



## Menu du Moment

&

### Formule demi pension

Proposition sur ardoise

ou

Entrées avec une \* sur la carte

Proposition sur ardoise

ou

Plats avec une \* sur la carte

Desserts avec une \* sur la carte

ou

Glace 3 boules

Formule 2 plats 21€

Formule 3 plats 27€



## Menu des Gourmets

37 €

Foie gras de canard mi-cuit au piment  
d'Espelette, compoté de figue et pain  
d'épices

ou

Saumon fumé, cervelle de canut blinis au  
sarrasin

Filet de bœuf (170g) aux échalotes confites

ou

Médaille de lotte sauce américaine

ou

Filet d'omble chevalier à la spiruline

ou

Taglioni sauce « Tartufata » Champignons  
et truffe d'été, dés de foie gras

Dessert au choix

ou

Chariot de fromages

## Brunch du Dimanche

Buffet à volonté 30 €  
De 12h à 15h

Inclus dans la formule :

Jus d'oranges, jus de fruit

Boissons chaudes

Entrées froides

Plat chaud

Desserts

## Menu petits gourmets

**Jusqu'à 12 ans 12 €**

Sirop à l'eau

Nuggets ou poissons panés

Frites ou Taglioni ou Haricots verts

ou

Taglioni aux lardons, oignons et  
crème de reblochon

Tiramisu crème de marrons et spéculos

ou glace 2 boules

Une surprise

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



## Entrées

* Crème de potimarron et crème légère au marrons	6.50€
Foie gras de canard mi-cuit au piment d'Espelette, compotée de figues et pain d'épices	15.00€
Aumônière au crottin de Chavignol, pomme golden et miel, fines tranches de speck et roquette	12.00€
Saumon fumé, cervelle de canut et blinis au sarrasin	14.00€
* Terrine de canard maison au poivre vert et fruits moelleux	9.50€
6 huîtres fines de Claire n°2 Marennes	12.00€
Salade Automnale : Salade verte et endive, œuf poché, lardons, croutons, dés de beaufort, vinaigrette à l'huile de noix	* Petite 7.50 € Grande 14.00€



## Poissons

Filet d'omble chevalier à la spiruline	21.00€
Médaille de lotte sauce américaine	22.00€
* Filet de truite de la région à l'oseille	17.00€
* Lasagne de saumon épinards	16.00€
* Quenelle de brochet des Dombes, coulis de crustacés	15.00€

## Viandes

Cuisse de canard confite	19.00€
* Andouillette Beaujolaise rôtie, sauce moutarde	18.00€
Ramen aux nouilles Soba et poulet mariné, Bouillon de légumes, soja frais, cébette, coriandre, citron vert	18.00€
* Hachis parmentier à la joue de bœuf et patates douces	16.00€
Filet de bœuf 170g aux échalotes confites	26.00€
* Filet mignon de porc au caramel de soja	16.00€
* Onglet de Bœuf 160 g à la plancha sauce vin rouge	18.00€

**Accompagnements au choix:** *Frites – Taglioni fraîches Maison – Pommes Rissolées en persillade – Poêlée de légumes anciens : Rutabaga, topinambour, panais, carottes colorées*  
Le premier accompagnement est compris puis le deuxième est à **1,70€**





## Plats de notre région

* Tartiflette revisitée par notre Chef	16.00€
Reblochonade (reblochon fermier, pomme de terre, charcuterie, salade)	18.00€
Fondue Savoyarde salade verte et charcuterie 2 pers, mini	19.00€ / personne
Raclette de Brezin, charcuterie et salade verte 2 pers, mini	20.00€ / personne

## Les pâtes fraîches Maison

* Taglioni au pesto, ail des ours	14.00€
* Taglioni Savoyardes : lardons fumés et crème de reblochon	16.00€
Taglioni sauce « Tartufata » champignons et truffe d'été, dés de foie gras	19.00€

## Végétarien & végan

* Hachis parmentier au lait de soja de patates douce, champignons et légumes	16.00€
* Taglioni au pesto, ail des ours	14.00€

# Fromages

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs	9.00€
* Fromage blanc en faisselle au coulis de fruits rouges	5.50€

Photo non contractuelle



## Desserts

* Crumble ananas, noix de coco, glace rhum raisin	7,00€
Crème brûlée au génépi	8,00€
* Tendresse café et « petit biscuit de mon enfance »	6.50€
* Poire pochée au vin rouge, glace vanille et biscuit financier chocolat noisette ou financier framboise (recette 100% végétal)	6.50€
* Faisselle Fromage blanc, Coulis de fruits rouge et myrtilles ou miel de notre région	5.50€
Passion chocolat du moment	8.00€
* Tiramisu a la crème de marrons et spéculos	6.50€

