

APÉRITIFS

Apéritif Maison: Pétillant de Savoie avec crème de violette ou myrtille	8 ⁵⁰
Aperol Spritz	12
Hugo Spritz	13
Coupe de Champagne glass of	13
Kir Savoie	5 ⁵⁰
Pastis, Ricard	5 ⁵⁰
Porto, Martini, Suze, Rhum Blanc	7
Baby	6
Whisky	10
Chivas	12

BOISSONS

Vittel	25cl 4	50cl 5 ⁵⁰	1L 8 ⁵⁰
San Pellegrino		50cl 5 ⁵⁰	1L 8 ⁵⁰
Perrier		33cl 5 ⁵⁰	
Jus de fruits			5 ⁵⁰
orange, pomme, abricot, ananas, tomate, fraise			
orange, apple, apricot, pineapple, tomato, strawberry			
Orange ou Citron Pressé			8
Limonade	25cl 4	15L 15	
Coca-Cola normal/zéro		33cl 5 ⁵⁰	
Orangina, Fanta, Sprite		25cl 5 ⁵⁰	
Thé glacé iced tea		25cl 5 ⁵⁰	
Powerade		33cl 7	
Cidre Brut		33cl 7	
Red Bull		7	
Sirop à l'eau du robinet syrup & water		3 ⁵⁰	
Supplément sirop extra cordial-syrup		0 ⁵⁰	
Tranche de citron slice of lemon		0 ⁵⁰	

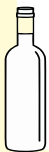
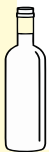
BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	3 ⁵⁰
Café Allongé Americano	4
Grand Café	6
Grand Café Crème	6
Cappuccino Café Latte	6 ⁵⁰
Café Irlandais Irish coffee	12
Chocolat Chaud	5
Chocolat Chantilly with cream	7
Chocolat avec alcool with alcohol	8 ⁵⁰
Thé : nature, vert, vert à la menthe, infusion, au lait ou citron.	4 ⁵⁰
black, green, mint, herbal, with milk or lemon.	
Verre de lait glass of milk	4
Grog	8

DIGESTIFS

Rhum, Rhum Blanc, Vodka, Gin, Get27,	
Marc de Savoie, Téquilla, Grand Marnier,	
Cointreau,Marie Brizard, Baileys	4cl 8
Armagnac, Calvados, Chartreuse,	
Cognac, Framboise, Genépi, Limoncello,	
Menthe pastille, Mirabelle, Poire	4cl 9 ⁵⁰

CARTE DES VINS

	BLANCS de SAVOIE 	Abymes	75cl 28	
		Chignin	75cl 28	
		Apremont	37cl 16	75cl 30
		Roussette Marestel		75cl 40
	BEAUJOLAIS	Chignin - Bergeron	37cl 22	75cl 43
		Chardonnay Château de Corcelles (blanc)		75cl 40
	ROUGES de SAVOIE 	Merlot vin du Gard	75cl 26	
		Gamay de Savoie	37cl 17	75cl 29
		Pinot	37cl 17	75cl 29
		Mondeuse Arbin Domaine Perrier	37cl 24	75cl 40
	BEAUJOLAIS	Morgon		75cl 40
	BORDEAUX	Côtes de Bourg AOC Château de Barbe	75cl 40	
		Haut-Medoc Victoria II	75cl 40	
		St Émilion Lussac Château La Claymore	75cl 40	
	CÔTES DU RHÔNE	Côtes du Rhône St-Vérédème Villages	75cl 35	15L 70
		Côtes du Rhône Villages Domaine de la Renjarde	75cl 34	
		Vacqueyras	75cl 39	
		Crozes-Hermitage	75cl 50	
	ROSÉS	Rosé de Savoie Pure	50cl 23	75cl 29
		Rosé Teres IGP Méditerranée	75cl 29	15L 64
		M de Minuty Provence	50cl 27	75cl 40 15L 85
	VINS PÉTILLANT	Prosecco	75cl 38	
		Crémant de Savoie	75cl 38	
	CHAMPAGNES	Stéphane Brice	75cl 55	
		Drappier	75cl 90	
		Ruinart Rosé	75cl 135	
	VERRES DE VIN	Rouge Bordeaux 	14cl 6	
		Blanc de Savoie Abymes 	14cl 6	
		Rosé IGP Méditerranée	14cl 6 ⁵⁰	
		Chignin Bergeron (blanc) 	14cl 8 ⁵⁰	
	PICHET DE VIN	Côtes du Rhône (rouge)	14cl 8	
		Coupe de Champagne	12cl 12	
		Rouge Bordeaux 	25cl 7 ⁵⁰	50cl 14
		Blanc Entre deux Mers - Bordeaux 	25cl 7 ⁵⁰	50cl 14
		Rosé IGP Méditerranée	25cl 7 ⁵⁰	50cl 14
		 agriculture biologique		

