

## APERITIFS :

### Planche apéro 2 personne 8€

Pétillant de Savoie (blanc ou rosé)	4,00€
Apéritif aux fruits (Griotte, pêche, noix, myrtille, framboise, génépi, mûre, orange, châtaigne, gentiane)	4,00€
Kir traditionnel (Cassis, mûre, framboise, myrtille, pêche, violette, châtaigne, génépi)	3,50€
Martini blanc ou rouge, Campari	4,00€
Suze, Porto (blanc ou rouge)	4,00€
Ricard	3,50€
Pastis des Alpes (aromatisé au génépi)	3,50€
Whisky (Clan Campbell)	4,00€
Whisky (Talisker, Jack Daniel's)	6,00€
Whisky Coca	6,00€
Bière pression	3,50€
Bière pression spéciale	4,00€
Grande Bière	5,50€
Vin au verre : Persan (rouge P.Grisard)	6,00€
Apremont « Nicolas » (blanc J.Masson)	6,00€

## SANS ALCOOL :

Soda (Coca Cola, Coca zéro, Orangina, Perrier, Schweppes Tonic/Agrumes)	3,00€
Ice Tea Lipton pêche	3,00€
Jus de fruits (ananas, orange, tomate, abricot, pamplemousse, pomme)	3,00€
Diabolo	2,50€
Sirop à l'eau	2,00€

## COCKTAILS SANS ALCOOL 5,50€

**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 aloe 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	5,00€
Marc de Savoie Bigallet 4cl	5,00€
Grappa Borgo Antico 4cl	5,00€
Cognac 4cl	5,00€
Armagnac 4cl	5,00€
Calvados	5,00€
Chartreuse verte	5,00€
Limoncello	5,00€
Get 27	6,00€
Vodka	6,00€
Rhum	6,00€
Marie Brizard	6,00€

## BOISSONS CHAUDES :

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	4,00€

## EAUX :

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

## A LA CARTE

### NOS ENTREES :

Salade mixte	6.00€
Tarte au Beaufort du village sur son lit de salade	10,50€
Salade Savoyarde (Pomme de terre, lardons, croûtons, Beaufort)	13,00€
Salade de chèvre (Toasts de chèvre, miel et jambon cru)	13,00€
Mille-feuille de foie gras (Feuille de brick, escalope de foie gras cuite, pain d'épices, glace au pain d'épices)	13,00€
Salade norvégienne (Salade composée, truite fumé)	13.00€
Crème brûlée au Beaufort et safran de Maurienne	10,50€
Soupe fraîcheur et sont chèvre du Mont cenis	10,50€
Terrine au génépi maison	11.00€

### NOS PLATS :

Penne à la carbonara et son œuf	13,00€
Blanc de volaille sauce aigre douce aux myrtilles	16,00€
Tartiflette fermière, salade	15,00€
Filet de bœuf, sauce au bleu de Bonneval	20,00€
Tournedos Rossini	24,00€
Truite de sollières meunière	16,00€
Diots de Savoie sauce aigre douce aux myrtilles	15,00€
Navarin d'agneau de Maurienne	15,00€
Douzaine d'escargots à la crème	13,00€
Omelette salade gratin	14,00€
Côte de bœuf pour 2 personnes	50.00€
Grenouille provençale	18.00€
Nos viandes sont accompagnées de gratin savoyard et de légumes de saison	
Desserts "fait maison"	5,50€
Assiette de fromage de Savoie	5,50€

## PLATS DU JOUR

17,00€

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

Ou

Navarin d'agneau de Maurienne  
(Accompagné 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"

## 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 Fraicheur et sont chèvre frais 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 légumes de saison)

---

Desserts "fait maison"

Cuisine de Pierre Gagniere  
Pour tout changement 2,00€

## MENU A 28,00€

Mille-feuille de foie gras poêlé et son pain d'épices maison

Ou

Truite fumé maison et ses toasts

Ou

Crème brulée au safran de Maurienne

---

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 légumes de saison)

---

Assiette de fromage

Ou

Desserts "fait maison"

# SPECIALITES SAVOYARDES 25€/PERS

A partir 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