

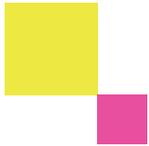
À PARTAGER... OU PAS !

12 ESCARGOTS au beurre d'ail et fines herbes <i>Snails, parsley butter</i>	28
■	
GRAVLAX DE TRUITE ROYALE Pain Sarde croustillant, crème légère au wasabi <i>Trout gravlax, bread toasts, light wasabi cream</i>	23
■	
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS AUX RAVIOLES DE ROYANS <i>Mushrooms velouté with Royans ravioli</i>	18
■	
FOIE GRAS MI-CUIT MAISON, pain aux fruits secs grillé, chutney de myrtilles <i>Foie gras terrine, blueberry chutney, dried fruit toast</i>	35
■	
FAUX FILET MATURÉ EN CARPACCIO ET CONDIMENTS <i>Sirloin steak carpaccio with condiments</i>	21
■	
OËUF PARFAIT FAÇON VIGNERON DE SAVOIE Lard paysan, champignons, Mondeuse, pain de campagne <i>Bacon, mushrooms, poached egg cooked in a local wine, country bread</i>	22
■	
PLANCHE DU BOLLIN Assortiments de nos meilleures charcuterie, fromages du pays et terrine au foie gras, pickels de légumes <i>Selection of our best charcuterie, local cheese, country terrine with foie gras</i>	28

NOS GRANDES SALADES

SALADE ALPAGE Mélange de salades, endives, lard paysan, œuf parfait, beaufort d'été, croutons aillés <i>Mixed salad, endives, country bacon, perfect egg, summer Beaufort, garlic croutons</i>	28
■	
POKE TRUITE Riz sushis, Edaname, filet de truite royal Gravlax, radis, concombre, avocat <i>Sushis rice, edamame beans, marinated trout, radish, cucumber, avocado</i>	32





NOS GRANDS PLATS

Servis avec mousseline de pommes de terre et salade verte.
Served with a creamy mash and green salad.

PAVÉ DE TRUITE ROYALE FAÇON GRENOBLOISE <i>Trout Filet Grenobloise Style</i>	34
■	
LÉGUMES D'HIVER RÔTIS <i>Cèpes poêlés, gremolata aux herbes, purée de pois chiches</i> <i>Roasted winter vegetables, fried porcini mushrooms, herbs gremolata</i>	29
■	
ÉPAULE DE PORCELET FONDANTE (2 pers.) <i>Roasted shoulder of pork served for 2 people</i>	79
■	
TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS <i>Caramelised pork ribs</i>	39
■	
GRAND RIBS DE BŒUF LAQUÉ AU MIEL ÉPICÉ <i>Marinated short ribs with spicy honey</i>	48
■	
COTE DE BŒUF MONTBELIARDE MATURÉE (2 pers.) <i>Matured beef ribs served for 2 people</i>	125
■	
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE (2 pers.) <i>Roasted lamb shoulder served for 2 people</i>	82
■	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU À LA FAÇON DU CHEF <i>Beef tartare</i>	32
■	
VOLAILLE DE BRESSE SERVIE EN COCOTTE A LA FAÇON DU CHEF, SAUCE AUX MORILLES (2 pers.) <i>Bresse poultry with a creamy morels sauce served for 2 people</i>	85

Toutes nos viandes sont issues de France et E-U. *All our meat are from France and U.E.*

AUJOURD'HUI

SUGGESTION DU JOUR
Plat traditionnel de chez nous en sauce
Traditionnal french dish

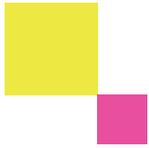
32



DESSERT DU JOUR
Dessert of the day

38





NOS PÂTES

**COQUILLETES JAMBON BLANC,
TRUFFE MELANOSPORUM ET BEAUFORT** 42
Coquillettes pasta with ham, melanosporum truffle and Beaufort cheese.



CROZETS AUX CÈPES COMME UN RISOTTO 29
Porcini mushrooms and local pasta crozet as risotto

LA SAVOIE

FONDUE DU CHALET 34
Vieux comté, Vacherin de Fribourg AOP



FONDUE AUX MORILLES 39



BOÎTE CHAUDE 34
*Moelleux du Revard au lait cru de Savoie, servie avec pommes de terre grenaille et diots de Savoie
Local unpasteurized cheese cooked in the oven served with potatoes and local sausage.*



