



Menu du Moment
& FORMULE DEMI PENSION

ENTRÉES

Proposition sur ardoise
ou
Entrées avec une ★ sur la carte

PLATS

Proposition sur ardoise
ou
Plats avec une ★ sur la carte

DESSERTS

Dessert avec une ★ sur la carte
ou
Glace 3 Boules

FORMULE MIDI EXPRESS 2 PLATS 21€
FORMULE 3 PLATS 27€

Menu Petits Gourmets

JUSQU'À 12 ANS

Sirop à l'eau

PLATS

Nuggets de poulet ou poissons panés
Frites, légumes à la provençale ou Taglioni
ou
Tagliatelles aux diots

DESSERTS

Tiramisu au citron
ou
Glace 2 boules

UNE SURPRISE

Menu des Gourmets
37 €

ENTRÉES

Foie gras de canard, compotée de mangue et Pain muesli
ou
Tartare de saumon d'Ecosse, avocats et agrumes
ou
Eventail d'asperges, sauce mousseline

PLATS

Filet de Boeuf 170g sauce béarnaise
ou
Filet de bar au beurre d'agrumes
ou
Taglioni : champignons et truffes d'été
(tuber aestivum) et escalope de foie gras

DESSERTS

Dessert au choix
ou
Chariot de Fromages



Brunch du Dimanche

**BUFFET À VOLONTÉ
DE 12H À 15H**

Inclus dans la formule :

Jus d'orange
Jus de fruits
Boissons chaudes
Entrées froides
Plats chauds
Desserts

Entrées

Foie gras de canard, compotée de mangue et pain muesli "Lalos" toasté	15,00€
Tartare de saumon d'Ecosse, avocats et agrumes	14,00€
Eventail d'asperges, sauce mousseline	12,00€
★ Soupe de poisson croutons et rouille onctueuse	7,50€
★ Bruschetta: tapenade d'olive, mozzarella, tomate huile de Basilic et tranches de Speck	★ Petite 8,50€ Grande 17,00€
★ Salade fraicheur : Salade verte accompagnée d'oeufs durs, thon , poivrons, tomates et olives	★ Petite 7,50€ Grande 16,00€

Poissons

Filet de sandre sauce champignons et truffes d'été (tuber aestivum)	18,00€
Filet de bar au beurre d'agrumes	20,00€
★ Filet de truite crème de fenouil, pickles de fenouil et oignons rouges	18,00€
★ Dos de cabillaud et sa rouille onctueuse	17,00€

Viandes

Magret de canard au poivre vert	20,00€
★ Tartare de boeuf "asiatique": coriandre, gingembre citronnelle poivre java et vinaigre de riz	17,00€
Brochette d'agneau accompagné de jus au cumin	18,00€
★ Lasagne au poulet et champignons de Paris	15,00€
Filet de Boeuf 170g sauce béarnaise	24,00€
★ Travers de porc au miel et romarin	18,00€



Photos non contractuelles

Accompagnements

- Frites
- Taglioni fraiche Maison
- Polenta aux olives et tomates séchées
- Légumes à la provençale

Le premier accompagnement est compris puis le deuxième est à 1.70€

Les pâtes fraîches Maison

- | | |
|---|--------|
| ★ Taglioni de Savoie, crème de reblochon et diots émincés | 15,00€ |
| Taglioni au pesto à l'ail des ours | 14,00€ |
| Taglioni champignons et truffes d'été (tuber aestivum) et escalope de foie gras poêlé | 19,00€ |

Plats de notre Région



- | | |
|---|--------|
| ★ Tartiflette revisitée par notre Chef | 16,00€ |
| Reblochonnade : reblochon fermier, pomme de terre, charcuterie, salade) | 18,00€ |
| Fondue Savoyarde, salade verte et charcuterie (2 personnes minimum) | 19,00€ |
| ★ Maccheroni crème de reblochon et diots | 15,00€ |

Végétarien & Végan

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| ★ Taglioni au pesto à l'ail des ours | 14,00€ |
| ★ Gratin provençale au tofu | 15,00€ |



Photos non contractuelles

Fromages

Chariot de fromages d'Ici et d'Ailleurs	9,00€
★ Faisselle , fromage blanc coulis de fruits rouges	5,50€

Desserts

★ Crumble à la mangue glace noix coco	7,00€
Crème brûlée aux pralines	8,00€
★ Brioche façon pain perdu caramel au beurre salé	6,50€
★ Nougat glacé , coulis de fruit rouge	5,50€
Charlotte au chocolat au grand Marnier	8,00€
★ Tiramisu au citron	6,50€
★ Faisselle , fromage blanc coulis de fruits rouges ou miel	5,50€



Glaces

Glaces : Vanille & Macadamia, chocolat noir, noix coco, caramel beurre salé, chartreuse, cookie	
Sorbets : citron, fraise	
★ Glace 1 boule	3,00€
★ Glace 2 boules	4,00€
★ Glace 3 boules	5,00€
Supplément Chantilly, Smarties	0,70€/sup



Boissons sans alcool

Jus de fruits (Orange, Fraise, ACE, Pomme, Tomate, Ananas, Abricot)	25 cl	3,50€
Fruits Pressés (Orange ou Citron)	18 cl	5,50€
Ice Tea Pêche, Orangina, Schweppes Agrumes, Schweppes Lemon, Sprite, Limonade	25 cl	4,00€
Coca-Cola, Cola Cherry, Coca Zéro, Diabolo, Perrier	33 cl	4,00€

