

Apéritifs *Appetizers*

| | | |
|---|-------|------|
| Pastis, ricard | 2 cl | 3,90 |
| Porto Rouge | 6 cl | 4,00 |
| Campari | 6 cl | 4,00 |
| Vin blanc crème (Violette, myrtille, pêche, mûre, cassis, châtaigne) | 12 cl | 5,50 |
| Suze, Martini, campari | 6 cl | 4,90 |
| Coupe de Prosecco | 12 cl | 5,50 |




Bières Pressions *Draft Beers*

| | | |
|---|---------------|-------------|
| Pils St-Omer 4,7° Légère, rafraîchissante | 25 cl / 50 cl | 4,00 / 7,50 |
| Grimbergen 6,7° Gourmande, équilibré | 25 cl / 50 cl | 5,00 / 9,50 |
| Panaché / Monaco | 25 cl / 50 cl | 4,00 / 7,50 |
| Picon Bière | 25 cl / 50 cl | 5,00 / 9,50 |

Eaux Minérales *Minerals Water*

| | | |
|-------------------|-------|------|
| | 50 cl | 1 L |
| S. Pellegrino | 4,50 | 7,50 |
| Vittel | | 7,50 |
| Chateldon (75 cl) | | 9,00 |

Les Vins *Wine List*

| | | | |
|----------------------------------|---|---|--|
| |  12 CL |  18 CL |  75CL |
| ROSÉ | | | |
| IGP Var Saint-Barthélémy..... | 4,50 | 6,50 | 27,00 |
| BLANC | | | |
| Apremont Pilippe Chapot..... | 5,50 | 7,00 | 29,00 |
| Roussette Méjane..... | 6,00 | 7,50 | 32,00 |
| Chignin-Bergeron Ravier..... | 7,50 | 9,50 | 38,00 |
| ROUGE | | | |
| Gamay de Savoie Méjane..... | 5,00 | 6,50 | 28,00 |
| Mondeuse Méjane..... | 5,50 | 7,00 | 32,00 |
| Côtes-du-Rhône Tour Mâlière..... | 6,00 | 7,50 | 38,00 |

Les Cocktails - *Cocktails*

| |
|--|
| LES CLASSIQUES - <i>The classics</i> - 9,50 |
| Aperol Spritz, Moscow Mule, Mojito, Caipirinha, Gin tonic, Margarita |
| LES CRÉATIONS - <i>The creations</i> - 10,50 |
| Mlle Pécelet (Génépi, myrtilles et prosecco) Lady Peuf (Soho, violette et prosecco) |
| SANS ALCOOL - <i>Alcohol-free</i> - 8,50 |
| Virgin Mojito, Virgin Spritz |

Boissons fraîches *Fresh Drinks*

| | | |
|---|-------|------|
| Coca-cola, Coca-cola ss sucre, Perrier | 33 cl | 4,20 |
| Orangina, Schweppes agrumes, Tonic, Fuzetea | | |
| Thé Glacé maison | 33 cl | 5,50 |
| Jus de Fruits (Granini) | 25 cl | 4,20 |
| ACE, ananas, fraise, tomate, pomme, abricot, orange | | |
| Diabolo | 25 cl | 3,80 |
| Sirop à l'eau | 25 cl | 2,80 |

Boissons Chaudes *Hot Drinks*

| | |
|--|------|
| Espresso | 2,20 |
| Double espresso | 4,20 |
| Café noisette | 2,50 |
| Café crème | 4,50 |
| Chocolat chaud maison | 4,50 |
| Cappuccino | 5,00 |
| Chocolat viennois / Café Viennois | 5,00 |
| Thé / Infusion | 3,90 |
| BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES <i>Hot Drinks with Alcohol</i> | |
| Vin chaud | 4,50 |
| Grog | 6,00 |
| Choco-Rhum | 6,50 |
| Irish coffee | 9,50 |

Digestifs (4cl - 8€)

| | |
|--------------|-----------------|
| Génépi | Menthe pastille |
| Get 27 | Cognac VS ABK6 |
| Armagnac | Caol Ila 12 ans |
| Jack Daniels | |

