



**Licorne** 4,8°

→ 0,25 cL **3,4€**  
→ 0,50 cL **6€**

**Panaché**

→ 0,25 cL **3,4€**  
→ 0,50 cL **6€**

**Monaco**

→ 0,25 cL **3,7€**  
→ 0,50 cL **6,4€**

**Picon**

→ 0,25 cL **4,2€**  
→ 0,50 cL **7,5€**

**Blanche de Bruxelles** 4,5°

→ 0,25 cL **4,5€**  
→ 0,50 cL **8,5€**

**Hoara's 51 state IPA** 6°

→ 0,25 cL **4,5€**  
→ 0,50 cL **8,5€**

**Paix Dieu** 10°

→ 0,25 cL **5,5€**  
→ 0,50 cL **10,5€**

**Les bières du moment**

→ 0,25 cL **4,5€**  
→ 0,50 cL **8,5€**

Demandez au bar la sélection du moment !

SOFT

**Soda** **3,5€**

Coca-cola, Coca-cola zéro, Orangina, limonade, diabololo, Schweppes tonic, agrumes, Fuze Tea, Perrier

**Sirop à l'eau** **2,5€**

grenadine, fraise, citron, menthe, pêche, myrtille, cassis, orgeat, pamplemousse

**Jus pressé** **5,5€**

orange ou citron

**Jus ou nectar de fruit Rauch** 20 cL **3,5€**

orange, pomme, ananas, ACE, abricot, tomate, fraise, mangue

**Lait froid** **2,5€**

**Red bull** **6€**

→ sirop ou tranche **+ 0,30€**

EAUX

	0,25 cL	0,50 cL
<b>Évian</b>	<b>3,5€</b>	<b>5,5€</b>
<b>San Pelegrino</b>	<b>3,5€</b>	<b>5,5€</b>



APÉRITIFS

**Martini** 4 cL **4€**  
blanc ou rouge

**Porto** 4 cL **4€**  
blanc ou rouge

**Vermouth** 4 cL **4€**

**Suze** 4 cL **4€**

**Ricard, Pastis** 2 cL **3€**

**Kir** **5€**

**Kir pétillant** **6,5€**

→ châtaigne, cassis, myrtille, pêche, framboise, fraise des bois, mûre, violette

**Coupe de Champagne** 10 cL **10€**

**Génépi** 4 cL **7€**

**Mont Corbier** 4 cL **7€**

**Chartreuse** 4 cL **10€**  
verte ou jaune

**Get 27 ou 31** 4 cL **7€**

**Limoncello** 4 cL **7€**

**Eau de vie** 4 cL **7€**  
poire ou marc de Savoie

COCKTAILS



**Le Spritz de deux façons**

*Apérol ou Limoncello*

Prosecco, eau gazeuse

9€

**Le Mule dans tous ses états**

*Moscow, London, Jamaican, French, Mexican, Chartreuse*

Jus de citron vert, Angostura, ginger beer

10€

**Le Sour sous tous les angles**

*Whisky, Chartreuse, Amaretto Apérol, Gin, Vodka*

Jus de citron vert, sucre liquide, blanc d'œuf, Angostura

**Le Mojito classique**

*avec sa purée de fruit de fraise ou fruit de la passion*

Rhum blanc, feuilles de menthe, sucre liquide, eau gazeuse, jus de citron vert, Angostura

