



Entrées ou à Partager !

PLANCHE APÉRO DE CHARCUTERIE

Jambon fumé, terrine de campagne à l'ail des ours, coppa et saucisson artisanal

19.00€

SOUPE À L'OIGNON MAISON

Made in France par excellence ! Vin blanc, oignons, épices croustons de pains gratinés à l'emmental

10.00€

ESCARGOTS DE BOURGOGNE LABEL ROUGE

Beurre persillé relevé à la pointe d'ail

les 6 14.00€

les 12 22.50€

SALADE CHÈVRE CHAUD

Salade de saison, tomates, julienne de légumes croquants, toasts de chèvre chaud, coppa, miel, noix

18.00€

INTEMPORELLE CÉSAR

Salade de saison, filet de poulet français fondant cuit basse température, tomates, croustons de pain copeaux de grana panado AOP, sauce César

19.50€

SALADE GOURMANDE

Salade de saison, tomates cerises, haricots verts, pignons de pin, magret de canard, toast de foie gras maison, lamelles de poire caramélisées

22.00€

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

Cuit en terrine, toasts, fleur sel de guérande et mignonnette de poivre

24.00€

Menu enfant

PLAT + DESSERT 12.00€
-10ANS HORS BOISSONS

Cornflakes de poulet, frites maison
ou
Filet de saumon frais, frites maison

—
Compote en gourde
ou
1 boule de glace au choix



Spécialités de la Brasserie

« CAFÉ DE PARIS »

34.50€

Faux-filet de bœuf et sa fameuse sauce secrète café de paris
frites maison, salade mêlée

PIERRADE AUX 3 VIANDES

(pour 2 personnes minimum)

34.50€/ PERS

Bœuf, volaille, magret de canard
accompagné de légumes frais, poivrons, oignons, champignons de paris
sauce poivre, sauce aurore, sauce béarnaise, sauce forestière et frites maison

POÊLÉE DE CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE

29.50€

Frites maison, salade mêlée



Viandes

CHEESEBURGER SAVOYARD

Pain brun, steak haché, salade, tomates, oignons confits, lard fumé,
galette pomme de terre, sauce reblochon, frites maison

23.00€

TARTARE DE BOEUF TRADITION

Coupé au couteau assaisonné en cuisine à la commande, frites maison, salade mêlée

23.00€

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE

Coupé au couteau assaisonné en cuisine à la commande, tomates confites, parmigiano Reggiano,
frites maison, salade mêlée

25.00€

ESCALOPE DE VOLAILLE À LA SAVOYARDE

Escalope de poulet crémée et dorlotée au four, sauce forestière,
jambon fumée, reblochon de Savoie AOP, frites maison

26.00€

FAUX FILET DE BOEUF À LA PLANCHA

Sauce poivre ou sauce forestière, frites maison, salade mêlée

26.00€

TÊTE DE VEAU TRADITIONNELLE SAUCE GRIBICHE

Poireaux, carottes sifflets, pomme de terre vapeur

24,50€

Suppléments

FRITES MAISON

5.00€

SALADE VERTE MÊLÉE

3,50€

HARICOTS VERTS EXTRA FINS

5.00€

Poissons

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE

Sauce tartare, frites maison, salade mêlée, citron

28.00€

FILET DE SAUMON FRAIS

Sauce à l'oseille et riz pilaf

26.00€



Nos Raclettes

Raclette au lait cru et fromage à volonté
servie sur rampe chauffante avec part de meule de raclette
accompagnée de pomme de terre, cornichons et oignons blancs
(pour 2 personnes minimum)

RACLETTE DE SAVOIE IGP AU LAIT CRU	21.00€/ PERS
AU BREZAIN « RACLETTE FUMÉE »	25.00€/ PERS

Les Compléments

Nos charcuteries proviennent des salaisons « Mont Charvin »
situées à Doussard au bord du Lac d'Annecy



