L'arti

Horaires d'ouverture

Tous les jours 12h - 21h

Réservations : +33 4 79 06 37 79

Prix nets - service compris

Assiettes fraîcheur

	Entrée	/ Plat
Burrata et tomates en 3 façons Pignons de pin, pesto, terreau végétal, roquette		24€
Gravlax de saumon à l'aneth Espuma de raifort, pickles, pain nordique	16€	24€
Carpaccio de boeuf Parmesan, pesto, roquette, tomates séchées	16€	
Croustillant de St Marcellin Noisettes, tomates cerises, salade verte	14€	21€
Poké Bowl Falafels, concombres, tomates cerises, chou chinois, olives noires, graines toastées, semoule, vinaigrette aux épices, coriandre	14€	21€
Samossas boeuf épicé Sauce fromage blanc, épices et coriandre, salade verte	16€	24€
Planche copain comme cochon Beaufort, raclette, reblochon Coppa, jambon de Savoie, viande de boeuf séchée Tomates séchées, olives noires aux herbes de provence *Idéal à partager à l'apéro !*	16€	24€

Prix nets - service compris

Plats

Croziflette 22€
Gratin de pâtes artisanales de Savoie au sarrasin, reblochon, oignons, lardons fumés, sauce crème

Burger savoyard 25€
Steak façon bouchère, raclette, coppa, mayonnaise maison, crudités, potato dippers

Burger falafels 22€
Falafels, tomates, salade verte, mayonnaise maison, potato dippers

Gambas sautées coco curry 25€
Riz pilaf, poêlée de légumes d'été

Demi Magret 4 épices 25€
Gratin dauphinois, poêlée de légumes d'été

Fondues et raclettes *(2 pers. minimum)*

Provenance des fromages :
Les Caves d'affinage de Savoie (artisan affineur en tunnel à Rognaix) et La Fromagerie du Lac (Tignes)
Réservation recommandée pour la raclette (appareils limités)

Fondue Beaufort d'été et Meule de Savoie 24€ / pers.
Fondue aux morilles 27€ / pers.
Fondue à la truffe 30€ / pers.
Accompagnement salade verte
Supplément **charcuterie artisanale** 6,50€ / pers.

Raclette au lait cru 31€ / pers.
Raclette du moment 34€ / pers.
Accompagnements : pommes de terre, salade et charcuterie

Prix nets - service compris

Desserts

Croquant aux deux chocolats 11€
Tarte du jour 11€
Carotte cake 11€
Panna Cotta 9€
Salade de fruits frais et menthe 11€
Assiette de fromages 9€

Glaces artisanales

1 boule *3,50€* **2 boules** *6,50€* **3 boules** *9€*
Chocolat, caramel beurre salé, vanille, fraise, génépi, myrtille

Coupe Mont Blanc 11€
Glace vanille, crème de marron, sauce chocolat, meringue, chantilly

Coupe Snickers 11€
Glace chocolat, glace caramel beurre salé, cacahuètes grillées, crumble, caramel beurre salé, chantilly

Coupe Affogato 11€
Glace vanille, café allongé chaud, Bailey's, chantilly

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 15,50€

Plats au choix parmi :
Jambon blanc, semoule et crudités
Ravioles du Dauphiné au fromage, crème
Filets de poulet pané et potato dippers

Desserts au choix parmi :
Boule de glace artisanale, biscuit
Parfum au choix : chocolat, vanille, fraise, caramel, myrtille
Demi gaufre maison sucre glace et chantilly

Prix nets - service compris

Vins rouges / Red wines

Italie

Barbera Vistamonte				
DOC Piemont	15cl	6,50	75cl	29,00
Valmaggiore				
DOC Nebbiolo D'Alba			75cl	48,00

Vallée du Rhône

Domaine des Gariguettes, *biodyamique Demeter*				
AOP Côtes-du-Rhône			75cl	29,00

Languedoc

Le Salut de la terre, *Label Terra Vitis*				
AOP Terrasses du Larzac			75cl	34,00
Loup des Costes, *Exploitation HVE*				
AOP Pic Saint Loup			75cl	43,00
Alice 1820 *Agriculture bio*				
AOP Corbières			75cl	29,00
Les Darons				
AOP Côteaux du Languedoc			75cl	32,00
			150cl	52,00

Beaujolais

Les Pas Perdus, *Zéro sulfites ajoutés, Label Terra Vitis*				
AOP Brouilly			75cl	34,00

