

VINS ROUGES

Savoie

Pinot Noir <i>Domaine Grisard</i> 2022	30€
Mondeuse, Vieilles Vignes 2021 <i>J. Perrier</i>	34€
Persan <i>Domaine Grisard</i> 2021	44€

Languedoc

Côte de Bœuf 2021   <i>Gourmet Père et Fils</i>	26€
Pic Saint Loup, Esprit Sauvage 2022 <i>Domaine de Lambrusques, Jm. Aujoux</i>	36€

Rhône

Côtes du Rhône, Parallèle 45 BIO <i>P. Jaboulet</i> 2021	29€
Saint-Joseph, <i>Saint Désirat</i> 2022	46€
Crozes-Hermitage, Papillon <i>Gilles Robin</i> 2022	48€

Bourgogne

Hautes-Côtes de Beaune <i>Domaine Lebreuil</i> 2021	46€
Nuits-Saint-Georges, La Charmotte <i>Domaine P. Gavignet</i> 2019	78€

Côtes de Provence

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

Beaujolais

Julienas, Vieilles Vignes, Cuvée Marius <i>Jacques Dépagnieux</i> 2022	31€
---	-----

ROSÉ

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

PÉTILLANTS

Prosecco Spumante AOC	28€
Saveurs Ancestrales rosé <i>Domaine Grisard</i>	26€
Crémant de Savoie Brut AOC <i>J. Perrier</i>	30€
Champagne <i>Charles Mignon</i> Brut	70€
G.H. Mumm Cordon Rouge	85€
Deutz	95€

VINS BLANCS

Savoie

Apremont, Cuvée Gastronomie <i>J. Perrier</i> 2022	26€
Roussette de Savoie <i>Domaine Grisard</i> 2022	29€
Chignin-Bergeron <i>Domaine Grisard</i> 2022	36€
Roussette Château de Monterminod <i>J. Perrier</i> 2020	38€

Bourgogne

Chablis, La Manufacture <i>B. Laroche</i> 2022	45€
---	-----

Sud Ouest

Côtes de Gascogne, Premières Grives <i>Domaine Tariquet</i> 2022	29€
---	-----



Blancs

Vin de Savoie, Abyme	5€
Tariquet	6€
Chardonnay	6€
Roussette de Savoie	6€

Rouges

Côtes du Rhône (Parallèle 45)	6€
Côtes de Bœuf (Languedoc)	5€
Pinot noir	6€

Rosé

Rosé Méditerranée	5€
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

Licorne 4,8°	3,9€	7,5€
Panaché	3,9€	7,5€
Monaco	3,9€	7,5€
Picon	4,5€	8,5€
Galibier Avalanche blanche 5°	5€	9€
Vedett Extra IPA 5,5°	5€	9€
Bon Secours myrtille 7°	5,5€	10€
Paix Dieu 10°	6€	11€
Les bières du moment	5€	9€

APÉRITIFS

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

UN P'TIT
DIGESTIF

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

ALCOOLS
SUPÉRIEURS

4 cL

Whisky

Bushmills Original - Irlande	6,5€
Bushmills Red Bush - Irlande	6,5€
Bushmills Smooth & Mellow - Irish	6,5€
Jameson - Irlande	8€
Jack Daniels Old n°7 - USA	8€
Jack Daniels Tenny Fire - USA	8€
Wodford réserve - USA	12€
Sequoia pur malt	10€
1 ^{ère} impression bio - France	
Sequoia single malt bio - France	12€
Sequoia pur malt tourbé - France	12€
Nikka - Japon	12€
Sexton single Malt - Irlande	10€
Dalmore 12 ans - Écosse	12€

Rhum

Saint James Ambré - Martinique	6,5€
Captain Morgan - Jamaïque	7€
Don Papa - Philippines	8€
S ^t James cuvée 1765 - Martinique	8€
Diplomatico Réserve - Venezuela	10€
Diplomatico Matuano - Venezuela	10€
Pacto Navio - Cuba	10€
Kraken - Trinité et Tobago	8€
Zacapa XO - Guatemala	12€
Dictator 12 ans d'âge - Colombie	12€

Gin

4810 Mont-Blanc - France	12€
Hendricks - Écosse	12€
Bombay Sapphire - Angleterre	10€

Vodka

Absolut - Suède	10€
Grey Goose - France	12€

LES CLASSIQUES LES CLASSIQUES **8€** CLASSIQUES LES CLASSIQUES

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

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, jus de citron vert,
Angostura

