

🏠 EAUX MINÉRALES 🏠

Thonon, Chateldon 75 cl

6 €

🏠 SOFTS 🏠

Coca Cola, soft, etc 33cl 4 €

Jus de fruits Alain Milliat 20cl 4 €

Pomme, Ananas, Abricot, Tomate

Limonade, Sirop 20 cl 3 €

Infusions Glacées

« Alain Milliat » 25cl 6 €

- Gingembre/Citron vert

- Framboise/Menthe

- Fleur de sureau/Citron vert

- Passion/Baie de Timur

🏠 BIÈRES BOUTEILLES 🏠

Goudale 33cl

5 €

Belzebuth Rouge 33cl

5 €

🏠 DIGESTIFS 🏠

Genépi, Mont Corbier 4cl 6 €

Chartreuse jaune ou verte 4cl 8 €

Liqueur « La Vertueuse » 4cl 8 €

Poire, Menthe, Framboise ou Verveine

Get 27, Get 31 6cl 8 €

Williamine Morand 4cl 8 €

Cognac VSOP 4cl 8 €

🏠 BOISSONS CHAUDES 🏠

Expresso 2 €

Cappuccino 4 €

Thé et infusions 4 €

Double expresso 3,80 €

Chocolat chaud 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 Solera 23	4cl	12 €	Whisky Lagavulin 16 ans	4cl	12 €

📦 VINS AU VERRE 📦

	Millésime	12cl
Champagne		
Esprit de Giraud	SA	15 €
Vin rosé		
Vin de France « P'tite Soif », <i>Mas Laval</i>	SA	6 €
Vins blancs		
Savoie, Chignin «Anne de la Biguerne» <i>J-F. Quénard</i>	2018	7 €
Roussette de Savoie « Anne-Sophie » <i>J-F. Quénard</i>	2018	8 €
Pouilly-Fuissé, « Vieilles vignes » <i>V. Girardin</i>	2017	10 €
Côtes de Gascogne « Soleil d'Automne » <i>Chiroulet</i>	2020	7 €
Vins rouges		
Mondeuse, « La belle Romaine » <i>Château de Mérande</i>	2018	7 €
Côtes du Rhône, « Mon Cœur » <i>J-L. Chave</i>	2018	7 €
Crozes-Hermitage « <i>Espiègle</i> » <i>C. Betton</i>	2019	9 €
IGP Allobroges « Argile » <i>Brice Omont</i>	2019	10 €

📦 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'épice 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)

Agneau ou Omble Chevalier
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 & 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	52 €

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

Rouges :

Gamay « Fanny » <i>J-F Quénard</i>	2018	30 €
Mondeuse « La Belle Romaine » <i>Ch. de Mérande</i>	2018	33 €
Mondeuse « Elisa » <i>J-F Quénard</i>	2018	46 €
Mondeuse « La Sauvage » <i>P. & A. Quenard</i>	2020	46 €
Mondeuse « Le Comte Rouge » <i>Ch. de Mérande</i>	2019	49 €
IGP Allobroges « Argile » <i>B. Omont</i>	2019	55 €
Persan « Octavie » <i>A. Berlioz</i>	2019	67 €
Mondeuse « La Lunatique » <i>P. & A. Quenard</i>	2020	69 €
Mondeuse « La Deuse » <i>G. Berlioz</i>	2017	88 €
IGP Allobroges « Améthyste » <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 » de Giraud	SA	89 €
« Dame Jane », <i>Rosé</i>	SA	99 €
« Blanc de Craie », <i>Blanc de Blancs</i>	SA	109 €
« Code Noir », <i>Blanc de Noirs</i>	SA	129 €
« MVo9 », <i>La cuvée en fût de chêne</i>	SA	149 €
« Argonne », <i>Terroir d'Aij en fût de chêne</i>	2004	350 €

📦 VINS ROSÉS 📦

	Millésime	75cl
Vin de France « <i>P'tite Soif</i> » <i>Mas Laval</i>		30 €
Côtes de Provence « <i>L'accent</i> » <i>Clos de l'Ours</i>	2020	36 €
Bandol « <i>Château Romassan</i> » <i>Domaine Ott</i>	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.

	<i>Millésime</i>	<i>75cl</i>
Vallée du Rhône		
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 €
Bourgogne		
Chablis, <i>I & D. Pommier</i>	2019	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 €
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 €
Vallée de la Loire		
Reuilly, <i>Dom. Mabillot</i>	2019	37 €
Saumur « <i>Arcane</i> » <i>Château de Fosse-Sèche</i>	2015	39 €
Sancerre « <i>Etincelle</i> » <i>D. de Rome</i>	2019	40 €
Pouilly-Fumé « <i>Les petites eaux bues</i> » <i>D. Tabordet</i>	2017	40 €

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> » <i>J-L. Chave</i>	2020	36 €
Côtes du Rhône « <i>Mon Coeur</i> » <i>J-L. Chave</i>	2018	39 €
Crozes-Hermitage « <i>Espiègle</i> » <i>C. Betton</i>	2020	48 €
Crozes-Hermitage « <i>Beaumont</i> » <i>D. Reynaud</i>	2018	54 €
Saint Joseph, « <i>Offerus</i> » <i>J-L. Chave</i>	2019	58 €
Côtes du Vivarais « <i>Cuvée Emma</i> » <i>Dom. Gallety</i>	2016	66 €
Châteauneuf du Pape, <i>Domaine Beurenard</i>	2013	79 €
Côte-Rôtie « <i>Champin Le Seigneur</i> » <i>J-M. Gérin</i>	2017	95 €
Côtes du Vivarais « <i>Syrare</i> » <i>Dom. Gallety</i>	2017	110 €
Côtes du Vivarais « <i>Syrare</i> » <i>Dom. Gallety</i>	2014	125 €
Val de Loire		
Saumur « <i>Eolithe</i> », <i>Château de Fosse-Sèche</i>	2017	36 €
Sancerre « <i>La croix du Roy</i> », <i>Lucien Crochet</i>	2015	40 €
Bourgogne		
Bourgogne « <i>Saint Vincent</i> » <i>V. Girardin</i>	2018	42 €
Saint-Romain, <i>A. Gras</i>	2018	59 €
Savigny les Beaune, <i>J-B Boudier</i>	2018	86 €
Gevrey-Chambertin, <i>Thierry Mortet</i>	2015	95 €
Bordeaux		
Puisseguin Saint Emilion « <i>À la vie</i> » <i>Ch. Guibeau</i>	2017	39 €
Graves, <i>Château Lusseau</i>	2015	48 €
Margaux, <i>La Dame de Ferrière</i>	2014	95 €
Autres Régions		
Maury sec « <i>Grande Réserve</i> » <i>Dom. du vieux solitaire</i>	2017	48 €
Côtes de Provence « <i>Le Chemin</i> » <i>Clos de l'Ours</i>	2019	52 €
Patrimonio « <i>Clos Signadore</i> » <i>C. Ferrandis</i>	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.