

LALOY

RESTAURANT D'ALTITUDE



TOUTE L'EQUIPE DE LA LOY EST HEUREUSE DE VOUS ACCUEILLIR
POUR CETTE NOUVELLE SAISON !

BON APPETIT !

«LA GOURMANDISE EST L'APANAGE EXCLUSIF DE L'HOMME»

SO HAPPY TO MEET YOU AGAIN ! ENJOY YOUR MEAL
«LOVE OF GOOD FOOD IS THE EXCLUSIVE PREROGATIVE OF MAN»

SAUCISSON ARTISANAL (pour 4) SAUCISSON TO SHARE (four 4) 13

ENTRÉES SALADES *STARTERS & SALADS*

SOUPE À L'OIGNON MAISON (fromage rapé & croutons) 9,50
Homemade onion soup with grated cheese & croutons

PLANCHE CHARCUTERIES & FROMAGES DE SAVOIE, SALADE 15
A selection of delicatessen meats & assorted Savoie cheeses, lettuce

SALADE POULET TANDOORI 14,90
(verte, poulet fermier aux épices tandoori, parmesan, tomates, croûtons au curry)
Lettuce, Tandoori chicken, Parmesan cheese, tomatoes, curried croutons

SALADE CHÈVRE CHAUD ET MIEL 14,90
(verte, noix, crottin de chavignol au miel, confit d'oignons)
Lettuce, walnuts, goat cheese with honey, onions confit

FOIE GRAS au piment d'espelette, et MAGRET FUME, confit d'oignons, toast maison 22
ET VERRE DE BLANC MOELLEUX DE GASCOGNE St Luc XVIII
Foie gras, espelette chili, duck smoked breast, onion confit, homemade toast
AND GLASS OF WHITE WINE GASCOGNE St Luc XVIII

TARTARE DE SAUMON FUME, SOUPE DE CEPES, toast maison, salade 19
Tartar of smoked salmon, soup of ceps, homemade toast, lettuce

OMELETTES

OMELETTE NATURE, SALADE & POTATOES	12,70
<i>Plain omelette, lettuce & potatoes</i>	
OMELETTE MIXTE, SALADE & POTATOES	14,70
<i>(lardons fumés, oignons, reblochon, champignons)</i>	
<i>Diced smoked bacon, onions, reblochon cheese and mushrooms omelette, lettuce & potatoes</i>	

PASTA

LINGUINE BOLO <i>in Bolognese sauce</i>	13,80
LINGUINE CARBO <i>in Carbonara sauce</i>	13,80
LINGUINE FORESTIERE <i>in mushroom sauce</i>	13,80
LINGUINE SAUCE TOMATE & BASILIC <i>in tomato & basil sauce</i>	13,80
ASSIETTE POTATOES <i>Side dish of potatoes</i>	5,20

SPÉCIALITÉS

FONDUE CAMEMBERT PANÉ, CHARCUTERIE, CHUTNEY BACON	16
<i>Camembert cheese fondu coated in breadcrumbs, delicatessen meats, onion chutney with smoked bacon</i>	
CROZIFLETTE, SALADE	15,80
<i>(crozets, sauce béchamel, lardons fumés, oignons, reblochon)</i>	
<i>Crozet pasta, bechamel sauce, diced smoked bacon, onions, reblochon cheese</i>	
PARMENTIER DE CANARD CONFIT & REBLOCHON, SALADE	16,50
<i>Duck shepherd's pie with Reblochon cheese and lettuce</i>	
RAVIOLES GRATINEES AU BEAUFORT & CHANTERELLES	15
<i>Raviole pasta & Beaufort cheese gratin with horn of plenty mushrooms</i>	
POTEE DE LA LOY	19
<i>(pormonier, diot, poitrine fumée, légumes)</i>	

VIANDES À LA PLANCHA *PLANCHA GRILLED MEATS*

SAUCE au choix : Compotée de tomates & basilic, forestière, moutarde, sauce du jour
Choice of sauce: stewed tomatoes and basil, mushrooms, mustard, sauce of the day

