



---

## LES ENTRÉES

---

Apéritif maison 5,00 €

<b>LA SALADE DE SAISON AUX HERBES FRAÎCHES</b> <i>Seasonal salad with fresh herbs</i>	5,90 €
<b>LA SALADE SAVOYARDE</b> Salade, lardons, croûtons, beaufort, tomates, noix & oeuf poché <i>Salad, bacon, croutons, beaufort, tomatoes, walnuts &amp; poached egg</i>	13,20 €
<b>LA SALADE 1789</b> Salade, magret fumé, copeaux de foie gras, gésiers de volaille haricots verts <i>Salad, smoked duck breast, foie gras shaving, chicken gizzards, green beans</i>	17,70 €
<b>SAINT MARCELLIN EN AUMÔNIÈRE</b> Fromage rôti dans une fine feuille de pâte croustillante servie sur un lit de salade et de noix <i>Cheese baked in fine pastry, on a bed of salad and walnuts</i>	14,90 €
<b>REBLOCHON TIÈDE AU MIEL SUR LIT DE SALADE</b> <i>Warm reblochon cheese with honey on a bed of salad</i>	13,50 €
<b>LA TERRINE DU JOUR AVEC CONFITURE D'OIGNONS</b> <i>Terrine of the day with onion marmelade</i>	9,70 €
<b>L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE</b> <i>Plate of French charcuterie</i>	16,50 €
<b>L'ASSIETTE DE JAMBON DE MONTAGNE</b> <i>Plate of mountain ham</i>	16,90 €
<b>AVOCAT GRATINÉ AU ROQUEFORT</b> <i>Toasted avocado with blue cheese sauce</i>	8,90 €
<b>FOIE GRAS MAISON ET SES TOASTS</b> <i>Home made foie gras and toasts</i> Avec un verre de vin sirupeux <i>With a glass of sweet white wine</i>	18,90 € +5,00 €
<b>FOIE GRAS POÊLÉ, POMMES TIÈDES SAUCE MIEL ET AIRELLES</b> <i>Pan-fried slices of foie gras, warm apples, honey and berries sauce</i>	19,90 €

Prix nets



---

## LES ENTRÉES CHAUDES

---

<b>POTAGE DU JOUR</b> <i>Soup of the day</i>		9,80 €
<b>LA GRATINÉE À L'OIGNON AU BEAUFORT</b> <i>Onion soup with Beaufort cheese</i>		10,50 €
<b>NEMS AU CONFIT DE CANARD AUX LÉGUMES CROQUANTS</b> <i>Duck confit nems with crunchy vegetables</i>		12,70 €
<b>LES ESCARGOTS MAISON AU BEURRE PERSILLÉ</b> <i>Snails in parsley and garlic</i>	les 12 les 6	16,70 € 12,00 €
<b>L'OEUF COCOTTE AUX LANGOUSTINES ET MORILLES</b> <i>Baked egg with langoustine and morel mushrooms</i>		17,90 €
<b>OS À MOELLE ET SES TOASTS</b> <i>Bone marrow on toasts</i>		10,50 €
<b>LES CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLÉES FAÇON DIDIER</b> <i>Frog legs in garlic and parsley</i>		16,90 €



---

## LES PÂTES

---

<b>TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE</b> <i>Bolognese tagliatelles</i>		14,50 €
<b>GRATIN DE CROZETS AU BEAUFORT avec salade verte</b> <i>Oven baked savoyard crozet pasta with beaufort cheese</i>		16,20 €



---

## LES POISSONS

---

<b>EFFILOCHÉ DE CABILLAUD, CRÈME D'AIL PURÉE DE POMMES DE TERRE</b> <i>Cod fish, garlic cream and mashed potatoes</i>		24,00 €
<b>GAMBAS FLAMBÉES SERVIES AVEC DES TAGLIATELLES</b> <i>Pan fried king prawns with tagliatelles</i>		30,50 €
<b>POÊLÉE DE SAINT JACQUES SAUCE SAFRAN, PATATES DOUCES</b> <i>Pan fried sea scallops with saffron sauce and sweet potatoes</i>		31,00 €