PLANCHE DE CHARCUTERIE 16

MENU ENFANT

POULET ROTIE, PURÉE
Rosted chicken, purée

OU

GRATIN DE PÂTE AU BEAUFORT

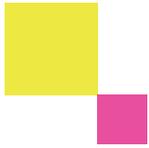
CRÊPE AU CHOIX
Crêpe of your choice

OU

BROWNIE AU CHOCOLAT

18





LES DESSERTS

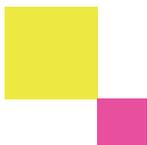
CRÈME BRULÉE	11
■	
TARTE AUX MYRTILLES SAUVAGES À LA CRÈME D'AMANDE	13
<i>Blueberry tart, almond cream</i>	
■	
TARTE TATIN CRÈME ÉPAISSE	12
■	
ÎLE FLOTTANTE GÉANTE AUX PRALINES DE SAINT-GENIX	19
■	
GATEAU TOUT CHOCOLAT	13
<i>Chocolate cake</i>	
■	
AFFOGATO	10
1 boule de glace fior di latte, espresso, 2cl d'amaretto disaronno <i>Fior di latte ice cream scoop, espresso, 2 cl amaretto disaronno</i>	
■	
SUNDAE CARAMEL AMANDES	10
Glace vanille, amandes, caramel beurre salée, chantilly <i>Vanilla ice cream, almonds caramelized, salted butter caramel</i>	
■	
LA VERTE	14
Glace Chartreuse, Chartreuse verte / <i>Chartreuse ice cream and green Chartreuse</i>	
■	
LA FRAMBOISE	14
Glace framboise, eau de vie de framboise / <i>Raspberry ice cream and raspberry brandy</i>	
■	
CHARTREUSE COFFEE	14
Chartreuse verte, café espresso, chantilly / <i>Green Chartreuse, espresso, whipped cream</i>	

LES DIGESTIFS

NOS CHARTREUSES

JAUNE	9	DIPLOMATICO RESERVA	12
CENTENAIRE	14	AMARETTO DISARONO	8
MOF	12	LIMONCELLO	7
VEP JAUNE	32	GÉNÉPI PÈRE CHARTREUX	8
VEP VERTE	28	COGNAC VSOP	12
LIQUEUR D'ÉLIXIR 1605	13	POIRE · FRAMBOISE	
		GRAPPA	8





NOS VINS ROUGES

75 cl

SAVOIE

MONDEUSE · GUILLAUME CHARLES · G-G BOUVET	65
MONDEUSE · SAINT CHARLES · G-G BOUVET	48
PINOT NOIR · CUVÉE EMILE · BLARD · 2019	54

RHÔNE

CROZES HERMITAGE · ALAIN GRAILLOT	65
CÔTES DU RHÔNE · V. BAUMET "VELOURS"	42
CHÂTEAUNEUF DU PAPE · ALAIN JAUME · MYOCENE · 2019 ET 2020	75
CÔTE ROTIE · DENUZIERE	105
SAINT-JOSEPH · LIEU-DIT · GUIGAL · 2019	77
SAINT JOSEPH · LES CHAILLEYS · DELAS · 2021	49
ERMITAGE · LE MÉAL · FERRATON · 2018	210
CHÂTEAUNEUF DU PAPE · BEAUCASTEL · PERRIN	230

BOURGOGNE

VOLNAY · DOMAINE LABOUREAU · 2018	75
MERCUREY · CHÂTEAU CHAMIRAY · 2021	63
GEVREY CHAMBERTIN · D. HUMBERT · 2019	130
GEVREY CHAMBERTIN · 1 ^{ER} CRU DOMAINE DE PERDRIX · 2019	155
NUITS SAINT GEORGES · DOMAINE DES PERDRIX	110
ECHÉZEAUX GRAND CRU · GROS F&S · 2018	330
PINOT NOIR · F. CARRILLON · 2019	58
HAUTE CÔTE DE BEAUNE · D. CAMP-ATHALLIN	52
CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU · GROS FRÈRES · 2020	350
GEVREY CHAMBERTIN "VIEILLES VIGNES" · FAIVELEY · 2014	115

LOIRE

SANCERRE ROUGE · GERARD FIOU · 2019	55
SAUMUR CHAMPIGNY · C. TARGÉ	49

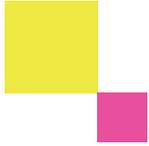
LANGUEDOC

LES BRUNES · P. CHESNELONG · 2020	MAGNUM 165	79
LES BRUNES · P. CHESNELONG · 2017		85
LES CREISSES · P.E CHESNELONG · 2017	MAGNUM 104	52
AIGLE ROYAL · GERARD BERTRAND		95
PALETTE AOC · H. BONNAUD		65

BORDEAUX

L'AURAGE AOC CASTILLON · MITJAVILLE · 2016 ET 2014		98
CHÂTEAU HAUT MOULIN BLAYE · CÔTES DE BORDEAUX		45
SAINT-EMILION GRAND CRU · TERTRE ROTEBŒUF · MITJAVILLE · 2015	MAGNUM 2020 820	460
LA FLEUR DE HAUT-BAGES LIBÉRAL · PAUILLAC · 2015		85
CÔTES DE BOURG · "ROC DE CAMBES" · MITJAVILLE · 2019	MAGNUM 2020 400	195
SAINT EMILION GRAND CRU · TOUR DE CAUZES · 2020		59
CHATEAU TALBOT · GRAND CRU CLASSÉ · SAINT JULIEN · 2018		185





NOS VINS BLANCS

SAVOIE

ROUSSETTE · ALTESSE · BLARD	39
APREMONT VIEILLES VIGNES · BLARD	42
CHIGNIN BERGERON · YVES-GIRARD MADOUX	47
MAGNUM CHIGNIN BERGERON · YVES-GIRARD MADOUX	94

