

# LES ENTREES

## STARTERS

- ☒ 🍷 Truite de Savoie fumée par nos soins sur un blinis au Sarazin, feuilles d'automne, racine de raifort. 18€  
*Savoy trout home made smoked, horseradish mousse, buckwheat blinis*
- 🍷 Pâté en croûte « maison » de chevreuil et foie gras, condiments au vinaigre de cidre. 18€  
*Venison and foie gras crusted pâté, cider vinegar condiments.*
- ☒ 🍷 Velouté de potiron et butternuts, espuma de reblochon, chips de châtaigne. 15€  
**(Végétarien)**  
*Pumpkin and butternut soup, reblochon espuma, chesnut chips.*
- 🍷 Boudin noir du pays basque grillé « Christian Parra », feuilleté de fruits de saison. 18€  
*Black pudding thickly sliced, grilled, rissole of season fruits.*
- 🍷 Duo de foie gras : l'un froid à la fève de tonka, l'autre chaud, brioche toastée, Chutney de framboise. 25€  
*Duo of foie gras, one slow cooked with tonka beans and served cold, the other pan-fried, Raspberry chutney and toasted brioche.*
- ☒ 🍷 Croustillant d'Abondance de pays, mélange d'herbes et légumes croquants. 16€  
*Crispy roll of Abondance (local farm cheese), salad and roots pickles.*
- ☒ 🍷 Six escargots du domaine des Orchis gratinés au four, façon Robert Blanc. 19€  
*Six snails oven-baked in garlic and tomato butter.*
- 🍷 Mélange de jeunes pousses, artichauts, légumes croquants. **(Végétarien)** 14€  
*Mixed salad with artichoke, tomatoes and crunchy marinated vegetables.*
- ☒ 🍷 Assiette de ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffe, noix de Grenoble et ciboulette. **(Végétarien)** 16€  
*Large plate of Dauphiné ravioles, Truffle flavour butter sauce, walnuts and chives.*

Prix net en euros, taxes et service compris.  
Net prices in euros, taxes and service included.

# LES PLATS

## MAIN COURSES

- ☞ Pavé de Tofu grillé à la plancha, nature ou fumé, légumes de saison à l'huile d'olive, fève de soja edamame. (Végétarien) 25€  
*Tofu grilled a la plancha, natural or smoked, seasonal vegetables in olive oil, edamame soybean.*
- ☞ Grande assiette de ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffes blanches, noix de Grenoble et ciboulette. (Végétarien) 25€  
*Large plate of Dauphiné ravioles, Truffle flavour butter sauce, walnuts and chives.*
- 
- ☞ Filet d'Ombre Chevalier « Murgat » aux éclats d'amandes croustillantes, émulsion beurre noisette citron. 39€  
*Char, slow cooked in butter, almond crispy side.*
- ☞ Filets de perches poêlées, tomates confites et fenouil, frites maison & salade. 32€  
Sauce au choix : émulsion citronnée, sauce tartare ou sauce crémeuse parfumée à la truffe.  
*Grilled perch fillets, roasted tomato and fennel, home french fries & salad.*  
*Choice of sauce : lemon emulsion, tartar sauce or creamy truffle sauce.*
- 
- ☞ Bavette « Aberdeen Angus » grillée à la plancha, sauce béarnaise, frites maison. 31€  
*Black Angus aberdeen steack grilled, béarnaise sauce, home French Fries.*
- ☞ Tartare de bœuf Charolais au couteau, wasabi, mesclun, frites maison ou toasts et beurre. 26€  
*Charolais beef tartare, wasabi, mixed salad, home french Fries or toasts and butter.*
- ☞ Échine de porc de montagne confite à la sauge, jus d'échalotes et polenta. 28€  
*Mountain pork loin confit with sage. Shallots juice and polenta..*

