



# Notre carte

Hiver 2023-2024



## NOS APERITIFS

Kir de savoie	4,50 €
Ricard/Pastis	4,50 €
Martini (blanc/rouge)	4,50 €
Suze	4,50 €
Porto	4,50 €
Campari	4,50 €
Bitter (sans alcool)	5,00 €
Verre au vin	5,00 €
Kir pétillant	7,50 €
Américano maison	8,00 €
Spritz	9,00 €
Gin Tonic	10,00 €
Coupe de Champagne	11,00 €
Kir royal	11,00 €

## SANS ALCOOL

Sirop/Diabolo	3,50 €
Limonade	3,50 €
Lait + sirop	3,50 €
Fuzetea	4,00 €
Schweppes Tonic	4,00 €
Coca, Coca zéro (33cl)	6,00 €
Orangina	4,00 €
Orange/Citron pressé	4,00 €
Jus de fruit (Charles Papillon)	6,00 €

## NOS BIERES

La pression du moment (25cl)	4,00 €
Panaché/Monaco	4,50 €
Heineken (33cl)	5,00 €
Leffe (33cl)	6,00 €
Desperados (33cl)	6,00 €
Bière blanche Mont-Blanc (33cl)	6,00 €
Picon bière (25cl)	6,00 €
La pression du moment (50 cl)	8,00 €
Picon pinte (50cl)	10,00 €

## NOS EAUX

Evian, Badoit (100cl)	6,00 €
Badoit rouge (33cl)	4,00 €

## NOS BOISSONS CHAUDES

Café/Déca expresso	2,00 €
Café allongé	2,20 €
Double expresso	4,00 €
Chocolat chaud	4,00 €
Café au lait	4,00 €
Thé/Infusion	4,00 €
Cappuccino	5,00 €
Chocolat Viennois	5,00 €
Citron chaud	6,00 €
Grog	6,00 €
Vin chaud	6,00 €
Irish Cofee	7,00 €

# Côté bar



## LES ENTREES

Soupe du jour	8,00€
Ravioles aux cèpes	9,00€
Assiette de charcuterie	10,00 €
Salade hiver <small>(Salade verte, toasts au Reblochon, tomates, noix)</small>	10,00€

## SPECIALITES SAVOYARDES

*Servi pour 2 personnes minimum, sauf la Tartiflette.  
Les prix sont indiqués par personne.*

Tartiflette, jambon fumé, salade verte	19,00 €
Fondue savoyarde aux 3 fromages <small>(servie avec du jambon fumé et de la salade verte)</small>	20,00 €
Fondue savoyarde aux 3 fromages et aux cèpes <small>(servie avec du jambon fumé et de la salade verte)</small>	23,00 €
Raclette, pommes de terre, charcuterie <small>(servie avec de la salade verte)</small>	25,00 €
Pierrade de boeuf, frites <small>(servie avec de la salade verte)</small>	30,00 €

## LES VIANDES ET POISSONS

Viande du jour	17,00 €
Magret de canard aux figues	21,00 €
Pièce de boeuf	23,00€
Filet de truite à la crème de citron	20,00 €
Burger des Sapins	20,00€
Burger au Reblochon	22,00 €

## NOS DESSERTS

Fromages assortis	8,00 €
Dessert au choix et sa boule de glace	10,00 €

## NOS MENUS

Menu enfant (-12 ans) <small>Burger ou nuggets / Frites ou légumes du jour / Dessert</small>	12,00 €
Menu gourmand <small>Entrée au choix / Plat au choix / Fromages assortis / Dessert au choix</small>	40,00 €

*Tous les plats sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.  
Pour toute particularité alimentaire, toute allergie, n'hésitez pas à nous demander conseil.*

# Côté cuisine

## LA SAVOIE

• <u>Les Blancs</u>	75 cl
Apremont	30,00 €
Roussette de Savoie	32,00 €
Château de Ripaille	32,00 €
Chignin Bergeron	45,00 €
• <u>Les Rouges</u>	75cl
Pinot de Chautagne	30,00 €
Gamay de Savoie	32,00 €
Mondeuse Vullien	32,00 €
Mondeuse Arbin	40,00 €
• <u>Les Rosés</u>	75 cl
Gamay de Chautagne	30,00 €

## LES COTES DU RHONES

• <u>Les Rouges:</u>	75 cl
Côtes du Rhone	30,00 €
Crozes-Hermitage	45,00 €
Saint-Joseph	50,00 €
Gigondas	50,00 €
Châteauneuf du Pape	70,00 €

## LE BORDELAIS

• <u>Les Rouges:</u>	75cl
Château Millet Lartigue	40,00 €
Château de Lieujean ( Haut-Médoc)	50,00 €
Château St Emilion Fleur des Amandiers	55,00 €
Mouton cadet	55,00 €

## LE LANGUEDOC

• <u>Les Rouges:</u>	75 cl
Faugères Château des Estanilles	50,00 €

## LE LANGUEDOC

• <u>Les Rouges:</u>	75 cl
Faugères Château des Estanilles	50,00 €

## LA CUVÉE DU PATRON

• <u>Les Rouges:</u>	75 cl
Merlot	30,00 €

## LE BEAUJOLAIS

• <u>Les Rouges:</u>	75cl
Brouilly	35,00 €
Julienas	45,00 €

## LA PROVENCE

• <u>Les Rosé:</u>	50 cl	75cl
Bandol	26,00 €	
Château Saint-Pierre		32,00 €

## LE LOIRE

• <u>Les Rouges:</u>	75 cl
Saint Nicolas de Bourgueil	35,00 €

## LA BOURGOGNE

• <u>Les Rouges:</u>	75 cl
Passetougrains	45,00 €
Mercurey	50,00 €

## LES CHAMPAGNES

Constant	85,00 €
Feuillate	100,00 €
Mumm	120,00 €

## VIN AU VERRE

Blanc / Rouge/ Rosé du moment

# Côté vin