JAMBON SEC DE SAVOIE 12 MOIS	11.00€
COPPA	9.00€
FILET DE PORC FUMÉ "ÉPICÉA"	11.00€
JAMBON BLANC SUPÉRIEUR	12.00€
SAUCISSON SEC LE CAMPAGNARD	10.50€
SAUCISSON AUX CHANTERELLES	12.00€
MAGRET DE CANARD SÉCHÉ DU SUD OUEST	15.00€
BŒUF SÉCHÉ "TAVAILLON"	17.50€
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE POUR 2 PERSONNES Saucisson sec "le campagnard", jambon sec 12 mois, filet de porc fumé "l'épicéa", jambon blanc, coppa	15.00€
ASSIETTE BRASSERIE POUR 2 PERSONNES Jambon sec 12 mois, magret de canard, saucisson aux chanterelles, coppa, bœuf séché "Tavaillon"	19.00€



Nos Fondues

(pour 2 personnes minimum)

FONDUE SAVOYARDE

Vin blanc, mélange de 4 fromages au lait cru élaboré par Schmidhauser

23.00€/ PERS

FONDUE AUX CÈPES

Vin blanc, mélange de 4 fromages au lait cru élaboré par Schmidhauser, cèpes

25.00€/ PERS

FONDUE AUX MORILLES

Vin blanc, mélange de 4 fromages au lait cru élaboré par Schmidhauser, morilles

29.00€/ PERS

FONDUE SUISSE LA CÉLÈBRE MOITIÉ-MOITIÉ

Vin blanc, vacherin fribourgeois AOC, gruyère suisse d'alpage

27.00€/PERS

SALADE VERTE MÊLÉE

3,50€

POMMES DE TERRE

2,50€

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE POUR 2 PERSONNES



Jambon sec 12 mois, Saucisson "le campagnard", coppa, filet de porc "épicéa", jambon blanc

15.00€

ASSIETTE BRASSERIE POUR 2 PERSONNES



Jambon sec 12 mois, magret de canard, saucisson aux chanterelles, coppa, bœuf séché "Tavaillon"

19.00€

Spécialités Savoyardes

Nos reblechons proviennent en direct de la Ferme Les Clarines de la Lanchette au Grand Bornand

TARTIFLETTE D'ALPAGE

Reblochon fermier, AOP Savoie, lamelles de pomme de terre, oignons, lardons, crème fraîche, salade de saison

19.50€

TARTIFLETTE AUX CÈPES

Reblochon fermier AOP Savoie, lamelles de pomme de terre, oignons, lardons, crème fraîche, cèpes, salade de saison

21.00€

CROZIFLETTE

Reblochon fermier AOP Savoie, crozets à la farine de sarrazin, oignons, lardons, crème fraîche, jambon fumé, saucisson sec campagnard, salade de saison

22.00€



Nos Desserts

Toutes nos pâtisseries sont élaborées par nos pâtissiers



FROMAGE BLANC FERMIER À LA CRÈME	6.00€
FROMAGE BLANC FERMIER AUX MYRTILLES	6.50€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR ET FÈVE DE TONKA	8.50€
TARTE AUX MYRTILLES	9.00€
TARTE CITRON MERINGUÉE	9.00€
FONDANT AUX CHOCOLATS	9.00€
PROFITEROLLES GLACÉES AU CHOCOLAT CHAUD	10.50€
3 choux pâtisseries pur beurre, glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, crème fouettée	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10.50€

Crêpes

CRÊPE AU SUCRE DE CANNES	5.50€
CRÊPE AU NUTELLA	7.50€
CRÊPE À LA CONFITURE (FRAISE OU MYRTILLE)	7.50€
SUPPLÉMENT CHANTILLY OU CHOCOLAT NOIR CHAUD	2.00€



Glaces & Sorbets

Toutes nos glaces et sorbets sont fournis par Maître Artisan glacier « Glace des Alpes »

L'ORIGINELLE PÊCHE NELLIE MELBA 1894

10.00€

Glace vanille, pêches pochées au sirop vanillé, coulis de framboise, chantilly et rien d'autre !

