



Menu du jour

Entrée du jour ou *

Plat du jour ou *

Buffet de desserts

27€ par personne

Entrée du jour ou *

Plat du jour ou *

Plat du jour ou *

Buffet de desserts

21€ par personne

Menu des gourmets

Foie Gras de Canard Mi-cuit,

Confiture de Figues & sa Brioche

Blini au Saumon Fumé

Côte de veau poêlée

Sauce aux pommes et Calvados

Garniture au choix

ou

Gratin de St Jacques

Accompagné d'une

Fondue de poireaux

Dessert au choix

37€ par personne

Brunch du Dimanche

Buffet à volonté De 12h à 15h

Inclus dans la formule :

Jus d'oranges, jus de fruit Boissons chaudes

Entrée froide

Plats chauds

Desserts

30€ par personne

Menu petits gourme

Jusqu'à 12 ans

Sirop à l'eau

Nuggets ou poissons panés ou jambon blanc

Accompagné de

Frites ou Tagliatelles

Buffet de desserts

Une surprise

12€ par personne

ou

Ou

Assiette de Fromages de Savoie



Entrées

*Soupe de poisson maison accompagnée de sa Rouille	7.00 €
*Terrine de cerf aux abricots moelleux, compotée d'oignons au balsamique	7.80 €
*Salade Saint Marcelin rôti, vinaigrette miel sésame	7,50 €
Blini au saumon Fumé	12.00 €
Foie Gras de Canard mi-cuit, Confiture de Figues & sa Brioche	12.00 €

Viandes

*Andouillette Beaujolaise rôtie, sauce Moutarde	14.00€
*Tagliatelles du chef aux champignons et lardons	11.00€
*Onglet de Bœuf, sauce au vin rouge et échalotte	12.80€
Côte de veau poêlée sauce au calvados et aux pommes	20.00€
Magret de Canard à l'orange	18.00€

Poissons

*Moules marinière ou à la crème	12.00€
*Lasagnes au saumon et épinards & Salade Verte	14.00€
Filet de truite aux amandes	16.00€
Gratin de St Jacques et fondue de poireaux	19.00€

Végétarien & végan

*Tortellini au quinoa et épinard, coulis de tomate et basilic 11.00€ Pour garantir un met végan, ce plat n'est pas élaboré par nos équipes

Pour les gourmands, tournez la page pour découvrir les plats de nos régions ainsi que les desserts!



Accompagnements au choix: *Gratin Dauphinois, Salade verte, Frites ou Endives Braisées*

Le premier accompagnement est gratuit puis le deuxième à **1,70€**





Plats de notre région * Tartiflette au Reblochon de Savoie et sa salade

* Tartiflette au Reblochon de Savoie et sa salade 14.00€ Reblochonade de Savoie (AOC) *pomme de terre, charcuterie et sa salade verte* 18.00€

Raclette au Brezin , *pomme de terre, charcuterie, salade vert*e (2 pers min) 22.00€ par pers

* Fondue Savoyarde (2 pers min) 16.00€ par pers

Fondue Savoyarde et sa Charcuterie (2 pers min) 19.00€ par pers

Desserts



*Assiette de Fromages de Savoie (Beaufort, Tomme des Bauges, Reblochon)

Tarte Tatin et sa boule de glace cannelle 6.50€

3 crêpes au chocolat 6.50€

* Buffet de desserts 9,00€

8.00€

7.00€

0.70€/supplément

Sphère au Chocolat Flambée au Grand Marnier et Brunoise de Fruits

Mousse de chocolat noir et fleur de sel, cœur croustillant spéculos et amandes

(a commander en début de repas)

Glaces

Parfums:

Vanille, café , chocolat , poire , Amarna, Pistache, mirabelle, mangue, passion , chocolat menthe, citron, fraise, pomme...

Glace 1 Boule*

Glace 2 Boules*

4.00€

Glace 3 Boules*

Supplément sauce chocolat, fruits rouges, café, caramel ou chantilly, smarties et Oreo

Tous nos prix sont TTC Le service est inclus dans nos tarifs

Carte des boi ssons Nos boissons sans alcool

Jus de Fruits	25CL	3.50€
Orange, Fraise, ACE, Pomme, Tomate, Pamplemousse, Ananas, Abricot		
Fruits Pressés	18CL	5.00€
Orange ou Citron		
Sodas Orangina, Schweppes Agrumes, Schweppes Lemon, Sprite,	25CL	3.50€
Nestea Pêche, Limonade, Perrier		
Diabolo	25CL	3.50€
Coca-Cola, Cola Light, Coca Zéro	33CL	4.00€
Citronnade Pulco	25CL	4.00€