## Glaces

*Renzo*  
Maitre  
Artisan Glacier

Vanille & macadamia, chocolat noir, café, caramel beurre salé, chartreuse, rhum raisin	3.00€
Sorbets : citron, fraise, pêche de vigne	4.00€
Glace 1 Boule*	5.00€
Glace 2 Boules*	0.70€/sup
Glace 3 Boules*	
Supplément chantilly, Smarties	

# Nos boissons sans alcool

<b>Jus de Fruits</b>	<b>25CL</b>	3.50€
Orange, Fraise, ACE, Pomme, Tomate, Ananas, Abricot		
<b>Fruits Pressés</b>	<b>18CL</b>	5.50€
Orange ou Citron		
<b>Orangina, Schweppes Agrumes, Schweppes Lemon, Sprite, Ice tea Pêche, Limonade</b>	<b>25CL</b>	4,00€
<b>Coca-Cola, Cola cherry, Coca Zéro, Diabolo, Perrier</b>	<b>33CL</b>	4.00€

# Nos apéritifs

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



# Nos cocktails maison

## Cocktails avec alcool

Mojito nature ou passion, Piña Colada, Spritz 9.00€

## Cocktails sans alcool

Virgin Mojito nature ou passion, Virgin Piña Colada, Cocktail de fruits 6.00€

## Cocktail signature

Riviera des Alpes : Vodka, Spiruline, Martini Blanc, Jus de pomme, sucre de canne, ½ citron vert pressé 10,00 €

## Nos bières

	<b>25 cl</b>	<b>33 cl</b>	<b>50 cl</b>
La Riviera	4.00€		7.50€
Selection du moment	4.80€		8.80€
Bières de l'ours		6.00€	
Bière sans alcools		3.50€	

## Nos spiritueux

	<b>4 cl</b>
Aberlour single malt 10 ans	7,00€
Oban 14 ans	12,00€
Glenkinchie 12 ans	8.50€
Tougouchi	8.00€
Akashi	8.00€
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 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€


## Eaux minérales

	50 cl	1 litre
<b>Plate</b>		
Vittel	3.50€	5.00€
<b>Gazeuse</b>		
San Pellegrino	3.50€	5.00€

## Nos boissons chaudes

Café Espresso	1.90€
Thé sélection Palais des Thés	2,80€

## Sélection de vins au verre



<b>Blanc</b>	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€
<b>Rouge</b>	
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€
<b>Rosé</b>	
Côte de Provence	5,50 €

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

## Nos vins rouges

	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Savoie</b>		
 AOP Mondeuse - Philippe Grisard - 2018	15.00€	22.00€
AOP Savoie Gamay Chautagne Domaine Adrien Veyron – 2019		23.00€
<b>Languedoc</b>		
 AOP Languedoc Pic Saint-Loup -2019		33.00€
<b>Bourgogne</b>		
AOP Mercurey- Domaine Voarick – 2016		43.00€
<b>Beaujolais</b>		
Morgon V.V AOP Domaine de la Bèche 2019		26.00€
Fleurie AOP Domaine de la Bèche 2018		28.00 €
<b>Vallée du Rhône</b>		
 AOP Saint-Joseph Les Runes Saint Désirat – 2019	20.00€	34.00€
AOP Vacqueyras Château de Hautes Ribes - 2020	19.00€	30.00€
<b>Bordeaux</b>		
Saint Emilion AOP Château le Destrier 2018	19.00 €	26.00€
<b>Loire</b>		
AOP St Nicolas de Bourgueil Clos du Vigneau - 2018	20.00€	28.00€
<b>Vin du Monde</b>		
Espagne, Rioja Crianza Altos Ibericos DOC Torres 2016		28.50 €
Chil, Carménère Mapu Baron Phillippe de Rothschild 2018		23.00 €
Italie, Sicile Nero D'Avola Intrigo DOC Piantaferro 2019		25.00 €

## Nos vins blancs

	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Savoie</b>		
 AOP Chignin Bergeron Grisard - 2020	23.00€	33.00€
AOP Roussette Souveraine Grisard - 2019		23.00€
<b>Loire</b>		
AOP Pouilly sur Loire – 2018		34.00€
<b>Sud Ouest</b>		
IGP Côtes de Gascogne Villa Dria - 2020		24.00€
<b>Bourgogne</b>		
AOC Petit Chablis Domaine Brocard – 2020		29.00€
AOC Chablis Domaine Brocard – 2020		33.00€
<b>Provence</b>		
 IGP Sable de Camargue Jarras - 2019		26.00€
<b>Auvergne</b>		
AOP Saint Pourçain La Réserve Spéciale - 2020		23.00€

## Nos vins rosés

<b>Savoie</b>	<b>37,5 cl</b>	
AOP Mondeuse maison Grisard - 2020	15.00€	23.00€
<b>Provence</b>	<b>50 cl</b>	
AOC Le Clocher – 2020	17.00€	26.00€

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