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.



BIÈRES
pression
PERONI
blonde-lager 25cl 5 50cl 10
ST STEFANUS
abbaye 25cl 6 50cl 11.50
GROLSCH WEIZEN
blanche 25cl 6 50cl 11.50
bouteille 33cl
CORONA 7
BIÈRE BRUNE 7
BIÈRE 3 VALLÉES 8
BIÈRE 0% D'ALCOOL 8
Supplément Picon 1

COCKTAILS
avec alcool / with alcohol
APEROL SPRITZ 13
Aperol, Prosecco, eau gazeuse
GIN FIZZ 13
Gin, pulco citron, limonade
HUGO SPRITZ 13
St Germain, Prosecco, eau gazeuse
LONDON / MOSCOW MULE 13
Gin/Vodka, jus de citron vert et bière au gingembre
MAI TAI 13
Rhum brun, rhum blanc, sirop orgeat, sucre de canne, pulco citron, jus multifruits
MOJITO OU MOJITO FRAISE 13
Rhum brun, sucre de canne, sirop de fraise, limonade, menthe, citron vert
SEX ON THE BEACH 13
Crème de pêche, creme de framboise, vodka, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de grenadine

MOCKTAILS
*sans alcool / without alcohol
*BORA BORA 9
Jus d'ananas, jus passion, pulco citron, sirop de grenadine
*PARADISE 9
Jus d'ananas, jus passion, jus de banane, jus d' orange, pulco citron, sirop grenadine
*VIRGIN MOJITO 9
Eau gazeuse, menthe, citron vert

À PARTAGER

PLANCHE APÉRITIVE
Charcuterie, terrine maison, fromage 25

ENTRÉES

SALADE VERTE 7⁵⁰  

SALADE BOUC BLANC 18
Salade verte, croûtons, fromage, jambon blanc, œuf
Green salad, croutons, cheese, ham and egg

SALADE VERTE
AU ST MARCELLIN TIÈDE 19 

Green salad, with warm St Marcellin cheese

SALADE CÉSAR
Salade verte, blanc de poulet, parmesan, tomates 20
Green salad, chicken, parmesan, tomatoes

SALADE OCÉANE 21
Salade verte, saumon fumé, tomates,
œuf et glace au citron vert
Salad, smoked salmon, egg & lime sorbet 

POKÉ BOWL

VEGAN BOWL 22  
Quinoa, avocat, chou rouge, tomates cerise, concombre,
pois chiches, mangue (comp. variable selon le marché)
Quinoa, avocado, red cabbage, cherry tomatoes, cucumber,
chickpeas, mango (variable depending on market)

BOWL AU SAUMON MARINÉ 25
Saumon mariné avec quinoa, avocat, chou rouge,
tomates cerise, concombre, pois chiches, mangue
(comp. variable selon le marché)

BURGER

CHEESE BURGER
avec frites 22

COIN SAVOYARD

TARTIFLETTE
salade verte et charcuterie 25
Regional dish made with potatoes, reblochon cheese, lardons,
onions, served with cold meats and green salad