## PLATS CANAILLES DU LYONNAIS

- ☞ Tête de veau grillée sauce gribiche, les légumes du bouillon, salades. 28€  
*Grilled veal head with gribiche sauce, vegetables in broth, salads.*
- ☞ Andouillette de veau « Bobosse » grillée, sauce moutarde, frites maison. 28€  
*Veal tripe sausage « Bobosse » grilled, mustard sauce, home french Fries.*
- ☞ Rognon de veau grillé entier à la plancha, sauce Madère, frites maison. 30€  
*Veal tripe sausage « Bobosse » grilled, mustard sauce, home french Fries.*

*Prix net en euros, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.*

# DESSERTS OU FROMAGES

CHEESE OR DESSERT

- |   |   |   |     |
|---|---|---|-----|
| ☒ | ☞ | Saint Marcellin IGP entier, mesclun et poire aux épices.<br><i>Saint Marcellin whole farmer, Savoie pear poached in Beaujolais.</i>           | 08€ |
|   | ☞ | Fromage blanc, crème de Bresse, compotée de myrtilles sauvages ou sucre.<br><i>Cottage cheese, cream with blueberries marmelade or sugar.</i> | 08€ |
|   | ☞ | Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».<br><i>Home made desserts by « Loïc Laude ».</i>                           | 11€ |
| ☒ | ☞ | Glaces et sorbets des Alpes (3 parfums au choix).<br><i>Ice creams and sorbets from the Alps ( 3 flavors).</i>                                | 09€ |

## MENU ENFANT 15 €

(Jusqu'à 11 ans)

Un plat au choix à la carte

*A dish of your choice*

&

Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».

*Home made desserts by « Loïc Laude ».*

*Ou*

☒ Glaces et sorbets des Alpes (2 parfums au choix).

*Ice cream and sorbets from the Alps (a choice 2 flavors).*

*Prix net en euros, taxes et service compris.  
Net prices in euros, taxes and service included.*

# MENU DES ALPES 40€

\*Option végétarienne : Pavé de Tofu à la plancha

- ❑ Velouté de potiron et butternuts, espuma de reblochon, chips de châtaigne.  
*Pumpkin and butternut soup, reblochon espuma, chestnut chips.*

Où

- ❑ Croustillant d'Abondance de pays, mélange d'herbes et légumes croquants.  
*Crispy roll of Abondance (local farm cheese), salad and roots pickles.*

Où

- ❑ Truite de Savoie fumée par nos soins sur un blinis au Sarazin, feuille d'automne, racine de raifort.  
*Savoy trout home made smoked, horseradish mousse, buckwheat blinis*

Où

- ❑ Ravioles du Dauphiné, beurre mousseux au goût de truffe, noix de Grenoble torréfiées, ciboulette.  
*Dauphiné ravioles, Truffle flavour butter sauce, walnuts and chives.*

- 
- Fricassée de perches et mousseline de brochet\*, sauce Savagnin à l'estragon.  
*Pike mousseline, roasted pikeperch, Tarragon and Savagnin wine sauce.*

Où

- Échine de porc de montagne confite à la sauge\*. Jus d'échalotes et polenta.  
*Mountain pork loin confit with sage. Shallots juice and polenta.*

- 
- Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude »  
*Home made desserts by « Loïc Laude ».*

Où

- ❑ Saint Marcellin IGP entier, mesclun et poire aux épices.  
*Saint Marcellin whole farmer, Savoie pear poached in Beaujolais.*

Où

- ❑ Fromage blanc, crème de Bresse, compotée de myrtilles sauvages ou sucre.  
*Cottage cheese, cream with blueberries marmelade or sugar.*

Où

- ❑ Glaces et sorbets des Alpes (3 parfums au choix).  
*Ice cream and sorbets from the Alps ( 3 flavors).*

Prix net en euros, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.



