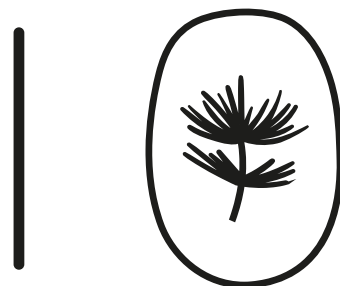


# L'Arti



## **Bienvenue à L'Arti !**

L'équipe de L'Arti vous accueille pour régaler vos papilles et satisfaire vos envies !

Laissez vous porter par nos propositions aux notes hivernales et découvrez les spécialités savoyardes.

À L'Arti les producteurs locaux et les produits de saisons sont mis à l'honneur pour régaler les grands et les petits !

Jeux à disposition, animations et concerts organisés tout au long de la saison, se renseigner auprès de l'équipe.

## **Horaires d'ouverture**

Tous les jours      16h30 - 21h30

Réservations : +33 4 79 06 37 79

Prix nets - service compris - plats fait maison

## Entrées

Petite / Grande

*Les grandes sont idéales à partager !*

<b>Samosas boeuf épicé</b>	16€	24€
Sauce au fromage blanc, épices et coriandre, salade verte		
<b>Croustillant de St Marcellin</b>	14€	21€
Noisettes toastées, tomates séchées maison, salade verte		
<b>Gravlax de saumon</b>	18€	27€
Toasts nordique, beurre, aneth, baies roses & cranberries		
<b>Planche copain comme cochon</b>	14€	21€
Fromage et charcuterie de Savoie, tomates séchées maison		



## Plats

<b>Croziflette</b>		22€
Gratin de pâtes artisanales de Savoie au sarrasin, reblochon, lardons fumés, sauce crème		
<b>Burger savoyard</b>		25€
Steak haché façon bouchère, raclette, coppa, crudités, potato dippers		
<b>Burger falafels</b>		25€
Falafels, raclette, crudités, potato dippers		
<b>Brochettes de gambas grillées à l'ail</b>		27€
Riz pilaf au safran, cannelés carotte gingembre, coriandre		
<b>Agnolottis tartufo</b>		27€
Ravioles à la truffe, sauce crème et cèpes		
<b>Poké Bowl</b>		22€
Légumes d'hiver, riz pilaf, graines toastées, coriandre, falafels		
<b>Demi magret de canard 4 épices</b>		27€
Gratin dauphinois à l'ail des ours, poêlée de légumes d'hiver		
<b>Côte de boeuf pour 2 personnes</b>		79€
Race à viande Haute Savoie - Ferme de Challonges Salade verte, gratin dauphinois à l'ail des ours, mayonnaise maison		

## Fondues et raclettes

*Provenance des fromages : Les Caves d'affinage de Savoie (artisan affineur en tunnel à Rognaix) et Fromagerie du Lac - 2 pers. minimum  
Réservation recommandée pour la raclette (appareils limités)*

<b>Fondue beaufort d'été et meule de Savoie</b>	24€ / pers.
<b>Fondue aux cèpes</b>	26€ / pers.
<b>Fondue aux morilles</b>	28€ / pers.
<b>Fondue à la truffe</b>	30€ / pers.

*Accompagnement salade verte*

Supplément **charcuterie artisanale** 6,50€ / pers.  
*(coppa, viande de boeuf séchée, jambon blanc, jambon de Savoie, saucisson au beaufort)*

<b>Raclette au lait cru</b>	31€ / pers.
<b>Raclette à l'ail des ours</b>	34€ / pers.

*Accompagnements : pommes de terre, salade et charcuterie*



Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 15,50€

*Plats au choix parmi :*

Croque Monsieur et potato dippers  
Ravioles du Dauphiné au fromage, crème  
Filets de poulet pané et potato dippers

*Desserts au choix parmi :*

Boule de glace artisanale  
Parfum au choix : chocolat, vanille, fraise, caramel, myrtille  
Demi gaufre maison sucre glace et chantilly  
Bibeleskaes (fromage blanc d'Alsace)  
Coulis myrtille ou coulis framboise ou crème de marron

## Desserts

Réalisés par notre talentueuse pâtissière Clarisse !

