



BS





## *Entrées ou à Partager !*

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

### *Menu enfant*

**PLAT + DESSERT 12.00€**  
-10 ANS 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 »

36.00€

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

### POËLÉE DE CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE

29.50€

Frites maison, salade mêlée



## Viandes

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

## Suppléments

<b>FRITES MAISON</b>	5.00€
<b>SALADE VERTE MÊLÉE</b>	3,50€
<b>HARICOTS VERTS EXTRA FINS</b>	5.00€

## Poissons

<b>FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE</b>	28.00€
Sauce tartare, frites maison, salade mêlée, citron	
<b>FILET DE SAUMON FRAIS</b>	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)

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

## Les Compléments

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



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



## Nos Fondues

(pour 2 personnes minimum)

<b>FONDUE SAVOYARDE</b> Vin blanc, mélange de 4 fromages au lait cru élaboré par Schmidhauser	<b>23.00€/ PERS</b>
<b>FONDUE AUX CÈPES</b> Vin blanc, mélange de 4 fromages au lait cru élaboré par Schmidhauser, cèpes	<b>25.00€/ PERS</b>
<b>FONDUE AUX MORILLES</b> Vin blanc, mélange de 4 fromages au lait cru élaboré par Schmidhauser, morilles	<b>29.00€/ PERS</b>
<b>FONDUE SUISSE LA CÉLÈBRE MOITIÉ-MOITIÉ</b> Vin blanc, vacherin fribourgeois AOC, gruyère suisse d'alpage	<b>28.00€/PERS</b>

**SALADE VERTE MÊLÉE** **3,50€**

**ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE POUR 2 PERSONNES**  **15.00€**  
Jambon sec 12 mois, Saucisson "le campagnard", coppa, filet de porc "épicea", 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 pâtisseries



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 JAUNE ET VERT AU BASILIC	9.00€
FONDANT AU CHOCOLAT ET SA BOULE DE POIRE	9.00€
PROFITEROLES 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 CANNE	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

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

10.00€

### CAFÉ LIÉGEOIS

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

10.00€

### CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly, perles de chocolat

10.00€

### DAME BLANCHE

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

10.00€

### MONT BLANC

Glace vanille, glace marron, crème de marron, chantilly

10.00€

## 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€

## Arrosés

### ICEBERG

Glace menthe-chocolat - Get 27

11.00€

### COLONEL

Sorbet citron, vodka

11.00€

### GÉNÉPI

Sorbet génépi, alcool génépi

11.00€

### WILLIAMINE

Sorbet poire, alcool de poire

11.00€



## Cocktails & Virgin Cocktails

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

## Boissons Fraîches

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

## Eaux Minérales & Gazeuses

<b>ÉVIAN</b> (33cl)		3.80€		
<b>BADOIT ROUGE</b> (33cl)		4.50€		
<b>ÉVIAN</b>	Bouteille 0,5cl	5.00€	Bouteille 1L	6.50€
<b>BADOIT VERTE FINES BULLES</b>	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€**

**AMER BIÈRE TRADITION ET PICON**

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

## Cocktails Bière

**BRUME DU LAC**  
Wasteiner la blonde (4,8%), whisky

Demi 25cl **7.50€** Baron 50cl **14.00€**

**DOUCE ROMANCE**  
Wasteiner la blonde (4,8%), jus de pomme, sirop de cerise

Demi 25cl **4.90€** Baron 50cl **9.80€**

**ROUGE VELOURS**  
Wasteiner la blonde (4,8%), campari, sirop de fraise

Demi 25cl **7.50€** Baron 50cl **14.00€**

**TROPICO MALT**  
Wasteiner la blonde (4,8%), rhum blanc, jus exotique

Demi 25cl **7.50€** Baron 50cl **14.00€**

## Bières & Cidres en bouteille

**WARSTEINER 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€**



## Bouillons 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€
DOUBLE DÉCAFÉINÉ	4.90€
CAFÉ VIENNOIS	4.90€
CAPPUCCINO 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€
BAILEY'S (4cl)	8.50€
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 (12cl)	Chopine (46cl)	Bouteille (75cl)
<b>MONDEUSE AOP "MAISON JACQUIN"</b> Cépage Mondeuse Robe intense, complexe, fruits rouges et noirs Les tanins sont fondus	5.00€	19.00€	31.00€
<b>SAINT ÉMILION LE CROC</b> 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€
<b>PIC ST LOUP « DOMAINE MAS DE JONC »</b> 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€
<b>VACQUEYRAS BIO « DOMAINE ALAIN JAUME »</b> 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€
<b>BOURGOGNE PINOT NOIR « CHÂTEAU LA TERRIÈRE »</b> Cépage pinot noir Finesse et élégance, arômes de cerise, framboise, mûre Bouche charnue aux tanins soyeux	7.50€	23.30€	38.00€
<b>CROZES-HERMITAGE LES LAUNES « MAISON DELAS »</b> Cépage syrah Intense et fruité avec des notes de cassis, prune et violette Bouche ronde, tanins présents et équilibrés			42.00€
<b>PESSAC LEGNAN AOP « LA CROIX DE CARBONIEUX »</b> Cépage cabernet, sauvignon, merlot Complexe, puissant, doté de tanins structurés Notes de chocolat et touches herbacées			52.00€
<b>BOURGOGNE MERCUREY 1ER CRU « DOMAINE MEIX FOULOT »</b> Cépage pinot Nez palette de fruits rouges (cerise, framboise, groseille) Avec des notes épicées de poivre noir			62.00€
<b>CHÂTEAU MALESCASSE CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL AOC HAUT MÉDOC</b> 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€
<b>CÔTE ROTI LA DIVINE « DOMAINE COLOMBO »</b> Cépage syrah Arômes de framboise, réglisse et café Tanins puissants mais élégants, syrah intense et fraîche			95.00€
<b>BEAUNE 1ER CRU « DOMAINE LATOUR »</b> 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 (12cl)

Chopine (46cl)

Bouteille (75cl)

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 (12cl)	Chopine (46cl)	Bouteille (75cl)
<b>ROUSSETTE AOP « MAISON JACQUIN »</b> Cépage Altesse Nez franc et floral marqué par la fraîcheur Et sur un bel équilibre	6.20€	19.00€	31.00€
<b>TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP « FAMILLE GRASSA »</b> Cépage Gros Manseng Vin moelleux, fruité et frais aux arômes de fruits exotiques	6.20€	-	31.00€
<b>LA CÔTE AOC FÉCHY BLANC GRAND CRU SUISSE</b> "Vigne du Baron" cépage Chasselas (Romand) Élégant et équilibré alliant acidité et minéralité Finale longue et raffinée	7.00€	27.00€	44.00€
<b>CHIGNIN BERGERON AOP « DOMAINE LA CHANCELIÈRE »</b> Cépage roussanne Belle robe dorée Arômes complexes, persistants de citronnelle et abricot	7.00€	27.00€	44.00€
<b>SANCERRE AOP « CHÂTEAU DE SANCERRE »</b> Cépage Sauvignon blanc Bel équilibre entre fruité, minéralité et rondeur Bouche fraîche avec une longue persistance aromatique	7.00€	27.00€	44.00€