

 EAUX MINÉRALES 

Thonon, ou San Pellegrino 75 cl	5 €
Chateldon 75 cl	6 €

 SOFTS 

Coca Cola, Coca Zero 33 cl	4 €	Jus de fruits Alain Millat	4 €
Orangina 33 cl	4 €	Pomme, Poire, Ananas, Tomate 20 cl	
Perrier 33 cl	4 €	Sirop Monin	2,5 €
Limonade 20 cl	3 €	Grenadine, Fraise, Menthe, Citron 20 cl	

 BIERES PRESSION 

Leffe 25 cl	4 €	Hoegaarden 25 cl	4 €
-------------	-----	------------------	-----

 DIGESTIFS 

Genépi, Mont Corbier 4cl	6 €	Get 27, Get 3I 6cl	8 €
Chartreuse jaune ou verte 4cl	8 €	Williamine Morand 4cl	8 €
Liqueur « La Vertueuse » 4cl	8 €	Cognac VSOP 4cl	8 €
Poire, Menthe, Framboise ou Verveine		Cognac Hennessy XO 4cl	22 €

 BOISSONS CHAUDES 

Expresso	2 €	Double expresso	3,80 €
Cappuccino	4 €	Chocolat chaud	4 €
Thé et infusions Kusmi Tea	4 €		
Thés noirs : Earl Grey, English breakfast, Thé aux fruits rouges			
Thés verts : Detox, Thé vert à la menthe, Gunpowder			
Infusions : Verveine, Tilleul, Camomille			

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

Le vin servi contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

 APERITIFS 

Martini blanc ou rouge 4cl	4 €	Gin Bombay Sapphire 4cl	8 €
Pastis ou Ricard 4cl	4 €	Vodka Grey Goose 4cl	8 €
Kir cassis, myrtille ou framboise 12cl	6 €	Whisky Johnny Walker 4cl	8 €
Rhum Havana 7 ans 4cl	8 €	Whisky Nikka Barrel 4cl	10 €
Rhum Zacapa 4cl	12 €	Whisky Lagavulin 16 ans 4cl	12 €

 VINS AU VERRE 

	<i>Millésime</i>	<i>12cl</i>
Champagne		
Cuvée Esprit Nature, Henri Giraud	SA	12 €
Vin rosé		
Côtes de Provence, Les Hauts de Masterel	2017	5 €
Vin blanc		
Savoie, Chignin «Anne de la Biguerne», J.F. Quenard	2017	5,50 €
Vin De France Viognier «La Champine», J.M. Gerin	2015	6 €
Bourgogne, Viré Clessé, Domaine Thevenet	2015	8 €
Vin rouge		
Savoie, Gamay «Fanny», J.F. Quenard	2017	5,5 €
Côtes du Vivarais «Hautes Vignes», <i>Domaine Gallety</i>	2016	7 €
Castillon Côtes de Bordeaux, <i>Château Cadet</i>	2016	8 €

 NOS COCKTAILS 
9 €

- MOJITO VERVEINE
(Rhum, citron, liqueur de verveine et eau pétillante)
- MOJITO MYRTILLE
(Rhum, citron, coulis de myrtille et eau pétillante)
- SPRITZ
(Apérol, Prosecco et eau pétillante)
- TREUSE SPRITZ
(St. Germain, Chartreuse, Prosecco et eau pétillante)

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

Le vin servi contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



- Velouté de potiron, pleurotes et marrons 12 €
Pumpkin soup, mushrooms and chestnuts
- Tataki de bœuf de Savoie 15 €
Beef tataki
- Escargots de la Maison Blanche, crémeux d'ail noir 16 €
Snails from local Producer « La Maison Blanche », confit garlic cream
- Ilot de saumon fumé, œuf poché et beurre blanc citronné 16 €
Norwegian smoked salmon , poached egg and lemon beurre blanc
- Foie gras de canard, compotée de coing 18 €
Duck foie gras, quince compote



Origine des viandes : Veau : France // Bœuf : Belgique

- Filet de poulet fermier, sauce reblochon et jambon cru fumé 19 €
Farm raised chicken served with reblochon cheese sauce and raw ham
- Pot-au-feu de cabillaud au safran des Hurtières 19 €
Codfish pot-au-feu flavoured local saffron
- Vol au vent d'écrevisses, quenelle de brochet et bisque 22 €
Puff pastry with crayfish, pike quenelle and bisque
- Filet mignon de veau en croute, champignons et lard 23 €
Roasted veal in a puff pastry, stuffed with bacon and mushrooms
- Filet de bœuf Rossini 27 €
Beef fillet, seared foie gras

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

Le vin servi contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

 TRADITION SAVOYARDE 

Service pour 2 personnes minimum

- Fondue maison réalisée avec Beaufort, Comté et Appenzeller 25 €
Charcuteries locales et jambon blanc à la truffe d'été *par personne*
Cheese fondue served with delicatessen

- Raclette au lait cru de la coopérative de Yenne 25 €
Charcuteries locales et jambon blanc à la truffe d'été *par personne*
Cheese raclette served with delicatessen

 FROMAJE 

Sélection de fromages de Savoie

- Sélection de fromages affinés 8 €
Matured cheeses selection

- Fromage blanc à la confiture de myrtilles 4 €
Cottage cheese with blueberry jam

 DESSERT 

- Parfait glacé à la menthe 8 €
Frozen mint soufflé

- Chocolat et orange confite 8 €
Chocolate and confit orange

- Tarte citron meringuée façon millefeuille 9 €
Lemon meringue pie

- Tarte poire amandine 9 €
Almond and pear tart

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

Le vin servi contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

 FORMULE RANDONNEUR 

18 €

Uniquement le midi

Tataki de bœuf de Savoie, galette de pommes de terre et salade

ou

Coquillettes à la crème de Parmesan et jambon à la truffe d'été



Parfait glacé à la menthe

ou

Chocolat et orange confite

ou

Fromage blanc à la confiture de myrtille

 MENU ESTIVAL 

29 €

Velouté de potiron, pleurotes et marrons

ou

Tataki de bœuf de Savoie



Filet de poulet fermier, sauce reblochon et jambon cru fumé

ou

Vol au vent d'écrevisses, quenelle de brochet et bisque



Parfait glacé à la menthe

ou

Chocolat et orange confite

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

Le vin servi contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

 MENU SOPAR 

39 €

Mise en bouche



Escargots de la Maison Blanche, crémeux d'ail noir

ou

Ilot de saumon fumé, œuf poché et beurre blanc citronné

ou

Foie gras de canard, compotée de coing



Pot-au-feu de cabillaud au safran des Hurtières

ou

Filet mignon de veau en croute, champignons et lard

ou

Filet de bœuf Rossini (+6€)



Dessert au choix à la carte

 MENU DES MINALYON 

12 €

Pour les enfants de moins de 12 ans

Filet de poulet fermier

ou

Cabillaud



2 boules de glace

ou

Fromage blanc

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

Le vin servi contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



VINS DE SAVOIE



Millésime 75cl

BlancJean Francois Quenard :

Chignin, «Anne de la Biguerne»	2017	30 €
Roussette de Savoie «Anne Sophie»	2015	40 €
Bergeron «Au pied des Tours»	2016	42 €

Jean Noël Blard :

Apremont «Anno Domini MCCXLVIII»	2016	35 €
----------------------------------	------	------

Gilles Berlioz :

Chignin «Chez l'Odette»	2015	50 €
Roussette de Savoie «El Hem»	2015	58 €
Chignin Bergeron «Les Fripons»	2015	66 €
Chignin Bergeron «Les Filles»	2015	66 €
Chignin Bergeron «Les Christine»	2015	120 €

Domaine Massson:

Apremont «La Centenaire»	2016	54 €
--------------------------	------	------

RougeJean Francois Quenard :

Gamay «Fanny»	2017	30 €
Mondeuse «Elisa»	2016	42 €

Céline Jacquet:

Mondeuse Saint Jean de la Porte	2016	40 €
---------------------------------	------	------

Gilles Berlioz :

