





## À PARTAGER

### Planche apéritive 23

Charcuterie, pot de terrine et fromage   
Appetizer board, cold meats, terrine and cheese

## ENTRÉES

### Salade verte 7.50

Green salad  

### Assiette de saucisson 14

Plate of salami

### Soupe de légumes 15

avec croûtons et fromage râpé 

Vegetable soup, croûtons with grated cheese

### Assiette de jambon cru 16

Plate of sliced ham

### Salade «Bouc Blanc» 17

Salade verte, noix, gruyère  

Green salad, walnuts, gruyère

### Salade verte au St Marcellin tiède 17

Green salad with warm St Marcellin cheese (cows) 

### Salade Caesar 18

## POKÉ BOWL

### Quinoa, avocat, chou rouge, tomates cerise, concombre, pois chiches, mangue, noix

(compo. variable selon le marché)

Quinoa, avocado, red cabbage, cherry tomatoes, cucumber, lentil,  
mango, walnuts (may vary depending on the market)

### Vegan 21

avec **Saumon Mariné 24**

## LINGUINES

pasta

### Linguine Bolognaise 19

Bolognese linguine

### Linguine au saumon fumé 19


Linguine with smoked salmon

### Linguine Carbonara 19

Carbonara linguine (bacon and cream)

### Linguine au pesto 19

### avec ou sans copeaux jambon

Pesto linguine with or without ham 

## MENU BOUC BLANC 32

### Salade «Bouc Blanc»

Bouc Blanc salad

### Viande du jour garnie

avec frites, gratin savoyard ou linguine

Meat of the day with fries, savoyard gratin or pasta

### Fromage ou Dessert

Cheese or Dessert

## PLAT DU SKIEUR 21

### Viande du jour garnie

avec frites, gratin savoyard ou linguine

Meat of the day with french fries, savoyard gratin or pasta

## MENU ENFANT 17

moins de 12 ans / under 12 years

### Au choix Steak haché

(façon bouchère  origine Rhône-Alpes)

### ou Poisson pané, frites

### ou Linguine Bolognaise

### ou Carbonara ou Saumon fumé

Ground beef or breaded fish with fries

or pasta bolognese

or carbonara or smoked salmon linguine

### et Dessert au choix

and a choice of dessert

### Glace ou tarte aux pommes ou

### crème caramel ou mousse au chocolat

### ou fromage blanc

Ice cream or apple pie or

crème caramel or chocolate mousse

or soft cheese

Retrouvez-nous aussi l'été et profitez de la télécabine gratuite.

Événements & Privatisation: +33(0)4 79 08 80 26

Visit us in the summer and take advantage of the free gondola.



## SPÉCIALITÉS

### Tarte au Beaufort\* avec salade verte 19

Beaufort\* cheese tart with a green salad (V)

\*Beaufort de la Ferme de Pralin

### Diots au vin blanc, polenta ou frites 21

White wine sausage with polenta or fries

### Tartiflette, salade verte, charcuterie 25

Tartiflette (potato, onion, bacon, cheese layers) (V)

with a green salad and assorted pork meats

## VIANDES\*

meats

### Tartare (non préparé), frites 23

Chopped raw beef with fries. ■ ■ Rhône-Alpes (V)

### Tartare poêlé 'aller/retour', frites 26

Chopped raw beef quickly pan fried, fries. ■ ■ Rhône-Alpes (V)

### Demi poulet grillé, frites 28

Grilled ½ chicken with fries. ■ ■ origine France

### Côtes d'Agneau aux herbes 28

Lamb chops with herbs. ■ ■ origine France (V)

### Souris d'Agneau au thym 30

Lamb shank with thyme. ■ ■ origine France

### T.bone de veau, sauce aux girolles 30

T.bone of veal, with chanterelle sauce. ■ ■ origine France

### Entrecôte grillée XL 30

Grilled sirloin steak. ■ ■ Rhône-Alpes (V)

## POISSON\*

fish

### Escalope de saumon grillé 24

Grilled salmon steak\* (V)

\*Choix d'accompagnement:

frites, gratin savoyard ou linguine

Side dish of your choice: fries, savoyard gratin or pasta

## OMELETTES

### Omelette nature, frites 14

Plain with fries (V) (V)

