

COCKTAILS

LES CLASSIQUES 8 €

- APÉROL SPRITZ
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d’orange
- MOJITO
Rhum Ambré, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, angostura
- CAÏPIRINHA
Cachaça, citron vert, sucre de canne
- GIN TONIC
Gin, Tonic, tranche de concombre, baies de genièvre
- LEMON SPRITZ
Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron

LES INCONTOURNABLES 9 €

- MADEMOISELLE PÉCLET
Génépi, sirop de myrtille, Prosecco, myrtilles fraîches, citron vert
- LADY PEUF
Soho, crème de violette, Prosecco
- CHERRY - CHERRY
Gin, sirop de cerise, Prosecco, cerises amarena, citron vert

LES MOCKTAILS 7 €

- VIRGIN MOJITO
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, limonade, eau gazeuse
- VIRGIN SPRITZ
Bitter orange amer, limonade, tranche d’orange

VINS ROSÉS 12 cl 18cl 75cl

- Saint-Barthélémy 5€ 6,5€ 27€
- IGP Var, languedoc

VINS BLANCS 12 cl 18cl 75cl

- Apremont 5€ 7€ 29€
- Domaine Philipe Chapot
- Roussette de Savoie 6€ 7,5€ 32€
- Domaine de Méjane
- Pakus 6,5€ 8€ 38 €
- Domaine Phillipe Ravier Moelleux

VINS ROUGES 12 cl 18cl 75cl

- Gamay de Savoie 5€ 6,5€ 27€
- Domaine de Méjane
- Mondeuse St Jean de la Porte 6€ 7,5€ 32€
- Domaine de Méjane
- Côtes-du-Rhône village 6,5€ 8€ 38 €
- Domaine de la Tour Mâlière

BIÈRES PRESSIONS 25 cl / 50 cl

- Pils St-Omer 4,7° 4,00 / 7,50
- Brasserie Goudale: légère et rafraîchissante
- Grimbergen 6,7° 5,00 / 8,50
- Bière d’abbaye, gourmande et équilibrée
- Panaché / Monaco 4,00 / 7,50
- Picon Bière 5,00 / 8,50

APÉRITIFS

- Ricard 2 cl 3,50
- Vin blanc crème 12 cl 4,20
- (Violette, myrtille, pêche, mûre, cassis, châtaigne)
- Suze - Martini - Campari - Porto 6 cl 4,50
- Coupe de Prosecco 12 cl 6,00

EAUX MINÉRALES 50 cl 1 L

- S. Pellegrino 4,50 7,50
- Vittel 7,50
- Chateldon (75 cl) 9,00

BOISSONS FRAÎCHES

- Coca-Cola / Coca-Cola ss sucre 33 cl 4,20
- Orangina / Pierrier / Fanta / Sprite
- Tonic / Fuzetea
- Thé Glacé maison 33 cl 5,50
- Jus de Fruits (Granini) 25 cl au verre 3,90
- Ananas, pomme, orange, abricot, fraise, fruits exotiques
- Diabolo 25 cl / 50 cl 3,60 / 5,20
- Sirop à l’eau 25 cl 2,90

BOISSONS CHAUDES Sans Alcool

- Expresso 2,20
- Double expresso 4,40
- Café noisette 2,50
- Café crème 4,50
- Chocolat chaud maison 4,50
- Cappuccino 5,00
- Late macchiato 5,00
- Chocolat viennois / Café Viennois 5,00
- Thé / Infusion 3,80

BOISSONS CHAUDES Alcoolisées

- Vin chaud 4,50
- Grog 6,00
- Choco-Rhum 6,50
- Irish coffee 9,50

FORMULES MIDI 19,5 €

ENTRÉE AU CHOIX + PLAT DU JOUR ou
PLAT JOUR + DESSERT AU CHOIX

LES ENTRÉES (Dans la formule midi) 9€

- VELOUTÉ DU JOUR (selon arrivage)
- Concassé de noix et persil frais
- SAUCISSON DE LYON BRIOCHÉ et salade
- OS À MOELLE GRILLÉ et salade

NOS SALADES 18,50 €

- SALADE SAVOYARDE : Salade, oignons et lardons grillés, croûtons, pommes de terre, toasts de tomme de Savoie
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD : Salade, toasts de chèvre, jambon de pays, noix et miel
- SALADE PÉRIGOURDINE : Salade, terrine de foie gras, magret de canard fumé, pommes de terre, croûtons

NOS PLATS 19,50 €

- BURGER ANGUS, frites et salade : Steak Angus 150gr, cheddar fumé, compotée d’oignons, lard grillé, sauce béarnaise
- PARMIGIANA (végétarien) : Gratin d’aubergines, sauce tomate et mozzarella, accompagné de salade
- TARTIFLETTE SAVOYARDE : Oignon, lardon, crème, pommes de terre, reblochon, accompagnée de salade
- ESCALOPE SAVOYARDE : Escalope de dinde roulée au Beaufort et gratinée en persillade, accompagnée de salade
- CROZIFLETTE : Oignon, lardon, crème, crozet, reblochon, accompagnée de salade
- FISH N’CHIPS DE CABILLAUD, Frites et salade
- TRAVERS DE PORC SAUCE BARBECUE, frites et salade (+2 €)

NOS DESSERTS 8€

- AFFOGATO
- glace vanille, espresso, amaretto
- MOUSSE AU CHOCOLAT
- avec éclats de noisettes grillées
- TARTELETTE AUX MYRTILLES
- TIRAMISU PISTACHES ET FRUITS ROUGES
- CRÈME BRÛLÉE
- À la vanille
- (Dans la formule midi)

MENU ENFANT 10€

Steak haché ou tenders de poulet / frites ou pâtes
1 boule de glace au choix ou mousse au chocolat (maison)

À PARTAGER

- Planche de charcuterie et fromage 14 €
- Bruschetta savoyarde 11 €
- Grande Poutine Canadienne 9 €

English Menu on
Reverse Side