

## 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			- Framboise/Menthe		
Limonade	25 cl	4 €	- Passion/Baie de Timur		
Sirop à l'eau	25 cl	3 €	- Fleur de sureau/Citron vert		

## BOISSONS CHAUDES

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

## BIÈRES EN BOUTEILLE

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 €
			Whisky <i>Lagavulin</i> 16 a	4 cl	12 €

Prix nets, service inclus.

Le vin servi contient des sulfites. Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

## 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 €

## À PARTAGER (OU PAS...)

- Les petites sardines à l'huile d'olive « Ramón Peña »	12 €
- Les moules à l'escabèche « Ramón Peña »	12 €
- La terrine de campagne de la boucherie Magnin	12 €
- L'assiette de charcuteries et jambon blanc à la truffe d'été	14 €
- Le pâté en croûte de volaille de la boucherie Magnin	14 €
- Le jambon de Cebo Ibérique	22 €
<i>tranché minute, huile d'olive « Picual » d'Alexis Muñoz</i>	

## MENU MINALYON (-12ANS)

20 €

1/2 Raclette  
*pour accompagner les parents*  
ou  
1/2 Fondue Bourguignonne  
*pour accompagner les parents*

  
Boule de glace  
ou  
Faisselle

 **LES FONDUES SAVOYARDES**   
*prix par personne, minimum 2 personnes*

- La Fondue Savoyarde au beaufort, Comté, Appenzeller 23 €
- La Fondue du Sopar au Beaufort, Comté, Appenzeller 28 €  
*servie avec assortiment de charcuteries et jambon blanc à la truffe d'été*

 **LES RACLETTES**   
*prix par personne, minimum 2 personnes*

*Nos Raclettes sont servies avec un assortiment de charcuteries de Savoie et du jambon blanc à la truffe d'été.*

- La Raclette au lait cru « La dent du Chat » à Yenne 26 €
- La Raclette à l'ail des ours de la fromagerie Annecienne 29 €
- La Raclette au chèvre de la fromagerie Annecienne 32 €

 **LA FONDUE BOURGUIGNONNE**   
*prix par personne, minimum 2 personnes*

- La Bourguignonne au coeur de Rumsteak de Boeuf 29 €  
*servies avec pommes de terre, salade et assortiment de sauces*

Prix nets, service inclus.

Le vin servi contient des sulfites. Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

## FROMAGES

- La « Cerveille de Canut », crème fraîche, échalotes, fines herbes 9 €
- La sélection de fromages affinés de Savoie 10 €

## DESSERTS

- La Faisselle fermière, coulis de myrtilles, myrtilles fraîches 8 €
- Pomme confite aux épices, caramel beurre salé, sablé breton 8 €
- Le moelleux au chocolat Valrhona, crème anglaise 9 €
- La Coupe Tess 9 €  
*Glace artisanale Vanille, coulis de caramel au beurre salé et sablé breton*
- La Coupe Lily 9 €  
*Glace artisanale au yaourt, myrtilles, biscuit Spéculoos*

## 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 €
(Verveine, Menthe, Framboise, Poire, Mandarine)		
Cognac VSOP	4 cl	8 €

Prix nets, service inclus.

Le vin servi contient des sulfites. Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

🛡️ VINS AU VERRE 🛡️

15 cl

Coupe de Champagne « *Esprit Nature* » - *Henri Giraud* 15 €

Vins Blancs :

Apremont « *Lisa* » *J-C Masson* 2021 8 €

IGP Collines Rhodaniennes « *Alliance* » *Viognier* 2021 8 €

Roussette de Savoie « *Anne-Sophie* » *J-F Quénard* 2020 10 €

Pouilly Fuissé « *Vieilles Vignes* » *V. Girardin* 2019 13 €

Vin Rosé :

Vin de Savoie, « *La Brise* » *Domaine de l'Idylle* 6 €

Vins Rouges :

Côtes du Rhône « *Mon Coeur* » *J-L Chave* 2021 8 €

Vin de Savoie « *Ermengarde* » *J-P Grisard* 2017 8 €

Crozes-Hermitage « *Les Saviaux* » *F. Buit* 2021 10 €

Bourgogne « *Cuvée Saint Vincent* » *V. Girardin* 2020 12 €

Vin Doux :

Côtes de Gascogne « *Soleil d'Automne* » *Domaine Chiroulet* 8 €

Prix nets, service inclus.

Le vin servi contient des sulfites. Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

## 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 €

Prix nets, service inclus.

Le vin servi contient des sulfites. Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

## VINS BLANCS DE SAVOIE

### Les Jacquères :

*Le cépage Jacquère donne des vins blancs légers à l'acidité rafraichissante. Les vieilles vignes donnent des vins plus ronds. Les vignobles d'Apremont et de Chignin se font face : Apremont adossé au massif de la Chartreuse, Chignin sur les coteaux abruptes 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 issue du cépage Altesse qui nous donne des vins gourmands, fruités et dotés d'une rondeur réconfortante.*

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

« 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 €
« 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 Frériverie.*

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

Prix nets, service inclus.

Le vin servi contient des sulfites. Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

## VINS ROUGES DE SAVOIE

La Mondeuse, est le cépage rouge le plus répandu en Savoie, le vin produit se révèle sous différentes expressions. Notre sélection met en avant toute cette diversité. Le Persan, est un cépage historiquement très répandu en Maurienne. La Douce Noire, aussi appelé Corbeau, historiquement très répandue en France, a été interdite en 1958, pour être réhabilitée 50 ans plus tard.

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

## VINS ROSÉS

	Millésime	75cl
Rosé de Savoie, <i>Domaine de l'Idylle</i>	2021	29 €
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 €

Prix nets, service inclus.

Le vin servi contient des sulfites. Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.



## 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 €

Prix nets, service inclus.

Le vin servi contient des sulfites. Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.