Nos apéritifs

Pastis, Ricard	2CL	3.50€
Martini	4CL	3.50€
(Rouge ou Blanc ou Extra Dry, Noilly Prat, Suze)		
Campari	4CL	4.00€
Porto Rouge ou Blanc OFFLEY	6CL	4.00€
Bitter San Pellegrino	10CL	3.50€
Kir au Vin Blanc de Savoie	12CL	3.50€
(cassis, Mûre, Framboise, Myrtille, Pêche, Châtaigne, Violette)		
Kir au Pétillant de Savoie	12CL	5.00€
Kir Royal	12CL	8.50€
Coupe de Champagne Spécial Brut VRANKEN	12CL	8.50€
Coupe de Pétillant de Savoie	12CL	5.00€



D'autres boissons (bières, apéritifs, spiritueux) sont disponibles

Nos bières	25 cl	33 cl 50 cl
Heineken Pression	3.50€	6.00€
Affligem Pression	4.50€	8.50€
Bières du Mont Blanc 5 couleurs		6.00€
Nos whiskies		4 cl
J&B Scotch Whisky		5.50€
Jameson Irish Whisky		6.00€
Nos cock	tail	C

Nos cocktails maison

Cocktails sans alcool	6.00€
Virgin Mojito, Virgin Piña Colada , Cocktail de fruits	0.000
Cocktails avec alcool Mojito, Caïpirinha, Piña Colada, Sex on the Beach, Margarita, Spritz, Whisky Sour	8.00€
Nos spiritueux 4cl	

Tequila	5.50€
Vodka « Absolut »	6.00€
Gin « Gordon's »	6.00€
Rhum « Trois Rivières »	6.00€

Photo non contractuel

Nos bulles	12 cl	75 cl	Carafe	25 cl	50 cl
Champagne Spécial Brut - VRANKEN	8.50€	53.00€	Côtes-du-Rhône	6.50€	12.00€
Champagne POMMERY		75.00€	Rosé Méditerranée	6.50€	12.00€
Champagne Grande Cuvée Brut Rosé VRANKEN « Demoiselle »		79.00€	Jacquère Blanc	6.50€	12.00€
Champagne VRANKEN « Demoiselle » cuvée la Parisienne Brut Millésime 2014		85.00€			
Pétillant de Savoie - Grisard		29.00€			
Fauv minérales	50 cl	Séle 1 litre	ection de vins	au	verre

·				
Eaux minérales	50 cl	S 1 litre	élection de vins au v	erre 15 cl
Plate			Saint-Luc IGP	6.00€
Vittel	3.50€	5.00€	Gewurztraminer AOP	6.00€
Gazeuse			Chignin Bergeron Grizard AOP	6.50€
San Pellegrino	3.50€	5.00€	Chardonnay Jarras IGP	5.50€
			Rouge	
			Vacqueyras AOP	7.00€
los boissons chaude	S		Gamay Chautagne AOC	5.00€
			Rosé	
Café Expresso	1.90€		Côtes-de-Provence AOP	5.50€
Cappuccino	3.80€			3.500
			Nos vins du mois	
			Sélection du moment consultable sur l'ardoise	19.00€



Nos vins rouges	37,5 cl	75 cl		7,5 cl	75 cl
Causia			Savoie		
Savoie			AOP Chignin Bergeron-P. Grisard - 2017 23	3.00€	33.00€
Mondeuse - Philippe Grisard - 2017	15.00€	22.00€	Roussette Souverraine - 2017 16	6.00€	23.00€
AOP Savoie Gamay Chautagne Le Vigneron Savoyard - 2017		23.00€	Loire		
Languedoc			AOP Pouilly Fumé - 2017 28	8.00€	44.00€
AOP Languedoc Pic Saint-Loup -2017		26.00€	Sud Ouest		
		20.00€	IGP Côtes de Gascogne XVIII Saint-Luc - 2018		24.00€
Bourgogne			Bourgogne		
AOP Mercurey- Domaine Voarick - 2015		43.00€	AOP Montagny « Clos Chaudron » 1er cru – 2012		39.00€
Le Vallée du Rhône			Provence		
AOP Saint-Joseph « Les Runes » Caves Saint Désirat - 2015	22.00€	38.00€	IGP Sable de Camargue Domaine de Jarras Chardonnay – 2018		26.00€
			AOC Château la Gordonne - 2018		33.00€
Bordeaux					
Lussac Saint-Emilion « Chapelle la Rose » - 2016	18.00€	30.00€	Nos vins rosés		
Réserve Mouton Cadet Baron P. de ROTHSCHILD - 2016		49.00€	Cavaia		
Loire			Savoie	15.00€	21.00€
AOP St Nicolas de Bourgueil Les Javeux - 2017	18.00€	26.00€	, to: menaeace maisen eneara 2076	13.00€	21.000
AOF St Nicolas de Bourguell Les Javeux - 2017			Provence		26.00€
Vins du Mois Sélection du moment consultable			AOC Château la Gordonne - 2018		20.000
sur l'ardoise		19.00€	Vins du Mois IGP Sable de Camargue - Gris Tête de Cuvée 2017		19.00€

Tous nos prix sont TTC Le service est inclus dans nos tarifs