

EAUX MINÉRALES

Thonon, Vals	75 cl	6 €	Châteldon	75cl	8 €
--------------	-------	-----	-----------	------	-----

SOFTS

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

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2 €	Double espresso	3,80 €
Cappuccino	4 €	Thé et infusions	4 €

BIÈRES BOUTEILLES

Goudale Blonde	33 cl	6 €	Hoegaarden Blanche	33 cl	6 €
----------------	-------	-----	--------------------	-------	-----

APÉRITIFS

Martini blanc, rouge	6 cl	4 €	Gin <i>Bombay Sapphire</i>	4 cl	8 €
Rhum Havana 7 ans	4 cl	8 €	Vodka <i>Greygoose</i>	4 cl	8 €
Kir cassis, myrtille ou framboise	12 cl	6 €	Whisky <i>Chivas Regal</i>	4 cl	8 €
Ron Zacapa Soléra 23	4 cl	12 €	Whisky <i>Lagavulin</i> 16 a	4 cl	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.

🏰 VINS AU VERRE 🏰

15 cl

Coupe de Champagne « Esprit Nature » - Henri Giraud	15 €
<u>Vins Blancs :</u>	
Apremont « Lisa » J-C Masson 2021	8 €
Roussette de Savoie « Originel » D. de Lucey 2020	8 €
IGP Collines Rhodaniennes « Alliance » Viognier 2021	8 €
Pouilly Fuissé « Vieilles Vignes » V. Girardin 2019	13 €
<u>Vin Rosé :</u>	
Vin de Savoie, « La Brise » Domaine de l'Idylle	6 €
<u>Vins Rouges :</u>	
Vin de Savoie « Ermengarde » J-P Grisard 2017	8 €
Côtes du Rhône « Mon Coeur » J-L Chave 2021	8 €
Crozes-Hermitage « Les Saviaux » F. Buit 2021	10 €
Bourgogne « Cuvée Saint Vincent » V. Girardin 2020	12 €
<u>Vin Doux :</u>	
Côtes de Gascogne « Soleil d'Automne » Domaine Chiroulet	8 €

🏰 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 €

🏰 DIGESTIFS 🏰

Genépi, Mont Corbier	4 cl	8 €	Get 27, Get 31	6 cl	8 €
Chartreuse jaune ou verte	4 cl	8 €	Eau de vie de Poire	4 cl	8 €
Liqueurs « La Vertueuse »	4 cl	8 €	Cognac VSOP	4 cl	8 €

(Verveine, Menthe, Framboise, Poire, Mirabelle)

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 

- Le Tataki de Boeuf 14 €
gingembre, graines de sésame torréfiées
- L'Oeuf de la ferme d'Albiez 15 €
croustillant, coeur coulant, lit de pleurotes
- Le Saumon fumé 16 €
au bois de hêtre, émulsion à l'aneth
- Le jambon de Cébo Ibérique 22 €
tranché minute, huile d'olive « Picual » d' Alexis Muñoz

 SECOND 

*Boeuf : France
Cochon : Espagne
Omble Chevalier : Isère*

- Le Plat végétarien 23 €
Risotto crémeux Carnaroli, pleurotes poêlées et légumes
- Le Boeuf 25 €
Paleron cuit basse température, polenta, aligot de panais à la tomme de Savoie
- Le Cochon 28 €
Pluma Ibérique servie rosée, sauce Chimichurri, déclinaison de choux
- L'Omble-Chevalier « Charles Murgat » 29 €
Grillé aux herbes, déclinaison de patate douce, perles citronnées

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

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

FROMAGE ET DESSERT

- La faisselle fermière 9 €
coulis de myrtilles, myrtilles fraîches
- Cerveille de Canut 9 €
échalote, ail, fines herbes
- La sélection de fromage affinés de Savoie 10 €
- La Poire 9 €
pochée à la verveine, granité aux fruits de bois
- Le Chocolat 9 €
entremet au chocolat 70% équateur façon bavarois
- La Coupe Lily 9 €
glace artisanale au yaourt, myrtilles, biscuit Spéculoos

MENU MINALYON (-12ANS)

20 €

Risotto aux pleurotes

ou

Paleron de Boeuf

ou

Filet d'Ombre Chevalier



Entremet au Chocolat

ou

Coupe glacée « Lily »

ou

Faisselle fermière

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 Henri Giraud

La maison Henri Giraud est basée à Aÿ dans la marne, une volonté de produire du champagne « historique » grâce à des élevages en fût de chêne d'exception.

Des vins de champagne gastronomiques, complexes, intenses, tout en finesse.

« Esprit Nature »	NM	75 €
« Dame Jane », Rosé	NM	109 €
« Blanc de Craie », Blanc de Blancs	NM	119 €
« Hommage au Pinot Noir », Blanc de Noirs	NM	129 €
« Code Noir », Blanc de Noirs	NM	139 €
« MVo9 », La cuvée en fût de chêne	NM	159 €
« Argonne », Terroir d'Aÿ en fût de chêne	2004	350 €


 VINS BLANCS
 

Côtes de Gascogne « Soleil d'Automne » D. Chiroulet (doux) 2021		36 €
Viognier « Alliance » D. Lafoy	2021	39 €
Sancerre, D. de Rome	2019	39 €
Chablis, I & D. Pommier	2019	58 €
Pouilly-fuissé « Vieilles Vignes » V. Girardin	2019	65 €
Pernand-Vergelesses, J-B. Boudier	2020	89 €
Condrieu « Côte Châtillon » D. Bonnefond	2019	84 €
Condrieu « Jardin Suspendu » P-J. Villa	2018	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.