Savoie

Douce Noire, *Vigneron indépendant, Exploitation HVE*				
IGP Savoie, Domaine JP Grisard & Fils	15cl	8,00	75cl	39,00
Mondeuse Saint Jean de La Porte, *Vigneron indépendant, HVE*				
AOP Savoie, Domaine JP Grisard & Fils			75cl	29,00
Persan, *Vigneron indépendant, Exploitation HVE*				
AOP Savoie, Domaine JP Grisard & Fils	15cl	9,50	75cl	46,00

Alsace

Pinot Noir, Rouge Clément, *Vigneron indépendant, Agriculture bio*				
AOP Alsace, Domaine Fend			75cl	54,00

Bourgogne

Château d'Etroyes				
AOP Mercurey			75cl	65,00
Domaine Mathieu Laboureau, Vieilles Vignes				
AOP Pommard			75cl	87,00

Bordeaux

Baron Nathaniel				
AOP Pauillac			75cl	56,00
Château Victoria				
AOP Haut-Médoc, Cru Bourgeois			75cl	42,00
			150cl	74,00
Le Dragon de Quintus				
AOP Saint-Emilion, Grand Cru			75cl	98,00

Prix nets en € - service compris

Pichets

AOP Savoie, Domaine JP Grisard & Fils *Vigneron indépendant, Exploitation HVE*

15cl 4,50€ 25cl 7,50€ 50 cl 14,50€

BLANC - Chardonnay **ROSÉ -** Mondeuse rosé **ROUGE -** Mondeuse Vieilles Vignes

Vins rosés / Rosé wines

Réal, *Agriculture bio*				
AOP Côtes de Provence			75cl	32,00
Les Demois'Ailes, *Vigneron indépendant*				
AOP Savoie, Rosé de Mondeuse			75cl	29,00
La Nuit tous les Chats sont Gris				
IGP Gard, Cellier des Chartreux	15cl	6,50	75cl	29,00

Vins blancs / White wines

Savoie

Apremont Clos St André, *Exploitation HVE*				
AOP Savoie, Domaine Ravier			75cl	32,00
Roussanne, *Vigneron indépendant, Exploitation HVE*				
IGP Vin des Allobroges, Domaine Grisard			75cl	36,00
Mondeuse Blanche, *Vigneron indépendant, Exploitation HVE*				
AOP Savoie, Domaine Grisard			75cl	42,00
Chignin Bergeron, Harmonie				
AOP Savoie, Domaine Jean Vullien			75cl	46,00

Bourgogne

Les Chanoines				
AOP Chablis, Domaine Laroche	15cl	9,50	75cl	46,00
			150cl	86,00

Alsace

Le Fruity, *Vigneron indépendant, Agriculture bio*				
AOP Alsace, Domaine Fend			75cl	32,00
Le Playful, *Vigneron indépendant, Agriculture bio*				
AOP Alsace, Domaine Fend	15cl	7,00	75cl	32,00

Vins effervescents / Sparkling wines

Savoie

Saveurs ancestrales rosé, *Vigneron indépendant, Exploitation HVE*				
AOP Savoie, Domaine Grisard	12,5cl	5,50	75cl	29,00
Crémant de Savoie, *Vigneron indépendant, Exploitation HVE*				
AOP Savoie, Domaine Grisard	12,5cl	7,50	75cl	32,00

Champagne

Terroirs rosé brut, *Vigneron indépendant*				
AOP Champage, Domaine Tribaut Schloesser			75cl	68,00

Prix nets en € - service compris

Notre suggestion de cocktails

Cosmopolitan	12,50
Vodka, crème de pêche, citron vert, jus de cranberry, sirop de canne	
Le Hugo Spritz	10,50
Prosecco, sirop de sureau, menthe, eau gazeuse	
Le Limoncello Spritz	12,50
Prosecco, limoncello Ilde de Pinna, eau gazeuse	
L'Apérol Spritz	11,50
Prosecco, Apérol, eau gazeuse, orange	
Le Black Yuzu	13,50
Purée de myrtilles, crème de myrtilles, gin, cointreau, jus de citron vert, eau gazeuse	

Les sans alcools

Virgin Cosmopolitan	8,50
Jus de fraise, jus de cranberry, citron vert	
Virgin Spritz Apérol	8,50
Pink Garden	8,50
Purée de framboise, sirop de menthe maison, eau gazeuse	
Le Perfect Serve	6,50
Gimber, glaçons, eau gazeuse	

