

POUR COMMENCER

- Saucisson** 8 €
- Escargots en persillade** 18 €  
cassolette de 12 escargots
- Tenders de poulet** 12 €
- Planche de charcuterie** 16 €
- Planche mixte fromage et charcuterie** 19 €
- Assiette de melon et jambon** 13 €  
jambon cru italien affiné 12 mois
- Pizza à partager**  
→ consulter la carte des pizzas

SALADES

- Salade César crunch** 17 €  
salade mêlée, tomates, crudités, tenders de poulet croustillants, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César
- Salade des Alpes** 16 €  
salade mêlée, tomates, crudités, jambon cru italien affiné 12 mois, œuf dur et toasts de Saint-marcelin
- Trilogie de tomates et sa burrata crémeuse** 19 €  
basilic frais, huile d'olive
- Poke bowl**  
salade mêlée, quinoa, carotte, chou rouge, pois chiche, concombre, mangue, radis rose, edamame  
→ saumon mariné à l'aneth 19 €  
→ végétarien 16 €

PÂTES

- Tagliatelles à la carbonara** 15 €  
lardons, oignons et crème
- Tagliatelles aux cèpes** 18 €  
crème de citron et parmesan
- Lasagnes maison** 16 €  
gratinées au four, servies avec de la salade verte
- Ravioles Saint-Jean IGP Label Rouge** 16 €  
gratinées au Comté et servies avec de la salade verte



**Raclette traditionnelle à la meule** 24 €

servie avec pommes de terre, assortiment de charcuterie et salade verte 200g/personne

**Fondue savoyarde** 22 €

Beaufort et comté, servie avec salade verte 200g/personne

→ suppl. cèpes + 4€/personne

**Reblochonade** 24 €

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

Les spécialités sont servies pour **2 personnes minimum**.  
Prix par personne.

**SUR RÉSERVATION LA VEILLE**

**Pierrade et brasero aux 3 viandes**

servis avec frites et légumes

**27€/pers.**

→ 250 g de viande par personne

PLATS

→ Tous nos plats sont accompagnés de frites maison, ratatouille maison ou salade.

**Pièce du boucher**

sauce au choix : poivre, Saint-marcelin ou cèpes → **consulter l'ardoise**

**Côte de bœuf** 37€/pers.

à partager, pour 2 personnes 1 Kg

**Burger des Alpes** 21 €

bun, salade, compotée d'oignons, lard paysan croustillant, cheddar fondu et sauce cocktail

→ existe en végétarien ou au poulet

**Hot diot** 19 €

bun brioché, diot de Savoie cuit au vin rouge, chou rouge et pickles de cornichons

**Tartare de bœuf** 22 €

classique, coupé au couteau

**Filet de Saint-pierre** 21 €

sauce vierge, servi avec ratatouille maison et salade verte

**Wok façon asiatique**

aux nouilles de blé et légumes croquants

→ au poulet 19 €

→ végétarien 16 €

**Tartare de truite fraîche** 19 €

aneth, avocat et pomme croquante



Sirop à l'eau au choix +

**Steak haché / frites**

→ ou pizza Bambino

(petite Margherita)

+

Glace 1 boule au choix

→ ou Pom'pote

jusqu'à 10 ans

12 €

## PIZZAS

→ La pâte de nos pizzas est fabriquée et pétrie par nos soins.

**Margherita**  **11,5€**

*Simplicité et perfection dans le respect de la tradition italienne :*  
tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais et huile d'olive.

**Romana** **13€**

tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, olives noires, basilic frais et huile d'olive

**Capricciosa** **13,5€**

tomate, mozzarella fior di latte, 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**  **14€**

tomate, mozzarella fior di latte, Gorgonzola AOP, chèvre, ricotta, basilic frais et huile d'olive

**Savoio** **14€**

tomate, mozzarella fior di latte, compotée d'oignons, pommes de terre, lardons et reblochon fermier

**Vegetario**  **14€**

tomate, mozzarella fior di latte, courgettes, aubergines et poivrons grillés, artichauts marinés, basilic frais et huile d'olive

**Melato**  **14,5€**

tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, miel, noix, olives noires, basilic frais et huile d'olive

**Carlo** **15€**

tomate, mozzarella fior di latte, peperoni, roquette, basilic frais et huile d'olive

**Carlota** **15€**

tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon cru italien affiné 12 mois, roquette, crème de balsamique

**Burrata** **16€**

tomate, mozzarella fior di latte, roquette, burrata, tomates cerises, basilic frais et huile d'olive