Nos apéritifs

Pastis, Ricard	2 cl	3,50€
Martini (Rouge ou Blanc ou Extra Dry, Noilly Prat, Suze)	4 cl	4,00€
Campari	4 cl	4,00€
Porto Rouge ou Blanc OFFLEY	6 cl	4,00€
Bitter San Pellegrino	10 cl	3,50€
Kir au Vin Blanc de Savoie (Cassis, Mûre, Framboise, Pêche, Châtaigne, Violette)	12 cl	3,50€
Kir au Pétillant de Savoie	12 cl	5,00€
Kir Royal Champagne VRANKEN	12 cl	8,50€
Coupe de Champagne Spécial Brut VRANKEN	12 cl	8,50€
Coupe de Pétillant de Savoie	12 cl	5,00€

Nos cocktails Maison

Cocktail sans alcool	6,00€
Virgin Mojito nature ou passion, Virgin Pina Colada, Cocktail de fruits	
Cocktail avec alcool	9,00€
Mojito nature ou passion, Pina Colada, Spritz	
Cocktail Signature Adelphia	10,00€
Vodka, Spiruline, Martini Blanc, jus de pomme, sucre de canne, 1/2 citron pressé	

Eaux minérales

	50 cl	1 L
Plate - Vittel	3,50€	5,00€
Gazeuse - San Pellegrino	3,50€	5,00€

Nos Bulles

	12 cl	75 cl
Champagne Spécial Brut - VRANKEN	8,50€	53,00€
Champagne Grande Cuvée Brut Rosé - VRANKEN "Demoiselle"	-	79,00€
Champagne VRANKEN "Demoiselle" cuvée la Parisienne Brut Millésime 2014	-	85,00€
Pétillant de Savoie	5,00€	29,00€

Nos bières

	25 cl	33 cl	50 cl
PRESSIONS			
La Riviera (Blonde)	4,00€	-	7,50€
Selection du moment (Rousse,IPA)	4,80€	-	8,80€
BOUTEILLES			
Bières de l'Ours (Blanche, Blonde, Rousse, Verveine)	-	6,00€	-
Bières sans alcool	-	3,50€	-

Nos Spiritueux

	4 cl
Oban 14ans	12,00€
Rhum Diplomatico	11,00€
AberlourSingle Malt 10ans	7,00€
Glenkinchie 12ans	8,50€
Vodka "Absolut"	6,00€
Gin Bombay Sapphire	7,00€
Get 27 / Get 31	5,00€
Chartreuse, Généripi	8,00€
Marc de Savoie	6,00€
Irish coffee	7,00€
Tougouchi	8,00€
Akashi	8,00€



Nos Vins Rouge



SAVOIE

AOP Mondeuse - Philippe Grisard - 2019	37,5 cl	75 cl
AOP Savoie Gamay Chautagne Domaine Adrien Veyron - 2020	15,00€	22,00€
	-	23,00€

LANGUEDOC



AOP Languedoc Pic Saint-Loup - 2019	-	33,00€
-------------------------------------	---	--------

BOURGOGNE

AOP Mercurey - Domaine Voarick - 2018	-	43,00€
---------------------------------------	---	--------

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Saint-Joseph Les Runes Saint Désirat - 2020	20,00€	34,00€
AOP Vacqueyras Château de Hautes Rives - 2020	19,00€	30,00€

BORDEAUX

Saint Emilion AOP Château le Destrier - 2019	19,00€	26,00€
--	--------	--------

LOIRE

AOP Saint Nicolas de Bourgueil Clos du Vigneau - 2018	20,00€	28,00€
---	--------	--------

BEAUJOLAIS

Morgon V.V AOP Domaine de la Bèche - 2020	-	26,00€
Fleurie AOP Domaine de la Bèche - 2020	-	28,00€

VINS DU MONDE

Espagne, Rioja Crianza Altos Ibericos DOC Torres - 2016	-	28,50€
Chil, Carménère Mapu Baron Philippe de Rothschild - 2018	-	23,00€
Italie, Sicile Nero D'Avola Intrigo DOC Piantaferro - 2020	-	25,00€

Nos Vins Blancs



SAVOIE

AOP Chignin Bergeron Grisard - 2020	37,5 cl	75 cl
AOP Roussette Souveraine Grisard - 2019	23,00€	33,00€
	-	23,00€

LOIRE

AOP Pouilly sur Loire - 2018	-	34,00€
------------------------------	---	--------

BOURGOGNE

AOC Petit Chablis Domaine Brocard - 2019	-	29,00€
AOC Chablis Domaine Brocard - 2020	-	33,00€

SUD OUEST

IGP Côtes de Gascogne Villa Dria - 2020	-	24,00€
---	---	--------

PROVENCE



IGP Sable de Camargue Jarras - 2020	-	26,00€
-------------------------------------	---	--------

AUVERGNE

AOP Saint Pourçain La Réserve Spéciale - 2020	18,00€	23,00€
---	--------	--------

Nos Vins rosés



SAVOIE

	37,5cl	75cl
--	--------	------

AOP Mondeuse Maison Grisard - 2020	15,00€	23,00€
------------------------------------	--------	--------

<u>PROVENCE</u>	50cl	
-----------------	------	--

AOC Le Clocher - 2020	17,00€	26,00€
-----------------------	--------	--------

Sélection de Vins au Verre

BLANC

15 cl



Côte de Gascogne Villa Dria IGP	6,00€
Pouilly sur Loire AOP	7,50€
Chignin Bergeron Grizard AOP	6,50€
Chardonnay Jarras IGP	5,50€

ROSÉ

Côte de Provence	5,50€
------------------	-------

ROUGE

15 cl



Saint Emilion AOP Château le Destrier	6,50€
Vacqueyras AOP	7,00€
AOP Savoie Gamay Chautagne	5,50€
Nero d'Avola Intrigo DOC (Sicilien)	6,00€

