

NOS APERITIFS

Vin Blanc de Savoie (Abymes)	1,50 €
Kir (Cassis, Pêche ou Mure)	2,00 €
Ricard, Pastis 51	3,00 €
Suze, Martini Blanc, Martini Rouge	3,00 €
Baby (whisky 2cl)	3,00 €
Whisky (4 cl)	5,00 €
Supplément sirop, coca cola, limonade, tranche de citron...	0,10 €

NOS BOISSONS

Coca Cola, Orangina (33 cl)	2,50 €
Ice Tea, Perrier (33 cl)	2,50 €
Jus de Fruit	2,50 €
Badoit 50 cl, Evian 50 cl	2,50 €
Badoit 100 cl, Evian 100 cl, St Yorre 100 cl	3,00 €
Café	1,50 €
Thé, Infusion (verveine)	2,50 €

NOS ENTREES

Salade Verte	5,00 €
Terrine de Campagne au Cognac	7,00 €
Salade Savoyarde Salade Verte, Emmental, Croûtons, Jambon et Fromage de chèvre	8,00 €
Gratiné de St Jacques et Ecrevisses sauce Hollandaise	10,00 €
Salade Gourmande Salade Verte, Pointes d'Asperges Vertes, Saumon fumé Queue d'Ecrevisses	10,00 €

NOS PLATS

Filet de Truite sauce Estragon	13,00 €
Suprême de Poulet sauce au Safran de Babylone	13,00 €
Duo de Tartare de la Mer (Saumon et St Jacques)	14,00 €
Steak Tartare (Bœuf) 180g	14,00 €
Cuisses de grenouilles	15,00 €
Entrecôte sauce Poivre Vert ou au bleu (220 g environ)	16,00 €
Rustici Ai Porcini et sa sauce au Foie Gras (Pâtes fraîches aux Cèpes)	18,00 €
Magret de Canard sauce Poivre Vert ou au bleu (300 g environ)	18,00 €

NOS SPECIALITES

Tartiflette et sa Salade Verte	15,00 €
Fondue Savoyarde et sa Salade Verte -minimum 2 personnes- prix par personne	16,00 €
Fondue Savoyarde aux Cèpes et sa Salade Verte -minimum 2 personnes- prix par personne	17,00 €

POUR LES ENFANTS 8,00 €

Un grand diabololo ou Sirop à l'eau

~~~

Steak Haché  
ou Crêpe Jambon Fromage  
ou Jambon Blanc

Accompagné de Frites

ou Pâtes  
ou Légumes

~~~

Fromage Blanc
ou Coupe Glacée (2 boules au choix)

NOS FORMULES DU MIDI

Servi du lundi au vendredi, le midi uniquement, hors jours fériés

Plat du Jour	7,50 €
Entée du jour + Plat du Jour	10,00 €
Plat du Jour + Dessert du Jour	10,00 €
Menu du jour	12,50 €
Entée du jour + Plat du Jour + Fromage Blanc ou Sec + Dessert du Jour ou 2 boules de glace au choix + 1/4 de vin rouge + un Café	

MENU DECOUVERTE 17,00 €

Salade Composée
ou Terrine de Campagne au Cognac

~~~

Tartiflette

~~~

Dessert du Jour
ou Coupe Glacée (2 boules au choix)

MENU GOURMET 25,00 €

Salade Savoyarde

ou Terrine de Campagne au Cognac

~~~

Filet de Truite sauce Estragon

**ou** Suprême de Poulet sauce au Safran de Babylone

**ou** Duo de Tartare de la Mer (Saumon et St Jacques)

**ou** Steak Tartare (Bœuf) 180g

~~~

Fromage blanc ou Sec

~~~

Dessert du Jour

**ou** Coupe Glacée (2 boules au choix)

## MENU DELICE 35,00 €

Gratiné de St Jacques et Ecrevisses sauce Hollandaise

**ou** Assiette gourmande

~~~

Rustici Ai Porcini et sa sauce au Foie Gras

(Pâtes fraîches aux Cèpes)

ou Entrecôte sauce Poivre Vert ou au Bleu (~ 220 g)

ou Magret de Canard sauce Poivre Vert ou au Bleu (~ 300 g)

ou Cuisses de grenouilles

~~~

Fromage blanc ou Sec

~~~

Dessert du Jour

ou Coupe Glacée (3 boules au choix)

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Fromage Blanc	3,00 €
Fromage Sec	5,00 €
Dessert du Jour	4,50 €
Café/Thé Gourmand (Café ou Thé accompagné d'un assortiment de desserts)	6,00 €

NOS COUPES GLACEES

Coupe 1 boule	1,20 €
Coupe 2 boules	2,00 €
Coupe 3 boules	3,00 €
Supplément Nappage (Fruits Rouge, Chocolat, Caramel)	1,00 €
Supplément Chantilly	1,00 €
Profiteroles	4,50 €
Coupe Fraîcheur (Cassis, Citron Vert, Chantilly, Nappage fruits rouge)	5,00 €
Coupe Jamaïque (Rhum-Raisin, Café, Chantilly, Nappage Caramel)	5,00 €
Sunday Fraise (Fraise, Vanille, Chantilly Nappage Fruits rouges)	5,00 €
Dame Blanche (Vanille, Chantilly Nappage Chocolat)	5,00 €
Pêche Melba (Pêche au Sirop, Vanille, Chantilly Nappage Fruits rouges)	5,50 €
Poire Belle Hélène (Poire au Sirop, Vanille, Chantilly Nappage Chocolat)	5,50 €
Colonel (Citron Vert, Vodka)	5,50 €

NOS VINS A.O.C.

<u>ROUGE</u>	37,5 cl	75 cl
Gamay – Sarto du cep d’Or – J.-P. Mercier - 2008	9,00 €	14,00 €
Mondeuse – Cuvée Sarto du cep d’Or – J.- P. Mercier - 2008		17,00 €
Côtes du Rhône – Goisbault Christine et Pierre - 2006	9,00 €	13,00 €
Vacqueyras – « Cuvée Prestige » - 2008	10,50 €	17,00 €
Bergerac - Le clos du Breil - Odysée 2005 Médaille d’or Bordeaux 2		17,00 €
Saint Joseph – La Croix du Jug – 2006		26,00 €
St Emilion – Grand Barrail Larose - 2007		27,00 €
<u>ROSE</u>		
Côtes du Rhône – Goisbault Christine et Pierre - 2003		14,00 €
Côtes de Provence – La Santonière – 2007	10,00 €	14,00 €
Gamay Rosé – Chautagne - 2007		16,00 €
<u>BLANC</u>		
Abymes – Cuvée Sarto du cep d’Or – J.- P. Mercier - 2008		13,00 €
Apremont – Cuvée Sarto du cep d’Or – J.- P. Mercier - 2008	10,00 €	16,00 €
Apremont – Domaine Giachino – 2007- Bio		18,00 €
Bergeron – « Cuvée Prestige » - Dom. Quenard - 2006		24,00 €
Champagne Veuve Elizabeth – Brut		35,00 €
Champagne Charles LAFITTE - Brut		50,00 €
Méthode traditionnelle de Savoie – Brut - J.- P. Me.		20,00 €

Prix nets