→ tout supplément **+ 1€**

→ tout supplément charcuterie **+ 2,5€**

Les recettes proposées peuvent se décliner également

→ en base crème

→ crème de truffe **+ 1,5€**

## FROMAGES ET DESSERTS MAISON

**Assiette de fromages affinés** **10€**

servis avec sa salade verte

**Faisselle** **7€**

nature, crème ou coulis de fruits rouges

**Tiramisu aux myrtilles** **8€**

**Salade de fruits frais** **8€**

**Mœlleux chocolat** **8€**

**Cheesecake citron spéculoos** **8€**

**Crème brûlée** **8€**

**Café ou thé gourmand** **10€**

assortiment de quatre mignardises

### 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 **3€**

2 boules **5€**

3 boules **6,5€**

→ supplément crème fouettée **+ 1,5€**

**Chocolat liégeois** **8€**

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

**Café liégeois** **8€**

2 boules café, 1 boule vanille, un espresso, crème fouettée

**Dame blanche** **8€**

3 boules vanille, chocolat fondu, crème fouettée

**Colonel** **10€**

2 boules de glace citron, vodka

**Coupe des Alpes** **10€**

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



**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

**Baileys** 4 cL **7€**

**Espresso** **1,9€**

**Thé, infusion** **3,5€**

→ demandez le détail

**Irish coffee** **9€**



## VINS ROUGES

### Savoie

Pinot Noir <i>Domaine Grisard</i> 2021	29€
Mondeuse, Vieilles Vignes <i>J. Perrier</i>	32€
Persan <i>Domaine Grisard</i>	44€

### Languedoc

Côte de Bœuf  <i>Gourmet Père et Fils</i>	26€
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, <i>Saint Désirat</i> 2020	44€
Crozes-Hermitage, Papillon <i>Gilles Robin</i> 2021	46€

### Bourgogne

Hautes-Côtes de Beaune <i>Domaine Lebreuil</i> 2020	44€
Nuits-Saint-Georges, La Charmotte <i>Domaine P. Gavignet</i> 2019	76€

### Côtes de Provence

Château la Martinette 2019	29€
----------------------------	-----

### Beaujolais

Julienas, Vieilles Vignes <i>Domaine Châtaignier Durand</i> 2021	29€
---	-----

## ROSÉ

Domaine la Maïonnette  <i>IGP Méditerranée</i>	23€
Languedoc, <i>Domaine Grande Sieste</i>	26€
Les Demois'ailles, Mondeuse <i>Domaine Grisard</i> 2021	26€

## PÉTILLANTS

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

## VINS BLANCS

### Savoie

Apremont, Cuvée Gastronomie <i>J. Perrier</i>	25€
Roussette de Savoie <i>Domaine Grisard</i> 2020	28€
Chignin-Bergeron <i>Domaine Grisard</i> 2021	35€
Roussette Château de Monterminod <i>J. Perrier</i>	37€
Malvoisie IGP <i>Domaine Grisard</i>	42€
Petite Arvine IGP <i>Domaine Grisard</i>	43€

### Bourgogne

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

### Sud Ouest

Côtes de Gascogne, Premières Grives <i>Domaine Tariquet</i>	28€
--	-----



### Blancs

Vin de Savoie, Abyrne	4€
Tariquet	5€
Chardonnay	5€
Roussette de Savoie	5€

### Rouges

Côtes du Rhône	4€
Côtes de Bœuf (Languedoc)	5€
Pinot noir	6€

### Rosé

Rosé Méditerranée	4€
Rosé Mondeuse	5€

### Pétillant

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

BIÈRES  
PRESSION

0,25 cL 0,50 cL

<b>Licorne</b> 4,8°	<b>3,6€</b>	<b>7€</b>
<b>Panaché</b>	<b>3,6€</b>	<b>7€</b>
<b>Monaco</b>	<b>3,6€</b>	<b>7€</b>
<b>Picon</b>	<b>4,5€</b>	<b>8,5€</b>
<b>Blanche de Bruxelles</b> 4,5°	<b>5€</b>	<b>9€</b>
<b>Hoara's 51 state IPA</b> 6°	<b>5€</b>	<b>9€</b>
<b>Paix Dieu</b> 10°	<b>6€</b>	<b>11€</b>
<b>Les bières du moment</b>	<b>5€</b>	<b>9€</b>

APÉRITIFS

Martini blanc ou rouge 4 cL	<b>5€</b>
Porto blanc ou rouge 4 cL	<b>5€</b>
Vemouth 4 cL	<b>5€</b>
Suze 4 cL	<b>5€</b>
Ricard 2 cL	<b>3€</b>
Kir	<b>5€</b>
Kir pétillant → châtaigne, cassis, myrtille, pêche, framboise fraise des bois, mûre, violette	<b>6,5€</b>
Coupe de champagne 10 cL	<b>10€</b>