ENTRECÔTE (Charolaise 300gr) <i>Rib steak</i>	24
ANDOUILLETTE AAAAA (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique) <i>(A quality label by a society of worshippers of the "Andouillette")</i>	16,50
CÔTES D'AGNEAU <i>Lamb chops</i>	17,50
STEAK HACHÉ 180gr <i>Grilled minced beef</i>	12,50
SAUCISSES POTATOES <i>Sausages & potatoes</i>	13

VIANDES MIJOTÉES *STEWED MEATS*

TRAVERS DE PORC, sauce barbecue maison <i>Pork ribs with homemade barbecue sauce</i>	17,50
SOURIS D'AGNEAU CONFITE, jus de légumes <i>Confit lamb shank with vegetable sauce</i>	19
MAGRET DE CANARD (280gr) réduction de vinaigre balsamique et cassis <i>Duck breast, (balsamic vinegar and black currant reduction)</i>	25
STEAK TARTARE AU COUTEAU MAISON, <i>Beef tartare charolais</i>	19

TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC LÉGUMES DU JOUR ET POTATOES

MEATS ARE SERVED WITH VEGETABLES OF THE DAY AND POTATOES

PLAT DU JOUR <i>DISH OF THE DAY</i>	14
ASSIETTE DE FROMAGES <i>4-cheese plate</i> (Beaufort, tomme de Savoie fermière, Reblochon fermier, crottin de chèvre)	9

DESSERTS 8,50

TARTE MYRTILLES *Blueberry tart*

TARTE CITRON MERINGUÉE *Lemon meringue tart*

TARTE TATIN AU CALVADOS *Tatin tart with apple brandy*

PANNACOTTA AU GÉNÉPI, COULIS DE FRAMBOISES *Pannaçotta with génépi in raspberry coulis*

MOUSSE CHOCOLAT NOIR *Dark chocolate mousse*

TIRAMISU AMARENA

GATEAU AU CHOCOLAT *Chocolate cake*

TURINOIS (châtaignes et chocolat) *TURINOIS cake (with chesnuts & chocolate)*

GLACES ICE CREAMS

2 BOULES (2 scoops)

4

-

3 BOULES

5

Suppl. Chantilly (extra Chantilly)

1

MAGNUM 3 -

CORNETTO 2 -

GLACES ENFANTS (for kids)

2

MENU ENFANT (moins de 12 ans) : *For kids under 12*

**1 sirop/diabolo/coca/orangina*

**LINGUINE BOLO, CARBO, OU TOMATES Ou SAUCISSE POTATOES*

Ou STEAK HACHE

**glace enfant*

12,50

POUR INFORMATION, NOS PLATS SONT FAITS MAISON, EXCEPTE LES POTATOES

ET LE FOIE GRAS - *Our dishes are homemade except potatoes & foie gras*

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS - *Net prices, service included*

NOS FOURNISSEURS LOCAUX des BELELVILLE - *Our local suppliers*

LA BELLEVILLOISE DES VIANDES

BOUCHERIE CHRISTOPHE

SEB GOURMET

La liste des allergènes est en consultation sur le panneau d'affichage à l'intérieur du restaurant

You can have a look at the allergen list on the notice board inside the restaurant

