

## 🏠 EAUX MINÉRALES 🏠

Thonon, Chateldon 75 cl 6 €

## 🏠 SOFTS 🏠

Coca Cola, soft, etc...	33cl	4 €	Infusions Glacées	
Jus de fruits Alain Milliat	20cl	5 €	« Alain Milliat »	25cl 6 €
Pomme, Ananas, Abricot, Tomate			- Gingembre/Citron vert	
			- Framboise/Menthe	
Limonade, Sirop	20 cl	3 €	- Fleur de sureau/Citron vert	
			- Passion/Baie de Timur	

## 🏠 BIÈRES BOUTEILLES 🏠

Goudale 33cl 5 € Belzebuth Rouge 33cl 5 €

## 🏠 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				

## 🏠 BOISSONS CHAUDES 🏠

Expresso	2 €	Double expresso	3,80 €
Cappuccino	4 €	Chocolat chaud	4 €
Thé et infusions	4 €		

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, rouge	6cl	4 €	Gin Bombay Sapphire	4cl	8 €
Rhum Havana 7 ans	4cl	8 €	Vodka Greygoose	4cl	8 €
Kir cassis, myrtille ou framboise	12cl	6 €	Whisky Johnny Walker	4cl	8 €
Ron Zacapa Soléra 23	4cl	12 €	Whisky Lagavulin 16 ans	4cl	12 €

## 📖 VINS AU VERRE 📖

	Millésime	12cl
<b>Champagne</b>		
« Esprit Nature » <i>Henri Giraud</i>	SA	15 €
<b>Vin rosé</b>		
Vin de France « <i>P'tite Soif</i> » <i>Mas Laval</i>	SA	6 €
<b>Vins blancs</b>		
Savoie, Chignin « <i>Anne de la Biguerne</i> » <i>J-F. Quénard</i>	2018	7 €
Côtes de Gascogne Doux « <i>Soleil d'Automne</i> » <i>Chiroulet</i>	2020	7 €
Roussette de Savoie « <i>Anne-Sophie</i> » <i>J-F. Quénard</i>	2018	8 €
Pouilly-Fuissé, « <i>Vieilles vignes</i> » <i>V. Girardin</i>	2017	11 €
<b>Vins rouges</b>		
Mondeuse, « <i>La belle Romaine</i> » <i>Château de Mérande</i>	2018	7 €
Côtes du Rhône, « <i>Mon Cœur</i> » <i>J-L. Chave</i>	2018	7 €
Crozes-Hermitage « <i>Espiègle</i> » <i>C. Betton</i>	2020	9 €
IGP Allobroges « <i>Argile</i> » <i>B. Omont</i>	2019	11 €

## 📖 NOS COCKTAILS 📖

SPRITZ 18CL : APEROL ET CRÉMANT DE SAVOIE	12 €
TREUSE' SPRITZ 18CL : CHARTREUSE VERTE, SAINT GERMAIN, CRÉMANT DE SAVOIE	14 €
DAÏQUIRI VERVEINE 12CL : HAVANA 3 ANS, CITRON VERT, LIQUEUR DE VERVEINE	12 €
SIDE CORBIER 12CL : COGNAC VSOP, MONT CORBIER, CITRON JAUNE	12 €
CAPPUCCINO MARTINI 12CL : VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, CAFÉ	12 €

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

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

PREMI

- L'îlot de saumon fumé  
*Oeuf parfait de la ferme d'Albiez, beurre blanc citronné* 12 €
- Les escargots de Fontcouverte  
*Au beurre persillé, crème d'épinard, pleurotes* 13 €
- Le foie gras de canard  
*Poire épicée pochée à la Mondeuse, pain d'épices* 14 €
- Le jambon de Cébo Ibérique  
*Tranché minute, huile d'olive « Picual » d' Alexis Muñoz* 21 €

SECOND

Viandes Françaises :  
Canard du Sud-Ouest, Agneau de Savoie  
Poisson : France

- Le Plat Végétarien  
*Risotto, shitakés poêlés, crème de butternut et topinambour* 23 €
- L'Omble Chevalier  
*Filet cuit à la plancha, sauce douce à l'aneth* 28 €  
*Risotto, chou pak choy*
- L'Agneau de Savoie  
*Epaule longue cuisson et grillée, sauce brune à l'échalote* 26 €  
*Pommes grenailles persillées, purée de patate douce et légumes*
- Le Canard  
*Cuisse confite, sauce aux morilles* 29 €  
*Pommes grenailles persillées, purée de patate douce et légumes*

