,00 €
Martini blanc ou rouge 5 cl 3,00 €
Suze 5 cl 4,00 €
Jameson 4 cl 6,00 €
Jack Daniels 4 cl 7,00 €
Vodka 4 cl 6,00 €
Gin 4 cl 6,00 €
Gin Bombay Saphir 4 cl 8,00 €
Malibu 4 cl 6,00 €
Rhum 4 cl 6,00 €
supp (jus ou soda) : 1.50€

COCKTAILS : 8.00€

TI PUNCH

Rhum blanc, Citrons verts, Sucre de canne

CAIPIRINHA

Cachaça, Citrons verts, Sucre de Canne

MARGARITA

Tequila, Cointreau, Jus de citron

COCKTAILS : 9.00€



À consommer avec modération, pour que le plaisir reste un art !

La Cave



12.5CL 50CL 75CL

BLANCS

ROUSSETTE Savoie (sec)	4.00€	15.50€	23.00€
UBY N°3 Côte de Gascogne	3.50€	15.00€	21.00€
CHARDONNAY Domaines Robert Vic Preignes le Vieux Languedoc-Roussillon • Pays d'Oc IGP	3.50€	15.00€	21.00€
Fruits à chaire blanche, pomme, poire			

Gros Manseng Côte de Gascogne IGP	3.50€	14.00€	20.00€
Blanc moelleux			

Mondeuse Savoie Saint Jean de la Porte	4.00€	17.00€	24.00€
Vin épicé et floral			

ROUGES

Domaine de l'Olivier Côte du Rhône	3.50€	14.00€	20.00€
Arômes de garrigue et de mûre			
CAIRANNE Côte du Rhône	4.00€	15.00€	23.00€
Arômes de fruits rouges et d'épices. Douceur, tanins prédominants, élégante et équilibrée.			
Villa des Anges Red Blend -	4.50€	16.00€	24.00€
Crème de fruits noirs (cassis, mûre, myrtille) et les épices douces			
L'apogée Saint Chinian	8.00€	34.00€	50.00€
Nez de petits fruits rouges et noirs bien mûrs			



12.5CL 50CL 75CL

ROSÉS

Gourmandise St Tropez/Méditerranée	4.00€	16.00€	24.00€
Arômes gourmands de petits fruits rouges, une belle fraîcheur en bouche			
TOUS LES CHATS SONT GRIS Gard	3.50€	14.00€	20.00€
Fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes			
Prestige Domaine des Féraud AOC Côtes de Provence	4.50€	19.00€	28.00€
Frais et équilibré, qui offre une combinaison parfaite de finesse et de rondeur.			
L'exception Siouvette AOP Côtes de Provence Presqu'île de Saint-Tropez	5.00€	20.00€	30.00€
Belle fraîcheur fruitée			



12.5CL 75CL

MOUSSEUX

PROSECCO	5.00€	27.00€
CREMANT de Savoie brut		35.00€
CHAMPAGNE		80.00€

À consommer avec modération, pour que le plaisir reste un art !

Digestifs

Génépi, Limoncello, Poire (4 cl) : 6,00 €
Chartreuse (4cl) : 7.00€
Armagnac, Cognac, Don Papa (4 cl) : 7,00 €
Baileys 4 cl 6,00 €
Get 27 ou Get 31 4 cl 6,00 €
Irish coffee (4 cl) : 8,00 €
Diplomatico, Tequila Patron Silver (4 cl) : 9,00 €

Un midi Idéal

SALADES

SALADE CÉSAR : 14.50€

Poulet pané, œuf, parmesan, croûtons, tomates, salade, sauce césar

Breaded chicken, egg, Parmesan, croutons, tomatoes, salad with Caesar dressing

POKE BOWL : 16.50€

Saumon, avocat, crudités, riz quinoa, fèves

Salmon, avocado, raw vegetables, quinoa rice, fava beans

SALADE NORDIQUE : 17.00€

Crevettes, saumon, avocat, crudités, salade, sauce tzatziki

Shrimps, salmon, avocado, raw vegetables, salad, tzatziki sauce

L'ITALIENNE : 18.00€

Tomates, coppa, pesto maison, pignon de pin, burrata, olives, toasts, salade

Burrata with tomatoes, coppa, homemade pesto, pine nuts, olives, and toasts

MENU ENFANT 8.50€

PLAT DU JOUR

NUGGETS

POISSON PANÉ

PÂTES BOLOGNAISE OU CARBONARA

PETIT BURGER

Accompagnements :
Frites / Pâtes / Riz / légumes

 Douceur glacée
(1 boule)

BURGERS

CHEESE BURGER : 15.00€

Steak, sauce burger, cheddar, bacon, salade, tomates, oignons

Steak, burger sauce, cheddar, bacon, salad, tomatoes, onions

BURGER CHICKEN : 15.00€

Poulet pané, sauce tartare, cheddar, cornichons, bacon, salade, tomates, oignons

Breaded chicken, tartare sauce, cheddar, gherkins, bacon, salad, tomatoes, onions

LE DÉFI SAVOYARD : 18.50€

Steak, reblochon, bacon, galette de pomme de terre, tomates, oignons, sauce reblochon

Steak, reblochon cheese, bacon, potato pancake, tomatoes, onions, reblochon sauce

Plat du jour!