Prix nets



## — VIANDES GRILLÉES DANS LA CHEMINÉE —

LA VÉRITABLE ANDOUILLETTE 5 AAAAA avec sauce moutarde à l'ancienne <i>Andouillette sausage 5 AAAAA with mustard sauce</i>	23,00 €
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES AUX HERBES <i>Grilled lamb chops</i>	28,50 €
DIOTS (SAUCISSES SAVOYARDES) avec crozets <i>Local sausage «diots» with crozets pasta</i>	22,00 €
CÔTE DE BOEUF (environ 1kg 100 pour 2 personnes) <i>Rib of beef, 1kg100 for 2 people</i>	66,00 €



## — SPÉCIALITÉS SAVOYARDES —

LA POTÉE SAVOYARDE <i>Jarret de porc, lard, saucisse, choux, carottes, navets, pommes de terre et marrons</i> <i>Pork knuckle, bacon, sausage, cabbage, carrots, turnip, potatoes, chesnuts</i>	33,00 €
LA TARTIFLETTE et salade <i>Potatoes gratin with cheese, onions, bacon, and green salad</i>	20,50 €
TARTIFLETTE ROYALE avec son assiette de charcuterie et salade <i>Served with cold meats and salad</i>	25,90 €
<b>Pour deux personnes minimum, prix par personne</b>	
FONDUE SAVOYARDE avec salade verte <i>Savoyard cheese fondue with salad</i>	20,50 €
FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES avec salade verte <i>Savoyard cheese fondue with morel mushrooms and salad</i>	26,90 €
FONDUE SAVOYARDE ROYALE avec son assiette de charcuterie et salade <i>Royal savoyarde cheese fondue served with cold meats and salad</i>	25,90 €
FONDUE BOURGUIGNONNE avec salade verte <i>Beef fondue with salad</i>	28,80 €
RACLETTE avec salade, charcuterie et pommes de terre <i>With salad, cooked meats and potatoes</i>	27,90 €
BRAZÉRADE DE BOEUF avec salade <i>Beef braséade (barbecue) and salad</i>	28,80 €
LA PIERRADE avec salade verte <i>Pierre chaude avec boeuf, poulet et canard</i> <i>Hot slate with beef, chicken and duck</i>	32,50 €

Prix nets



---

## LES PLATS

---

<b>EPAULE D'AGNEAU - sur commande la veille</b>	<b>2 personnes</b>	<b>65,00 €</b>
<i>Lamb shoulder - upon 24h in advance order</i>	<b>3 personnes</b>	<b>78,00 €</b>
<b>CÔTE DE VEAU SAUCE MORILLES (environ 500gr)</b>		<b>34,50 €</b>
<i>Veal rib with morel mushrooms sauce</i>		
<b>FRICASSÉ DE VOLAILLE AU CURRY</b>		<b>24,00 €</b>
<i>Chicken curry</i>		
<b>ESCALOPE SAVOYARDE (ESCALOPE DE VOLAILLE)</b>		<b>23,00 €</b>
<i>Chicken breast savoyard escalope, topped with ham in cheese sauce</i>		
<b>MAGRET DE CANARD AU MIEL</b>		<b>28,50 €</b>
<i>Duck breast with honey</i>		
<b>FAUX FILET NATURE ET SALADE</b>		<b>22,00 €</b>
<i>Sirloin steak and salad</i>		
<b>FAUX FILET AU POIVRE VERT OU ROQUEFORT</b>		<b>25,30 €</b>
<i>Sirloin steak with green pepper or blue cheese sauce</i>		
<b>FAUX FILET SAUCE MORILLES</b>		<b>26,80 €</b>
<i>Filet steak with morel mushroom sauce</i>		
<b>FILET DE BOEUF NATURE ET SALADE</b>		<b>29,00 €</b>
<i>Filet steak and salad</i>		
<b>FILET DE BOEUF AU POIVRE VERT OU ROQUEFORT</b>		<b>32,00 €</b>
<i>Filet steak with green pepper or blue cheese sauce</i>		
<b>FILET DE BOEUF SAUCE MORILLES</b>		<b>33,00 €</b>
<i>Filet steak with morel mushrooms sauce</i>		
<b>FILET DE BOEUF GOURMAND AU FOIE GRAS POÊLÉ ET HUILE DE TRUFFE</b>		<b>35,00 €</b>
<i>Filet of beef with pan fried foie gras</i>		
<b>Supplément sauce - <i>extra sauce</i></b>		<b>2,50 €</b>
<b>Supplément garniture - <i>extra topping</i></b>		<b>5,00 €</b>
<b>Supplément gratin - <i>extra gratin</i></b>		<b>6,00 €</b>

