

## *A l'heure de L'apéritif...*

*- le kir au vin de savoie 4 €*

*(Cassis, Mûre, Myrtille, Framboise, banane, chataîgne)*

*- le kir Royal au Champagne 7 €*

*(Cassis, Mûre, Myrtille, Framboise, banane, chataîgne)*

*- Le Cocktail Maison*

*Amaretto, jus de citron, sirop de canne 6 €*

*- Le cocktail sans alcool*

*(pinacolada ou mojito ou sex on the beach) 4.50 €*

*Notre sélection de bières pression...*

*Stella Artois*

*Leffe blonde ou Leffe Ruby*

*Hoogarden ou Hoogarden Rosée*

*Et notre bière du mois*

*Nos vins au verre, Blancs, Rouges ou Rosés.....*

*POUR ACCOMPAGNER VOS APERITIFS,*

*Nous vous proposons...*

*L'assiette de Charcuteries et Fromages 15 €*

*La Saucisse Cendrée 7 €*

*L'assiette de foies gras maison 15 €*

*Les croquilles d'escargots au beurre persillé*

*les 6* *8 €*

*Les 12* *14 €*

*L'os à moelle à gratiner au four et ses toasts* *7 €*

*NOS SPECIALITES REGIONALES*

*REGIONAL SPECIALITIES*



*A partir de 2 personnes mini 2 pers*

 *Fondue Savoyarde aux 3 fromages* *18 €/pers*

*Servie avec pommes de terre et salade verte*

*3 cheeses fondue*

 *Fondue Savoyarde aux Morilles* *22 €/pers*

*Servie avec pommes de terre et salade verte*

*3 cheeses fondue with morels mushrooms*

 *Raclette à la Meule avec Charcuteries* *23 €/pers*

*et salade verte (à consommer sur place)*

 *Fondue Bourguignonne* *26 €/pers*

*Accompagnée de sauces, frites et salade*

*Beef meat fondue*

 **Fondue vigneronne**

*Viande de bœuf cuite dans une marinade au vin rouge ou blanc  
accompagnée de sauces, frites et salade*

26 €/pers

 **L'assiette de charcuterie supplémentaire**

*Delicatessen*

6 €/pers

**Spécialités de la Maison** **House Specialities**

*Saucisse de Morteau au comté sauce fromage et sa garniture*

16 €

*morteau sausage ,cheese sauce, and potatoes*

*La croûte aux Morilles*

20 €

*Morilles en sauce sur pain grillé*

*Morels mushrooms with cream and bread*

*La tête de Veau sauce Gribiche*

17 €

*Calf's head gribiche sauce*

*La Pièce du boucher Jackson (sauce Morilles)*

29 €

*Pièce du boucher 200gr, sauce Morilles*

*Rib eye steak 200gr, with Morels mushrooms*

*La Boîte Chaude*

22 €

*Mont d'or chaud (480gr) avec pommes de terre, charcuteries et salade*

*Hot Mont d'or cheese (480gr) with potatoes, Delicatessen and salad*

*Le BURGER VIP*

19 €

*Steack haché 150grs, comté, tomates, oignons, salade, sauce Morilles*

steak 150grs, comté cheese, tomatos, onions, salad, Morilles

## SALADES REPAS

Salade Océane (Saumon, crevettes, agrumes) 16 €

*Ocean'salad (Salmon, schrimps, agrums)*

Salade Savoyarde (œufs, jambon, bricks de reblochon) 14 €

*Savoyard Salad (eggs, ham, reblochon, croutons)*

Salade Caméléon :

Aumônière de Chèvre au miel sur lit de salade et jambon sec 14 €

*Hot goat'cheese Salad with Honey and Ham*

## NOS ENTREES

 Croquilles d'escargots                      les 6      8 €      Les 12      14 €

*Snails croquilles*

 L'assiette de foies gras maison et ses toasts 15 €

*Home made Foies gras*

 Gratinée à l'oignon ou soupe du jour 10 €

*Onions soup or soup of the day*

 Carpaccio de boeuf 10 €

*Beef carpaccio*

 Carpaccio de Saumon fumé en gravlax / Salmon Carpaccio 12 €

## ASSIETTES REPAS :



Pennes bolognaises ou aux légumes du jour 12.50 €

*Lasagnes maison et sa salade* 13.50 €  
*Home made Lasagnes and green salad*

*Tartiflette et sa salade verte* 15.50 €

*½ Poulet Rôti frites salade* 15 €  
*½ roasted chicken*

*Fish and chips et sa sauce Tartare* 14 €

### Côté Poisson...

#### FISHES

 *Pavé de Sandre et sa sauce au Vin de Savoie* 20 €

### NOS PLATS VEGERATIENS

#### VEGETARIAN DISHES

 *Pennes aux légumes du jour* 12.50 €  
*Vegetables penne*

 *Poêlée de légumes du jour* 9 €  
*Mixed fried vegetables*

 *Lasagnes Végétariennes* 13.50 €  
*Végétales lasagnes*

## NOS VIANDES MEATS

-  *Pièce du boucher (environ 200gr)* 18 €  
*Beef piece*
-  *Côte de bœuf portion (350 grs environ)* *Beef Rib* 22 €  
Sauces au choix :
-  - *beurre Maitre D'hôtel* *With Garlic butter* 2 €
-  - *poivre, 3 fromages, beurre d'échalotes* 3 €  
*Pepper sauce, cheese sauce, shallot butter*
-  - *Morilles* 9 €  
*Morels mushrooms*
-  *La Bavette à L'échalotte* 18 €  
*Beef bavette with shallot butter*
-  *Le Tartare de Bœuf* 20 €  
*Steak Tartare*
-  *La brochette Caméléon*
- Boeuf à cuire sur table et ses sauces, frites, salade* 20 €