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, prix par personne

- La Fondue du Sopar au Beaufort, Comté et Appenzeller  
*Charcuteries locales et jambon blanc à la truffe d'été* 27 €
- La Raclette au lait cru de la coopérative de Yenne  
*Charcuteries locales et jambon blanc à la truffe d'été* 27 €

## 📖 DESSERTS ET FROMAGE 📖

- La Sélection de fromages affinés de Savoie 9 €
- La Faisselle fermière  
*Myrtilles au sirop* 7 €
- L'Ananas  
*Dacquoise coco, ananas en gelée, mousse au caramel beurre salé* 8 €
- Le Chocolat Orange 8 €  
*Ganache au chocolat noir, crèmeux à l'orange, biscuit croquant cacao et noisette*
- La Coupe Lily 8 €  
*Glace au yaourt, myrtilles au sirop, biscuit Spéculoos*

## 📖 MENU DES MINALYON 15 € 📖

(POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS)

Boeuf ou Saumon  
et  
Faisselle ou 1 boule de glace

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 📦

**Blancs :**

Millésime 75cl

Chignin :

« Anne de la Biguerne » <i>J-F. Quénard</i>	2020	33 €
« 1903 Vieilles Vignes » <i>P. &amp; A. Quenard</i>	2020	44 €
« Chez l'Odette » <i>G. Berlioz</i>	2015	50 €

Apremont :

« Anno Domini MCCXLVIII » <i>J-N. Blard</i>	2018	44 €
« La Centenaire » <i>J. Masson</i>	2016	54 €

Roussette de Savoie :

« Anne-Sophie » <i>J-F. Quénard</i>	2018	42 €
« Clémence » <i>A. Berlioz</i>	2019	52 €
« El Hem » <i>G. Berlioz</i>	2016	58 €

Chignin-Bergeron :

« Au pied des Tours » <i>J-F. Quénard</i>	2018	48 €
« Sous les amandiers » <i>P. &amp; A. Quenard</i>	2020	48 €
« Raipoumpou » <i>A. Berlioz</i>	2020	66 €
« Euphrasie » <i>A. Berlioz</i>	2018	68 €
« Les Fripons » <i>G. Berlioz</i>	2016	88 €
« Les Filles » <i>G. Berlioz</i>	2015	88 €
« Les Christine » <i>G. Berlioz</i>	2015	120 €

IGP Allobroges « <i>Schiste</i> » <i>B. Omont</i>	2015	85 €		2018	70 €
---	------	------	--	------	------

**Rouges :**

Gamay « <i>Fanny</i> » <i>J-F Quénard</i>	2018	30 €
Mondeuse « <i>La Belle Romaine</i> » <i>Ch. de Mérande</i>	2018	33 €
Mondeuse « <i>Elisa</i> » <i>J-F Quénard</i>	2019	46 €
Mondeuse « <i>La Sauvage</i> » <i>P. &amp; A. Quenard</i>	2020	46 €
Mondeuse « <i>Le Comte Rouge</i> » <i>Ch. de Mérande</i>	2019	49 €
IGP Allobroges « <i>Argile</i> » <i>B. Omont</i>	2019	60 €
Persan « <i>Octavie</i> » <i>A. Berlioz</i>	2019	72 €
Mondeuse « <i>La Lunatique</i> » <i>P. &amp; A. Quenard</i>	2020	76 €
Mondeuse « <i>La Deuse</i> » <i>G. Berlioz</i>	2017	88 €
IGP Allobroges « <i>Améthyste</i> » <i>B. Omont</i>	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	75 cl
<u>Champagne Gamet</u>		
« Rive Droite » Blanc de Noirs	SA	75 €
« Rive Gauche »	SA	80 €
« Zéro Dosage »	2013	115 €

### Champagne Henri Giraud

« Esprit Nature » de Giraud	SA	85 €
« Dame Jane », Rosé	SA	99 €
« Blanc de Craie », <i>Blanc de Blancs</i>	SA	109 €
« Hommage au Pinot Noir », 100% Grand Cru Aÿ	SA	119 €
« Code Noir », <i>Blanc de Noirs</i>	SA	129 €
« MVo9 », <i>La cuvée en fût de chêne</i>	SA	149 €
« Argonne », <i>Terroir d'Aÿ en fût de chêne</i>	2004	350 €

## VINS ROSÉS

	Millésime	75cl
Vin de France « P'tite Soif » Mas Laval		28 €
Côtes de Provence « L'accent » Clos de l'Ours	2020	36 €
Bandol « Château Romassan » Domaine Ott	2015	74 €