Les vins au verre

Effervescents		
Saveurs Ancestrales rosé (doux et fruité),AOP Savoie	12,5cl	5,50
Crémant de Savoie, AOP Savoie	12,5cl	7,50
Rouges		
Barbera Vistamonte, DOC Piemont, Italie	15cl	6,50
Mondeuse Vieilles Vignes, AOP Savoie	15cl	4,50
Douce Noire, IGP Savoie	15cl	8,00
Persan, AOP Savoie	15cl	9,50
Rosé		
La Nuit tous les Chats sont Gris, IGP Gard	15cl	6,50
Mondeuse, AOP Savoie	15cl	4,50
Blanc		
Chardonnay, AOP Savoie	15cl	4,50
Les Chanoines, AOP Chablis	15cl	9,50
Le Playful, (vin moelleux) *bio,* AOP Alsace	15cl	7,00

Les apéritifs

Kir au Crémant de Savoie	12,5cl	8,50
Crèmes au choix : Mûre, pêche, cassis, cerise, myrtille		
Guignolet 15° (liqueur cerise)	5cl	6,00
Elixir des Sorcières Hag'se Trank Hagmeyer 17°	5cl	6,50
Ricard 45°	2cl	4,00
Martini bianco, rosso, fiero 14,4°	5cl	6,00
Le 4810, London Dry **Gin**, BIO, distillerie du Mont Blanc 41°	4cl	10,50

Prix nets en € - Service compris

Notre sélection de bières

Brasserie du Mont-Blanc

À la pression

Cristal blonde 4.7°	25cl	4,70	50cl	8,70
Picon bière	25cl	6,00	50cl	10,50

Gamme de bières bouteille

La cristal IPA 4.7°, la blanche 4.7°, la rousse 6.5°, la bleue 5.8°	33cl	8,50
Bière sans alcool	25cl	4,70

Notre sélection de cidres

Fils de Pomme

Cidre artisanal et biologique 100% naturel, récolte française

Le brut, cuvée Le Sauvage 5.5° — 33cl — 8,50

Un brut peu sucré, subtiles notes de pommes sauvages caramélisées

Notre sélection de softs

Coca-Cola, Coca Zéro	33cl	4,70
Schweppes Tonic ou Agrumes	25cl	4,70
Perrier	33cl	4,70
LemonAid+ Bio Orange sanguine, citron vert ou fruit de la passion	33cl	6,00
ChariTea (thé glacé) Bio Sparkling maté ou green gingembre	33cl	6,00
Jus de fruits Skipper Myrtille, pomme ou tomate	20cl	4,50
Sirops Citron, menthe, myrtille, grenadine, fraise, pêche, violette, orgeat	25cl	3,50

Les eaux minérales

Bonneval plate ou gazeuse	75cl	7,50
	33cl	3,50

Prix nets en € - Service compris

Les boissons chaudes

Le café	
Expresso, allongé	2,50
Double expresso	4,00
Café au lait, Cappuccino	4,20
Infusions et thés, *demander notre sélection*	4,50

Les boissons chaudes alcoolisées

Café Martini	*expresso, vodka, liqueur de café, sucre de canne*	12,50
Irish coffee	*expresso, whisky Jack Daniel's, sucre de canne, chantilly*	12,50

Notre sélection de digestifs

Limoncello Ilde de Pinna - Chambéry 17°	2cl	3,50	4cl	6,50
Crème de Limoncello Ilde de Pinna - Chambéry 17°			4cl	6,50
Liqueurs artisanales Hagmeyer - Alsace Pain d'épices 25°, Cardamome 30°, Gingembre 45°, Sapin 35°	2cl	3,50	4cl	6,50
Eaux de vie artisanales Hagmeyer - Alsace. Vieille Prune 43°, Framboise Sauvage 45°, Kirsch 45°, Poire Williams 45°	2cl	4,50	4cl	8,50
Elixir des Sorcières Hag'se Trank Hagmeyer 17°			5cl	6,50

Jagermeister 35°	4cl	5,50
Get 27 21°	4cl	5,50
Whisky **Jack Daniel's** 40°	4cl	8,00
Whisky Wah! Single Malt Bio d'Alsace 43°	4cl	11,00
Chartreuse verte 55°	4cl	11,00
Rhum Don Papa Baroko 40°	4cl	11,00
Rhum Diplomatico 40°	4cl	11,00

Prix nets en € - Service compris