**Le fameux Génépito**

Génépi, feuilles de menthe, sucre liquide, jus de citron vert eau gazeuse

**Caipirinha**

Cachaça, jus de citron vert, sucre liquide

**Le Manhattan Chambérien**

Whisky, Vermouth rouge, Angostura

**ALCOOLS SUPÉRIEURS**

4 mL

**Whisky**

Bushmills Original - <i>Irish Whisky</i>	6,5€
Bushmills Red Bush - <i>Irish Whisky</i>	6,5€
Jameson - <i>Irish Whisky</i>	8€
Jack Daniels Old n°7 - <i>Amérique</i>	8€
Jack Daniels Tenny Fire	8€
Wodford réserve - <i>Amérique</i>	12€
Sequoia pur malt	10€
1 <sup>ère</sup> impression bio - <i>France</i>	
Sequoia single malt bio - <i>France</i>	12€
Sequoia pur malt tourbé - <i>France</i>	12€
Nikka - <i>Japon</i>	12€
Sexton single Malt - <i>Irish Whisky</i>	10€
Dalmore 12 ans - <i>Scotch</i>	12€
→ N'hésitez pas à demander au bar les whiskies du moment et leur tarif.	

**Rhum**

Saint James blanc - <i>Martinique</i>	6,5€
Saint James Ambré - <i>Martinique</i>	6,5€
Don Papa	8€
Diplomatico Réserve - <i>Venezuela</i>	10€
Diplomatico - <i>Mantuano</i>	10€
Pacto Navio - <i>Cuba</i>	10€
Kraken - <i>Trinité et Tobago</i>	8€
Zacapa XO - <i>Guatemala</i>	12€
Dictator 12 ans d'âge - <i>Colombie</i>	12€

**Gin**

4810 Mont-Blanc	12€
Hendricks	12€
Bombay Sapphire	10€

**Vodka**

Absolut	10€
Grey Goose	12€

**COCKTAILS SANS ALCOOL**

7€

**Virgin Mojito**

*avec sa purée de fruit de fraise ou fruit de la passion*

Feuilles de menthe, sucre liquide, eau gazeuse, jus de citron vert

**Virgin Piña Colada**

Jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne

LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES

<b>Vodka</b> – Poliakov	8€
<b>Rhum</b> – Havana especial	
<b>Whisky</b> – Clan Campbell	
<b>Gin</b> – Gordon's	
<b>Jäger Bomb</b>	
+	
<b>mixer</b>	

LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES

## VINS ROUGES

### Savoie

Mondeuse, Vieilles Vignes <i>J. Perrier</i>	<b>32€</b>
Pinot Noir <i>Domaine Grisard 2021</i>	<b>21€</b>
Persan <i>Domaine Grisard</i>	<b>44€</b>

### Languedoc

Pic Saint Loup, Esprit Sauvage 2021 <i>Domaine de Lambrusques, Jm. Aujoux</i>	<b>34€</b>
----------------------------------------------------------------------------------	------------

### Rhône

Côtes du Rhône, Parallèle 45 BIO <i>P. Jaboulet</i>	<b>29€</b>
Saint-Joseph, Cuvée Côte Diand <i>Saint Désirat 2020</i>	<b>44€</b>
Crozes-Hermitage, Papillon <i>Gilles Robin 2021</i>	<b>46€</b>

### Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuits 2019 <i>Domaine G. Roblot - Marchand &amp; Fils</i>	<b>39€</b>
Hautes-Côtes de Beaune, Les Bignons <i>Vincent Charache 2018</i>	<b>42€</b>
Nuits-Saint-Georges, La Charmotte <i>Domaine P. Gavignet 2019</i>	<b>76€</b>

### Côtes de Provence

Château la Martinette 2019	<b>39€</b>
----------------------------	------------

## ROSÉ

Languedoc, Domaine Grande Sieste	<b>26€</b>
Côtes de Provence, Roubine La Vie En Rose	<b>28€</b>
Les Demois'ailles, Mondeuse <i>Domaine Grisard 2021</i>	<b>22€</b>

## PÉTILLANTS

Crémant de Savoie Brut AOC <i>J. Perrier</i>	<b>29€</b>
Prosecco Spumante AOC	<b>24€</b>
Saveurs Ancestrales rosé <i>Domaine Grisard</i>	<b>26€</b>
Champagne <i>Charles Mignon Brut</i>	<b>65€</b>
G.H. Mumm Cordon Rouge	<b>75€</b>
Deutz	<b>85€</b>