*Beef Brochette with sauces, French fries and salade*

 *Le Magret de Canard sauce Myrtilles et sa garniture* 20 €  
*Duck magret with blueberry sauce*

SNACKS :



 *Le croque Monsieur Maison, frites et salade* 12 €

 HAMBURGERS :

Cheeseburger : 12 €

*steack haché 150 gr, cheddar, tomates, oignons, salade, sauce fromage*

*steack 150 gr, tomatoes, onions, salad, cheese sauce, cheddar cheese*

Burger Savoyard : 14 €

*steack haché 150gr, raclette, jambon, tomate, oignons, salade, sauce  
fromage*

*steack 150 gr, tomatoes, onions, salad, cheese sauce, raclette cheese, ham*

Le Caméléon :

14 €

Steack haché 150 gr, cheddar, bacon, œuf, tomates, oignons, salade, sauce fromage

*steack 150 gr, tomatoes, onions, salad, cheese sauce , cheddar, egg, bacon*

Le Caméléon Putsch :

18 €

2 steacks hachés 150 gr, Cheddar, bacon, œuf, sauce fromage, tomates, oignons, salade

*2 steacks 150 gr, tomatoes, onions, salad, cheese sauce, cheddar, egg, bacon*

La barquette de frites

3.50 €



La barquette de frites *Maison Home Made french fries* 5 €



MENU ENFANT 10 €

CHILD MENU

Jambon Frites, cheeseburger frites, nuggets frites

Ou penne bolognaises ou légumes

ou mini-portion du plat du jour

\*\*\*\*\*



*Glace ou dessert du jour*

*Ham French fries, Cheese burger French fries, chicken nuggets*

*Or penne bolognaises or carbonaras*

*or mini-portion of dish of the day*

*\*\*\*\*\**

*Ice cream or dessert of the day*



*Suggestion du Jour*

*12 €*

*Dish of the Day*








*Suggestion + Entrée ou Dessert du Jour*

*17 €*

*Dish of the day + starter or dessert of the day*

## CARTE DES GOURMANDISES

<i>Ile Flottante</i>	5 €
<i>Dessert du Jour</i>	5 €
<i>Dessert of the day</i>	
 <i>Crème Brulée Maison</i>	6 €
<i>Flambée Génepy ou Chartreuse</i>	8 €
<i>Home made Crème Brulée</i>	
 <i>Tarte tatin Maison et sa glace vanille</i>	7 €
<i>Home made Tarte tatin and vanilla ice cream</i>	
 <i>Mousse au chocolat Maison</i>	6 €
<i>Chocolate Mousse</i>	
 <i>Fondant au chocolat Maison</i>	7 €
<i>Home made Chocolate cake and vanilla ice cream</i>	
 <i>Soufflé glacé au Génepy</i>	7 €
<i>Genepy Ice-mousse</i>	
<i>Chaud froid de Framboises ou Myrtilles</i>	
<i>(glace vanille, framboises ou Myrtilles, chantilly)</i>	7 €
<i>vanilla, hot raspberries or blueberrys, cream</i>	
<i>Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)</i>	7 €
<i>Vanilla, hot chocolate, cream</i>	
<i>Colonel (glace citron, vodka)</i>	8 €
<i>lemon ice cream, vodka</i>	
<i>Tourbillon des Montagnes (glace Génepy, liqueur de Génepy)</i>	8 €
<i>Génepy ice cream, Génepy</i>	
<i>Irish coffee</i>	8 €



*Café gourmand (Assortiment de 3 minis desserts + café)*

10 €

*assortment of 3 minis dessert + coffee*



**CREPES**

<i>Crêpe sucre</i>	3.50 €
<i>Crêpe Sucre Citron</i>	4 €
<i>Crêpe Nutella</i>	4 €
<i>Crêpe Nutella Chantilly</i>	4.50€
<i>Crêpe Confiture</i>	4 €
<i>Crêpe Dame Blanche</i>	7 €
<i>(glace vanille, Chocolat chaud, Chantilly)</i>	
<i>Crêpe Caramello</i>	7 €
<i>(glace Vanille, Caramel, Chantilly)</i>	







**WAFFLES**

*Gaufres belges*

<i>Waffle nature ou sucre</i>	3.50 €
<i>Waffle Nutella</i>	4 €
<i>Waffle Confiture</i>	4 €
<i>Waffle Nutella Chantilly</i>	4.50 €

*Faites vous plaisir avec nos crêpes Prohibitions...*



 <i>Crêpe Flambée Génepy</i>	<i>6.50 €</i>
 <i>Crêpe Flambée Chartreuse verte ou jaune</i>	<i>6.50 €</i>
 <i>Crêpe Flambée Rhum</i>	<i>6.50 €</i>
 <i>Crêpe Flambée Grand Marnier</i>	<i>6.50 €</i>
 <i>La Crêpe Marc Boston</i> <i>(sirop d'érable et flambée au Rhum)</i>	<i>6.50 €</i>
 <i>La Crêpe Raymond</i> <i>(Flambée cognac et Grand marnier)</i>	<i>6.50 €</i>

*N'hésitez pas à créer votre crêpe flambée ...*