Tous les plats sont accompagnés de frites, gratin savoyard, crozets ou de haricots verts.

*All dishes are served with a choice of fries, savoyard gratin, crozet pasta or beans.*



---

## SPÉCIAL VÉGÉTARIEN

---

<b>SELON L'HUMEUR DU CHEF</b>	<b>19,90 €</b>
<i>Vegetarian dish : depending of the Chef's mood</i>	

Prix nets



## MENU 1789 - 40,00€

SALADE SAVOYARDE

*Savoyard salad*

ou / or

TERRINE DU JOUR

*Terrine of the day*

ou / or

6 ESCARGOTS

*6 snails*

\*\*\*\*

FRICASSÉ DE VOLAILLE AU CURRY

*Chicken curry*

ou / or

FAUX FILET AU POIVRE VERT OU AU ROQUEFORT

*Sirloin steak with green pepper or blue cheese sauce*

ou / or

EFFILOCHÉ DE MORUE CRÈME D'AIL

*Cod fish with garlic cream*

\*\*\*\*

FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES

*Cottage cheese with blueberries*

ou / or

TARTE TATIN

*Tarte tatin*

ou / or

MOUSSE AU CHOCOLAT

*Chocolate mousse*



## MENU BRAZÉRADE - 32,00 €

1 KIR

\*\*\*\*

BRAZÉRADE, SALADE, GRATIN SAVOYARD

*Brazerade (barbecue), salad, gratin savoyard*

\*\*\*\*

FROMAGE BLANC

*Cottage cheese*

Prix nets



## LES DESSERTS

<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> <i>Cheese platter</i>	9,50 €
<b>FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES</b> <i>Cottage cheese with blueberries</i>	7,00 €
<b>TIRAMISU</b>	9,50 €
<b>PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD</b> <i>Chocolate profiteroles</i>	11,50 €
<b>LA TARTE TATIN</b>	9,60 €
<b>LA TARTE AUX MYRTILLES</b> <i>Blueberry tart</i>	9,00 €
<b>LE MYSTÈRE FLAMBÉ AU GÉNEPI</b> <i>Mystere ice cream flambé with Génépi</i>	9,90 €
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> <i>Chocolate mousse</i>	9,30 €
<b>CRÈMES BRÛLÉES (1 au génépi &amp; 1 au caramel beurre salé)</b>	9,00 €
<b>LES GLACES ET SORBETS</b> 2 boules au choix : vanille, chocolat, pistache, caramel, rhum raisin, génépi, framboise, cassis, citron, poire. <i>2 scoops, flavour of your choice : vanilla, chocolate, pistachio, caramel, génépi, rum-raisin, raspberry, blackcurrant, lemon, pear.</i>	7,00 €
<b>LE COLONEL</b> Sorbet citron et vodka - <i>Lemon sorbet &amp; vodka</i>	9,90 €
<b>LE MINET</b> Sorbet poire, poire williams - <i>Pear sorbet &amp; pear williams</i>	9,90 €
<b>LA COUPE ISA</b> Sorbet au génépi et génépi - <i>Genepi sorbet &amp; genepi</i>	9,90 €
<b>LA CLUB 21</b> Glace vanille et vodka caramel - <i>Vanilla ice cream &amp; caramel vodka</i>	9,90 €
<b>L'IRISH COFFEE</b>	10,50 €
<b>CAFÉ GOURMAND, assortiment de petites douceurs</b> <i>Coffee served with a selection of mignardises</i>	9,90 €

