



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
Évian	3,5€	5,5€
San Pelegrino	3,5€	5,5€



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 ^{ère} 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

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

LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES

VINS ROUGES

Savoie

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

Languedoc

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

Rhône

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

Bourgogne

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

Côtes de Provence

Château la Martinette 2019	39€
----------------------------	------------

ROSÉ

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

PÉTILLANTS

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

VINS BLANCS

Savoie

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

Bourgogne

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

Sud Ouest

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



Blancs

Vin de Savoie, Abyme	3,5€
Tariquet	5€
Chardonnay	5€
Roussette de Savoie	5€

Rouges

Côtes du Rhône	4€
Pinot noir	5€

Rosé

Rosé languedoc	5€
----------------	-----------

Pétillant

Crémant de Savoie	6€
Saveurs Ancestrals rosé	5€
Champagne Charles Mignon Brut	10€



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€**

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

Tartiflette ou croziflette traditionnelle **22€**

potatoes 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 veau 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€

Sirop 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
Licorne 4,8°	3,4€	6€

Panaché	3,4€	6€
----------------	------	----

Monaco	3,7€	6,4€
---------------	------	------

Picon	4,2€	7,5€
--------------	------	------

Blanche de Bruxelles 4,5°	4,5€	8,5€
----------------------------------	------	------

Hoara's 51 state IPA 6°	4,5€	8,5€
--------------------------------	------	------

Paix Dieu 10°	5,5€	10,5€
----------------------	------	-------

Les bières du moment	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

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

BIÈRES BOUTEILLES

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