CAFÉ LIÉGEOIS

10.00€

Glace café, café glacé, chantilly, amandes grillées, coulis de café

CHOCOLAT LIÉGEOIS

10.00€

Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly, perles de chocolat

DAME BLANCHE

10.00€

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly, meringue, perles de chocolat

MONT BLANC

10.00€

Glace vanille, glace marron, crème de marron, chantilly

À la boule

1 BOULE : 3.50€

2 BOULES : 6.50€

3 BOULES : 9.50€

GLACES

Vanille Bourbon de Madagascar - Café - Chocolat noir - Caramel demi sel - Pistache - Menthe chocolat - Marron - Généripi

SORBETS

Fraise - Poire - Framboise - Citron de Sicile

** Chantilly ou Chocolat chaud - 2.00€ / Coulis - 1.00€

Arrosés

ICEBERG

11.00€

Glace menthe-chocolat - Get 27

COLONEL

11.00€

Sorbet citron, vodka

GÉNÉPI

11.00€

Sorbet généripi, alcool généripi

WILLIAMINE

11.00€

Sorbet poire, alcool de poire



Cocktails & Virgin Cocktails

APÉROL SPRITZ (15cl) apérol, prosecco, soda, orange	10.90€
HUGO SPRITZ (15cl) liqueur de sureau, prosecco, soda, menthe	11.50€
LIMONCELLO SPRITZ (15cl) limoncello, prosecco, soda, citron	11.50€
AMERICANO (12cl) martini rouge, campari, soda	10.50€
NEGRONI (9cl) gin, martini rouge, campari	10.50€
MOJITO (15cl) rhum blanc, menthe, soda, citron vert	12.00€
PLANTEUR (15cl) rhum blanc, jus de fruits, grenadine	12.50€
PINA COLADA (15cl) rhum blanc, coco, jus d'ananas, crème fouettée	12.50€
PORN STAR (15cl) vodka, vanille, fruits de la passion, jus de fruits, shot de prosecco	14.00€
VIRGIN MOJITO (15cl) jus de pomme, menthe, soda, citron vert	8.80€
VIRGIN PLANTEUR (15cl) sirop de rhum, jus de fruits, grenadine, orange	8.80€
VIRGIN PINA COLADA (15cl) sirop de rhum, jus d'ananas, coco, crème fouettée	8.80€
VIRGIN PORN STAR (15cl) jus de fruits, vanille, fruits de la passion, limonade	8.80€

Boissons Fraîches

JUS DE FRUITS ET NECTARS PAGO (20cl) orange, ananas, pomme, tomate, ACE, fruit de dragon goyave	4.90€
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO (33cl)	4.90€
FUZE TEA PÊCHE (25cl)	4.90€
ORANGINA (33cl)	4.90€
SCHWEPES TONIC, SCHWEPES AGRUMES (33cl)	4.90€
LIMONADE (25cl)	3.50€
DIABOLO (25cl) menthe, grenadine, fraise, citron, pêche	4.90€
BADOIT ROUGE (33cl)	4.50€
ÉVIAN (33cl)	3.80€

Eaux Minérales

ÉVIAN	Bouteille 0,5cl 5.00€	Bouteille 1L 6.50€
BADOIT VERTE FINES BULLES	Bouteille 0,5cl 5.00€	Bouteille 1L 7.00€



Bières à la Pression

WARSTEINER LA BLONDE (4,8%)
brassée selon la loi de pureté de 1516

Demi 25cl **4.50€** Baron 50cl **8.70€**

WARSTEINER LA BLONDE + SIROP
brassée selon la loi de pureté de 1516

Demi 25cl **4.70€** Baron 50cl **9.00€**

MONACO, PANACHÉ

Demi 25cl **4.70€** Baron 50cl **9.00€**

PATER LINUS BIÈRE D'ABBAYE (6,5%)

Demi 25cl **5.00€** Baron 50cl **9.60€**

BIÈRE DE NOËL WINTER (AMBRÉE) (5,1%)

Demi 25cl **5.00€** Baron 50cl **9.60€**

AMER BIÈRE TRADITION ET PICON

Demi 25cl **6.00€** Baron 50cl **11.50€**

Bières & Cidres en bouteille

WARSTEINER 0.0 % SANS ALCOOL (33cl)

6.50€

BRASSERIE DU MONT BLANC (33cl)
bleue aux myrtilles 5.8%, Verte au génépi 5.9%, Blanche 4.7%

7.20€

DESPERADOS (5,9% - 33cl)

7.20€

CIDRE DOUX «BOLÉE D'ARMORIQUE» (27.5cl)

7.00€

Apéritifs

KIR AU VIN BLANC DE SAVOIE (12cl)
cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne

6.50€

PÉTILLANT PROSECCO (12cl)
cassis, mûre, pêche, framboise, châtaigne

7.00€

RICARD, PERROQUET, TOMATE, MAURESQUE (2cl)

5.00€

MARTINI ROSSO, MARTINI BLANC, CAMPARI (2cl)

6.00€

WHISKY J.B (4cl)

8.50€

WHISKY JACK DANIEL'S ODL N 7 (4cl)

9.50€

WHISKY CHIVAS 12 ANS (4cl)

9.50€

°



Boissons Chaudes

Tous nos cafés sont fournis par Lavazza GALLERIA

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ EXPRESSO	2.50€
CAFÉ ALLONGÉ, DÉCAFÉINÉ ALLONGÉ	2.70€
DOUBLE EXPRESSO	4.90€
CAFÉ CRÈME, DÉCAFÉINÉ CRÈME	2.80€
DOUBLE CRÈME	4.90€
DÉCAFÉINÉ	2.50€
CAFÉ VIENNOIS	4.90€
CAPPUCINO MOUSSE AU LAIT	4.90€
CHOCOLAT CHAUD	4.00€
CHOCOLAT VIENNOIS	4.90€
THÉ WHITTINGTON	3.80€
thé noir «English breakfast impérial», earl grey, fruits rouges, vert, vert-menthe	
INFUSION WHITTINGTON	3.80€
verveine citron, verveine-menthe	
IRISH COFFEE	12.00€
whisky, café, crème	
FRENCH COFFEE	12.00€
cognac, café, crème	

Eaux de Vie

FRAMBOISE (43% - 4cl)	8.00€
GENTIANE (40% - 4cl)	8.50€
POIRE WILLIAMS (43% - 4cl)	8.50€
MIRABELLE (43% - 4cl)	8.00€
VIEILLE PRUNE (43% - 4cl)	8.00€

Digestifs

GÉNÉPI (40% - 4cl)	9.50€
GÉNÉPI MIEL (30% - 4cl)	9.50€
GÉNÉPI MYRTILLE (35% - 4cl)	9.50€
LIQUEUR DE MENTHE (35% - 4cl)	9.00€
LIQUEUR DE GENTIANE (16% - 4cl)	9.00€
LIMONCELLO (4cl)	8.00€
CALVADOS (4cl)	8.00€
GET 27, VODKA, GIN, RHUM BLANC OU AMBRÉ (4cl)	8.00€
CHARTREUSE VERTE, CHARTREUSE JAUNE (4cl)	9.00€
COGNAC MARTELL V.S.O.P (4cl)	9.50€
HENNESSY V.S.O.P (4cl)	14.00€
COGNAC XO (4cl)	18.00€



La Carte des Vins

Le Vignoble des rouges

	Verre (15cl)	Chopine (46cl)	Bouteille (75cl)
MONDEUSE AOP "MAISON JACQUIN" Cépage Mondeuse Robe intense, complexe, fruits rouges et noirs Les tanins sont fondus	5.00€	19.00€	31.00€
SAINT ÉMILION LE CROC Cépage merlot, cabernet sauvignon Robe nourrie et profonde Notes de fruits noirs mûres, de pruneau et une pointe de vanille	7.20€	22.00€	36.00€
PIC ST LOUP « DOMAINE MAS DE JONC » Cépage, syrah, grenache, mourvèdre, cinsault Notes d'épices, de réglisse et de poivre Fruits rouges gourmands, tanins souples et soyeux	7.50€	23.30€	38.00€
VACQUEYRAS BIO « DOMAINE ALAIN JAUME » Cépage grenache noire, syrah, vieux cinsault, mourvèdre Belle rondeur et élégance, arômes de fruits rouges et noirs Avec des notes mentholées épicées	7.50€	23.30€	38.00€
BOURGOGNE PINOT NOIR « CHÂTEAU LA TERRIÈRE » Cépage pinot noir Finesse et élégance, arômes de cerise, framboise, mûre Bouche charnue aux tanins soyeux	7.50€	23.30€	38.00€
CROZES-HERMITAGE LES LAUNES « MAISON DELAS » Cépage syrah Intense et fruité avec des notes de cassis, prune et violette Bouche ronde, tanins présents et équilibrés			42.00€
PESSAC LEOGNAN AOP « LA CROIX DE CARBONNIEUX » Cépage cabernet, sauvignon, merlot Complexe, puissant, doté de tanins structurés Notes de chocolat et touches herbacées			52.00€
BOURGOGNE MERCUREY 1ER CRU « DOMAINE MEIX FOULOT » Cépage pinot Nez palette de fruits rouges (cerise, framboise, groseille) Avec des notes épicées de poivre noir			62.00€
CHÂTEAU MALESCASSE CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL AOC HAUT MÉDOC Cépages cabernet sauvignon, merlot et petit verdot Robe rubis sombre et intense, nez racé de fruits noirs, belle fraîcheur Les tanins sont doux et bien enrobés			78.00€
CÔTE ROTI LA DIVINE « DOMAINE COLOMBO » Cépage syrah Arômes de framboise, réglisse et café Tanins puissants mais élégants, syrah intense et fraîche			95.00€
CÔTE DE BEAUNE 1ER CRU « DOMAINE LATOUR » Cépage pinot noir Arômes de mûre et de myrtille avec des notes chocolatées Vin ample, long et puissant en bouche			108.00€