## APERITIFS

---

Apéritif maison : Crémant de Savoie &	
double crème de cassis 12 cl	8€
Crémant de Savoie 12 cl	7€
Prosecco 12 cl	7€
Kir de Bourgogne 12 cl	7€
Coupe de Champagne Louis Roederer 12 cl	14€
Kir royal 12 cl	16€
Spritz 16 cl	8 €
Martini rouge/blanc	
Porto rouge/blanc, Suze, Campari 4 cl	6€
Ricard, Pastis	5€
Americano 12 cl	10€
Rhum, Vodka, Gin 4 cl	8€
Whisky Ballantine's 4 cl	8€
Whisky Lagavulin 4 cl	14€

## BOISSONS FRAICHES

---

Evian	50 cl	4.00€	1 L	8.00€
Badoit verte	50 cl	4.00€	1 L	8.00€
Eaux, badoit, Evian 33 cl		3.80€		
Schweppes agrumes/tonic, Orangina 25cl		4.00€		
Limonade bio 	33 cl	4.00€		
Thé glacé bio 	33cl	4.00€		
Sirop à l'eau		2€		
Diabolo		4.00€		
Jus de fruits Arbre à Jus 25 cl : pomme, tomate, abricot, orange, pêche de vigne		5,50€		
San Bitter 10 cl		4.00€		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.

## BIERES

---

Pression :	
Demi 1664 25 cl	4.00€
Pinte 1664 50 cl	8.00€
Demi Grimbergen 25 cl	4.00€
Pinte Grimbergen 50 cl	8.00€
Picon bière 25 cl	5.00€
Monaco 25 cl	5.00€
Panaché 25 cl	4.00€
Bouteille :	
Bière du Mont Blanc (blanche, verte) 33 cl	6.00€
Bière sans alcool 1664 25 cl	4.00€

## DIGESTIFS

---

Poire, Prune, Framboise, Génépi,	
Chartreuse verte/jaune 4 cl	8€
Calvados 10 ans « Père Jules » 4 cl	16€
Armagnac « Laballe » Hors d'Âge 4 cl	16€
Cognac XO « Fanny Fougerat » 4 cl	16€
Amaretto, Limoncello, Get 27,	
Liqueur de melon, Baileys 4 cl	8€
Irish Coffee 18 cl	12€
Rhum Don Papa 4cl	14€

## BOISSONS CHAUDES

---

Expresso/décaféiné	2.50€
Allongé	2.80€
Double expresso	4.80€
Capuccino	5.00€
Coffret thés	4.50€
Coffret infusions	4.50€
Chocolat chaud au lait entier	4.00€

# LES BLANCS

**Bouteille**      **Carafe**      **Verre**

75cl                      37.5cl                      12cl

## Savoie

AOP APREMONT « Cuvée Thomas » Domaine Blard et Fils.                      36€                      18€                      7.00€

*Cépage : Jacquère*

AOC ROUSSETTE « Altesse » Domaine Blard & Fils.                       38€                      21€                      7.50€

*Cépage : Altesse*


AOC CHIGNIN BERGERON « Au pied des tours » JF Quenard.                      46€

*Cépage : Chignin Bergeron*

IGP CHASSELAS « Un matin face au lac » Dominique Lucas.                      48€

*Cépage : Chasselas*


## Bourgogne

AOC MÂCON Chintré domaine Dominique Cornin.                       38€                      21€                      7.50€

*Cépage : Chardonnay*

AOC ST VERAN « Château Fuissé », Famille Vincent.                      46€

*Cépage : Chardonnay*

AOC CHASSAGNE MONTRACHET, Domaine Bergeret & fille.                       75€

*Cépage : Chardonnay*

AOC MEURSAULT « Clos Saint Felix » Domaine Michelot.                      78€

## Loire

AOC SANCERRE « Nuance » Domaine Vincent Pinard.                       56€

AOC SANCERRE « Florès » Domaine Vincent Pinard.                      28€                      9.50€

*Cépage : Sauvignon*

## Sud-Ouest

AOC JURANÇON « Ballet d'Octobre » Domaine Cauhapé.                      68€      **Le verre 10cl :** 11,00€

*Cépage : Petit Manseng*




Prix net en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.


