



Entrées ou à Partager !

PLANCHE APÉRO DE CHARCUTERIE	19.00€
Jambon fumé, terrine de campagne à l'ail des ours, coppa et saucisson artisanal	
SOUPE À L'OIGNON MAISON	10.00€
Made in France par excellence ! Vin blanc, oignons, épices croutons de pains gratinées à l'emmental	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE LABEL ROUGE	
Beurre persillé relevé à la pointe d'ail	les 6 14.00€
	les 12 22.50€
SALADE CHÈVRE CHAUD	18.00€
Salade de saison, tomates, julienne de légumes croquants, toasts de chèvre chaud, coppa, miel, noix	
INTEMPORELLE CÉSAR	19.50€
Salade de saison, filet de poulet français fondant cuit basse température, tomates, croûtons de pain copeaux de grana panado AOP, sauce césar	
SALADE GOURMANDE	22.00€
Salade de saison, tomates cerises, haricots verts, pignons de pin, magret de canard, toast de foie gras maison, lamelles de poire caramélisées	
FOIE GRAS DE CANARD MAISON	24.00€
Cuit en terrine, toasts, fleur sel de guérande et mignonnette de poivre	

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 mélée

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 CUISES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE

29.50€

Frites maison, salade mélée



Viandes

CHEESEBURGER SAVOYARD	23.00€
Pain brun, steak haché, salade, tomates, oignons confits, lard fumé, galette pomme de terre, sauce reblochon, frites maison	
TARTARE DE BOEUF TRADITION	23.00€
Coupé au couteau assaisonné en cuisine à la commande, frites maison, salade mêlée	
TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE	25.00€
Coupé au couteau assaisonné en cuisine à la commande, tomates confites, parmigiano Reggiano, frites maison, salade mêlée	
ESCALOPE DE VOLAILLE À LA SAVOYARDE	26.00€
Escalope de poulet crémée et dorlotée au four, sauce forestière, jambon fumée, reblochon de Savoie AOP, frites maison	
FAUX FILET DE BOEUF À LA PLANCHA	26.00€
Sauce poivre ou sauce forestière, frites maison, salade mêlée	
TÊTE DE VEAU TRADITIONNELLE SAUCE GRIBICHE	24,50€
Poireaux, carottes sifflets, pomme de terre vapeur	

Suppléments

FRITES MAISON	5.00€
SALADE Verte MÊLÉE	3,50€
HARICOTS VERTS EXTRA FINS	5.00€

Poissons

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE	28.00€
Sauce tartare, frites maison, salade mêlée, citron	
FILET DE SAUMON FRAIS	26.00€
Sauce à l'oseille et riz pilaf	



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	15.00€
Saucisson sec "le campagnard", jambon sec 12 mois, filet de porc fumé "l'épicéa", jambon blanc, coppa	
ASSIETTE BRASSERIE POUR 2 PERSONNES	19.00€
Jambon sec 12 mois, magret de canard, saucisson aux chanterelles, coppa, bœuf séché "Tavaillon"	



Nos Fondues

(pour 2 personnes minimum)

FONDUE SAVOYARDE	23.00€/ PERS
Vin blanc, mélange de 4 fromages au lait cru élaboré par Schmidhauser	
FONDUE AUX CÈPES	25.00€/ PERS
Vin blanc, mélange de 4 fromages au lait cru élaboré par Schmidhauser, cèpes	
FONDUE AUX MORILLES	29.00€/ PERS
Vin blanc, mélange de 4 fromages au lait cru élaboré par Schmidhauser, morilles	
FONDUE SUISSE LA CÉLÈBRE MOITIÉ-MOITIÉ	27.00€/PERS
Vin blanc, vacherin fribourgeois AOC, gruyère suisse d'alpage	
SALADE VERTE MÊLÉE	3,50€
POMMES DE TERRE	2,50€
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE POUR 2 PERSONNES	15.00€
Jambon sec 12 mois, Saucisson "le campagnard", coppa, filet de porc "épicéa", jambon blanc	
ASSIETTE BRASSERIE POUR 2 PERSONNES	19.00€
Jambon sec 12 mois, magret de canard, saucisson aux chanterelles, coppa, bœuf séché "Tavaillon"	

Spécialités Savoyardes

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

TARTIFLETTE D'ALPAGE	19.50€
Reblochon fermier, AOP Savoie, lamelles de pomme de terre, oignons, lardons, crème fraîche, salade de saison	
TARTIFLETTE AUX CÈPES	21.00€
Reblochon fermier AOP Savoie, lamelles de pomme de terre, oignons, lardons, crème fraîche, cèpes, salade de saison	
CROZIFLETTE	22.00€
Reblochon fermier AOP Savoie, crozets à la farine de sarrasin, oignons, lardons, crème fraîche, jambon fumé, saucisson sec campagnard, salade de saison	



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 3 choux pâtissiers pur beurre, glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, crème fouettée	10.50€
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 - Génépi

SORBETS

Fraise - Poire - Framboise - Citron de Sicile

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

Arrasés

ICEBERG	11.00€
Glace menthe-chocolat - Get 27	
COLONEL	11.00€
Sorbet citron, vodka	
GÉNÉPI	11.00€
Sorbet génépi, alcool génépi	
WILLIAMINE	11.00€
Sorbet poire, alcool de poire	



Cocktails & Virgin Cocktails

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

Boissons Fraîches

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

o



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 thé noir «English breakfast impérial», earl grey, fruits rouges, vert, vert-menthe	3.80€
INFUSION WHITTINGTON verveine citron, verveine-menthe	3.80€
IRISH COFFEE whisky, café, crème	12.00€
FRENCH COFFEE cognac, café, crème	12.00€

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 épicees	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 CARBONIEUX » Cépage cabernet, sauvignon, merlot Complexé, 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 épicees 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

	Verre (15cl)	Chopine (46cl)	Bouteille (75cl)
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	5.80€	17.80€	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 CHANCELIÈRE » 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€