### Omelette fromage, frites 15

with cheese and fries (V) (V)

### Omelette champignons, frites 16

with mushrooms and fries (V) (V)

### Omelette jambon-fromage, frites 17

with ham, cheese and fries (V)

## FROMAGES

cheese

### Fromage blanc 8.50

Fromage frais and cream (V)

### Fromage blanc aux myrtilles 10

Fromage frais, blueberry (V)

### Beaufort\* et Tomme de Savoie 12

\*Beaufort de la Ferme de Pralin. Local cheese (V)

## DESSERTS

### Fondant au chocolat avec crème anglaise 10

A warm chocolate cake melted in the middle with custard

### Pain perdu, boule de glace et chantilly 10

French toast with ice cream and chantilly

### Tarte Tatin, boule de glace et chantilly 10

Warm apple tart with ice cream and chantilly

### Tarte myrtilles, framboises ou pommes 10

Blueberry, raspberry or apple tart

### Mousse au chocolat 10

Chocolate mousse (V)

### Île flottante 10

Floating meringue (V)

### Crème brûlée 10 (V)

### Tiramisu 10

### Nougat glacé avec coulis 10

Nougat ice cream with coulis (V)

### Café gourmand 13

Dessert assortment with a coffee

### Thé ou Grand Café gourmand 14

Dessert assortment with a tea or large coffee

### Champagne gourmand 17

Dessert assortment with a glass of Champagne

## GLACES

ice creams

### Café, cassis, chocolat, vanille, rhum-raisins, citron (V), fraise (V)

Coffee, blackcurrant, chocolate, vanilla, rum & raisin, lemon, strawberry

### 1 boule scoop 4, 2 boules 7, 3 boules 10

## ENCAS

### Mars, Twix 2.50 Frites 8 (V) (V)

(V) Végétarien (V) Sans gluten



## APÉRITIFS

Apéritif maison: Pétilant de Savoie avec crème de violette ou myrtille	8.50
Aperol Spritz	10
Coupe de Champagne <i>glass of Champagne</i>	12
Kir Savoie	5.50
Pastis, Ricard	5.50
Porto, Martini, Suze, Rhum Blanc	7
Baby	6
Whisky	10
Chivas	12

## BIÈRES

Peroni blonde-lager pression, draft	25cl 5	50cl 9.50
St Stefanus abbaye, pression	25cl 6	50cl 11
Grolsch Weizen blanche, pression	25cl 6	50cl 11
Corona bouteille / bottle		50cl 7
Bière Brune bouteille / bottle		33cl 7
Bière 3 Vallées bouteille / bottle		33cl 8
Bière 0% d'alcool bouteille / bottle		33cl 8
Supplément Picon		1

## BOISSONS

Vittel	25cl 4	50cl 5.50	1L 8
San Pellegrino		50cl 5.50	1L 8
Perrier		33cl 5.50	
Jus de fruits: orange, pomme, abricot, ananas, tomate, fraise, ace, Orange, apple, apricot, pineapple, tomato, strawberry, orange-carrot & lemon			5.50
Orange ou Citron Pressé			8
Limonade	25cl 4	1.5L 15	
Coca-Cola normal ou zéro		33cl 5.50	
Orangina, Fanta, Sprite		25cl 5.50	
Thé glacé <i>iced tea</i>		25cl 5.50	
Powerade		33cl 7	
Cidre Brut		33cl 7	
Red Bull			5
Sirop à l'eau du robinet syrup & water			3.50
Supplément sirop extra cordial / syrup			.50
Tranche de citron slice of lemon			.50

## BOISSONS CHAUDES

Café espresso	3
Café Allongé	4
Grand Café americano	5
Grand Café Crème	5.50
Cappuccino	6
Café Latte	6
Café Irlandais irish coffee	12
Chocolat Chaud	5
Chocolat Chantilly with cream	6.50
Chocolat avec alcool with alcohol	8
Vin Chaud mulled wine	5.50
Thé: nature, vert, vert à la menthe, infusion, au lait ou citron	4.50
Tec: normal, green, mint, herbal, milk, lemon	
Verre de lait glass of milk	4
Grog	8

