

 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, Abricot, 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 31 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 menthe poivrée, 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



	Millésime	12cl
Champagne		
Cuvée Esprit Nature, Henri Giraud	SA	12 €
Vin rosé		
Côtes de Provence, Les Hauts de Masterel	2017	6 €
Vin blanc		
Savoie, Chignin «Anne de la Biguerne», J.F. Quenard	2018	6 €
Roussette de Savoie «Anne Sophie»	2015	8 €
Vin rouge		
Savoie, Gamay «Fanny», J.F. Quenard	2018	6 €
IGP Collines Rhodaniennes «La Rosine», Stéphane Ogier	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 butternut, pleurotes et chantilly de marrons 12 €
Pumpkin soup, mushrooms and whipped cream flavoured with chestnuts
- Tataki de bœuf de Savoie 15 €
Beef tataki
- Pomme de terre fondante, émulsion de fromage et lard paysan 16 €
Melting potato, cheese and bacon
- 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 figes 18 €
Duck foie gras, figs compotée



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

- Gnocchi, champignons et crème à la truffe d'été 19 €
Gnocchi, mushrooms and summer truffle
- Filet de poulet fermier, sauce reblochon et jambon cru fumé 21 €
Farm raised chicken served with reblochon cheese sauce and raw ham
- Paleron de veau, jus aux morilles 25 €
Confit veal Chuck tenderloin, morel mushrooms stock
- Filet d'esturgeon, palourdes et jus citronné 25 €
Sturgeon fillet, shellfish and lemon
- Filet de bœuf Rossini 32 €
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 26 €
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 26 €
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 verveine 7 €
Frozen mint soufflé

- Chocolat et riz croustillant 7 €
Crispy rice and chocolate

- Entremet amande et myrtille 8 €
Blueberry and almond cake

- Croustillant de Speculoos et crémeux passion 8 €
Speculoos biscuit and passion fruits cream

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 

20 €

Uniquement le midi

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

ou

Gnocchi, champignons et crème à la truffe d'été



Parfait glacé à la verveine

ou

Chocolat et riz croustillant

ou

Fromage blanc à la confiture de myrtille

 MENU TERROIR 

30 €

Velouté de butternut, pleurotes et chantilly de marrons

ou

Tataki de bœuf de Savoie



Filet de poulet fermier, sauce reblochon et jambon cru fumé

ou

Gnocchi, champignons et crème à la truffe d'été



Parfait glacé à la verveine

ou

Chocolat et riz croustillant

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



40 €

Mise en bouche



Pomme de terre fondante, émulsion de fromage et lard paysan

ou

Ilot de saumon fumé, œuf poché et beurre blanc citronné

ou

Foie gras de canard, compotée de figes



Paleron de veau, jus aux morilles

ou

Filet d'esturgeon, palourdes et jus citronné

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, purée de pommes de terre et légumes

ou

Esturgeon, purée de pommes de terre et légumes



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 €
----------------------------------	------	------

Domaine Massson:

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

Gilles Berlioz :

Chignin «Chez l'Odette»	2015	50 €
Roussette de Savoie «El Hem»	2016	58 €
Chignin Bergeron «Les Fripons»	2016	66 €
Chignin Bergeron «Les Filles»	2015	66 €
Chignin Bergeron «Les Christine»	2015	120 €

RougeJean Francois Quenard :

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

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
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>	2016	32 €
Vallée du Rhône		
Saint Joseph «Mairlant», <i>Francois Villard</i>	2017	48 €
Bourgogne		
Viré Clessé, <i>Domaine Thevenet</i>	2015	42 €
Saint Romain, <i>Alain Gras</i>	2016	50 €
Chablis «Terroir de Chichée», <i>Patrick Piuze</i>	2015	58 €
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>	2013	79 €
Côte-Rôtie «Mon Village», <i>Stéphane 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 €
Bourgogne		
Saint Romain, <i>Alain Gras</i>	2015	50 €
Santenay «Les Gravières», <i>Vincent Girardin</i>	2014	64 €
Gevrey-Chambertin, <i>Thierry Mortet</i>	2015	95 €
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>	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.