LES VINS BLANCS DE SAVOIE

Les Jacquères :

Le cépage Jacquère donne des vins blancs légers à l'acidité rafraichissante.

Les vignobles d'Apremont et de Chignin se regardent, Apremont adossé au massif de la chartreuse, Chignin sur les coteaux abrupt du massif des bauges.

	Millésime	75cl
Apremont « Lisa » J-C Masson	2021	39 €
Chignin « 1903 Vieilles Vignes » P. & A. Quenard	2021	49 €
Apremont « La Centenaire » J-C Masson	2020	59 €

Les Roussettes de Savoie :

Roussette de Savoie est une appellation issu du cépage Altesse, un cépage qui nous donne des vins gourmands, fruités doté d'une rondeur réconfortante.

Cette sélection met en avant les expressions de différents terroirs : Cruet, Lucey, Chignin, et Fréterive.

« Émilie » D. de l'Idylle	2020	39 €
« Originel » D. de Lucey	2020	39 €
« Anne-Sophie » J-F. Quénard	2020	49 €
« Prieuré Saint-Christophe » Giachino	2015	72 €

Les Chignin-Bergerons :

Les « Bergerons » sont élaborés à partir du cépage Roussanne, souvent considérés comme les blancs les plus puissants du vignoble Savoyard, des vins généreux et aromatiques, équilibrés par une belle fraîcheur minérale.

« Sous les Amandiers » P. & A. Quenard	2021	52 €
« Grand Zèph » A. Berlioz	2021	68 €
« Grand Orgue » Louis Magnin	2015	69 €
« Les Fripons » G. Berlioz	2020	85 €
« Les Filles » G. Berlioz	2015	88 €
« Les Christine » G. Berlioz	2015	120 €

Si toutes les cuvées précédentes sont en monocépage, la cuvée suivante est une cuvée d'assemblage, Jacquère, Roussanne, Malvoisie et Mondeuse blanche, composent ce vin révélant le terroir de Fréterive.

IGP Allobroges « Schiste » B. Omont	2018	85 €
-------------------------------------	------	------

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

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

LES VINS ROUGES DE SAVOIE

Le Cépage Mondeuse, est le cépage rouge le plus répandu en Savoie, il se révèle avec différentes expressions. Cette sélection met en avant cette diversité. Le Persan est un cépage historiquement Mauriennais. La Douce Noire aussi appelé Corbeau, historiquement très répandu, a été interdit en 1958, pour être réhabilité 50 ans après.

	Millésime	75cl
« Ermengarde » J-P Grisard	2017	39 €
Douce Noire « Sangnette » A. Berlioz	2021	49 €
Mondeuse « La Belle Romaine » Ch. de Mérande	2021	52 €
Mondeuse « La Sauvage » P. & A. Quenard	2021	52 €
Mondeuse « Harmonie » L. Trosset	2019	55 €
Persan J-P Grisard	2020	55 €
Mondeuse « Rosa » A. Berlioz	2021	56 €
Mondeuse « Confidentielle » L. Trosset	2020	60 €
Persan « Octavie » A. Berlioz	2020	72 €
Mondeuse « Lunatique » P. & A. Quenard	2021	80 €
Mondeuse « La Brova » L. Magnin	2015	80 €
Mondeuse « L'intégraal » Ch. de Mérande	2019	85 €
IGP Allobroges « Améthyste » B. Omont	2017	110 €

VINS ROSÉS

	Millésime	75cl
Rosé de Savoie, <i>Domaine de l'Idylle</i>	2021	29 €
Côtes de Provence « L'accent » <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.

VINS ROUGES

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône « <i>Mon Coeur</i> » J-L. Chave	2021	39 €
Crozes-Hermitage « <i>Les Saviaux</i> » F. Buit	2021	49 €
Saint Joseph « <i>Offerus</i> » J-L. Chave	2020	58 €
Gigondas, <i>Domaine d'Ouréa</i> , A. Roustan	2020	72 €
Côte-Rôtie « <i>Champin Le Seigneur</i> » J-M. Gérin	2017	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	42 €
---	------	------

Bourgogne

Bourgogne « <i>Saint Vincent</i> » V. Girardin	2019	52 €
Santenay 1er Cru « <i>Le Beauregard</i> » V. Girardin	2017	78 €
Savigny-les-Beaune « <i>Ez Connardises</i> » J-B Boudier	2018	88 €
Aloxe-Corton « <i>Les combes</i> » J-B Boudier	2020	98 €

Bordeaux

Saint Émilion, Robin des moines	2016	45 €
Haut Médoc, Clos de May	2019	59 €

Carte allergène disponible sur demande.

Prix nets, service compris.

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