## CARTE DES VINS

### SELECTION DU BOUC BLANC

Merlot (rouge, vin de Pays du Gard) 75cl 25

### BLANCS DE SAVOIE

Abymes	75cl 25
Chignin	75cl 25
Apremont	37cl 16 75cl 27
Roussette Marestel	75cl 37
Chignin - Bergeron	37cl 20 75cl 41

### BEAUJOLAIS

Chardonnay Château de Corcelles (blanc) 75cl 38

### ROUGES DE SAVOIE

Gamay de Savoie	37cl 16 75cl 26
Pinot	37cl 16 75cl 27
Mondeuse Arbin Domaine Perrier	75cl 37

### BEAUJOLAIS

Brouilly Comte de Monspey	75cl 35
Fleurie Comte de Monspey	75cl 36
Morgon Château La Claymore	75cl 39

### BORDEAUX

Côtes de Bourg AOC Château de Barbe	75cl 38
Haut Médoc Victoria II	75cl 38
St Émilion Lussac Château La Claymore	75cl 38

### CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône	
St-Vérédème Villages	75cl 33
Côtes du Rhône Villages - Domaine de la Renjarde	AB 75cl 33
Vacqueyras	75cl 38
Jean XXII (Lirac Grand Cru)	75cl 38
Crozes-Hermitage	75cl 49

### DIGESTIFS

Rhum, Rhum Blanc, Vodka, Gin, Marc de Savoie, Get27, Téquila, Grand Marnier, Cointreau, Marie Brizard, Baileys	4cl 8
Armagnac, Calvados, Chartreuse, Cognac, Framboise, Genépi, Limoncello, Menthe pastille, Mirabelle, Poire	4cl 9

Une liste des ingrédients allergènes entrants dans la composition de nos mets est disponible sur simple demande. Si par hasard un plat venait à manquer, c'est qu'il a été victime de son succès. Veuillez nous en excuser. Cartes bancaires à partir de 16€ - la maison n'accepte ni les chèques, ni les tickets restaurant. - Prix en Euros, taxes et service compris. - Prices in Euros, taxes and service included. A list of allergenic ingredients used in the composition of our dishes is available on request. If by chance a dish is missing, it is because it has been a victim of its own success, we apologize. Bank cards from €16 - no cheques or meal vouchers.

### VINS ROSÉS

Rosé de Savoie Pure	50cl 21 75cl 27
Rosé Teres IGP Méditerranée	75cl 26 1.5L 60
Bordeaux Rosé	75cl 28
M de Minuty	50cl 25 75cl 37 1.5L 70

### VERRES DE VIN

Rouge Bordeaux	AB 14cl 6
Blanc de Savoie Abymes	14cl 6
Rosé IGP Méditerranée	14cl 6.50
Chignin Bergeron (blanc)	14cl 8.50
Côtes du Rhône (rouge)	14cl 8
Coupe de Champagne	12cl 12

### PICHET DE VIN

Rouge Bordeaux	AB 25cl 7.50 50cl 12
Blanc	
Entre deux Mers - Bordeaux	AB 25cl 7.50 50cl 12
Rosé IGP Méditerranée	25cl 7.50 50cl 12

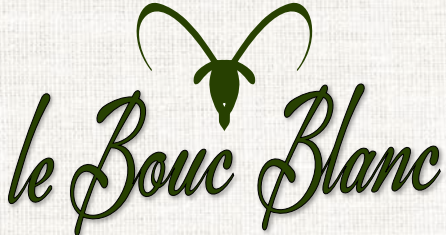
### VINS PÉTILLANT

Prosecco	75cl 36
Crémant de Savoie	75cl 36

### CHAMPAGNES

Rémi Massin Prestige	75cl 80
Rémi Massin Rosé	75cl 80
Drappier	75cl 80
Ruinart	75cl 130
Ruinart Rosé	75cl 130

AB agriculture biologique

  
le Bouc Blanc

Réservation conseillée

04 79 08 80 26

[www.leboucblanc.fr](http://www.leboucblanc.fr)