FORMULE EXPRESS : Plat du jour + Dessert : 18,50€

ENTRÉES / À PARTAGER - 9,50 € *Starters / to share*

| |
|--|
| VELOUTÉ DE POTIMARON <i>Pumpkin and chestnut cream soup</i> |
| PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES <i>Plate of delicatessen and cheese</i> |
| OS À MOELLE GRILLÉ <i>Roasted marrow bone</i> |
| BRUCHETTA SAVOYARDE Crème, lardon, oignon, reblochon et pommes de terre <i>Italian Bread, cream, bacon, onion and potatoes</i> |
| BAGUETTE FLAMMEKUECHE <i>French bread, cream, bacon, onion</i> |

MENU ENFANT - 10,50 € *Children's Menu*

| |
|---|
| PLATS - <i>Main Course</i> |
| Filet de poisson pané et frites, ou risotto de coquillettes au jambon - <i>Fish and chips with french fries or pasta risotto with ham</i> |
| DESSERT |
| 1 Boule de glace au choix |

COUPE DE GLACE 8,50 € *Ice cream bowl*

| |
|--|
| PEUF DADDY Coulis de fruits rouges, glace violette, sorbet myrtille, glace yaourt et chantilly <i>Red fruit coulis, violet ice cream, blueberry sorbet, yoghurt ice cream and whipped cream</i> |
| DAME BLANCHE Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly <i>Vanilla ice cream, chocolate coulis, whipped cream</i> |
| MONT BLANC Glace marron, glace vanille, crème de marron, chantilly <i>Chestnut ice cream, vanilla ice cream, chestnut cream, whipped cream</i> |

LA BOULE 2,90 € *Ice cream scoop*

| |
|--|
| <u>Parfum crème glacée:</u> Vanille, chocolat, café, violette, yaourt, marron <i>Ice cream: Vanilla, chocolate, coffee, violet, yoghurt, chestnut</i> |
| <u>Parfum sorbet:</u> citron, fraise, noix de coco, myrtilles <i>Sorbet: lemon, strawberry, coconut, blueberry sherbet</i> |

LES SALADES - 18,50 € *Mixed salads*

| |
|---|
| SALADE SAVOYARDE Oignons et lard grillés, pomme de terre, tomme de savoie, feuilleté reblochon <i>Salad, grilled onions, potatoes, Savoy cheese, cheese puff pastry</i> |
| SALADE DE CHÈVRE CHAUD Toasts de chèvre, jambon de pays, noix et miel <i>Salad, toast with goat's cheese, local ham, walnuts and honey</i> |

LES PLATS CHAUDS - 19,50 € *Main courses*

| |
|--|
| PARMIGIANA, salade (gratin d'aubergine italien) <i>Eggplant gratin, tomato sauce, mozzarella and salad</i> |
| ESCALOPE SAVOYARDE, salade <i>Chicken, raw ham, reblochon cheese, cream and salad</i> |
| TARTIFLETTE, salade <i>Potatoes, bacon, onion, cream, reblochon cheese and salad</i> |
| FISH N' CHIPS DE CABILLAUD, frites et salade <i>Cod fish and chips, french fries and salad</i> |
| BURGER ANGUS, frites et salade Steak Angus 150gr, double cheddar, sauce biggy, lard grillé <i>Angus Beef, double cheddar, biggy sauce, grilled bacon, served with french fries and salad</i> |
| TRAVERS DE PORC SAUCE BARBECUE, frites et salade <i>Ribs in barbecue sauce, french fries and salad</i> |
| RISOTTO DE COQUILLETES AU JAMBON <i>Pasta risotto with ham</i> |

LES DESSERTS - 8,50 € *Desserts*

| |
|--|
| AFFOGATO (Glace vanille, espresso, amaretto) <i>Vanilla ice cream, espresso, amaretto</i> |
| MOUSSE AU CHOCOLAT ET ÉCLATS DE NOISETTES <i>Chocolate mousse and toasted hazelnut pieces</i> |
| TARTELETTE MYRILLES <i>Wild blueberry tartlet</i> |
| TIRAMISU TRADITIONNEL <i>Traditional tiramisu</i> |