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 BLANCS 📖

	<i>Millésime</i>	<i>75cl</i>
<b>Vallée du Rhône</b>		
Côtes du Rhône - Sablet, <i>D. de Piaugier</i>	2019	40 €
Saint Joseph « <i>Mairlant</i> » <i>F. Villard</i>	2017	48 €
Condrieu « <i>Aux Ruses</i> » <i>D. Lafoy</i>	2018	77 €
Condrieu « <i>Côte Châtillon</i> » <i>D. Bonnefond</i>	2019	84 €
Condrieu « <i>Jardin Suspendu</i> » <i>P-J. Villa</i>	2018	125 €
Hermitage « <i>Arpège</i> » <i>C. Betton</i>	2018	138 €
<b>Bourgogne</b>		
Chablis, <i>I &amp; D. Pommier</i>	2019	60 €
Pouilly-fuissé « <i>Vieilles Vignes</i> » <i>V. Girardin</i>	2017	60 €
Chablis 1er cru « <i>Montée de Tonnerre</i> » <i>D. Testut</i>	2018	68 €
Chablis 1er cru « <i>Vaillons</i> » <i>D. Testut</i>	2018	68 €
Chassagne-Montrachet, <i>C. Bergeret</i>	2018	70 €
Pernand-Vergelesses, <i>J-B. Boudier</i>	2020	90 €
<b>Autres Régions</b>		
Côtes de Gascogne <i>Moelleux</i> « <i>Soleil d'automne</i> » <i>Chiroulet</i>	2020	34 €
Beaujolais, <i>D. de la Bonne Tonne</i>	2019	42 €
Corse « <i>Inizia</i> » <i>C. Ferrandis</i>	2019	45 €
Côtes de Provence « <i>Milia</i> » <i>Clos de l'Ours</i>	2019	47 €
Côtes du Roussillon, <i>Dom. du vieux solitaire</i>	2018	49 €
<b>Vallée de la Loire</b>		
Reuilly, <i>Dom. Mabillot</i>	2019	37 €
Saumur « <i>Arcane</i> » <i>Château de Fosse-Sèche</i>	2015	39 €
Pouilly-Fumé « <i>Les petites eaux bues</i> » <i>D. Tabordet</i>	2017	40 €
Sancerre « <i>Etincelle</i> » <i>D. de Rome</i>	2019	43 €

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 ROUGES 📖

	Millésime	75cl
<b>Vallée du Rhône</b>		
Côtes du Rhône « <i>Mon Coeur</i> » J-L. Chave	2020	36 €
Côtes du Rhône « <i>Mon Coeur</i> » J-L. Chave	2018	39 €
Crozes-Hermitage « <i>Espiègle</i> » C. Betton	2020	48 €
Saint Joseph, « <i>Offerus</i> » J-L. Chave	2019	58 €
Côtes du Vivarais « <i>Cuvée Emma</i> » Dom. Gallety	2016	66 €
Châteauneuf du Pape, <i>Domaine Beurenard</i>	2013	79 €
Côte-Rôtie « <i>Champin Le Seigneur</i> » J-M. Gérin	2017	95 €
Côte-Rôtie « <i>Colline de Couzon</i> » P&C Bonnefond	2018	95 €
Côtes du Vivarais « <i>Syrare</i> » Dom. Gallety	2017	110 €
<b>Val de Loire</b>		
Saumur « <i>Eolithe</i> » <i>Château de Fosse-Sèche</i>	2017	36 €
Sancerre « <i>La croix du Roy</i> » Lucien Crochet	2015	40 €
<b>Bourgogne</b>		
Bourgogne « <i>Saint Vincent</i> » V. Girardin	2019	48 €
Saint-Romain, A. Gras	2018	59 €
Savigny les Beaune, J-B Boudier	2018	86 €
Gevrey-Chambertin, <i>Thierry Mortet</i>	2015	95 €
<b>Bordeaux</b>		
Puisseguin Saint Emilion « <i>À la vie</i> » Ch. Guibeau	2017	39 €
Graves, <i>Château Lusseau</i>	2015	48 €
Margaux, <i>La Dame de Ferrière</i>	2014	95 €
<b>Autres Régions</b>		
Maury sec « <i>Grande Réserve</i> » Dom. du vieux solitaire	2017	48 €
Côtes de Provence « <i>Le Chemin</i> » Clos de l'Ours	2019	52 €
Patrimonio « <i>Clos Signadore</i> » C. Ferrandis	2016	108 €

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

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