## VINS BLANCS

### Savoie

Apremont, Cuvée Gastronomie <i>J. Perrier</i>	<b>23€</b>
Chignin-Bergeron <i>Domaine Grisard 2021</i>	<b>35€</b>
Roussette de Savoie <i>Domaine Grisard 2020</i>	<b>26€</b>
Roussette Château de Monterminod <i>J. Perrier</i>	<b>45€</b>
Malvoisie IGP <i>Domaine Grisard</i>	<b>42€</b>
Petite Arvine IGP <i>Domaine Grisard</i>	<b>43€</b>

### Bourgogne

Bourgogne, Hautes-Côtes de Nuits La Montagne <i>Domaine P. Gavignet 2021</i>	<b>49€</b>
Chablis, La Manufacture <i>B. Laroche 2021</i>	<b>45€</b>

### Sud Ouest

Côtes de Gascogne, Premières Grives <i>Domaine Tariquet</i>	<b>25€</b>
----------------------------------------------------------------	------------



### Blancs

Vin de Savoie, Abyme	<b>3,5€</b>
Tariquet	<b>5€</b>
Chardonnay	<b>5€</b>
Roussette de Savoie	<b>5€</b>

### Rouges

Côtes du Rhône	<b>4€</b>
Pinot noir	<b>5€</b>

### Rosé

Rosé languedoc	<b>5€</b>
----------------	-----------

### Pétillant

Crémant de Savoie	<b>6€</b>
Saveurs Ancestrals rosé	<b>5€</b>
Champagne Charles Mignon Brut	<b>10€</b>



**La boîte chaude des Alpagnes** **24,5€**

Mont Revard fondu servi avec des pommes de terre, assortiment de charcuterie et salade verte

**Diots de Savoie au vin rouge** **21€**

servies avec un gratin de crozets à la tome des Bauges et salade verte

**Tartiflette ou croziflette traditionnelle** **22€**

pommes de terre ou crozets, lardons, oignons, crème fraîche et reblochon fermier gratinés au four, servie avec salade verte

**Reblochonade** **24€**

reblochon fondant et gratiné, servi avec pommes de terre, assortiment de charcuterie et salade verte

**Fondue savoyarde** **21€**

Beaufort et comté, servis avec salade verte

→ supplément cèpes **+ 3,5€/personne**

**Raclette traditionnelle à la meule** **24€**

Servie avec pommes de terre, assortiment de charcuterie et salade verte

→ supplément charcuterie **7€**

→ assiette de jambon truffé **8€**

→ supplément pommes de terre **4€**

Fondues, raclette et reblochonade sont servies pour 2 personnes minimum. Prix par personne.

ENTRÉES

**Saucisson** **8€**

**Planche de charcuterie** **16€**

**Planche mixte fromage et charcuterie** **18€**

**Tenders de poulet** **12€**

aiguillettes de blanc poulet panés aux corn flakes

**Tarte au Beaufort** **14€**

servie avec salade verte

**Escargots en persillade** **16€**

cassolette de 12 escargots

**Pizza ou boîte chaude des Alpagnes à partager**

→ consulter les spécialités et la carte des pizzas

SALADES

**Salade les Alpes** **16€**

salade, crudités, oignon rouge, champignons de Paris, reblochon sur toast, speck,

**Salade des Bauges** **15€**

salade, crudités, lardons, œuf dur, dés de tome des Bauges, noix

**Salade César crunch** **15€**

salade, crudités, aiguillettes de poulet panés aux corn flakes, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César

**Bowl végétarien** **14€**

quinoa, salade verte, chou rouge, carottes râpées, pois chiche, edamame, concombre, mangue, avocat, graine de courge

PLATS

**Burger des Alpes** **21€**

steak haché du boucher, poitrine fumée, reblochon, salade, compoté d'oignon, sauce béarnaise  
→ existe aussi une alternative végétarienne

**Entrecôte grillée XXL 300g** **29€**

sauce béarnaise ou sauce reblochon

**Escalope façon savoyarde** **21€**

escalope de poulet recouverte de reblochon gratiné au four et jambon speck

→ Tous nos plats sont accompagnés de frites maison, poêlée de légumes ou salade verte au choix à volonté.

