

## A LA CARTE

Servis de 12h à 17h

### LES ENTREES

<b>Le velouté de courge et châtaigne</b>	15
En cappuccino de fromage frais	
<b>La classique salade « Caesar »</b>	25
Poulet croustillant, bacon et anchois	
<b>Le gravlax de truite de pays aux herbes</b>	25
Faiselle battue aux jeunes cives et citron	
<b>La salade d'endive</b>	24
Pomme et jambon de pays, copeaux de Beaufort	
Noix du Périgord, vinaigrette à l'ancienne	

#### A partager

##### Les huîtres creuses « Gillardeau » N°3

Les 6	28
Les 12	49
<b>Les escargots de Savoie en coquille persillée</b>	
Les 6	15
Les 12	25
<b>La planche savoyarde</b>	30
Fromages et charcuterie de pays	

## A LA CARTE

Servis de 12h à 17h

### LES PLATS

<b>Le croque-truffe</b>	39
Jambon blanc, crème d'artichaut, Abondance et copeaux de truffe, pommes frites	
<b>Le burger</b>	29
Steak, tomate, laitue, bacon et tomme de Savoie, Sucrines, pommes frites	
<b>Le steak tartare au couteau</b>	29
Préparé à votre goût, pommes frites et sucrine	
<b>Le fish &amp; chips de sandre, sauce tartare</b>	33
Pommes frites	
<b>Les gros macaronis façon carbonara aux cèpes</b>	26
<b>Les lasagnes gratinées aux légumes de saison confits</b>	24
Tomme de brebis et pesto d'herbes fraîches	
<b>La noix d'entrecôte épaisse</b>	35
Sauce aux poivres, pommes frites	

## A LA CARTE

Servis de 12h à 17h

### LES DESSERTS

<b>La planche de fromages</b>	22
Sélection de frais et affinés de nos alpages	
<b>La véritable mousse au chocolat</b>	14
Grand cru « Valrhona »	
<b>La salade de fruits frais de saisons</b>	14
Sorbet passion	
<b>Le panier de compoté de pomme</b>	14
Sorbet granny smith	
<b>Le cookie géant juste cuit</b>	14
Choco praliné	
<b>Le poke bowl d'un nuage de fromage blanc vanillé</b>	14
Confit de mandarine, miel et meringuettes	

<b>Le thé ou café gourmand</b>	14
Sélection de nos meilleurs desserts	

<b>Le KIN choc</b>	12
Chocolat « Celaya Valrhona »	
Servi avec une pâtisserie gourmande	

## LES APERITIFS

<b>Cordial (4cl)</b>	8
Lillet blanc ou rosé	
Dolin blanc ou rouge	
Campari, Suze	
Martini vibrante (non-alcoolique)	
Martini floreale (non-alcoolique)	
Ricard (2cl)	
<b>Porto (6cl)</b>	
Blanc, Andersen, 10 ans	12
Rouge, Tawny, 10 ans	12
<b>Spritz (15cl)</b>	15
Aperol, Saint-Germain, Limoncello, Campari, Italicus	
<b>A base de vin (15cl)</b>	
Kir	12
Kir royal	15
Cassis, framboise, pêche, mûre	
<b>Vin effervescent (12cl)</b>	
Les perles du Mont Blanc	14
<b>Champagne (12cl)</b>	
Deutz brut	19
Veuve Clicquot, millésime 2015	25
Ayala rosé	24
<b>Bière</b>	
Corona, blanche du Mont Blanc, Leffe ruby, BS ambrée bio	9
Pression 25cl	6
Pression 50cl	12
Cidre La Mordue IPA	9
Bière sans alcool 1664	9

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, café allongé	5
Double expresso	9
Cappuccino, café latte	9
Chocolat viennois	10
Vin chaud (contient de l'alcool)	12
Irish coffee (contient de l'alcool)	16
<b>Le KIN choc</b>	12
Chocolat « Celaya Valrhona » Servi avec une pâtisserie gourmande	
<b>Thé</b>	8
<u>Noir</u> : royal earl grey, ceylan, darjeeling <u>Vert</u> : emerald, perle d'Orient, rose pompadour <u>Bleu</u> : le secret de la marquise	
<b>Infusion</b>	8
Un dimanche au palais, balade à l'orangerie	

## LES BOISSONS FROIDES

<b>Soda</b>	8
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangine, Fanta, Sprite, Fuze Tea Schweppes Limonade Parot Red Bull	9
<b>Eau</b>	
Evian 50cl	6
Badoit 50cl	6
Perrier 33cl	6
Sirop à l'eau	4
<b>Jus de fruits</b>	
En bouteille, Bissardon	8
Frais pressé	10

# LES COCKTAILS

## Les sans alcool

12

### Passiona colada

Purée de passion, sirop de noix de coco, jus d'ananas

### Green milano

Gin Ceder's sans alcool, basilic, concombre,  
Jus de citron jaune, cassonade, eau gazeuse

### Red fizz

Purée de fraise, jus de citron vert, jus de pomme,  
Grenadine, eau gazeuse

## Les signatures

22

### KIN Martini

Vodka Belvédère, Italicus, jus de passion clarifié,  
Sirop de vanille, citron vert, Champagne Deutz

### Clémentine Collins

Gin Maison, Sirop d'agrumes, Fever Tree Tonic

### Spicy Tommy's

Mezcal Jalapeno del Maguey Vida,  
Jus de citron vert pressé, Agave, épices Cajun