APÉRITIFS / DIGESTIFS APERITIF & COCKTAIL DRINKS/LIQUEURS

Apéro La Loy, Chardonnay mousseux, Cointreau et crème de châtaignes 12cl <i>(sparkling white wine, Cointreau & chestnut cream)</i>	6
Kir traditionnel, cassis, mûre, pêche 12cl <i>(White wine with blackcurrant / blackberry or peach liqueur)</i>	3.80
Kir traditionnel, myrtille, châtaigne 12cl <i>(White wine with blueberry or chestnut liqueur)</i>	4
Pastis, Ricard 4cl <i>(aniseed-flavoured liqueur)</i>	3.50
Suze, Martini rouge ou blanc, Porto Tawny 4cl <i>(Suze is a bitter-flavoured aperitif made from the plant gentian)</i>	4
Whisky, White MacKay ou Jameson 4cl	7
Whisky, Glenmorangie 4cl	8
Gin Gordon's 4cl	7
Chartreuse verte, Génépi, Poire William 4cl <i>(Chartreuse & Génépi are drinks made with a great variety of different mountain plants, typical of the Alps region; Poire is pear brandy)</i>	7
Cognac ABK6 4cl <i>(strong Cognac brandy)</i>	8
Rhum ambré St James 4cl <i>(golden rum)</i>	7
Rhum Diplomatico 4cl <i>(old rum from Venezuela)</i>	8

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café, déca, allongé, noisette <i>(espresso, decaf, long, macchiato/drop of milk)</i>	2
Double café ou déca	3.80
Double café au lait <i>(large white coffee)</i>	3.90
Latte	3.50
Capuccino <i>(pas entre 12h et 15h - not possible between 12 and 15.00 pm)</i>	4.20
Café Viennois	4.20
Rooibos <i>(rooibos tea)</i>	3.30
Chocolat <i>(hot chocolate)</i>	3.90
Chocolat chantilly <i>(hot chocolate with Chantilly cream)</i>	4.20
Green Chaud, chocolat et chartreuse verte <i>(hot chocolate with green Chartreuse)</i>	5
Irish coffee (Jameson)	9
Vin chaud maison <i>(homemade hot red wine)</i>	3.90
Grog (St James)	4.50
Citron pressé chaud <i>(hot lemon juice)</i> <i>(pas entre 12h et 15h - not possible between 12 and 15.00 pm)</i>	4
NOTRE SÉLECTION DE THÉS DAMMANN <i>Our choice of Dammann teas</i>	
Darjeeling, thé vert, thé vert à la menthe, impérial des Alpes	3.30
NOTRE SÉLECTION D'INFUSIONS DAMMANN <i>Our choice of Dammann infusions/herbal teas</i>	
Verveine, verveine menthe, tisane du berger <i>(lemon verbena, lemon verbena & mint, Shepherd's tisane)</i>	3.30

BOISSONS FRAÎCHES *SOFT DRINKS*

Jus de myrtilles 20 cl (<i>blueberry juice drink</i>)	4
Jus de fruits (abricot, ananas, orange, tomate, pomme) 25cl (<i>apricot, pine apple, orange, tomato, apple juice drink</i>)	3.90
Coca ou Coca Zéro 33cl	3.90
Coca ou Coca Zéro 50cl	6.50
Cidre 33cl (<i>cider</i>)	3.90
Orangina 25cl	3.50
Thé glacé 25cl (<i>iced tea</i>)	3.50
Schweppes Tonic, Gini 25cl	3.50
Perrier 33cl (<i>sparkling water</i>)	3.90
Lait froid + sirop 25cl (<i>cold milk in a glass with syrup</i>)	2.50
Sirop à l'eau 25cl (<i>glass of water with syrup</i>)	2
Citron, grenadine, fraise, cassis, pêche, menthe, poire, mangue, kiwi (<i>Lemon, grenadine, strawberry, blackcurrant, peach, mint, pear, mango, kiwi</i>)	
Limonade 25cl (<i>lemonade</i>)	2.60
Diabolo 25cl (<i>lemonade + syrup</i>)	2.80
Jus de fruits pressés orange ou citron (<i>fresh orange or lemon juice</i>) (<i>pas entre 12h et 15h - not possible between 12 and 15.00 pm</i>)	4