<b>Finger façon Snickers</b>	12€
Croustillant, ganache chocolat caramel, cacahuètes grillées	
<b>Dôme citron coeur myrtille</b>	12€
Mousse légère au citron vert sur biscuit madeleine, coeur myrtille	
<b>Tarte du moment</b>	12€
Demandez le parfum du jour	
<b>Café gourmand</b>	14€
Accompagnement au choix : café, infusion, thé	
<b>Digestif gourmand</b>	15€
Liqueur artisanale 2cl au choix : Limoncello, génépi ou cardamome	



## Glaces artisanales

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

<b>Coupe Mont Blanc</b>	11€
Glace vanille, crème de marron, sauce chocolat, meringue, chantilly	
<b>Coupe Snickers</b>	11€
Glace chocolat, glace caramel beurre salé, cacahuètes grillées, crumble, caramel beurre salé, chantilly	
<b>Coupe Affogato</b>	11€
Glace vanille, café allongé chaud, Bailey's, chantilly	

## Vins rouges / Red wines

### Italie

**Barbera** Vistamonte  
DOC Piemont

15cl 6,50 75cl 29,00

### Vallée du Rhône

**Domaine des Gariguettes**, *biodyamique Demeter*

AOP Côtes-du-Rhône

75cl 29,00

**Domaine Pierre Rougon**, *vigneron indépendant*

AOP Beauges de Venise

15cl 7,00 75cl 32,00

**Les Lauves**

AOP Saint-Joseph, J-L Colombo

75cl 62,00

### 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

15cl 6,50 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

15cl 7,50 75cl 34,00

### Savoie

**Douce Noire**, *Vigneron indépendant, Exploitation HVE*

IGP Savoie, Domaine JP Grisard & Fils

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

75cl 48,00

### Alsace

**Pinot Noir**, *Rouge Clément, Vigneron indépendant, Agriculture bio*

AOP Alsace, Domaine Fend

75cl 54,00

### Bourgogne

**Château d'Étroyes**

AOP Mercurey

75cl 65,00

**Domaine Mathieu Laboureau**, *Vieilles Vignes*

AOP Pommard

75cl 87,00

### Bordeaux

**Le Dragon de Quintus**

AOP Saint-Émilion, Grand Cru

75cl 98,00

**Baron Nathaniel**

AOP Pauillac

75cl 56,00

**Château Victoria**

AOP Haut-Médoc, Cru Bourgeois

75cl 42,00

150cl 74,00

## 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

## Vins blancs / White wines

### Savoie

**Chardonnay**, *Vigneron indépendant, Exploitation HVE*

AOP Savoie, Domaine Grisard

75cl 29,00

**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

75cl 48,00

150cl 86,00

### Alsace

**Le Dry**, *Vigneron indépendant, Agriculture bio*

AOP Alsace, Domaine Fend

15cl 7,00 75cl 32,00

**Le Fruity**, *Vigneron indépendant, Agriculture bio*

AOP Alsace, Domaine Fend

15cl 7,00 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 Champagne, Domaine Tribaut Schloesser

75cl 68,00

### Notre suggestion de cocktails

<b>Cosmopolitan</b>	12,50
Vodka, crème de pêche, citron vert, jus de cranberry, sirop de canne	
<b>Reine des Prés</b>	10,50
Liqueur Reine des Prés Granier, jus de citron vert, limonade	
<b>Le Hugo Spritz</b>	10,50
Prosecco, sirop de sureau, menthe, eau gazeuse	
<b>Le Verveine Spritz</b>	12,50
Prosecco, liqueur Verveine Granier, eau gazeuse	
<b>Le Limoncello Spritz</b>	12,50
Prosecco, limoncello Ilde de Pinna, eau gazeuse	
<b>L'Apérol Spritz</b>	11,50
Prosecco, Apérol, eau gazeuse, orange	
<b>Gentiane Tonic</b>	10,50
Liqueur Gentiane Granier, jus de citron vert, sirop de canne	
<b>Le Black Yuzu</b>	13,50
Purée de myrtilles, crème de myrtilles, gin, cointreau, jus de citron vert	