Le fameux Génépi

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

Caipirinha

Cachaça, jus de citron vert,
sucre liquide

Piña Colada

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

Piste rouge

Vodka, purée de grenade
et framboise

Expresso Martini

Vodka, liqueur de café,
sirop de sucre, expresso

Gwada

Rhum ambré, mangue
fruit de la passion

7€

SANS ALCOOL

Virgin Mojito

avec sa purée de fruit de fraise
ou fruit de la passion
Feuilles de menthe, sucre liquide,
jus de citron vert

Virgin Piña Colada

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

Virgin Génépi

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



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	2€
ristretto	2€
expresso crème	2,1€
double expresso	3,5€
double expresso crème	4€
expresso long	2,1€
expresso long crème	2,2€
decaféiné	2€
décaféiné crème	2,1€
décaféiné long	2,1€
double décaféiné	3,5€

spéciales

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

alcoolisées

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

THÉS ET INFUSIONS



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 6€

orange ou citron

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

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 5€

Milk-shake 6€

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

Milk-shake classique 6€

vanille, chocolat, café

Frappés 5€

vanille, chocolat, café

POUR COMMENCER**Assiette de frites maison 6€****Saucisson 9€****Planche de charcuterie 16€****Planche mixte
fromage et charcuterie 19€****Tenders de poulet 12€****Escargots
en persillade 18€**

cassolette de 12 escargots

Pizza à partager

→ consulter la carte des pizzas

SALADES**Salade des Alpes 16€**

salade, crudités, champignons de Paris, panés de reblochon, speck

Salade savoyarde 17€

salade, crudités, lardons, œuf dur, dés de tomme de Savoie, noix

Salade César crunch 17€

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

PÂTES**Linguini aux cèpes 18€**

sauce aux cèpes citronnée et parmesan

**Ravioles Saint-Jean
IGP Label Rouge 18€**

gratinées au Comté et servies avec de la salade verte

Wok façon asiatique

aux nouilles de blé et légumes croquants

→ au poulet **20€**→ végétarien **17€****La boîte chaude
des Alpes 25€**

boîte chaude fondue servie avec des pommes de terre assortiment de charcuterie et salade verte

Diots au vin rouge 22€

servis avec sa polente crémeuse au Beaufort

**Tartiflette
traditionnelle 22€**

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

Reblochonade 24€

½ reblochon fondant à gratiner soi-même, servie avec pommes de terre, assortiment de charcuterie et salade verte

Fondue savoyarde 25€

Beaufort et comté, servie avec salade verte 250g/personne

→ suppl. cèpes **+ 3,5€/personne****Raclette traditionnelle
de Savoie 27€**

fromage à raclette en meule au lait cru servie avec pommes de terre, assortiment de charcuterie et salade verte 250g/personne

→ suppl. charcuterie **+ 8€**→ suppl. fromage 200g **+ 12€**

Fondues, raclettes et
reblochonades sont servies
pour **2 personnes minimum.**
Prix par personne.

PLATS

→ Tous nos plats sont accompagnés de frites maison, de légumes du moment ou salade verte au choix (2 choix max).

Velouté de butternut 16€

et ses morceaux de châtaignes, crème double et graines de courges torréfiées

Burger des Alpes 23€

bun, steak hâché boucher 150g, salade, compotée d'oignons, lard paysan croustillant, cheddar fondu et sauce cocktail

→ existe en végétarien ou au poulet

**Noix d'entrecôte
Black Angus XXL 29€**250g
sauce au choix : poivre, Saint-marcelin ou cèpes**Escalope façon savoyarde 22€**

Escalope de poulet à la crème gratinée au reblochon et jambon speck

Souris d'agneau 25€

confite au miel, thym et quatre épices, cuite 12h à basse température, et sa polenta crémeuse

Filet de saint-pierre 22€

sauce vierge

menu
enfants

Sirop à l'eau au choix

+

Steak haché / frites

→ ou linguini sauce tomate

→ ou pizza Bambino

(petite Margherita)

+

Pom'pote

→ ou pot glacé

jusqu'à 10 ans

12€

PIZZAS

→ La pâte de nos pizzas est fabriquée et pétrie par nos soins.
→ Les recettes proposées se déclinent également en base crème