Plat

+ dessert

café offert

17.50€

PLATS

PIÈCE DU BOUCHER : 21.00€

Frites, salade, sauce poivre ou reblochon ou forestière

French fries, salad, pepper or reblochon or mushrooms sauce

TARTARE DE BŒUF : 19.00€

Frites Salade / Beef tartare with french fries and salad

TARTARE DE SAUMON : 19.00€

Frites Salade / Salmon tartare with french fries and salad

ASSIETTE SPORTIVE : 16.50€

Steak à cheval, pâtes, salade, reblochon et tomme

Steak with fried egg, pasta, green salad, reblochon & tomme

Le Repas Idéal

SALADES

SALADE CÉSAR : 14.50€

Poulet pané, œuf, parmesan, croûtons, tomates, salade, sauce césar

Breaded chicken, egg, Parmesan, croutons, tomatoes, salad with Caesar dressing

POKE BOWL : 16.50€

Saumon, avocat, crudités, riz quinoa, fèves

Salmon, avocado, raw vegetables, quinoa rice, fava beans

SALADE NORDIQUE : 17.00€

Crevettes, saumon, avocat, crudités, salade, sauce tzatziki

Shrimps, salmon, avocado, raw vegetables, salad, tzatziki sauce

L'ITALIENNE : 18.00€

Tomates, coppa, pesto maison, pignon de pin, burrata, olives, toasts, salade

Burrata with tomatoes, coppa, homemade pesto, pine nuts, olives, and toasts

CHEESE BURGER : 15.00€

Steak, sauce burger, cheddar, bacon, salade, tomates, oignons

Steak, burger sauce, cheddar, bacon, salad, tomatoes, onions

BURGER CHICKEN : 15.00€

Poulet pané, sauce tartare, cheddar, cornichons, bacon, salade, tomates, oignons

Breaded chicken, tartare sauce, cheddar, gherkins, bacon, salad, tomatoes, onions

LE PORKY : 18.50€

Effiloché de porc mijoté, sauce moutarde, tomates, oignons, cornichons

Slow-cooked pulled pork, mustard sauce, gherkins, tomatoes, onions

LE DÉFI SAVOYARD : 18.50€

Steak, reblochon, bacon, galette de pomme de terre, tomates, oignons, sauce reblochon

Steak, reblochon cheese, bacon, potato pancake, tomatoes, onions, reblochon sauce

BURGERS

A partager !

PLANCHE SAVOY : 19.00€

Charcuterie et fromages de la région- ¾ pers

Cold cuts and cheeses from the region – 3/4 people

PLANCHE DU SOLEIL : 17.00€

Caviar Aubergine-Purée d'olives noires-Caviar de tomates séchées-oignons Borettane-Gressins

*Eggplant caviar -Black olive purée
Sun-dried tomato spread -Oignons borettanes-Borettane onions
Breadsticks*

Le Repas Idéal

PIÈCE DU BOUCHER : 21.00€

Frites, salade, sauce poivre ou reblochon ou forestière
French fries, salad, pepper or reblochon or mushrooms sauce

TARTARE DE BŒUF : 19.00€

Frites Salade / Beef tartare with french fries and salad

TARTARE DE SAUMON : 19.00€

Frites Salade / Salmon tartare with french fries and salad

WOK FAÇON PAD THAÏ : 20.00

Nouilles de riz, poulet, cacahuètes, oeuf, coriandre, sauce soja 
Rice noodles, chicken, peanuts, egg, coriander, soy sauce

FILET DE DORADE : 21.00€

Riz, légumes, sauce nantaise
Rice, vegetables, Nantais-style butter sauce

ASSIETTE SPORTIVE : 16.50€

Steak à cheval, pâtes, salade, reblochon et tomme
Steak with fried egg, pasta, green salad, reblochon & tomme

LASAGNES MAISON : 18.50€

Salade verte
Homemade Lasagna with green salad

PÂTES : 15.00€

Bolognaise ou carbonara ou forestière / Bolognese, Carbonara or Mushrooms

PLATS

SPÉCIALITÉS

*FONDUE SAVOYARDE : 18.50€/PERS

Supp charcuterie : 5.00€

*FONDUE AUX CÈPES : 22.00€/PERS

Supp charcuterie : 5.00€

Nos fondues sont soigneusement préparées par nos soins avec un mélange de Beaufort, Abondance et Comté
Our fondues are carefully prepared in-house with a delicious blend of Beaufort, Abondance, and Comté cheeses.

*RACLETTE NATURE : 22.00€/PERS

*RACLETTE BRÉZAIN : 22.00€/PERS

*Plat pour 2 personnes min

ESCALOPE SAVOYARDE : 18.50€

Dinde, jambon, reblochon, frites, salade
Turkey, ham, reblochon cheese, french fries and green salad

MATOUILLE : 22.00€

Tomme de Savoie, pomme de terre, charcuterie
Melted Tomme de Savoie, potatoes, cured meats

MENU ENFANT 8.50€

PLAT DU JOUR
(taille enfant le midi en semaine)

NUGGETS

POISSON PANÉ

PÂTES BOLOGNAISE OU CARBONARA

PETIT BURGER

PIZZA
(uniquement le soir et les samedis & dimanches midis)

Accompagnements : Frites / Pâtes / Riz / légumes

 Douceur glacée (1 boule)