

## APÉRO MEZZÉ (SEUL OU À PARTAGER)

- Accras de poissons de lac ..... 10€
- Crudités à croquer ..... 10€
- Nems de légumes, sweet chili sauce ..... 10€
- Maki de truite fumée et chèvre frais ..... 12€
- Pata negra 100% bellota (100 g) ..... 24€
- Terrine Boc'Alpes, pain grillé ..... 10€
- Sardinillas, pain grillé et beurre salé ..... 12€
- Ventrèche de thon à l'huile vierge ..... 16€
- Grosses moules d'Espagne à l'escabèche ..... 10€
- Asperges blanches à la truffe d'été ..... 18€

## LES ENTRÉES

- Salade César véritable ..... 15€
- Tataki de thon wasabi gingembre ..... 14€
- Tomates et burrata ..... 15€
- Carpaccio de légumes grillés, féta basilic ..... 12€
- Poke Bowl du lac ..... 16€  
(tartare de truite, écrevisses, champignons crus, soja, céréales gourmandes)
- Pâté en croûte maison foie gras et champignons ..... 16€

## PASTA TUTTI

- Linguini Chicken Coconut ..... 19€
- Risotto parmesan et truffe d'été ..... 20€

## LES PIZZAS

- La Classique Tomate, jambon blanc, mozzarella, œuf ..... 12€
- La César Crème, moutarde, poulet, parmesan, épinards frais ..... 15€
- La Savoyarde ..... 14€  
Crème, reblochon, diot fumé, oignons caramélisés, épinards frais
- La Végétarienne ..... 12€  
Tomate, courgettes, aubergines, poivrons, oignons caramélisés, parmesan
- La Forestière ..... 14€  
Crème, champignons persillés, chèvre, parmesan, roquette

## MENU BAMBINO 12€ Jusqu'à 10 ans

- SIROP À L'EAU (GRENADINE OU MENTHE)
- P'TIT POISSON OU P'TITE VIANDE
- BOULE DE GLACE OU P'TITE MOUSSE AU CHOCOLAT

## MENU PÊCHEUR • 29,90€

- Pâté en croûte maison foie gras et champignons  
OU  
• Maki de truite fumée et chèvre frais  
\*\*\*  
• Sandre rôti sur peau, sauce vierge  
OU  
• Épaule d'agneau, tzatziki à l'ail des ours  
\*\*\*  
• Faisselle nature ou coulis  
OU  
• Mousse au chocolat d'antan

## UN PETIT POISSON

- Arrivage de nos lacs suivant la pêche •

TRUITE LAQUÉE  
miel soja, épices douces  
19€

SANDRE RÔTI SUR PEAU  
sauce vierge  
21€

LA PÊCHE DU MOMENT  
chuchotée à l'oreille  
(Prix selon arrivage)

OMBLE CHEVALIER  
cuit entier, thym et citron  
26€

CUISSES DE GRENOUILLES  
en persillade  
24€

Tous nos poissons sont accompagnés de frites, légumes de saison sautés ou salade verte (Garniture suppl : 4€)

## LE COIN DU BOUCHER

PLUMA DE PATA NEGRA  
BELLOTA DE JABUGO  
juste snackée  
24€

ÉPAULE D'AGNEAU,  
Tzatziki à l'ail  
des ours  
22€

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS  
préparé par nos soins, parmesan,  
huile d'herbes  
19€

ALLER-RETOUR (tartare poêlé)  
21€

ENTRECÔTE 300 G au grill  
24€

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites, légumes de saison sautés  
ou salade verte (Garniture suppl : 4€)

## LES FROMAGES

- Faisselle nature ou coulis fruits rouges ..... 4€
- Ardoise de fromages d'ici et d'ailleurs ..... 8€

## LES GOURMANDISES

- Tiramisu classico ..... 7€
- Fruits frais à croquer ..... 7€
- Mousse au chocolat d'antan ..... 7€
- Profiteroles caramel beurre salé ..... 8€
- Café très gourmand ..... 9€
- Thé ou infusion très gourmand ..... 11€

## LES GIVRÉS

DE L'ARTISAN GLACIER RENZO FABRIQUÉ EN SAVOIE

- Crèmes glacées : vanille, chocolat noir, café, caramel  
beurre salé, noix de coco, pistache, Chartreuse, yaourt,  
menthe chocolat, Kinder

- Les sorbets : citron, fraise, framboise, mangue, poire,  
fruits de la passion, cassis, pêche

1 boule 3,00€ • 2 boules 5,80€ • 3 boules 8,50€

- Banana split ..... 9€  
1 boule chocolat, fraise, vanille, banane coupée,  
chocolat chaud, chantilly, amandes effilées
- Fraise Melba ..... 9€  
2 boules fraises, fraises fraîches, coulis, chantilly, amandes effilées
- Framboise Melba ..... 9€  
2 boules framboises, framboises fraîches, coulis, chantilly, amandes effilées
- Pêche Melba ..... 9€  
2 boules pêches, pêche au sirop, coulis fruits rouges, chantilly, amandes effilées
- Poire belle Hélène ..... 9€  
2 boules vanille, poire au sirop, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées
- Café Liégeois ..... 8€  
2 boules café, expresso frappé sucré, grains café, chocolat, chantilly
- Chocolat Liégeois ..... 8€  
2 boules chocolat noir, chocolat chaud, chantilly
- After Eight 2 boules menthe chocolat, chocolat chaud, chantilly ..... 8€
- Dame Blanche 2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly ..... 8€
- Colonel 2 boules citron + vodka ..... 9€
- Chacha 2 boules Chartreuse + Chartreuse ..... 9€
- Poire 2 boules poire + poire à Ju ..... 9€