Margherita 	12 €
<i>Simplicité et perfection dans le respect de la tradition italienne :</i> tomate, mozzarella fior di latte, Grana Padano AOP, basilic frais et huile d'olive.	
Romana	14 €
tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, olives noires, basilic frais et huile d'olive	
Capricciosa	15 €
tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, olives noires, basilic frais et huile d'olive	
Siciliana	15 €
tomate, mozzarella fior di latte, Grana Padano AOP, anchois, câpres, olives noires, basilic frais et huile d'olive	
4 Fromaggi 	15 €
tomate, mozzarella fior di latte, Gorgonzola AOP, chèvre, ricotta, basilic frais et huile d'olive	
Savoyo	15 €
tomate, mozzarella fior di latte, compotée d'oignons, pommes de terre, lardons et reblochon fermier	
Vegetario 	15 €
tomate, mozzarella fior di latte, courgettes et aubergines grillées, poivrons, artichauts marinés, basilic frais et huile d'olive	
Melato 	15 €
tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, miel, noix, olives noires, basilic frais et huile d'olive	
Carlo	16 €
tomate, mozzarella fior di latte, peperoni, roquette, basilic frais et huile d'olive	
Carlota	16 €
tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon cru italien affiné 12 mois, roquette, crème de balsamique	
Burrata	17 €
tomate, mozzarella fior di latte, roquette, burrata, tomates cerises, basilic frais et huile d'olive	
La pizz' du moment	
Nous vous proposons régulièrement une recette éphémère alliant goût et originalité.	
→ tout supplément	+ 1€
→ tout supplément charcuterie	+ 2,5€



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 €
Cognac / Armagnac 4 cL	7 €

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 €
Mælleux chocolat	8 €
et sa crème anglaise	
Crème brûlée	8 €
Brioche perdue	8 €
coulis de caramel et boule vanille	
Tarte des soeurs Tatin	8 €
et crème fouettée	
Café ou thé gourmand	10 €
assortiment de quatre mignardises	

Glaces artisanales

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

Sorbets artisanaux

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

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

Café liégeois

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

Dame blanche

3 boules vanille, chocolat fondu, crème fouettée

Colonel

2 boules de glace citron, vodka

Coupe des Alpes

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

Expresso	2 €
Thé, infusion	4 €
→ demandez le détail	
Irish coffee	9 €



BIÈRES BOUTEILLES

SAVOIE

Mont Blanc Cristal IPA 4,7%	6€
Mont Blanc Rousse rousse 6,5%	7€
Mont Blanc Verte Génépi 5,9%	7€
Mont Blanc Bleue myrtilles 5,8%	7€
Bière des Alpes blonde brassée à l'épicéa 5,4%	7€

BELGIQUE

Cuvée des Trolls blonde 7%	6€
Duvel blonde blonde 8,5%	6€
La Chouffe blonde 8%	7€
Vedett Extra White blanche 4,7%	7€
Lindemans Kriek arômes doux de cerise 3,5%	6€
Kasteel Rouge arômes puissants de cerise 8%	7€
Barbar blonde au miel 8%	6€
Delirium Tremens blonde 8,5%	7€
Delirium Red fruits rouges 8%	7€
Tripel Karmeliet blonde triple 8,4%	7€
Maredsous 6 Blonde blonde d'abbaye 6,5%	8€
Orval trappiste 6,2%	8€
Kwak ambrée 8,4%	7€
Chimay bleue abbaye 9%	8€

AILLEURS

Pelforth – Lille, brune 6,5%	5€
Desperados – Alsace, arôme téquila 5,9%	6€
Pietra – Corse, ambrée 6%	7€
Corona – Mexique, blonde aromatisée citron 4,5%	7€
Magners Cider – Irlande, cidre blond 4,5%	7€
Guinness – Irlande, cannette 33 cL 4,1%	7€
Heineken 0% – Pays-Bas, blonde 0%	6€

BIÈRES BOUTEILLES

SAVOIE

Mont Blanc Cristal IPA 4,7%	6€
Mont Blanc Rousse rousse 6,5%	7€
Mont Blanc Verte Génépi 5,9%	7€
Mont Blanc Bleue myrtilles 5,8%	7€
Bière des Alpes blonde brassée à l'épicéa 5,4%	7€

BELGIQUE

Cuvée des Trolls blonde 7%	6€
Duvel blonde blonde 8,5%	6€
La Chouffe blonde 8%	7€
Vedett Extra White blanche 4,7%	7€
Lindemans Kriek arômes doux de cerise 3,5%	6€
Kasteel Rouge arômes puissants de cerise 8%	7€
Barbar blonde au miel 8%	6€
Delirium Tremens blonde 8,5%	7€
Delirium Red fruits rouges 8%	7€
Tripel Karmeliet blonde triple 8,4%	7€
Maredsous 6 Blonde blonde d'abbaye 6,5%	8€
Orval trappiste 6,2%	8€
Kwak ambrée 8,4%	7€
Chimay bleue abbaye 9%	8€

AILLEURS

Pelforth – Lille, brune 6,5%	5€
Desperados – Alsace, arôme téquila 5,9%	6€
Pietra – Corse, ambrée 6%	7€
Corona – Mexique, blonde aromatisée citron 4,5%	7€
Magners Cider – Irlande, cidre blond 4,5%	7€
Guinness – Irlande, cannette 33 cL 4,1%	7€
Heineken 0% – Pays-Bas, blonde 0%	6€