

## APERITIFS :

Pétillants de Savoie (blanc ou rosé)	3,50€
Apéritifs aux fruits (Griotte, pêche, noix, myrtille, framboise, génépi, mûre, orange, châtaigne, Gentiane)	3,50€
Kir traditionnel (Cassis, mûre, framboise, myrtille, pêche, violette, châtaigne)	3,00€
Martini blanc ou rouge, campari	3,00€
Suze, porto	3,00€
Ricard	3,00€
Whisky (clan campbell)	4,00€
Whisky coca	6,00€
Whisky (jack Daniel's, talisker, sexton)	6,00€
Bière pression	3,00€
Bière pression spéciale	3,50€

## SANS ALCOOL :

Soda (Coca Cola, Coca Cola zéro, Orangina, Perrier, Schweppes Tonic ou agrume)	3,00€
Ice tea pêche	3,00€
Jus de fruit	3,00€
Diabolo	2,50€
Sirop	2,00€

**Cocktail SANS ALCOOL** 5,00€

**Le soleil** (tourbillon exotique au jus d'orange parfums mangue, fruit de la passion, papaye et kiwi)

**L'impérial** (expédition sauvage au jus d'orange goût kiwi, banane, pomme verte et aloé vera)

**Il lago** (vague rafraichissante au jus d'ananas aromatisée aux fruits des bois, orange, citron, poire et gingembre)

Prix net

## DIGESTIFS :

Génépi bigallet 4 cl	4,00€
Marc de Savoie bigallet 4cl	4,00€
Grappa borgo antico 4cl	4,00€
Cognac 4cl	4,00€
Armagnac 4cl	4,00€
Calvados	4,00€
Chartreuse verte	4,00€
Limoncello	4,00€
Get 27	5,00€
Vodka	5,00€
Rhum	5,00€
Marie Brizard	5,00€

## BOISSONS CHAUD :

Café	1,50€
Cappuccino	3,00€
Grand café	2,50€
Thé ou infusion	3,00€
Chocolat chaud	3,00€
Vin chaud	3,00€
Chocolat viennois	3,50€

## EAU :

Badoit ou San Pellegrino	7,00€	1/2 4,00€
Evian	7,00€	1/2 4,00€

## A LA CARTE

### NOS ENTREES :

*Tarte au Beaufort du village sur son lit de salade	11,00€
*Salade Savoyarde (Pomme de terre, lardon, crouton, Beaufort)	13,00€
Salade Norvégienne (Saumon fumé et toast de tartare de saumon)	13,00€
*Salade de chèvre (Toast de chèvre, miel et jambon cru)	13,00€
Mille feuille de fois gras (Feuille de brick, escalope de fois gras cuit, pain d'épice, glace au pain d'épice)	13,00€
*Terrine au génépi maison (Terrine au génépi, compotée d'oignons, charcuterie)	12,00€
*Crème brûlée au beaufort et safran de Maurienne	11,00€
*Soupe fraîcheur et son chèvre du Mont Cenis	10,50 €

### NOS PLATS :

*Pate carbonara et son œuf	13,00€
*Blanc de volaille sauce aigre douce aux myrtilles	16,00€
*Filet de bœuf, sauce au bleu de Bonneval	20,00€
Grenouille provençale	24,00€
Tournedos Rossini	24,00€
*Truite meunière	16,00€
*Diots de Savoie sauce aigre douce aux myrtilles	15,00€
*Navarin d'agneau de Maurienne	15,00€
*Omelette, salade, gratin	13,00€
Côte de bœuf et ses sauces pour 2 personnes	50,00€
Nos viandes sont accompagnées de gratin savoyard et de légumes de saison	

Dessert fait maison	5,50€
Plateau de fromage de Savoie	5,50€

Cuisine de Pierre Gagniere  
Pour tout changement 2,00€  
Prix net

# PLATS DU JOUR

17,00€

Diots de Savoie sauce aigre douce aux myrtilles  
(Accompagnés de gratin savoyard et de légumes de saison)

Ou

Navarin d'agneau de Maurienne  
(Accompagnés de gratin savoyard et de légumes de saison)

Ou

Tartiflette fermière et salade

Ou

Salade de chèvre chaude  
(Toast de chèvre et miel, jambon cru)

---

Desserts fait maison

Cuisine de pierre Gagniere  
Pour tout changement 2,00€  
Prix net

## MENU A 23,00€

Tarte au beaufort du village sur son lit de salade

Ou

Terrine au Génépi maison et sa compotée d'oignons

Ou

Soupe fraîcheur et son chèvre du Mont Cenis

---

Navarin d'agneau de Maurienne

Ou

Diots de Savoie sauce aigre douce aux myrtilles

Ou

Tartiflette fermière salade

(Toutes nos viandes sont accompagnées de gratin savoyard et de légume de saison)

---

Dessert fait maison

Cuisine de Pierre Gagniere  
Tous changement 2,00€  
Prix net

# MENU A 27,00€

Crème brûlée au beaufort et safran de Maurienne

Ou

Mille feuille de fois gras poêlé et son pain d'épice maison

Ou

Saumon fumé et ses toasts de tartare

---

Filet de bœuf au bleu de Bonneval

Ou

Truite de Sollières meunière

Ou

Suprême de volaille sauce aigre douce aux myrtilles

(Toutes nos viandes sont accompagnées de gratin savoyard et de légume de saison)

---

Plateau de fromage de Savoie

Ou

Desserts fait maison

Cuisine Pierre Gagniere  
Pour tout changement 2,00€  
Prix net

# SPECIALITES SAVOYARDES 25€/PERS

A partie de 2 personnes

Fondue au beaufort du village

Ou

Raclette aux trois fromages  
(Tomme de Savoie, Tamié, Raclette)

Nos spécialités sont servies avec salade, charcuterie et pomme  
de terre

---

Desserts fait maison

Cuisine Pierre Gagniere  
Pour tout changement 2,00€  
Prix net

## Menu enfants

10,00€

Sirop au choix

---

Tartiflette salade

Ou

Nuggets pate

---

1 boule de Glace

Ou

compote à boire