

NOTRE SELECTION POUR VOTRE APÉRITIF

LE “MUST DRINK” DE
L'ÉQUIPE

MOJITO DES ALPES REVISITÉ AU
GÉNÉPI
14€



NOS COCKTAILS

Mojito	14€
Moscow Mule	14€
Expresso Martini	15€

NOS VERRES DE VINS

Graves “Vimont” 2019 - blanc	8€
Chablis “La Sereine” - blanc	11€
Hautes côte de Nuits Lebrun - rouge	10€
Graves “Vimont” 2019 - rouge	9€
Côte de Provence “Grains de Glace”	8€

NOS COUPES

Crémant de Savoie	9€
Prosecco “Tenute Arnaces”	9€

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE. THE LIST OF THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL.

LES TERRASSES

BISTRO ALPIN

À PARTAGER EN TOUTE CONVIVIALITE
(STARTERS TO SHARE OR FOR YOURSELF...)

Houmous traditionnel aux pois Chiches,  Huile d'olive et graines de sésame torréfiées (Chickpeas hummus with olive oil and roasted sesame seeds)	15€
Tartine façon pain perdu salé, chutney de poire au Bleu de Bonneval  (Salted French toast with pear chutney and blue cheese)	22€
La planche de charcuteries des Montagnes et/ou Fromages (Cheese board or Ham board or Mix board)	26€
Potage du jour (Soup of the day)	14€
Fraîcheur de Truite fumée et pamplemousse rose (Smoked trout with grapefruit)	22€

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE. THE LIST OF THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL.

NOS PLATS GOURMANDS AU FOUR À BRAISE

(OUR DELICIOUS MAIN COURSES COOKED IN CHARCOAL OVEN)

Burrata rôtie, douceur d'endive et noisettes torréfiées (Grilled Burrata with sweetness chicory and roasted hazelnuts) 	24€
Travers de porc laqué , sauce barbecue Maison (Pork ribs glazed, barbecue homemade sauce)	25€
Filet de Canette à la braise, et sauce griotte (Grilled Duck filet with cherry sauce)	23€
Entrecôte (250g) à la Braise et beurre noisette	29€
Andouillette de porc et veau de chez "Bobosse" grillée et sauce moutarde à l'ancienne (Grilled french sausage with pork and veal and mustard sauce)	22€
Œufs Meurettes à la Mondeuse Noire , oignons grelots, champignons de Paris et lard fumé (Meurette Eggs cooked in savoy red wine with Parisian mushrooms and crispy bacon)	22€
Filet de Bar, sauce vierge aux légumes (sea bass filet with olive oil sauce and vegetables)	28€
Burger cuit au four à braise , steak haché, oignons rouges, bacon, sauce barbecue maison et Abondance (Burger with beef steak, red onions, bacon, abundance cheese and homemade barbecue sauce)	26€
Le Tofu à l'huile de sésame grillé 	20€
(Tofu cooked with sesame oil)	

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE. THE LIST OF THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL.

Salade César , croustillant de poulet, oeuf fermier, coeur de romaine et copeaux de parmesan (Cesar Salad, sauteed chicken with free-range eggs and parmesan cheese)	26€
Linguini à la Bolognese ou Linguini au fromage de notre région (Bolognese pasta or pasta with local cheese)	21€
Pavé d'Agneau dans le gigot cuit à la braise , réduction aux Romarin (Grilled Leg of lamb with rosemary sauce)	28€
Fricot de légumes à l'oeuf parfait (vegetable with "perfect eggs")	16€

TOUTES NOS VIANDES ET NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNES
DE PUREE DE POMMES DE TERRE MAISON
(All our meat and fish dish are served with home made mashed
potatoes)

LES GARNITURES EN SUPPLEMENT

Bol de salade (Green salad)	6€
Frites (French fries)	6€
Poêlée de légumes (Pan fried vegetables)	6€

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE. THE LIST OF THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL.

NOS BOISSONS

LES EAUX

808 Plate	6€
808 pétillante	6€
Perrier 33cl	5€

NOS BIÈRES PRESSION

Mont Blanc Blonde
25cl : 6€ 50cl : 11€

Mont Blanc blanche
25cl : 7€ 50cl : 12€

Mont Blanc IPA
25cl : 7€ 50cl : 12€

KWAK
25cl : 7€ 50cl : 12€

NOS BIERES BOUTEILLE ET CIDRE

Corona 33 cl	10€
Asahi Super Dry 33cl	10€
Cidre Doux Kerisac 25cl	6€

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. LA LISTE DES
ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE. ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, CONSUME
IN MODERATION. THE LIST OF THE ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL.

NOS APÉRITIFS -4 CL

Ricard	6€
Pastis 51	6€
Martini rouge	6€
Martini Blanc	6€
Suze	6€
Porto blanc Sandeman	6€
Porto rouge Sandeman	6€
Red Bull 25cl	8€
Red Bull sans sucre 25cl	8€
Vin chaud 12cl	7€
Kir 8cl	8€
Kir pétillant 8cl	9€

NOS LIQUEURS -4 CL

Génépi classique	7€
Génépi "Menthe" Meunier	8€
Génépi "Cognac" Meunier	9€
Get 27	8€
Get 31	8€
Limoncello	8€
Amaretto	8€
Cointreau	8€
Armagnac Samalens 3 ans	8€
Grand Marnier	8€
Bailey's	8€
Saint Germain	8€
Chartreuse Verte	14€

NOS COCKTAILS

Mojito	14€
Moscow Mule	14€
Expresso Martini	15€

NOS EAUX DE VIE 4-CL

Eau de vie à la Poire	9€
Eau de vie à la Framboise	9€
Eau de vie au Kirsh	9€

NOS ALCOOLS 4-CL

Cognac VS Hennessy	18€
Calvados Père Magloire VS	9€
Calvados Drouin XO	22€
Jameson Irish whiskey	9€
Gin Tanqueray	9€
Rhum Havana 3 ans	8€
Rhum Captain Morgan Spiced	8€

NOS SOFTS

Coca cola/Zero/Cherry 33cl	6€
Sprite 33cl	6€
Fuzetea pêche 25cl	6€
Limonade Parot Mont blanc Bio 25cl	6€
Orangina 25cl	6€
Pago	5€
Ananas-Orange-Fraise-Tomate-Pomme-Abricot	
Sirop à l'eau	3€
Grenadine-Orgeat-Pêche-Menthe	
Diabolo	4€

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso	3€
Double expresso	5€
Cafe allongé	3€
Café noisette	4€
Cappuccino	6€
Thé/infusion	4€
Irish coffee	11€
Chocolat chaud	7€
Chocolat viennois	8€