

EAUX MINÉRALES

Thonon, Chateldon 75 cl 6 €

SOFTS

Coca Cola, Soft, etc...	33 cl	4 €	Infusions Glacées		
Jus de fruits Alain Milliat	20 cl	5 €	« Alain Milliat »	25 cl	6 €
Orange, 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 33 cl 5 € Belzebuth Rouge 33 cl 5 €

DIGESTIFS

Genépi, Mont Corbier	4 cl	6 €	Get 27, Get 31	6 cl	8 €
Chartreuse jaune ou verte	4 cl	8 €	Eau de vie de Poire	4 cl	8 €
Liqueur « La Vertueuse »	4 cl	8 €	Cognac VSOP	4 cl	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	6 cl	4 €	Gin Bombay Sapphire	4 cl	8 €
Rhum Havana 7 ans	4 cl	8 €	Vodka Greygoose	4 cl	8 €
Kir cassis, myrtille ou framboise	12 cl	6 €	Whisky Chivas Regal	4 cl	8 €
Ron Zacapa Soléra 23	4 cl	12 €	Whisky Lagavulin 16 ans	4 cl	12 €

VINS AU VERRE

	Millésime	12 cl
Champagne		
« Rive Gauche » Gamet	NM	15 €
Vin rosé		
Côtes de Provence « L'accent » Clos de l'Ours	2020	7 €
Vins blancs		
Chignin « Anne de la Biguerne » J-F. Quénard	2020	7 €
Chignin-Bergeron « Au Pied des Tours » J-F. Quénard	2020	10 €
Pouilly-Fuissé, « Vieilles vignes » V. Girardin	2017	11 €
Vins rouges		
Côtes du Rhône « Mon Cœur » J-L. Chave	2020	7 €
Mondeuse « Elisa » J-F Quénard	2019	9 €
Bourgogne « Saint Vincent » V. Girardin	2019	10 €

NOS COCKTAILS

SPRITZ 18 cl : APEROL ET CRÉMANT DE SAVOIE	12 €
TREUSE' SPRITZ 18 cl : CHARTREUSE VERTE, SAINT GERMAIN, CRÉMANT DE SAVOIE	14 €
DAÏQUIRI VERVEINE 12 cl : HAVANA 3 ANS, CITRON VERT, LIQUEUR DE VERVEINE	12 €
SIDE CORBIER 12 cl : COGNAC VSOP, MONT CORBIER, CITRON JAUNE	12 €
CAPPUCCINO MARTINI 12 cl : 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
et oeuf parfait de la ferme d'Albiez, beurre blanc citronné 12 €
- Les escargots de Fontcouverte
et pleurotes sautés au beurre persillé, crème d'épinard, épinards frais 13 €
- Le foie gras de canard
et poire pochée à la Mondeuse, pain d'épices 14 €
- Le jambon de Cébo Ibérique
tranché minute, huile d'olive « Picual » d'Alexis Muñoz 21 €

 SECOND 

Origine des viandes : France

- Le Plat Végétarien 24 €
Risotto, shitakés poêlés, crème de butternut et topinambour
- Le Bar 28 €
Filet cuit sur peau, espuma de petits pois
- L'Agneau de Savoie 26 €
Gigot en cuisson douce et grillée, sauce brune à l'échalote
- La Canette 29 €
Suprême grillé sur peau, cuisson rosée, sauce aux airelles

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

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

 DESSERTS ET FROMAGE 

- La Sélection de fromages affinés de Savoie 9 €
- La Faisselle fermière 7 €
aux myrtilles
- La Douceur d'Antan 8 €
Sablé au sarrasin, compotée de rhubarbe, crémeux au lait Ribot, mousse vanillée
- Le Chocolat - Orange 8 €
Ganache au chocolat noir, crémeux à l'orange, biscuit croquant cacao et noisette
- La Coupe Lily 8 €
Glace au yaourt, myrtilles, biscuit Spéculoos

 MENU DES MINALYON 15 € 
(POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS)

Viande ou Poisson
pommes de terre grenailles, purée de patate douce



Dessert au choix
ou
Boule de Glace

VINS DE SAVOIE

Blancs :

Millésime 75cl

Chignin :

« Anne de la Biguerne » <i>J-F. Quénard</i>	2020	33 €
« 1903 Vieilles Vignes » <i>P. & A. Quenard</i>	2020	44 €

Apremont :

« Anno Domini MCCXLVIII » <i>J-N. Blard</i>	2018	44 €
---	------	------

Roussette de Savoie :

« Anne-Sophie » <i>J-F. Quénard</i>	2019	42 €
« Clémence » <i>A. Berlioz</i>	2019	52 €

Chignin-Bergeron :

« Au pied des Tours » <i>J-F. Quénard</i>	2020	48 €
« Sous les amandiers » <i>P. & 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>	2020	85 €
« 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>	2018	70 €

Rouges :

Mondeuse « <i>La Belle Romaine</i> » <i>Ch. de Mérande</i>	2019	39 €
Mondeuse « <i>Elisa</i> » <i>J-F Quénard</i>	2019	46 €
Mondeuse « <i>La Sauvage</i> » <i>P. & 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>	2020	72 €
Mondeuse « <i>La Lunatique</i> » <i>P. & 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

« Dame Jane », Rosé	SA	99 €
« Blanc de Craie », Blanc de Blancs	SA	109 €
« Hommage au Pinot Noir », 100% Grand Cru Aÿ	SA	119 €
« Code Noir », Blanc de Noirs	SA	129 €
« MVo9 », La cuvée en fût de chêne	SA	149 €
« Argonne », Terroir d'Aÿ en fût de chêne	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>
Vallée du Rhône		
Côtes du Rhône - Sablet, <i>D. de Piaugier</i>	2019	40 €
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 €
Bourgogne		
Chablis, <i>I & 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 €
Pernand-Vergelesses, <i>J-B. Boudier</i>	2020	90 €
Vallée de la Loire		
Reuilly, <i>D. Mabillot</i>	2019	37 €
Sancerre, <i>D. de Rome</i>	2019	40 €
Autres Régions		
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 €

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

	<i>Millésime</i>	<i>75cl</i>
Vallée du Rhône		
Côtes du Rhône « <i>Mon Coeur</i> » J-L. Chave	2020	36 €
Crozes-Hermitage « <i>Espiègle</i> » C. Betton	2020	48 €
Saint Joseph, « <i>Offerus</i> » J-L. Chave	2019	58 €
Gigondas, <i>Domaine d'Ouréa</i> , Adrien Roustan	2020	72 €
Côte-Rôtie « <i>Champin Le Seigneur</i> » J-M. Gérin	2017	95 €
Côte-Rôtie « <i>Colline de Couzon</i> » P&C Bonnefond	2018	95 €
Chateauneuf du Pape, <i>Domaine Bois de Boursan</i>	2019	99 €
Côtes du Vivarais « <i>Syrare</i> » Dom. Gallety	2017	110 €
 Val de Loire		
Saumur « <i>Eolithe</i> » <i>Château de Fosse-Sèche</i>	2017	39 €
 Bourgogne		
Bourgogne « <i>Saint Vincent</i> » V. Girardin	2019	48 €
Savigny les Beaune, « <i>Ez Connardises</i> » J-B Boudier	2018	86 €
Santenay 1er Cru « <i>Le Beauregard</i> » V. Girardin	2017	88 €
 Autres Régions		
Puisseguin Saint Emilion « <i>À la vie</i> » Ch. Guibeau	2017	42 €
Maurly 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.