TARTE AU BEAUFORT
avec salade verte 22 

OMELETTES

NATURE
avec frites 15.50  

JAMBON-FROMAGE
avec frites 18.50 

ASSIETTE DE FRITES 8  

PÂTES

LINGUINE AU PESTO
avec ou sans copeaux de jambon 21 

VIANDES

CARPACCIO DE BŒUF
frites 20 

TARTARE
(non préparé) avec frites 25 
Raw minced beef with french fries

DEMI POULET GRILLÉ*
400g, grilled 1/2 chicken 31

CÔTES D'AGNEAU AUX HERBES*
3 pièces, lamb chops with herbs 31 

ENTRECÔTE XL GRILLÉE*
Grilled sirloin steak 33
origine de nos viandes: voir ardoise à l'intérieur

POISSONS

TARTARE DE SAUMON
frites 23 

ESCALOPE DE
SAUMON GRILLÉE*
Grilled salmon 25

*Nos viandes et poissons sont garnis:
Frites, gratin savoyard, haricots verts ou salade verte
* served with: fries, gratin potatoes, green beans or green salad

FROMAGES

FROMAGE BLANC 8.50
FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES
Fromage frais & blueberries 10  

TOMME DE SAVOIE,
BEAUFORT 14  

MENU BOUC BLANC 33

Salade « Bouc Blanc »

◦ ◦ ◦

Viande du jour garnie
avec frites, gratin
savoyard ou linguine
Meat of the day with fries, gratin or pasta

◦ ◦ ◦

Dessert ou Fromage
Dessert or Cheese

PLAT DU JOUR 22

Viande du jour garnie
avec frites, gratin
savoyard ou linguine
Meat of the day with fries, gratin or pasta

MENU ENFANT 18

moins de 12 ans/under 12 years

Au choix
Steak haché
(façon bouchère) ou
Jambon Blanc
avec frites ou
Linguine
au pesto
Minced beef burger or cooked ham
with french fries or Pesto pasta

◦ ◦ ◦

Dessert
Glace
Ice cream

DESSERTS

TARTELETTE
MYRTILLES
OU FRAMBOISES 11
Blueberry or raspberry tart

TARTE TATIN 10
Boule de glace et chantilly
Caramelized fruit tart, ice cream and cream

CRÈME BRÛLÉE 10

FONDANT
AU CHOCOLAT 10
Warm chocolate cake, melted centre

NOUGAT GLACÉ
MAISON 11
et coulis de fruits
Nougat ice cream with fruit coulis

PAVLOVA
aux fruits de saison 12

CAFÉ
GOURMAND 13
avec thé ou grand café 14
various small desserts, with tea or coffee

CHAMPAGNE
GOURMAND 20
various small desserts, with champagne

BOULES DE GLACES

CAFÉ, CASSIS
CAMEL BEURRE SALÉ
CHARTREUSE
CHOCOLAT NOIR
CITRON, FRAISE
FRAMBOISE,
MENTHE
PISTACHE, POIRE
RHUM-RAISINS
VANILLE

Coffee, salted caramel, blackcurrant, chartreuse,
dark chocolate, lemon, strawberry, raspberry,
mint, pistachio, pear, rum & raisin, vanilla.

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

COUPES GLACÉES 13

CAFÉ
OU
CHOCOLAT
LIÉGEOIS
coffee or chocolate and
vanilla ice cream with cream

LA TANIA
2 boules rhum-raisins,
1 vanille et chantilly

MÉRIBEL
1 boule fraise, 1 cassis,
1 pistache et chantilly

VAL THORENS
2 boules vanille,
1 boule fraise et chantilly

COURCHEVEL
2 boules menthe,
1 chocolat noir et chantilly

COUPES
GLACÉES
avec **ALCOOL** 4cl 16

POIRE
Glace à la poire et son verre
d'eau de vie de Poire Williams
Pear ice cream and a Williams pear brandy

FRAMBOISE
Glace à la framboise et son verre
d'eau de vie de framboise
Raspberry ice cream and a raspberry liquor

CHARTREUSE
Glace à la chartreuse et
son verre de Chartreuse
Chartreuse ice cream and a Chartreuse

COUPE COLONEL
Sorbet citron et vodka
Lemon and vodka sorbet

COUPE AFTER EIGHT
Glace menthe-chocolat
avec du Get 27
mint chocolate ice cream with mint liquor

 Végétarien  Sans gluten