UN P'TIT  
DIGESTIF

<b>Génépi</b> 4 cL	<b>7€</b>
<b>Mont Corbier</b> 4 cL	<b>7€</b>
<b>Chartreuse</b> 4 cL verte ou jaune	<b>10€</b>
<b>Get 27 ou 31</b> 4 cL	<b>7€</b>
<b>Limoncello</b> 4 cL	<b>7€</b>
<b>Eau de vie</b> 4 cL poire ou marc de Savoie	<b>7€</b>
<b>Baileys</b> 4 cL	<b>7€</b>

ALCOOLS  
SUPÉRIEURS

4 cL

Whisky

Bushmills Original - <i>Irish Whisky</i>	<b>6,5€</b>
Bushmills Red Bush - <i>Irish Whisky</i>	<b>6,5€</b>
Jameson - <i>Irish Whisky</i>	<b>8€</b>
Jack Daniels Old n°7 - <i>Amérique</i>	<b>8€</b>
Jack Daniels Tenny Fire	<b>8€</b>
Wodford réserve - <i>Amérique</i>	<b>12€</b>
Sequoia pur malt	<b>10€</b>
1 <sup>ère</sup> impression bio - <i>France</i>	
Sequoia single malt bio - <i>France</i>	<b>12€</b>
Sequoia pur malt tourbé - <i>France</i>	<b>12€</b>
Nikka - <i>Japon</i>	<b>12€</b>
Sexton single Malt - <i>Irish Whisky</i>	<b>10€</b>
Dalmore 12 ans - <i>Scotch</i>	<b>12€</b>

→ N'hésitez pas à demander au bar les whiskies du moment et leur tarif.

Rhum

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

Gin

4810 Mont-Blanc	<b>12€</b>
Hendricks	<b>12€</b>
Bombay Sapphire	<b>10€</b>

Vodka

Absolut	<b>10€</b>
Grey Goose	<b>12€</b>

LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES

8€

<b>Vodka</b> – Poliakov
<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 LES CLASSIQUES

envie de vin ?

demandez notre carte

COCKTAILS

11€

Le Spritz de deux façons

Apérol ou Limoncello  
Prosecco, eau gazeuse

Le Mule dans tous ses états

Moscow, London, Jamaican,  
Mexican, Chartreuse  
Jus de citron vert, Angostura,  
ginger beer

Le Mojito classique

avec sa purée de fruit de fraise  
ou fruit de la passion  
Rhum ambré, feuilles de menthe,  
sucre liquide, eau gazeuse,  
jus de citron vert, Angostura

Le fameux Génépi

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

Caipirinha

Cachaça, jus de citron vert,  
sucre liquide

Piña Colada

Rhum ambré, jus d'ananas,  
lait de coco, sucre de canne

Piste rouge

Vodka,  
purée de grenade et framboise

Gwada

Rhum ambré,  
fruit de la passion, mangue

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

Virgin Génépito

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



### crêpes

sucre	4€
miel	4,5€
confiture myrtille ou framboise	4,5€
chocolat noir	5€
Nutella	5€
caramel au beurre salé	5€
crème de marron	5€

### gaufres

sucre	4,5€
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€

- supplément crème fouettée +1,5€
- supplément boule de glace +2,5€

### 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	3€
2 boules	5€
3 boules	6,5€
→ supplément crème fouettée	+1,5€

### Chocolat liégeois 8€

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

### Café liégeois 8€

2 boules café, 1 boule vanille, un expresso, crème fouettée

### Dame blanche 8€

3 boules vanille, chocolat fondu, crème fouettée

### Colonel 10€

2 boules de glace citron, vodka

### Coupe des Alpes 10€

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

## 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	4€
xanté jus de pomme chaud, cognac, épices	4,5€
Green Chaud chocolat, Chartreuse	8€
Irish coffee	9€

## THÉS ET INFUSIONS

3,5€

### thés

noir Ceylan	
Earl Grey	
noir fruits rouges	
vert gunpowder	
vert menthe	
rouge rooibos d'Afrique du sud	
→ grenade et fruit rouge	
thé Impérial des alpages	
→ thé vert, noir, pomme, miel et génépi	

### infusions

verveine	
verveine menthe	
infusion des alpages	
→ Rooibos d'Afrique du Sud, verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil	

## SOFT

### Soda

Coca-cola, Coca-cola zéro, Orangina, limonade, diabolo, 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€

## EAUX

0,5 cL 1L

### Évian 3,5€ 5,5€

### San Pelegrino 3,5€ 5,5€

## SMOOTHIES, MILK-SHAKES ET FRAPPÉS

### Smoothie 4,5€

### Milk-shake 5,5€

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

### Milk-shake classique 5,5€

vanille, chocolat, café

### Frappés 4,5€

vanille, chocolat, café