### Les sans alcools

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

### Les apéritifs

Apéritif maison <b>Saveurs Ancestrales</b> (effervescent rosé doux de Savoie)	12,5cl	5,50
<b>Kir au vin blanc de Savoie</b>	12,5cl	5,50
<b>Coupe de Crémant de Savoie</b>	12,5cl	7,50
<b>Kir au Crémant de Savoie</b>	12,5cl	8,50
<i>Crèmes au choix : Mûre, pêche, cassis, cerise, myrtille</i>		
Guignolet 15° (liqueur cerise)	5cl	6,00
Elixir des Sorcières Hag'se Trank Hagemeyer 17°	5cl	6,50
Ricard 45°	2cl	4,00
Martini bianco, rosso, fiero 14,4°	5cl	6,00
Le 4810, London Dry <b>Gin</b> , BIO, distillerie du Mont Blanc 41°	4cl	10,50

### 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
Heineken 0.0 sans alcool	33cl	5,50

### Notre sélection de cidres

#### **Fils de Pomme**

*Cidre artisanal et biologique 100% naturel, récolte française*

<b>Le brut</b> , cuvée Le Sauvage 5.5°	33cl	8,50
--	------	------

*Un brut peu sucré, subtiles notes de pommes sauvages caramélisées*

<b>Le rosé</b> , cuvée La Coquette 3.5°	33cl	8,50
---	------	------

*Un cidre rosé aux notes parfumées de fleurs de sureau et à la saveur acidulée de l'hibiscus*

### Notre sélection de softs

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

### Les eaux minérales

Bonneval plate ou gazeuse	75cl	7,50
	33cl	4,50



### Les boissons chaudes

#### **Le café**

Expresso, allongé	2,50
Double expresso	4,00
Café au lait, Cappuccino	4,20
<b>Infusions et thés</b> , demander notre sélection	4,50

### Les boissons chaudes alcoolisées

<b>Café Martini</b> <i>expresso, vodka, liqueur de café, sucre de canne</i>	12,50
<b>Irish coffee</b> <i>expresso, whisky Jack Daniel's, sucre de canne, chantilly</i>	12,50

### Notre sélection de digestifs

<b>Limoncello</b> Ilde de Pinna - Chambéry 17°	2cl 3,50	4cl 6,50
<b>Crème de Limoncello</b> Ilde de Pinna - Chambéry 17°		4cl 6,50
<b>Liqueurs artisanales</b> Hagmeyer - Alsace Pain d'épices 25°, Cardamome 30°, Gingembre 45°, Sapin 35°	2cl 3,50	4cl 6,50
<b>Liqueurs artisanales et bio</b> Granier - Annecy Reine des Prés 24°, Gentiane 24°, Génépi 32°	2cl 3,50	4cl 6,50
<b>Eaux de vie artisanales</b> Hagmeyer - Alsace. Vieille Prune 43°, Framboise Sauvage 45°, Kirsch 45°, Poire Williams 45°	2cl 4,50	4cl 8,50
<b>Elixir des Sorcières</b> Hag'se Trank Hagmeyer 17°		5cl 6,50
<b>Jagermeister</b> 35°		4cl 5,50
<b>Get 27</b> 21°		4cl 5,50
Whisky <b>Jack Daniel's</b> 40°		4cl 8,00
<b>Whisky Wah!</b> Single Malt Bio d'Alsace 43°		4cl 11,00
<b>Chartreuse verte</b> 55°		4cl 11,00
<b>Rhum Don Papa Baroko</b> 40°		4cl 11,00
<b>Rhum Diplomatico</b> 40°		4cl 11,00