



## Menu du jour & Formule demi pension

Entrée du jour ou \*

Plat du jour ou \*

Dessert avec \*

27 €

## Délices express

Entrée du jour ou \*

+

Plat du jour ou \*

ou

Plat du jour ou \*

+

Dessert avec \*

21 €



## Menu des gourmets

Foie gras de Canard Maison au piment  
d'Espelette pain aux Epices  
et compotée de figues

ou

Blinis, Saumon Fumé, crème aux herbes

Noix d'Entrecôte d'Argentine poêlée  
fleur de Sel et sauce Béarnaise

ou

Souris d'agneau au miel et à l'ail

ou

Filet d'omble chevalier meunière à la

Spiruline

Dessert au choix

ou

Chariot de fromages et son verre de vin

(+5€)

37 €

## Brunch du Dimanche

Buffet à volonté  
De 12h à 15h

Inclus dans la formule :  
Jus d'oranges, jus de fruit  
Boissons chaudes  
Entrées froides  
Plat chaud  
Desserts

30 €

## Menu petits gourmets

**Jusqu'à 12 ans**

Sirop à l'eau

Nuggets ou poissons panés  
ou jambon blanc

Accompagnement au choix

Dessert avec \*

Une surprise

12 €

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

## Entrées

* Tartine Savoyarde au tamié et jambon cru de Savoie	*Petite 6,50 € Grande 12,00€
Foie gras de canard maison au piment d'Espelette, pain aux épices et compotée de figues	12,00€
* Crème de potimarron et sa mousse au marron	5,50€
Blinis, saumon fumé, crème aux herbes	11,00€
Salade composée : salade verte, pleurotes marinées, radis noir, betteraves, noix et pastrami	*Petite 7,50 € Grande 14,00€

## Viandes

Sélection



* Mijoté du moment concocté par notre Chef	16.00€
Noix d'entrecôte d'Argentine poêlée, fleur de sel et sauce béarnaise	25.00€
* Sot l'y laisse de dinde en persillade	15.00€
* Poitrine de porc fermier confite aux épices	18.00€
Souris d'agneau au miel et à l'ail	20.00€

## Poissons

* Filet de truite au vermouth de Chambéry	18.00€
Tulipe de noix de saint jacques aux pleurotes beurre blanc au Noilly	19.00€
Filet d'omble chevalier, meunière à la spiruline	20.00€
* Quenelle de brochet des Dombes « artisanale » coulis maison de crabe vert	14.00€

## Végétarien & végan

* Tortellini au quinoa et épinard, coulis de tomate et basilic	11.00€
--	--------

Pour garantir un met végétarien, ce plat n'est pas élaboré par nos équipes



**Accompagnements au choix : gratin dauphinois, endives braisées, salade verte, frites**

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

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

## Plats de notre région



Tartiflette revisitée par notre Chef	16.00€
Reblochonade (reblochon fermier au four, pomme de terre, charcuterie, salade verte)	18.00€
Raclette au brézain, pomme de terre, charcuterie, salade verte min. 2 pers	20.00€ / pers
Gratin de ravioles, crème de beaufort	17.00€
* Tomme de Savoie au four façon « MATOUILLE », pomme de terre, charcuterie, salade verte	15.00€

## Fromages

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs	9.00€
Verre de vin 10 cl	4.00€
* Fromage blanc de campagne au coulis de fruits rouges	6.50€

## Desserts



* Clafoutis aux pralines, glace violette	6.50€
Crème brûlée au génépi	8.00€
* Tiramisu spéculos et myrtilles	5.50€
Pain perdu et compotée de pomme vanillée	5.50€
Café Gourmand : mini clafoutis, crème brûlée, tiramisu	8.00€

## Glaces

Vanille, café, chocolat, poire, caramel, citron, noix de coco, barbe à papa, cassis, fraise	
Glace 1 Boule*	3.00€
Glace 2 Boules*	4.00€
Glace 3 Boules*	5.00€
Supplément sauce chocolat, fruits rouges, café, caramel, chantilly, Smarties et Oreo	0.70€/sup