La Carte des Vins

Le Vignoble des rosés

CÔTE DE PROVENCE BIO (LOU) « DOMAINE PEYRASSOL »

Cépage Cinsault, grenache, syrah
Rose pâle au reflets saumons, nez très charmeur
La finale se montre ronde et gourmande

Verre (15cl)

5.80€

Chopine (46cl)

17.80€

Bouteille (75cl)

29.00€

MONDEUSE DE SAVOIE AOP LE R « DOMAINE JACQUIN »

Cépage
Nez fruité et floral, exalte des arômes de fruits rouges
Des agrumes et fruits exotiques, fraîcheur magnifique

6.20€

19.00€

31.00€

CÔTE DE PROVENCE BIO CHÂTEAU PEYRASSOL

Cépage Cinsault, Grenache, syrah
Couleur rose lichée très pâle, nez fin et élégant

48.00€

CÔTE DE PROVENCE BIO AOP LE CLOS PEYRASSOL

Cépage Cinsault, grenache, tibouren
Couleur rose extrêmement pâle, finesse et concentration
Arôme fleur blanche de cerisier, d'agrumes et fruits blancs
Bouche fraîche et généreuse

79.00€

Champagnes 75cl

CHAMPAGNE - DEUTZ CLASSIQUE

Cépages pinot noir, chardonnay, pinot meunier
Délicat et expressif

90.00€

CHAMPAGNE - DEUTZ BRUT ROSÉ

Cépage pinot noir
Arômes de cerise, mûre, grenade, groseille
Rond, frais, bulles fines et élégantes

98.00€

CHAMPAGNE - DEUTZ BLANC DE BLANC

Cépage chardonnay
Effervescence fine et régulière, arômes floraux et de pêche
Bouche onctueuse, minérale et élégante

140.00€

CHAMPAGNE - DOM PÉRIGNON

Cépage chardonnay et pinot noir
Volupté, rondeur, et finesse exceptionnelle

290.00€



La Carte des Vins

Le Vignoble des blancs

	Verre (15cl)	Chopine (46cl)	Bouteille (75cl)
ROUSSETTE AOP « MAISON JACQUIN » Cépage Altesse Nez franc et floral marqué par la fraîcheur Et sur un bel équilibre	6.20€	19.00€	31.00€
TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP « FAMILLE GRASSA » Cépage Gros Manseng Vin moelleux, fruité et frais aux arômes de fruits exotiques	6.20€	19.00€	31.00€
LA CÔTE AOC FÉCHY BLANC GRAND CRU SUISSE "Vigne du Baron" cépage Chasselas (Romand) Élégant et équilibré alliant acidité et minéralité Finale longue et raffinée	7.00€	27.00€	44.00€
CHIGNIN BERGERON AOP « DOMAINE LA CHANCELIERE » Cépage roussanne Belle robe dorée Arômes complexes, persistants de citronnelle et abricot	7.00€	27.00€	44.00€
SANCERRE AOP « CHÂTEAU DE SANCERRE » Cépage Sauvignon blanc Bel équilibre entre fruité, minéralité et rondeur Bouche fraîche avec une longue persistance aromatique	7.00€	27.00€	44.00€