BOURGOGNE

CHABLIS · JEAN-MARC BROCARD	55
SAINT AUBIN · CUVÉE THOMAS · V. LATOUR · 2021	69
CHARDONNAY CARILLON · CUVÉE VIEUX CLOS · 2018	65
MACON VILLAGE · D. DU CAPUCIN · 2021	47
CHASSAGNE MONTRACHET · J-M PILLOT · 2020	92
PULIGNY MONTRACHET · DOMAINE CARILLON · 2018	190

RHÔNE

HERMITAGE · LES MIAUX · FERRATON	95
VACQUEYRAS · PERRIN	65
SAINT-JOSEPH · LIEU-DIT · GUIGAL	89

LOIRE

SANCERRE BLANC · GÉRARD FIOU	45
POUILLY FUMÉ · H. BOURGEAIS	60



NOS VINS ROSÉS

	3 l	1.5 cl	75 cl
CÔTES DE PROVENCE · MIRAVAL			52
MAGNUM MIRAVAL			104
TERRE PROMISE · CÔTE DE PROVENCE · H. BONNAUD			42
CUVÉE OR · CÔTE DE PROVENCE · MINUTY	250	118	59
MINUTY · CUVÉE PRESTIGE	210	96	48
CHÂTEAU MINUTY · 281	360	180	90



NOS BULLES

RUINART BLANC DE BLANCS	145
PROSECCO RICCADONNA	42
CHAMPAGNE · PIERRE GOBILLARD	75
RUINART BRUT	85





LES BIÈRES

BIERES PRESSION / DRAFT BEER

	25 cl	50 cl
BRASSERIE DU MONT BLANC 		
CRISTAL · LAGER	5.5	10
LA BLANCHE · WEISSBIER	6	11
SYLVANUS ABBAYE STYLE	6	11
IPA	6	11

BIERES BOUTEILLE

	33 cl
CORONA	8.5
MAGNER'S IRISH CYDER	8.5



VERRES DE VINS

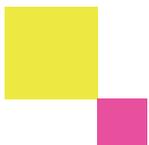
ROUGES

	12 cl
CHÂTEAUNEUF DU PAPE	14
LANGUEDOC · LES CREISSES	12
MONDEUSE · SAINT CHARLES · G.G. BOUVET	10
MOUTON CADET · HAUT MÉDOC	12

BLANCS

	12 cl
MACON VILLAGE · D. CAPUCIN	11
CHIGNIN BERGERON · Y.G MADOUX	9
CHABLIS · DOMAINE BROCARD	12





APÉRITIFS

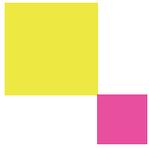
COCKTAIL DU JOUR	14
CHARTREUSE MULE · Chartreuse verte, jus de citron, ginger beer	13
SPRITZ APÉROL	12
VERMOUTH DOLIN ROUGE/BLANC 6 cl	8
AMERICANO 6 cl	11
RICARD 2 cl	4
PORTO 4 cl	7
COUPE DE CHAMPAGNE 12 cl	14
KIR ROYAL 12 cl · Cassis, pêche, myrtilles, framboise	14
KIR 12 cl · Cassis, pêche, myrtilles, framboise	8
KIR PÉTILLANT 12 cl · Cassis, pêche, myrtilles, framboise	9



BOISSONS FRAICHES

AQUA PANNA · SAN PELLEGRINO	<i>75cl</i>	8
PERRIER	<i>33 cl</i>	4.5
SIROP · Grenadine · Menthe · Pêche · Orgeat...		3
JUS DE FRUITS · Pomme · Ananas · Abricot · Orange	<i>25 cl</i>	4.5
LIMONADE · SCHWEPPEES · ORANGINA · ICE TEA	<i>25 cl</i>	4.5
COCA-COLA · COCA-COLA ZERO	<i>33 cl</i>	5.5





BOISSONS CHAUDES

LE CAFE 100% ARABICA

EXPRESSO	3.5
DOUBLE EXPRESSO	6
CAPPUCCINO	7.5
NOISETTE	3.5
LATTE MACCHIATO	5
AMERICANO	4
CAFÉ VIENNOIS	7.5



LES CHOCOLATS 100% BIO / HOT CHOCOLATES

CHOCOLAT CHAUD	7
• AVEC CHARTREUSE, GENÉPI, RHUM OU BRANDY	11
• VIENNOIS (chantilly)	8
THÉS BIO	5
Thé noir darjeeling · Earl Grey flower · Thé vert gunpowder · Thé vert menthe	
INFUSIONS	5
Infusion cézanne (mélange d'infusion) verveine, tilleul, menthe poivrée...)	
Infusions des alpages	
CITRON CHAUD PRESSÉ	6
<i>Hot lemon fresh juice</i>	



LES VINS CHAUDS / HOT WINES

VIN CHAUD	8
VIN CHAUD + (Génépi, Rhum, Chartreuse, Brandy) 2 cl	11