### La poire gourmande

Vodka Absolut citron vert, jus de poire,  
Amaretto, crème caramel

# LES COCKTAILS

## Les classiques

18

### Margarita

Tequila Olmeca Altos Blanco, Cointreau, jus de citron vert

### Negroni

Gin Bombay Bramble, Campari, vermouth rouge Dolin

### Mojito

Rhum Havana 3 ans, menthe, citron vert,  
Cassonade, eau gazeuse

### Cosmopolitan

Below Pure vodka, Cointreau, citron vert, cranberry

### Gin Fizz

Gin Bombay Sapphire, citron jaune,  
Sucre de canne, eau gazeuse

### Moscow Mule

Absolut vodka, citron vert, ginger beer

### Amaretto Sour

Amaretto Disaronno, citron jaune, sucre de canne,  
Mousse de blanc d'œuf

### Caipirinha

Cachaça Leblon, citron vert, cassonade

### Espresso Martini

Vodka Ketel One, Kahlua, espresso shot

### Old Fashioned

Four Roses Bourbon, sucre imbibé d'Angostura bitter

## LA CARTE SNACKING

De 17h à 22h30

<b>Le velouté de courge et châtaigne</b>	15
En cappuccino de fromage frais	
<b>La classique salade « Caesar »</b>	25
Poulet croustillant, bacon et anchois	
<b>Le pâté croûte « Signature 2025 »</b>	26
Tartare de champignons blancs aux noisettes	
<b>Les escargots de Savoie en coquilles persillées</b>	
Les 6	15
Les 12	25
<b>Le caviar Français « Baeri »</b>	
Blinis au sarrasin et crème aigrelette	
Les 30g	82
Les 50g	125
<b>Les huîtres creuses « Gillardeau » N°3</b>	
Les 6	28
Les 12	49
<b>La planche savoyarde</b>	30
Fromages et charcuterie de pays	
<b>La planche de mer</b>	32
Tarma truffé, sardinettes, rilette de saumon bio	
Gravlax de truite aux herbes, pain au levain	

## **LES VINS AUX VERRES** (12cl)

Pour les bouteilles, demandez la carte des vins

### **Les effervescents**

Savoie – Dominique Belluard – Les perles du Mont Blanc – 2019	14
Champagne – Veuve Clicquot – 2015	25
Champagne – Deutz brut	19
Champagne – Ayala rosé	24

### **Les blancs**

Côtes du Rhône – Roche Audran – César – 2022	10
Chablis – La Chablisienne – Les Vénérables – 2020	12
Savoie – Chignin Bergeron – Berthollier – 2023	13
Sancerre – Vacheron – 2023	15

### **Le rosé**

Côtes de Provence – Roubine – La Vie en Rose – 2023	9
---	---

### **Les rouges**

Vacqueyras – Roucas Toumba – Restanques de Cabassole – 2021	13
Hautes- Côtes de Beaune – P.Boisson – La Couleuvre – 2022	17
Pessac-Léognan – Château Fieuzal – 2016	20

## LES WHISKYS (4cl)

### Single Malt

Aberlour Forest	16
Laphroaig 10 ans	16
Talisker Port Ruighe – Oban 14	18
Oban Single Malt 14 ans	18
Lagavulin 16 ans	25
Glenfiddich 21 ans	35
Macallan Double Cask 15 ans	35

### Blended

Ballantine's	12
Jameson	14
Four Roses Bourbon	14
Monkey Shoulder	14
Valley Whisky	14
Chivas Regal 12 ans	16
Nikka from The Barrel	16
Hatozaki Japanese	16
MW The Peat Monster	18
Woodford Reserve	18

## LES GINS (4cl)

Bombay Sapphire	12
Citadelle	12
Hendrick's	16
Bombay Bramble	18
Malfy Rosa	14
Tanqueray 10	18
Mare	18
Roku	14
Monkey 47	22
Ki No BI by Kyoto	22
Ceder's sans alcohol	12

## **LES VODKAS (4cl)**

Below Pure	12
Absolut	14
Zubrowka	14
Grey Goose	16
Belvedere	16
Grey Goose VX	22
Beluga Gold	25
Ketel One	16

## **LES TEQUILAS (4cl)**

Olmecca Altos Blanco	12
Patron Reposado	14
Jose Cuervo Especial Reposado	14
Don Julio Blanco	18
Patron Silver	25
Don Julio Reposado	25
Clase Azul Reposado	35
Mezcal Del Maguey Vida	18
Mezcal Bruxo XO	22

## **LES RHUMS (4cl)**

Bacardi Carta Blanca	12
Saint James Blanc	12
Bacardi Anejo Cuatro	14
Havane Club 3 ans	14
Havana Club 7 ans	18
Santa Teresa 1796	22
Eminente Ron de Cuba Reserva 7 ans	22
Pyrat XO Reserve	22
Zacapa XO	28
MW Plantation XO	28
Cachaca “Leblon”	12

## **LES DIGESTIFS (4cl)**

### **Cognac**

Remy Martin VSOP	14
Hennessy XO	25
Martell Cohiba Extra	45
Hennessy Paradis	80

### **Calvados**

Christian Drouin VSOP	14
-----------------------	----

### **Armagnac**

Clés des Ducs VSOP	14
Armagnac Celebration 73	25

Grappa	14
--------	----

Limoncello	10
------------	----

### **Eau de vie**

Mirabelle, Framboise, Poire William	14
-------------------------------------	----

### **Local**

Génépi	10
--------	----

Chartreuse Verte ou Jaune	14
---------------------------	----

Chartreuse M.O.F	25
------------------	----

Chartreuse V.E.P Verte	45
------------------------	----

Chartreuse Liqueur de Foudre 147	25
----------------------------------	----

## **LES LIQUEURS (4cl)**

12

Cointreau

Bailey's

Get 27 ou 31

Kahlua

Amaretto

Fernet branca

Jagermeister

Sambuca

Chambord