## PÂTES

- Tagliatelles aux cèpes** ✓ 16 €  
crème de citron et parmesan
- Tagliatelles aux deux saumons** 17 €  
et crème à l'aneth
- Ravioles Saint-Jean** ✓  
**IGP Label Rouge** 17 €  
gratinées au Comté et servies avec salade verte
- Mezzelune farcies aux cèpes** ✓  
**et truffes d'été** 21 €  
Sauce au mascarpone, truffe et parmesan



12€

Sirup à l'eau au choix  
+  
**Steak haché / frites**  
→ ou tender de poulet frites  
→ ou petite pizza romana  
+  
Glace 2 boules au choix

## FROMAGE ET DESSERTS

- Assiette de fromages affinés** 10 €  
servis avec sa salade verte
- Faiselle** 7 €  
nature, crème ou coulis de fruits rouges
- Tiramisu du moment** 8 €
- Mœlleux chocolat** 8 €  
et boule de glace de vanille
- Tarte aux myrtilles** 8 €
- Crème brûlée** 8 €
- Brioche perdue** 8 €  
coulis de caramel et boule de glace de vanille
- Café / thé gourmand** 10 €  
assortiment de trois mignardises et une boule de glace
- Demandez notre carte des glaces,  
crêpes et gaufres !**

## PIZZAS

- Margherita** ✓ 11 €  
*Simplicité et perfection dans le respect de la tradition italienne :*  
tomate, mozzarella fior di latte, Grana Padano AOP,  
basilic frais et huile d'olive.
- Romana** 13,5 €  
tomate, mozzarella Fior di latte, jambon blanc, olives noires,  
basilic frais et huile d'olive
- Capricciosa** 13,5 €  
tomate, mozzarella fior di latte, Grana Padano AOP, jambon  
blanc, champignons, olives noires, basilic frais et huile d'olive
- Siciliana** 13,5 €  
tomate, mozzarella fior di latte, Grana Padano AOP, anchois,  
câpres, olives noires, basilic frais et huile d'olive
- 4 Fromaggi** ✓ 13,5 €  
tomate, mozzarella fior di latte, Gorgonzola AOP, chèvre,  
ricotta, basilic frais et huile d'olive
- Savoyo** 13,5 €  
tomate, mozzarella fior di latte, compoté d'oignons,  
pommes de terre, lardons et reblochon fermier
- Vegetario** ✓ 13,5 €  
tomate, mozzarella fior di latte, courgettes et aubergines  
grillées, poivrons, artichauts, basilic frais et huile d'olive
- Melato** ✓ 14 €  
tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, miel, noix,  
olives noires, basilic frais et huile d'olive
- Carlo** 14 €  
tomate, mozzarella fior di latte, Grana Padano AOP,  
spianata piccante, roquette, basilic frais et huile d'olive
- Carlota** 14 €  
tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola AOP, jambon  
speck, tomates cerises, roquette, vinaigre balsamique
- L'Éphémère**  
Nous vous proposons régulièrement une recette éphémère  
alliant goût et originalité.
- tout supplément +1€  
→ tout supplément charcuterie +2,5€  
→ supplément jambon truffé +3,5€
- Les recettes proposées peuvent se décliner également  
→ en base crème  
→ crème de truffe +1,5€



**Espresso** 1,9 €  
**Thé, infusion** 3,5 €  
→ demandez le détail  
**Irish coffee** 6 €

## BOISSONS CHAUDES

### cafés

expresso	1,9€
ristretto	1,9€
expresso crème	2€
double expresso	3€
double expresso crème	3,4€
expresso long	2€
expresso long crème	2,2€
decaféiné	1,9€
décaféiné crème	2€
décaféiné long	2€
double décaféiné	3€

### spéciales

café viennois avec crème fouettée	3,5€
cappuccino	3,5€
latte macchiato	3,5€
chocolat chaud	3,5€
chocolat viennois avec crème fouettée	4€
lait chaud ou froid	2,5€
citron chaud	6€

### alcoolisées

vin chaud rouge	3,5€
xanté jus de pomme chaud, cognac, épices	4€
Green Chaud chocolat, Chartreuse	7€
Irish coffee	9€

## THÉS ET INFUSIONS

3,5€

### thés

Noir Ceylan  
Earl Grey  
Fruits rouges  
Vert gunpowder  
Vert menthe

Rouge rooibos d'Afrique du sud  
→ grenade et fruit rouge, sucre liquide

Thé Impérial des alpages  
→ thé vert, noir, pomme, miel et génépi

### infusions

Verveine  
Verveine menthe

Infusion yoga zen  
→ tilleul, fleur de camomille d'oranger  
de lavande et de bleuet parfumé au miel

Infusion des alpages  
→ Rooibos d'Afrique du Sud, verveine menthe  
poivré, cassis, mélisse, fenouil

## SOFT

### Soda 3,5€

Coca-cola, Coca-cola zéro, Orangina, limonade, diabololo, Schweppes tonic, agrumes, Fuze Tea, Perrier

### Sirop à l'eau 2,5€

grenadine, fraise, citron, menthe, pêche, myrtille, cassis, orgeat, pamplemousse

### Jus pressé 5,5€

orange ou citron

### Jus ou nectar de fruit 3,5€

**Rauch** 20 cL

orange, pomme, ananas, ACE, abricot, tomate, fraise, mangue

### Red bull 6€

→ sirop ou tranche

+ 0,30€

## APÉRITIFS

Martini blanc ou rouge 4 cL 4€

Porto blanc ou rouge 4 cL 4€

Vemouth 4 cL 4€

Suze 4 cL 4€

Ricard 2 cL 3€

Kir 5€

Kir pétillant 6,5€

→ châtaigne, cassis, myrtille, pêche, framboise  
fraise des bois, mûre, violette

Coupe de champagne 10 cL 10€

## BIÈRES PRESSION

	0,25 cL	0,50 cL
<b>Licorne</b> 4,8°	3,4€	6€

<b>Panaché</b>	3,4€	6€
----------------	------	----

<b>Monaco</b>	3,7€	6,4€
---------------	------	------

<b>Picon</b>	4,2€	7,5€
--------------	------	------

<b>Blanche de Bruxelles</b> 4,5°	4,5€	8,5€
----------------------------------	------	------

<b>Hoara's 51 state IPA</b> 6°	4,5€	8,5€
--------------------------------	------	------

<b>Paix Dieu</b> 10°	5,5€	10,5€
----------------------	------	-------

<b>Les bières du moment</b>	4,5€	8,5€
-----------------------------	------	------

→ demandez au bar la sélection du moment !

**CASSE-  
CROÛTE**



**Tarte au Beaufort** 14€  
servi avec salade verte

**Tartiflette  
ou croziflette  
traditionnelle** 22€

pommes de terre ou crozets, lardons,  
oignons, crème fraîche et reblochon  
fermier gratinés au four, servie avec  
salade verte

**GLACES ARTISANALES  
ET SORBETS**

**Glaces**

rhum raisin, café, caramel beurre salé,  
chocolat, Chartreuse, marron, vanille

**Sorbets**

citron, cassis, fraise, framboise, myrtille,  
fruit de la passion, poire, Génépi

1 boule 2,5€  
2 boules 4€  
3 boules 5€  
→ supplément crème fouettée + 1,5€

**COUPES GLACÉES**

**Chocolat liégeois** 8€

2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace  
vanille, nappage chocolat, crème fouettée

**café liégeois** 8€

2 boules de glace café, 1 boule de glace  
vanille, 1 expresso, crème fouettée

**Dame blanche** 8€

3 boules de glace vanille, chocolat fondu,  
chocolat fondu, crème fouettée

**Colonel** 10€

2 boules de glace citron, vodka

**Coupe des Alpes** 10€

2 boules de glace Génépi, 1 boule poire,  
liqueur de génépi, crème fouettée

**SMOOTHIES,  
MILK-SHAKES  
ET FRAPPÉS**

**Smoothie** 3,8€

**Milk-shake** 4,5€

→ grenade, framboise, acérola  
→ mangue, fruit de la passion, orange  
→ fraise, banane  
→ ananas, noix de coco

**Frappés** 3,8€

vanille, chocolat, café

**Milk-shake classique** 4,5€

vanille, chocolat, café

**CRÊPES  
ET GAUFRES**

**crêpes**

sucre 4€

miel 4€

confiture myrtille ou framboise 4,5€

chocolat noir 5€

Nutella 5€

caramel au beurre salé 5€

crème de marron 5€

→ supplément crème fouettée + 1,5€

→ supplément boule de glace + 2,5€

**gaufres**

sucre 3,5€

miel 5€

confiture myrtille ou framboise 5€

chocolat noir 5,5€

Nutella 5,5€

caramel au beurre salé 5,5€

crème de marron 5,5€

→ crème fouettée ou boule de glace + 1,5€

→ supplément boule de glace + 2,5€

# BIÈRES BOUTEILLES

<b>Black Licorne</b>	<b>5€</b>
<b>Pelforth</b>	<b>5€</b>
<b>Troll's</b>	<b>6€</b>
<b>Corsendonk Blanche</b>	<b>6€</b>
<b>Duvel blonde</b>	<b>6€</b>
<b>Desperados</b>	<b>5€</b>
<b>Mont Blanc Cristal IPA</b>	<b>6€</b>
<b>Saint Feuillien</b>	<b>6€</b>
<b>Pietra</b>	<b>6€</b>
<b>Barbar</b>	<b>6€</b>
<b>La Moche</b>	<b>7€</b>
<b>Kékette ambrée</b>	<b>7€</b>
<b>Kékette red</b>	<b>7€</b>
<b>Kékette blonde</b>	<b>7€</b>
<b>Delirium Red</b>	<b>7€</b>
<b>Levrette Grand cru</b>	<b>7€</b>
<b>Kwak</b>	<b>7€</b>
<b>Bloemenbier</b>	<b>7€</b>
<b>Baguette</b>	<b>7€</b>
<b>Averbode</b>	<b>7€</b>
<b>La Gifle</b>	<b>7€</b>
<b>Fée Lacion</b>	<b>7€</b>
<b>Fée Pachier</b>	<b>7€</b>
<b>Casque Houille</b>	<b>7€</b>
<b>Saint Glinglin</b>	<b>7€</b>
<b>Bière des Alpes</b>	<b>7€</b>
<b>Fessée</b>	<b>7€</b>
<b>Delirium Tremens</b>	<b>7€</b>
<b>Tripel Karmeliet</b>	<b>7€</b>
<b>Captain Fracasse</b>	<b>7€</b>
<b>Mont Blanc Rousse</b>	<b>7€</b>
<b>Mont Blanc Verte</b>	<b>7€</b>
<b>Mont Blanc Bleue</b>	<b>7€</b>
<b>Licorne Slash Red</b>	<b>7€</b>
<b>Sans Culottes</b>	<b>7€</b>
<b>Tennent's</b>	<b>8€</b>
<b>Maredsous 6 Blonde</b>	<b>8€</b>
<b>La Bête</b>	<b>8€</b>
<b>Delirium Argentum</b>	<b>8€</b>
<b>Orval</b>	<b>8€</b>
<b>La Bellecombaise Blonde</b>	<b>8€</b>
<b>La Bellecombaise Ambrée</b>	<b>8€</b>
<b>Erdinger</b>	<b>8€</b>
<b>Duvel Tripel Hop Cashmere</b>	<b>8€</b>