



Menu du jour & Formule demi pension

Entrée du jour ou *

Plat du jour ou *

Dessert du jour ou *

27€ par personne

Délices express

Entrée du jour ou *

+

Plat du jour ou *

ou

Plat du jour ou *

+

Dessert du jour ou *

21€ par personne



Menu des gourmets

Foie gras de Canard en terrine
et sa brioche et compoté de fruit

Ou

Rosace de Pamplemousse, avocat et
saumon fumé

Filet de Rouget sauce vierge

Ou

Saint Jacques poêlées
en feuilleté et beurre blanc

Ou

Magret de Canard à l'ananas

Garniture au choix

Dessert au choix

Ou

Assiette de Fromages de Savoie

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 gourmets

Jusqu'à 12 ans

Sirop à l'eau

Nuggets ou poissons panés

ou jambon blanc

Accompagnement au choix

Desserts au choix

Une surprise

12€ par personne



Les clients disposant d'une formule (demi-pension/pension complète) peuvent profiter du Menu des Gourmets (supplément de 12 euros).

Entrées

*Eventail de Melon au jambon Serrano	8.50 €
Foie gras de Canard en terrine et sa brioche et compoté de fruit	12.00 €
Rosace de Pamplemousse, avocat et saumon fumé	11.00 €
* Duo de Tomates, Mozzarella Di Bufala, Huile Basilic	9.00 €
* Salade Estivale : Thon, Œufs, Haricots verts, Poivrons, Olives	Petite 5,50 € Grande 8.00 €

Viandes

Magret de Canard à l'ananas	18.00€
*Burger de Bœuf , tomate, salade, compoté d'oignon	15.00€
*Burger de volaille pané à la cacahuète, guacamole, tomate séché, compoté d'oignon	15.00€
*Tartare de Bœuf assaisonné	14.00€

Poissons

*Gratin de Cabillaud à la crème d'ail accompagné de pomme de terre et salade verte	15.00€
Saint Jacques poêlées en feuilleté et beurre blanc	20.00€
*Fish & Chips sauce tartare	14.00€
Filet de Rouget sauce vierge	16.00€

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	



Accompagnements au choix: Riz à l'espagnol, Tagliatelles de légumes , Salade verte, Frites


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



Plats de notre région

* Tartiflette au Reblochon de Savoie et sa salade	14.00€
* 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)	8.00€
*Entremet Maison	6,50€
*Tarte du moment	5,00€
*Nougat glacé et coulis de fruit	5,50€
*Mousse au chocolat Maison	4.00€

Glaces

Parfums

Vanille, Café , Chocolat , Poire ,
Pistache, Citron, Noix de Coco,
Cannelle, Cassis, Fraise

Glace 1 Boule*	3.00€
Glace 2 Boules*	4.00€
Glace 3 Boules*	5.00€

Supplément sauce chocolat, fruits
rouges, café, caramel ou chantilly,

Smarties et Oreo 0.70€/sup

Coupes Glacées

6 € sans alcool

8 € avec alcool

Dame Blanche
Banana Split
Fraise Melba
Colonel
Chartreuse



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

Carte des boissons

Nos boissons sans alcool

Jus de Fruits

25CL 3.50€

Orange, Fraise, ACE, Pomme, Tomate, Pamplemousse, Mangue, Kiwi Abricot

Fruits Pressés

18CL 5.00€

Orange ou Citron

Sodas

25CL 3.50€

Orangina, Schweppes Agrumes, Schweppes Lemon, Sprite, 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€

Tous nos prix sont TTC

Le service est inclus dans nos tarifs



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

Nos bières

25 cl 33 cl 50 cl

Heineken Pression

3.80€

6.50€

Affligem Pression

4.80€

8.80€

Bières du Mont Blanc 5 couleurs

6.00€

Nos spiritueux

4 cl

Aberlour single malt 10 ans

7,00€

Oban Glenkinchie

8.50€

Rhum Diplomatico

11,00€

Vodka « Absolut »

6,00€

Gin Bombay Sapphire

7,00€

Get 27 / Get 31

5,00€

Chartreuse, Génépi

8,00€

Marc de Savoie

6,00€

Irish Coffee

7,00€

Nos cocktails maison

Cocktails sans alcool

6.00€

Virgin Mojito, Virgin Piña Colada, Cocktail de fruits

Cocktails avec alcool

Mojito, Caipirinha, Piña Colada, Sex on the Beach, Margarita, Spritz, Whisky Sour

8.00€

Nos bulles

	12 cl	75 cl
Champagne Spécial Brut - VRANKEN	8.50€	53.00€
Champagne POMMERY		75.00€
Champagne Grande Cuvée Brut Rosé VRANKEN « Demoiselle »		79.00€
Champagne VRANKEN « Demoiselle » cuvée la Parisienne Brut Millésime 2014		85.00€
 Pétillant de Savoie - Grisard		29.00€

Eaux minérales

	50 cl	1 litre
Plate		
Vittel	3.50€	5.00€
Gazeuse		
San Pellegrino	3.50€	5.00€



Nos boissons chaudes

Café Espresso	1.90€
Cappuccino	3.80€

Carafe

	25 cl	50 cl
Côtes-du-Rhône	6.50€	12.00€
Rosé Méditerranée	6.50€	12.00€
 Jacquère de Savoie	6.50€	12.00€

Sélection de vins au verre

	15 cl
Blanc	
Saint-Luc IGP	6.00€
 Chignin Bergeron Grizard AOP	6.50€
Chardonnay Jarras IGP	5.50€
Rouge	
Hautes-Côtes de Nuits AOC	7.50€
Vacqueyras AOP	7.00€
 Gamay Chautagne AOC	5.00€
Rosé	
Côtes-de-Provence AOP	5.50€

Nos vins du mois

Sélection du moment consultable sur l'ardoise	19.00€
--------------------------------------------------	--------

Nos vins rouges



Savoie

Mondeuse - Philippe Grisard - 2017

37,5 cl

75 cl

15.00€

22.00€

AOP Savoie Gamay Chautagne Le Vigneron Savoyard - 2017

23.00€

Languedoc

AOP Languedoc Pic Saint-Loup -2017

26.00€

Bourgogne

AOP Mercurey- Domaine Voarick - 2015

43.00€

Le Vallée du Rhône

AOP Saint-Joseph « Les Runes » Caves Saint Désirat – 2018

22.00€

38.00€

AOC Château Neuf du Pape Domaine Vaudieu - 2011

54.00€

Bordeaux

Château Gantonnet AOC Bordeaux - 2016

26.00€

Lussac Saint-Emilion « Chapelle la Rose » - 2016

18.00€

30.00€

Loire

AOP St Nicolas de Bourgueil Les Javeux - 2017

18.00€

26.00€

Nos vins blancs



Savoie

AOP Chignin Bergeron-P. Grisard - 2017

23.00€

33.00€

Roussette de Monterminod - 2016

28.00€

Loire

AOP Pouilly Fumé - 2017

28.00€

44.00€

Sud Ouest

IGP Côtes de Gascogne XVIII Saint-Luc - 2018

24.00€

Bourgogne

AOP Montagny « Clos Chaudron » 1er cru – 2012

39.00€

AOC Petit Chablis Domaine Brocard - 2018

28.00€

Provence

IGP Sable de Camargue Domaine de Jarras

26.00€

Chardonnay – 2018

AOC Château la Gordonne - 2018

33.00€

Nos vins rosés



Savoie

AOP Mondeuse maison Grisard - 2018

15.00€

21.00€

Provence

AOC Château la Gordonne - 2018

26.00€