EAUX *BOTTLED WATER*

Evian 1l	6
Badoit 1l	6
Badoit 50cl	4.50

A EMPORTER Evian 50cl = 2.50

LES BULLES

CHAMPAGNE BRUT AOP BLANC LOUIS CONSTANT 59



BIÈRES PRESSION *DRAFT BEERS*

LA PREMIUM (5,8°) demi 25cl	3.80
sérieux 50cl	7
LA CRYSTAL (4,7°) demi 25cl	3.50
sérieux 50cl	6.80
LA ROUSSE PREMIUM (6,5°), demi 25cl	3.90
sérieux 50cl	7.50
LA BLANCHE (4,7°) demi 25cl	3.90
sérieux 50cl	7.50

BIÈRES BOUTEILLES *BOTTLES BEERS*

LA VERTE AU GENEPI (5.9°) 33cl	(beer with génépi liqueur)	5.80
LA VIOLETTE ET AIRELLES (4.7°) 33cl	(beer with violet flower & cranberry)	5.80
LA BLEUE A LA MYRTILLE (5.8°) 33cl	(beer with blueberry)	5.80

Et sinonand otherwise

ERDINGER 50cl, blanche (<i>white beer</i>)	7
JUPILER SANS ALCOOL 25cl (alcohol free)	4
LIEFMANS FRUITESS , 25cl , fruits rouges	4.50



NOTRE SÉLECTION DE VINS AU PICHET

25cl	5 €
50cl	9 €
1l	16.50 €

PITCHER OF WINE: CHOOSE WINE & SIZE OF PITCHER

Rouge : **BEAUME DE VENISE**, IGP Vaucluse, 13 °

Blanc : **JACQUERE**, Savoie, 11 °

Rosé : **IGP Méditerranée**, 12,5 °

DEMANDEZ NOTRE SELECTION DE VIN AU VERRE

ASK OUR SELECTION OF WINE IN A GLASS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Alcohol abuse is dangerous for health, consume in moderation

NOTRE SELECTION DE VINS – OUR SELECTION OF WINES

LES BLANCS – WHITE

VIOGNIER – IGP PAYS D’OC Delas Frères	19
ROUSSETTE cépage ALTESSE- SAVOIE AOP Domaine Vendange «Madame De M»	24
CHIGNIN BERGERON – SAVOIE AOP Domaine Jean VULLIEN & Fils «Les Divolettes»	30

LES DOUX – WHITE

SUD OUEST IGP COTES DE GASCOGNE «XVIII Saint Luc»	21
--	----

LES ROSES

COTEAUX D’AIX EN PROVENCE – AOP Domaine de la CADENIERE (Agriculture biologique)	19
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE- AOP Château de L’ESCARELLE «Les 2 Anges»	27

LES ROUGES – RED

COTES DU RHONE – AOP Au Bout de la Vigne BIO	19
LANGUEDOC SAINT CHINIAN AOP Château FONTANCHE «Les Uyères»	22
MONDEUSE – SAVOIE AOP Domaine Vendange «Le Coz»	24
RHONE VACQUEYRAS AOP Don CASTELIERE	29
BOURGOGNE MERCUREY AOP Domaine VOARICK	34

LA CAVE PRESTIGE DE LA LOY

OUR WINE PRESTIGE CELLAR

LES BLANCS - WHITE

* CHABLIS 1ER CRU - AOP - William FEVRE	2017	45
*CHASSAGNE MONTRACHER 1ER CRU AOP	2015	
<i>Clos du Château Domaine Bader MIMEUR</i>		55

LES ROUGES - RED

*MEDOC CHAPELLE DE POTENSAC - AOP	2011	36
*NUITS SAINT GEORGES Les Brulées - AOP	2014	
<i>Domaine GILLES</i>		49
*PESSAC- LEOGNAN - AOP	2015	
<i>Château LARRIVET HAUT BRION</i>		54
*HERMITAGE E.GUIGAL - AOP	2011	59
*PERNAND VERGELESSES 1er CRU LES VERGELESSES - AOP	2015	
<i>Domaine CHANSON</i>		69

*LA LOY, LES MENUIRES
SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE
04 79 08 92 72*

FACEBOOK.COM/@LALOY.MENUIRES