Mondeuse «La Deuse»	2016	66 €
---------------------	------	------



IGP D'ALLOBROGIE



Millésime 75cl

Blanc

«Un p'tit coin de Paradis», <u>Dominique Lucas.</u>	2016	42 €
«Schiste», <u>Domaine des Ardoisières</u>	2015	70 €

Rouge

«Améthyste», <u>Domaine des Ardoisières</u>	2017	110 €
---	------	-------

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

Le vin servi contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



CHAMPAGNE



	Millésime	75cl
Esprit Nature, <i>Henri Giraud</i>	SA	75 €
Hommage, <i>Henri Giraud</i>	SA	85 €
Dame Jane, <i>Henri Giraud</i>	SA	99 €
Blanc de Craie, <i>Henri Giraud</i>	SA	109 €
Code Noir, <i>Henri Giraud</i>	SA	129 €
MVo9, <i>Henri Giraud</i>	SA	149 €
Argone, <i>Henri Giraud</i>	2004	350 €



VINS ROSES



	Millésime	75cl
Languedoc		
Château Puech-Haut "Prestige"	2016	38 €
Côtes de Provence		
Les Hauts de Masterel	2017	28 €
Bandol		
Domaine Ott "Château Romassan"	2015	74 €



VINS BLANCS



	Millésime	75cl
Vin De France Viognier «La Champine », <i>J. M. Gerin</i>	2015	32 €
Vallée du Rhône		
Saint Joseph «Mairlant», <i>Francois Villard</i>	2017	48 €
Bourgogne		
Viré Clessé, <i>Domaine Thevenet</i>	2015	42 €
Pouilly Fuissé, <i>Vincent Girardin</i>	2016	44 €
Saint Romain, <i>Alain Gras</i>	2016	50 €
Chablis «Terroir de Chichée», <i>Patrick Piuze</i>	2015	58 €
Meursault Vieilles Vignes, <i>Vincent Girardin</i>	2014	80 €
Val de Loire		
Saumur «Arcane», Château de Fosse-Sèche	2015	40 €
Pouilly Fumé « Petites eaux bues », <i>M et G Tabordet</i>	2017	42 €

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

Le vin servi contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



	Millésime	75cl
Vallée du Rhône		
Côtes du Rhône, <i>La Bastide Saint Dominique</i>	2017	32 €
Côtes du Vivarais «Hautes Vignes», <i>Domaine Gallety</i>	2016	36 €
IGP Collines Rhodaniennes «La Rosine», <i>Stéphane Ogier</i>	2016	42 €
Crozes-Hermitage « Laya », <i>Yves Cuilleron</i>	2016	46 €
Saint Joseph « Méribets », <i>Domaine Vallet</i>	2016	48 €
Gigondas, « Aux Lieux-Dits », <i>Domaine Santa Duc</i>	2013	62 €
Côtes du Vivarais «Cuvée Emma», <i>Domaine Gallety</i>	2016	66 €
Châteauneuf du Pape, <i>Domaine Beurenard</i>	2011	79 €
Côte-Rôtie « Mon Village», <i>Domaine Ogier</i>	2016	95 €
Côtes du Vivarais «Syrare», <i>Domaine Gallety</i>	2014	110 €
Val de Loire		
Saumur «Eolithe», <i>Château de Fosse-Sèche</i>	2015	36 €
Sancerre «La Croix du Roy », <i>Lucien Crochet</i>	2013	40 €
Bourgogne		
Bourgogne Pinot Noir, <i>Vincent Girardin</i>	2016	39 €
Saint Romain, <i>Alain Gras</i>	2015	50 €
Santenay «Les Gravières», <i>Vincent Girardin</i>	2014	64 €
Gevrey-Chambertin, <i>Thierry Mortet</i>	2015	90 €
Bordeaux		
Castillon Côtes de Bordeaux, <i>Château Cadet</i>	2016	39 €
Margaux, <i>La Dame de Ferrière</i>	2014	95 €
Languedoc Roussillon		
Pic Saint Loup «L'Olivette», <i>Clos Marie</i>	2015	42 €
Corse		
Patrimoine rouge "A Mandria", <i>Christophe Ferrandis</i>	2015	42 €

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

Le vin servi contient des sulfites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.