# LES ROUGES

Bouteille	Carafe	Verre
75cl	37.5cl	12cl

## Savoie

AOP PINOT NOIR « La baratterie » JF Quenard.	39€	20€	7.50€
AOP MONDEUSE « Terres Rouges » JF Quenard.	 41€		
AOP « Quintessence de Mondeuse » Domaine des Orchis.	 42€		
AOC MONDEUSE Arbin « La Noire Château de Mérande » Genoux.	 56€		

## Bourgogne

AOC MERCUREY 1 <sup>er</sup> cru « Les Vasées » Domaine Mia.	 56€
<i>Cépage : Pinot Noir</i>	
AOC HAUTES-COTES DE NUITS Domaine Lecheneaut.	75€
<i>Cépage : Pinot Noir</i>	
AOC CHASSAGNE MONTRACHET « vieille vigne » Domaine Vincent Girardin.	78€
<i>Cépage : Pinot Noir</i>	
AOC CHAMBOLLE MUSIGNY Domaine de La Pousse d'Or.	95€
<i>Cépage : Pinot Noir</i>	

## Bordeaux

AOC ST EMILION Grand Cru Château Fonrazade.	54€
<i>Cépages : Merlot</i>	
AOC GRAVES « Les Délices d'Apollon » Château Vénus.	58€
<i>Cépages : Merlot, cabernet Sauvignon</i>	
AOC PESSAC-LEOGNAN « Cuvée Paul » Château Haut-Bergey.	65€
<i>Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	
AOC SAINT JULIEN « Connétable » Château Talbot.	78€
<i>Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	

Prix net en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

## Languedoc

**Bouteille**

**Carafe**

**Verre**

75cl

37.5cl

12cl

AOP PIC SAINT LOUP « La Bergerie » Domaine Hortus.

39€

21€

8.00€

*Cépages : Mourvèdre, grenache, syrah*

AOP TERRASSES DU LARZAC « L'émotion » Le Mas de l'écriture.



40€

*Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan, Mourvèdre*

## Rhône

IGP SYRAH « Les Vignes d'à côté » Yves Cuilleron.

38€

20€

7.50€

AOC CROZES HERMITAGE « Cuvée Domaine », Laurent Combier.



47€

*Cépage : Syrah*

AOC SAINT JOSEPH « Préface » Pierre Jean Villa.



58€

*Cépage : Syrah*

AOC CÔTE RÔTIE Domaine Bernard Burgaud.

72€

*Cépage : Syrah*

AOP CAIRANNE Domaine Richaud.

46€

25€

9,00€

## Beaujolais

AOP Beaujolais Lancié « Domaine des Nugues ».

36€

18€

7,00€

AOC MORGON « Villié Morgon » Marcel Lapierre.



48€

*Cépage : Gamay noir à jus blanc*

AOC CÔTE DE BROUILLY « Les 7 vignes » Château Thivin.

52€

*Cépage : Gamay*

AOP MOULIN A VENT « Vignes du Tremblay » Domaine Paul Janin.

54€

*Cépage : Gamay noir à jus blanc*

## Loire

AOC SAUMUR CHAMPIGNY Les Roches Neuves T. Germain.



46€

*Cépage : Cabernet franc*

AOC SANCERRE « Charlouise » Domaine Vincent Pinard.



58€

Prix net en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.



## LES ROSES

<i>Bouteille</i>	<i>Carafe</i>	<i>Verre</i>
75cl	37.5cl	12cl

### Savoie

AOC « Sous la Tonnelle » JF Quenard. ( épuisé)



### Côtes de Provence

<i>Bouteille</i>	<i>Demi Bouteille</i>	<i>Verre</i>
75cl	50cl	12cl
42€	28€	8.00€

« Pétale de Rose » Château la tour de l'Évêque ».



### Corse

#### *Bouteille*

75cl

« Faustine » Domaine Comte Abatucci.



42€

## LE CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut Premier.

78€

14.00€

Louis Roederer Millésimé.

95€

Prix net en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.