Prix nets



## LES VINS ROUGES

<u>. BORDEAUX</u>	<u>37,5 CL</u>	<u>75 CL</u>	<u>150 CL</u>
BORDEAUX SUPÉRIEUR «CHÂTEAU LIENNES»		28,00 €	
BORDEAUX «CHATEAU LIENNES»	16,50 €		
BORDEAUX SUPÉRIEUR «CHÂTEAU RECOUGNE»		33,50 €	67,00 €
LUSSAC ST EMILION «CHÂTEAU LYONNAT»		48,00 €	97,00 €
MARGAUX «CHÂTEAU 1000 ROSES»		89,00 €	
ESPRIT DE PAVIE		49,90 €	
<u>. BOURGOGNES</u>			
MERCUREY BOUCHARD PÈRE ET FILS		54,00 €	
BOURGOGNE « LES PERRIÈRES » SIMON BISE		49,00 €	
SAVIGNY LES BEAUNE SIMON BISE		74,00 €	
<u>. CÔTES DU RHÔNE</u>			
ST JOSEPH MONTEZ		56,00 €	
CHÂTEAU NEUF DU PAPE «CLOS ST MICHEL» MOUSSET		65,00 €	
CROZES HERMITAGE «MURINAIS » VIEILLES VIGNES		54,00 €	
CÔTES DU RHÔNE «BELLERUCHE CHAPOUTIER»	19,50 €	32,00 €	68,00 €
GIGONDAS SIBU		51,00 €	
<u>. BEAUJOLAIS</u>			
BEAUJOLAIS VILLAGE «DOMAINE DE LA BÊCHE»		25,00 €	
<u>. LANGUEDOC</u>			
CHÂTEAU DE L 'ENGARRAN «CUVÉE TRADITION»		33,00 €	68,00 €
<u>. SAVOIE</u>			
MONDEUSE CRÛ ARBIN «CUVÉE AVALANCHE » TROSSET	18,00 €	38,50 €	
GAMAY DE CHAUTAGNE MOLLEX		29,50 €	
<u>. LOIRE</u>			
SAUMUR CHAMPIGNY LE BOIS CLAIR MELLOTT		44,00 €	

Prix nets



---

## LES VINS BLANCS

---

<b>. <u>BOURGOGNES</u></b>	<b><u>37,5 CL</u></b>	<b><u>75 CL</u></b>
MONTAGNY 1ER CRU «VIGNERONS DE BUXY»		45,00 €
ALIGOTÉ «VIGNERONS DE BUXY»		28,00 €
<b>. <u>LOIRE</u></b>		
SANCERRE «DOMAINE DU CARROU»		51,00 €
<b>. <u>SAVOIE</u></b>		
ROUSSETTE DE SAVOIE «CHÂTEAU MONTERMINOD»		45,00 €
CHIGNIN BERGERON A ET M QUÉNARD		42,50 €
APREMONT PRESTIGE P. BONIFACE	17,50 €	28,50 €
<b>. <u>VINS DE PAYS</u></b>		
BLANC SAUVIGNON CLOS DE BELLOC		24,00 €



---

## LES VINS ROSÉS

---

	<b><u>37,5 CL</u></b>	<b><u>75 CL</u></b>
CHÂTEAU PAMPELONNE «VIGNERONS DE ST TROPEZ»		43,00 €
ROSÉ PAYS D'OC		28,00 €
GAMAY ROSÉ DE SAVOIE AOP «DOMAINE BARLET»	17,50 €	28,50 €



---

## LES CHAMPAGNES

---

CHAMPAGNE ROSÉ LABEL LANSON	78,00 €
RUINART	105,00 €
TSARINE	70,00 €

Prix nets

*Suite à de nombreux impayés, la maison n'accepte plus chèques.*