## Nos cocktails

### Cocktails sans alcool

6.00€

Virgin Mojito, Virgin Piña Colada, Cendrillon, Bella Luna, Cocktail de fruits

### Cocktails avec alcool

8.00€

Mojito, Caipirinha, Piña Colada, Sex on the Beach, Margarita, Spritz, White Lady, Martini dry

## Vins au verre

### Blanc

15 cl

Saint-Luc IGP

6.00€



Chignin Bergeron AOP

6.50€

Pouilly Fumé AOP

7,50€



Jarras Sable de Camargue IGP

5.50€

### Rouge

St Nicolas de Bourgueil AOP

6,00€

Vacqueyras AOP

7.00€



Gamay Chautagne AOP

5.50€

Château Gantonnet AOC

6.50€

### Rosé

Côtes-de-Provence AOP

5,50€

## Eaux minérales

50 cl

1 litre

Vittel ou San Pellegrino

3.50€

5.00€

## Nos bières

25 cl

33 cl

50 cl

Heineken Pression

3.80€

6.50€

Affligem Pression

4.80€

8.80€

Bières du Mont Blanc

6.00€

Heineken 0%

3.50€

## Nos apéritifs

Pastis, Ricard

2CL

3.50€

Martini, Campari

4CL

4.00€

Porto Rouge ou Blanc OFFLEY

6CL

4.00€

Bitter

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

5.50€

Kir Royal

12CL

8.50€

Coupe de Champagne Spécial Brut VRANKEN

12CL

8.50€

Pétillant de Savoie

12CL

5.00€

## Nos softs

### Jus de Fruits

Orange, Fraise, ACE, Pomme, Tomate,

25CL

3.50€

Mangue, Pomme – Kiwi, Abricot, Fuze tea

### Sodas

25CL

3,50€

Orangina, Schweppes Agrumes, Schweppes Lemon, Sprite,

Nestea Pêche, Limonade, tourtel twist

Perrier

33CL

3.50€

Coca-Cola, Cola Light, Coca Zéro Diabolo

33CL

4.00€

## Nos vins rouges



### Savoie

AOP Mondeuse - Philippe Grisard - 2019

37,5 cl

15.00€

75 cl

22.00€

AOP Savoie Gamay Chautagne Le Vigneron Savoyard - 2019

23.00€

### Languedoc

AOP Pic Saint-Loup - 2018

33.00€

### Bourgogne

AOP Mercurey- Domaine Voarick – 2016

41.00€

AOP Irancy Pinot noir - 2017

28.00€

### Vallée du Rhône

AOP Saint-Joseph « Les Runes » Caves Saint Désirat - 2019

20.00€

32.00€

AOP Château du Lucquet Vieilles vignes 2019

24.00€

### Bordeaux

AOC Château Gantonnet Bordeaux - 2016

26.00€

### Loire

AOP St Nicolas de Bourgueil Les Javeux - 2018

20.00€

28.00€

## Nos bulles

Champagne Spécial Brut - VRANKEN

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

29.00€

## Nos vins blancs

37,5 cl

75 cl



### Savoie

AOP Chignin Bergeron-P. Grisard - 2019

23.00€

33.00€

AOP Roussette Souveraine Grisard- 2018

23.00€

### Loire

AOP Pouilly Fumé – 2017

28.00€

44.00€

AOP Muscadet L'orangerie – 2017

21.00 €

### Sud Ouest

IGP Côtes de Gascogne XVIII Saint-Luc – 2018

24.00 €

AOP Entre deux Mers - 2019

21.00 €

### Bourgogne

AOC Petit Chablis Domaine Brocard - 2019

28.00€

### Provence

IGP Sable de Camargue Domaine de Jarras

26.00€

Chardonnay – BIO 2018



## Nos vins rosés

37,5 cl 50cl 75cl



### Savoie

AOP Mondeuse maison Grisard - 2018

15.00€

23.00€

### Provence

AOP Le Clocher – 2019

17.00€

26.00€

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