Supplément chantilly, coulis ou chocolat chaud ..... 1€

## NOS BOISSONS

### VINS AU VERRE (12CL)

#### • LES BLANCS

- Chignin Bergeron (Savoie) ..... 6€
- Bourgogne Aligoté (Bourgogne) ..... 5€
- Pouilly Fumé (Loire) ..... 6€
- Pellehaut (Sud Ouest) ..... 5€

#### • LES ROUGES

- Mondeuse (Savoie) ..... 5€
- Pic Saint Loup (Languedoc) ..... 6€
- Croze Hermitage (Rhône) ..... 6€
- Chorey-lès-Beaunes (Bourgogne) ..... 7€

#### • LES ROSÉS

- Gris Blanc (Languedoc) ..... 4€
- Miraval (Côte de Provence) ..... 6€
- Piscine de rosé (Languedoc) ..... 6€

### CHAMPAGNE À LA COUPE

- Moët et Chandon Brut 12 cl ..... 10€
- Piscine de Champagne (Moët et Chandon) 15cl ..... 14€

### LES BIÈRES

#### • PRESSION

- Blonde du Mont-Blanc ..... 25cl ..... 3,80€ ..... 50cl ..... 7,40€
- IPA Brasserie Mont Blanc ..... 25cl ..... 4,00€ ..... 50cl ..... 7,80€
- Blanche Brasserie Mont Blanc ..... 25cl ..... 4,00€ ..... 50cl ..... 7,80€

#### • BOUTEILLE

- Brasserie Mont Blanc Bleu (33cl) ..... 4,80€
- Brasserie Mont Blanc Rousse (33cl) ..... 4,80€
- Brasserie Mont Blanc Verte (33cl) ..... 4,80€
- Cubanisto (33cl) ..... 6,00€
- Corona (35.5cl) ..... 6,00€

### LES EAUX MINÉRALES

- Evian ..... 75cl ..... 6€ ..... Orezza ..... 1L ..... 8€
- Badoit ..... 75cl ..... 6€ ..... Saint-Georges ..... 1L ..... 8€

### VINS

#### • LES BLANCS 75CL

- Chignin Bergeron P. Ravier (Savoie) ..... 30€
- Roussette Marestel D. Barlet (Savoie) ..... 35€
- Pouilly Fumé (Loire) ..... 40€
- Aigle Blanc G. Bertrand (Languedoc) ..... 32€
- Pellehaut « L'été Gascon » (Sud-Ouest) ..... 25€
- Gewurtztraminer E. Trimbach (Alsace) ..... 40€
- Viognier D. Janasse (Rhône) ..... 32€
- Château Miraval (Provence) ..... 42€

#### • LES ROUGES 75CL

- Mondeuse P. Ravier (Savoie) ..... 28€
- Côte du Rhône L. Baudet (Rhône) ..... 24€
- Croze Hermitage Juliette (Rhône) ..... 38€
- Pic Saint Loup G. Bertrand (Languedoc) ..... 35€
- Les Creisses (Languedoc) ..... 44€
- Côte Rôtie Galet Blanc F. Villard (Rhône) ..... 78€
- Les Perdrix D. Devillard (Bourgogne) ..... 44€
- Chinon Pensée de Pallus (Loire) ..... 42€
- Domaine de la Janasse (Rhône) ..... 30€
- Chorey-Lès-Beaunes (Bourgogne) ..... 45€

#### • LES ROSÉS

- Gris Blanc (Narbonne) ..... 75cl ..... 24€ ..... 150cl ..... 45€
- Miraval ..... 75cl ..... 32€ ..... 150cl ..... 65€
- Château Léoube (Provence) ..... 75cl ..... 35€

### CHAMPAGNES

- Moët et Chandon ..... 75cl ..... 75€ ..... 150cl ..... 150€
- Moët et Chandon Ice ..... 75cl ..... 95€
- Veuve Cliquot ..... 75cl ..... 80€ ..... 150cl ..... 170€
- Veuve Cliquot Rich ..... 75cl ..... 90€
- Dom Pérignon 2009 ..... 75cl ..... 240€

- Taittinger ..... 75cl ..... 70€
- Comte de Champagne Taittinger ..... 75cl ..... 180€
- Mumm ..... 75cl ..... 70€
- Cristal Roederer 2006 et 2007 ..... 75cl ..... 300€
- Ruinart brut ..... 75cl ..... 90€

- Ruinart Blanc de Blancs ..... 75cl ..... 125€
- Ruinart Rosé ..... 75cl ..... 110€
- Thierry Mercuzot Blanc de Noirs ..... 75cl ..... 65€

• DEMANDEZ ÉGALEMENT NOTRE CARTE DE CAVE CONFIDENTIELLE •

Prix nets - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération