

**MIDI Quick non stop à partir 11 h30**

## **Les 3 en 1**

**sur la même assiette (service très rapide)**

<sup>1000</sup> **Formule Skieur 16,50**

**Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du Jour**

<sup>2000</sup> **Soupe - Repas 18,00**

*Soup meal ( soup + meats products + savoy cheese )*

**Gratinée à l'oignon + Jambon de pays, terrine et salade + Tomme de Savoie**

<sup>3000</sup> **Repas autour d'une Pomme de terre 19,00**

*Meal around potatoe: Plate + Salad + Dessert in the choice*

**Plat + Salade + Dessert du Jour**

<sup>3001</sup> **Baltique** saumon confit aux 3 saveurs, crème ciboulette *smoked salmon, cream and chives*

<sup>3002</sup> **Savoyarde** diots, fromage à raclette fondu *savoy sausage, spread cheese*

<sup>3003</sup> **Tarentaise** brochette de boeuf, sauce béarnaise *Beef brochette, bearnaise sauce*

\*\*\*\*\*

<sup>3011</sup> **Fromage blanc aux fruits rouges** *cottage cheese with berries*

<sup>3012</sup> **Crème caramel maison** *home maid caramel custard*

<sup>3013</sup> **Dessert du Jour** *Today's desert*

<sup>4000</sup> **Menu Enfant Moins de 12 ans 12,00**

*Children under 12 years old*

<sup>4001</sup> **Pizza Pinocchio** ou <sup>4002</sup> **Nuggets de Volaille frites** ou <sup>4003</sup> **Haché frites**

+

<sup>4011</sup> **Coupe Souris** ou <sup>4012</sup> **Pom Pot**

**Réservez votre Table en partant skier le matin**

*Booking advised*

## Entrées et Salades-Repas

104	<b>St Marcellin rôti au miel et thym sur Salade</b> <i>roast goat cheese with honey, thyme</i>	<b>13,80</b>
105	<b>Salade des Alpagnes</b> <i>Diots tièdes, Beaufort, croûtons, miel Lukewarm savoy sausage, savoy cheese</i>	<b>16,00</b>
106	<b>Salade Kern</b> <i>Reblochon pané aux amandes, Viande séchée des Alpes, tomates sur salade Reblochon roasted with almonds, leaves of alpine dried meat, tomatoes, salad</i>	<b>18,00</b>
107	<b>Planche Montagnarde</b> <i>jambon de pays, viande séchée, terrine, Tomme, Beaufort, Salade Savoy cured ham, speck, alpine dried meat, Savoy's cheeses, salad</i>	<b>21,00</b>
108	<b>Caesar</b> <i>Poulet, tomate, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar chicken, croutons, tomatoes</i>	<b>16,00</b>

## Plats

164	<b>Tartare de Saumon crème ciboulette, frites</b> <i>salmon tartar, fresh cream and ciboulette</i>	<b>18,00</b>		
165	<b>Pavé de Saumon tout simplement braisé</b> <i>Grilled back salmon</i>	<b>18,00</b>		
171	<b>Entrecôte XXL braisée 350 g Maître d'Hôtel</b> <i>larged braised beef steak</i>	<b>25,00</b>		
172	<b>Côte Boeuf grillée 500 g pour une personne</b> <i>Superb grilled rib of beef</i>	<b>31,00</b>		
173	<b>Filet de Boeuf grillé 220 g</b> <i>grilled filet of beef</i>	<b>29,00</b>		
174	<b>Magret de Canard grillé au jus de miel</b> <i>grilled steaklet of duck</i>	<b>23,00</b>		
175	<b>Travers de Porc sauce western du Chef</b> <i>spare ribs with chief's sauce</i>	<b>22,00</b>		
177	<b>Tartare de Boeuf coupé au couteau</b> <i>hand carved beef tartar with french fries</i>	<b>18,00</b>		
111	<b>Salade Verte</b> <i>Extra plate of green salad</i>	<b>5,50</b>	180 <b>Supplément Frites</b> <i>Extra plate of french fries</i>	<b>5,00</b>
170	<b>Sauce au choix Béarnaise, Poivre</b> <i>add extra flavour to your dishes : béarnaise or pepper sauce</i>	<b>3,00</b>		

## Burger's Corner

141	<b>Mega Cheese Burger</b> <i>boeuf, oignons confits, tomate, salade, cheddar, frites cheddar, beef, french fries</i>	<b>20,00</b>
142	<b>Mega Bacon Burger</b> <i>boeuf, bacon, oignons, tomate, salade, cheddar, frites cheddar, bacon, beef, french fries</i>	<b>22,00</b>
143	<b>Chicken Burger</b> <i>poulet, courgettes grillées, cheddar, tomate, salade chicken, courgette, cheddar, tomatoe</i>	<b>21,00</b>

## Spécialités

181	<b>Fondue Savoyarde</b> <i>comté, emmenthal du Juraet Beaufort, salade (1 pers) 3 cheeses fondue, for 1 person</i>	<b>21,00</b>		
182	<b>Fondue Bourguignonne</b> <i>1 pers</i>	<b>28,00</b>		
183	<b>Tartiflette Traditionnelle Salade Verte</b> <i>potatoes, onion, reblochon cheese and green salad</i>	<b>19,00</b>		
184	<b>Pierrade*</b> <i>boeuf, poulet</i>	<b>27,00</b>	185 <b>Raclette*</b>	<b>27,00</b>
187	<b>Boîte Chaude</b> <i>pomme de terre, jambon de pays, salade hot cheeses box with potatoes, ham, salad</i>	<b>23,00</b>		

**Pour des raisons pratiques, fondues, pierrade et raclette ne peuvent être consommées qu'à l'intérieur**  
*Raclette and fondues can only be consumed inside*

**Tous nos plats sont cuisinés maison (sauf les pommes frites)**

# Pizzas

120 **Toasts à l'ail** *garlic bread* **6,00**

121	<b>Margherita</b>	Sauce tomate, fromage à pizza, olives et origan	<i>tomatoe sauce, cheese, olive , origan</i>	<b>12,00</b>
122	<b>Miss Italia</b>	Sauce tomate, fromage, jambon cru, salade, tomates cerise	<i>tomatoe sauce, cheese, cured ham, salad</i>	<b>17,00</b>
123	<b>Moza</b>	Sauce tomate, mozzarella, pesto, olives	<i>tomatoe sauce, cheese, basil</i>	<b>13,00</b>
124	<b>Regina</b>	Sauce tomate, jambon, mozzarella, origan	<i>tomatoe sauce, cheese, ham, origan</i>	<b>14,00</b>
125	<b>Champignon</b>	Sauce tomate, moza, champignons frais, origan	<i>tomatoe sauce, cheese, fresh mushrooms, origan</i>	<b>13,00</b>
126	<b>Prosciutto</b>	Sauce tomate, moza, jambon, champignons, origan	<i>tomatoe sauce, mozza, ham, mushrooms, origan</i>	<b>15,00</b>
127	<b>Pineapple</b>	Sauce tomate, fromage, jambon, ananas, origan	<i>tomatoe sauce, cheese, ham, pineapple, origan</i>	<b>14,00</b>
128	<b>Moussaka</b>	Sauce tomate , mozza, aubergines, viande hachée, pesto	<i>tomatoe sauce, mozza, beef, eggplant, basil</i>	<b>14,00</b>
129	<b>Végétariana</b>	Tomate, mozza, poivron, aubergine, oignon, pesto, origan	<i>tomatoe, mozza, peppers, eggplant , basil</i>	<b>14,00</b>
130	<b>Calzone</b>	Sauce tomate, mozza, jambon, oeuf	<i>tomatoe sauce, cheese, ham, ,egg</i>	<b>15,00</b>
131	<b>Calzone Savoyarde</b>	crème, mozza, jambon, reblochon, oeuf	<i>cream, cheese, reblochon, egg</i>	<b>16,00</b>
132	<b>Texane</b>	Sauce tomate, mozza, viande boeuf épicée, chorizo, oignon, poivron	<i>cheese, spicy beef, chorizo</i>	<b>15,00</b>
133	<b>4 Fromaggi</b>	Sauce tomate, mozzarella, raclette, chèvre, gorgonzola, origan	<i>tomatoe sauce, 4 cheese</i>	<b>15,00</b>
134	<b>Gallina</b>	Sauce tomate, mozza, poulet, champignons, oignon	<i>tomatoe sauce, cheese, chicken, mushrooms, onion</i>	<b>15,00</b>
135	<b>Pepperoni</b>	Tomate, mozza, chorizo, oignons, poivrons, olives, origan	<i>tomatoe sauce, cheese, chorizo, onions</i>	<b>14,00</b>
136	<b>Chèvre Miel</b>	crème fraîche, mozza, chèvre, miel, noix	<i>cream, cheese, goat, honey, nuts</i>	<b>14,00</b>
137	<b>Campagnarde</b>	Crème, mozza, lardon, champignon, oignon	<i>cream, cheese, bacon, mushroom, onion</i>	<b>14,00</b>
138	<b>Savoyarde</b>	Crème, mozza , pom de terre, jambon cru, reblochon	<i>cream, cheese, cured ham, potatoe, reblochon</i>	<b>16,00</b>

139 **Ingrédient supplémentaire** **2,00**

# Les Pâtes

151	<b>Bolognaise</b>	<i>Bolognese Linguine</i>	<b>13,50</b>	152	<b>Carbonara</b>	<i>Carbonara Linguine</i>	<b>14,00</b>
153	<b>Linguine au Saumon copeaux de parmesan</b>	<i>Linguine with cream and salmon, parmesan</i>	<b>16,00</b>				
154	<b>Linguine al Pesto</b>	huile d'olive, basilic, ail, pignons	<i>Linguine with olive, basil, garlic, pinions</i>	<b>14,50</b>			
155	<b>Crozets de nos montagnes, diots confits copeaux de Beaufort</b>	<i>creamy crozets &amp; candied diots</i>	<b>17,00</b>				

# Fromages et Desserts

191	<b>Fromage Blanc caramel maison</b>	<i>Cottage cheese, raspberry</i>	<b>6,50</b>				
192	<b>Assiette de Fromages savoyards</b>	<i>Plate of savoy's cheese</i>	<b>9,50</b>				
193	<b>Moelleux au chocolat</b>	<i>chocolate pudding</i>	<b>8,50</b>	194	<b>Crème brûlée</b>	<i>brulée cream bourbon vanilla</i>	<b>8,00</b>
	195	<b>Tartelette aux myrtilles</b>	<i>tart with blueberries</i>	<b>8,00</b>			
	196	<b>Panacotta Maison et son coulis de fruits rouges</b>	<i>panacotta and red fruits coulis</i>	<b>7,00</b>			
197	<b>Limoncello</b>	sorbet citron, limoncello	<b>8,00</b>	400	<b>Café Gourmand</b>	<i>mini desserts with an espresso</i>	<b>9,50</b>

# Les Boissons

## Apéritif

	120	<b>Toasts à l'ail</b>	<i>garlic bread</i>		<b>6,00</b>							
231		<b>Planchette</b>	Jambon de pays, viande séchée, magret fumé <i>savoy cured ham, alpine dried meat, steaklet of duck</i>		<b>16,00</b>							
232		<b>Planche Montagnarde</b>	Jambon de Pays, fromages savoyards <i>savoy cured ham, cheeses</i>		<b>21,00</b>							
233		<b>Pizza Apéro</b>	Sauce tomate, fromage mozzarella, olives, origan <i>tomatoe sauce, cheese, olives</i>		<b>11,00</b>							
51		<b>Pastis</b>	<b>4,00</b>	4853	<b>Americano Maison</b>	<b>10,00</b>	41	<b>Beck's</b>	<b>4,50</b>	13	<b>Jus de Fruit, Soda</b>	<b>4,00</b>
	803	<b>Bouteille Champagne Ghislain Ruffier</b>			<b>59,00</b>							

## Vins Blancs

351	<b>Apremont Domaine des Tartères</b>	Vif, équilibré, minéral pour fondues et raclettes	<b>21,00</b>	<b>14,00</b>	37,5 cl
352	<b>Roussette de Savoie</b>	accompagne avec bonheur vos poissons	<b>24,00</b>		
353	<b>Chignin Bergeron AOP Jean Vullien</b>	Poissons voire le foie gras	<b>27,00</b>	<b>17,00</b>	37,5 cl
354	<b>Bourgogne Chardonnay AOP cuvée Alexis</b>		<b>27,00</b>		
355	<b>Macon Charnay AOP Clos des Tournons</b>		<b>29,00</b>		

## Vins Rosés

361	<b>Savoie Gamay</b>		<b>21,00</b>		
362	<b>Côtes de Provence Coteaux des Lettes</b>	léger, fruité	<b>25,00</b>	<b>15,00</b>	37,5 cl

## Vins Rouges

371	<b>Savoie Gamay Rubis</b>	servi frais avec votre tartiflette	<b>21,00</b>		
372	<b>Savoie Mondeuse Les Côtes</b>	tannique	<b>25,00</b>	<b>16,00</b>	37,5 cl
373	<b>Saint Nicolas de Bourgueil Domaine de la Rodaie</b>	délicieusement fruité	<b>27,00</b>	<b>17,00</b>	37,5 cl
374	<b>Côte du Rhône Domaine Lafon Roc Epine</b>		<b>27,00</b>	<b>17,00</b>	37,5 cl
375	<b>Bourgogne Pinot Noir AOP Didier Tripoz Vieilles vignes</b>		<b>29,00</b>		
376	<b>St Joseph AOP Domaine de Bonarieux</b>		<b>39,00</b>		
377	<b>Graves AOP Chateau du Coureau</b>		<b>29,00</b>		
	<b>Haut Médoc AOP Chateau La Lagune 1985</b>		<b>59,00</b>		
	<b>Saint Emilion AOP Chateau La Gaffelière 1982</b>		<b>72,00</b>		
	<b>Saint Estèphe AOP Chateau Les Ormes de Pez 1988</b>		<b>54,00</b>		
	<b>Saint Julien AOP Chateau Gloria 1986</b>		<b>54,00</b>		
	<b>Margaux AOP Chateau Lascombes 1981</b>		<b>78,00</b>		
	<b>Pomerol AOP Chateau Trotanoy 1985</b>		<b>87,00</b>		

Vins de pays au Verre **5,00** ou Pot de Vin **6,50** 25 cl **12,00** 50 cl

381	<b>Eau Minérale</b>	<b>4,50</b>	50 cl	ou	<b>6,00</b>	100 cl	40	<b>Café Resto</b>	<b>2,50</b>	475	<b>Mega Irish Coffee</b>	<b>13,50</b>
-----	---------------------	-------------	-------	----	-------------	--------	----	-------------------	-------------	-----	--------------------------	--------------

102	<b>Soupe Potiron Chataigne</b> <i>pumkin sweet chesnutsoupt</i>	<b>12,00</b>
103	<b>Cassolette d'escargots au pesto</b> <i>oven-bakerd snailsin a garlic and butter sauce</i>	<b>13,50</b>
104	<b>St Marcellin rôti au miel et thym sur Salade</b> <i>roast goat cheese with honey, thyme</i>	<b>13,80</b>
107	<b>Planche Montagnarde</b> (à partager?) <i>Savoy cured ham, speck, alpine dried meat, Savoy's cheeses</i>	<b>23,00</b>
109	<b>Terrine de Foie Gras, chutney de Figs</b> <i>Foie Gras and fig's chutney</i>	<b>14,50</b>

**Poissons** *selon arrivage*

161	<b>Truite portion aux amandes</b> <i>trout and almonds</i>	<b>18,00</b>
162	<b>Gambas flambées à l'anis riz sauvage</b>	<b>24,00</b>
163	<b>Pavé de Saumon tout simplement grillé, sauce Béarnaise</b> <i>grilled back salmon</i>	<b>19,00</b>

**Viandes**

Garniture: frites, pomme papillote, légumes du jour ou gratin savoyard  
*Each plate is served with french fries, potatoe papillote, vegetables or savoy's gratin*

141	<b>Mega Cheese Burger</b> <i>boeuf, oignons confits, tomate, salade, cheddar, frites cheddar, french fries</i>	<b>20,00</b>			
171	<b>Entrecôte XXL grillée 350 g Maître d'Hôtel</b> <i>larged grilled beef steak</i>	<b>25,00</b>			
172	<b>Côte Boeuf grillée 600 g pour une personne</b> <i>Superb grilled rib of beef</i>	<b>30,00</b>			
173	<b>Filet de Boeuf grillé 220 g</b> <i>grilled filet of beef</i>	<b>30,00</b>			
174	<b>Magret de Canard grillé au jus de miel</b> <i>grilled steaklet of duck</i>	<b>23,00</b>			
175	<b>Travers de Porc sauce western du Chef</b> <i>spare ribs with chief's sauce</i>	<b>22,00</b>			
111	<b>Salade Verte</b> <i>Extra plate of green salad</i>	<b>5,50</b>	180	<b>Supplément Frites</b> <i>Extra plate of french fries</i>	<b>5,00</b>
170	<b>Sauce au choix: Béarnaise, Poivre</b> <i>add extra flavour to your meat dishes: béarnaise or pepper sauce</i>	<b>3,00</b>			

**Spécialités Savoyardes**

181	<b>Fondue Savoyarde</b> <i>Abondance, emmenthal, Beaufort, salade (1 pers ) 3 cheeses fondue, for 1 person</i>	<b>21,00</b>
1810	<b>Fondue Royale</b> <i>Savoyarde + assiette de charcuterie (1 pers ) served with assorted pork meat for 1 person</i>	<b>28,00</b>
182	<b>Fondue Bourguignone</b> ( pour 1 personne ) <i>Meat Fondue, for 1person</i>	<b>26,00</b>
183	<b>Tartiflette Traditionnelle salade</b> <i>potatoes, onion, reblochon cheese and green salad</i>	<b>19,00</b>
184	<b>Pierrade*</b> <i>boeuf, volaille, oignons, poivrons, gratin ou frites cooked on the table thin slices of beef &amp; chicken</i>	<b>27,00</b>
185	<b>Raclette* à la roue au lait cru</b> <i>pommes de terre, charcuterie raclette, assorted pork meat, potatoes</i>	<b>27,00</b>
186	<b>Brazérade* au charbon de bois</b> <i>gratin savoyard brazerade beef grilled on charcoal, potatoes au gratin</i>	<b>28,00</b>
187	<b>Boîte Chaude</b> <i>pommes de terre, jambon de pays, salade hot cheese's box with potatoes, cold meat, salad</i>	<b>23,00</b>

188	<b>Supplément viande 180 g</b>	<b>10,00</b>	189	<b>Supplément Charcuterie</b>	<b>10,00</b>
-----	--------------------------------	--------------	-----	-------------------------------	--------------

\* Plats servis pour 2 personnes (prix par personne) *for a minimum 2 people, price per person*

# Pizzas

120 **Toasts à l'ail** *garlic bread* **6,00**

121	<b>Margherita</b>	Sauce tomate, fromage à pizza, olives et origan	<i>tomatoe sauce, cheese, olive , origan</i>	<b>12,00</b>
122	<b>Miss Italia</b>	Sauce tomate, fromage, jambon cru, salade,tomates cerise	<i>tomatoe sauce, cheese, cured ham, salad</i>	<b>17,00</b>
123	<b>Moza</b>	Sauce tomate, mozzarella, pesto, olives	<i>tomatoe sauce, cheese, basil</i>	<b>13,00</b>
124	<b>Regina</b>	Sauce tomate, jambon, mozzarella, origan	<i>tomatoe sauce, cheese, ham, origan</i>	<b>14,00</b>
125	<b>Champignon</b>	Sauce tomate, moza, champignons frais, origan	<i>tomatoe sauce, cheese, fresh mushrooms, origan</i>	<b>13,00</b>
126	<b>Prosciutto</b>	Sauce tomate, moza, jambon, champignons, origan	<i>tomatoe sauce, mozza, ham, mushrooms, origan</i>	<b>15,00</b>
127	<b>Pineapple</b>	Sauce tomate, fromage, jambon, ananas, origan	<i>tomatoe sauce, cheese, ham, pineapple, origan</i>	<b>14,00</b>
128	<b>Moussaka</b>	Sauce tomate , moza, aubergines, viande hachée, pesto	<i>tomatoe sauce, mozza, beef, eggplant, basil</i>	<b>14,00</b>
129	<b>Végétariana</b>	Tomate, moza, poivron, aubergine, oignon, pesto, origan	<i>tomatoe, mozza, peppers, eggplant , basil</i>	<b>14,00</b>
130	<b>Calzone</b>	Sauce tomate, moza, jambon, oeuf	<i>tomatoe sauce, cheese, ham, ,egg</i>	<b>15,00</b>
131	<b>Calzone Savoyarde</b>	crème, moza, jambon, reblochon, oeuf	<i>cream, cheese, reblochon, egg</i>	<b>16,00</b>
132	<b>Texane</b>	Sauce tomate, moza, viande boeuf épicée, chorizo, oignon, poivron	<i>cheese, spicy beef, chorizo</i>	<b>15,00</b>
133	<b>4 Fromaggi</b>	Sauce tomate, mozzarella, raclette, chèvre, gorgonzola, origan	<i>tomatoe sauce, 4 cheese</i>	<b>15,00</b>
134	<b>Gallina</b>	Sauce tomate, moza, poulet, champignons, oignon	<i>tomatoe sauce, cheese, chicken, mushrooms, onion</i>	<b>15,00</b>
135	<b>Pepperoni</b>	Tomate, moza, chorizo, oignons, poivrons, olives, origan	<i>tomatoe sauce, cheese, chorizo,onions</i>	<b>14,00</b>
136	<b>Chèvre Miel</b>	crème fraîche, moza, chèvre, miel, noix	<i>cream, cheese, goat, honey, nuts</i>	<b>14,00</b>
137	<b>Campagnarde</b>	Crème, moza, lardon, champignon, oignon	<i>cream, cheese, bacon, mushroom,onion</i>	<b>14,00</b>
138	<b>Savoyarde</b>	Crème, moza , pom de terre, jambon cru, reblochon	<i>cream, cheese, cured ham, potatoe, reblochon</i>	<b>16,00</b>

139 **Ingrédient supplémentaire** **2,00**

4000 **Menu Enfant Moins de 12 ans** **12,00**

*Children under 12 years old*

4001 **Pizza Pinocchio** OU 4002 **Nuggets de Volaille frites** OU 4003 **Haché frites**

+

4011 **Coupe Souris** + 4011 **Pomme Pot**

Prix nets en € - Tickets restaurant, Chèques-Vacances acceptés. **Chèques bancaires non acceptés**

5000 **Formule du Soir** 20,00

*Evening's menu*

**Soupe potiron chataîgne**

*Pumkin & chesnut soup*

Ou **Feuilleté de reblochon aux herbes de Montagne**

*Reblochon in puff pastry*

Ou **Gratinée de ravioles**

*Bowned ravioles*

\*\*\*\*\*

**Brochette de Boeuf sauce Béarnaise**

*Beef brochette with bearnaise sauce*

Ou **Cuisse de Canard aux herbes frites**

*Duck's leg with fries*

Ou **Tartiflette maison**

*Home made tartiflette*

\*\*\*\*\*

**Fromage blanc aux fruits rouges**

*Cottage cheese with berries sauce*

Ou **Crème caramel maison**

*Home made caramel custard*

Ou **Petit fondant au chocolat**

*Chocolate pudding*

**Autre Coupe Glacée : prix Carte – 4 €**

## Fromages et Desserts

- 191 **Fromage Blanc caramel beurre demi sel** *Cottage cheese, caramel sauce* 6,50
- 192 **Assiette de Fromages savoyards** *Plate of savoy's cheese* 9,50
- 193 **Moelleux au chocolat** *chocolate pudding* 8,50
- 194 **Crème brûlée** *brulée cream bourbon vanilla* 8,00
- 195 **Tartelette aux myrtilles** *tart with blueberries* 8,00
- 196 **Panacotta et son coulis de fruits rouges** *panacotta and red fruits coulis* 7,00
- 197 **Coupe Limoncello** *sorbet citron, limoncello* 8,50
- 400 **Café Gourmand** *selection of mini desserts served with an espresso* 9,50
- 475 **Mega Irish Coffee** *double espresso, irish whisky 4cl, whipped cream* 13,50
- 462 **Shooter** 4,00    62 **Génépi** 4 cl 8,00    64 **Jägermeister** 4 cl 8,00    85 **Chartreuse** 4 cl 10,50

**Consultez la Carte de nos Spécialités de Glaces**

# Les Boissons

## Apéritif

	120	<b>Toasts à l'ail</b>	<i>garlic bread</i>		<b>6,00</b>				
231		<b>Planchette</b>	Jambon de pays, viande séchée, magret fumé <i>savoy cured ham, alpine dried meat, steaklet of duck</i>		<b>16,00</b>				
232		<b>Planche Montagnarde</b>	Jambon de Pays, fromages savoyards <i>savoy cured ham, cheeses</i>		<b>21,00</b>				
233		<b>Pizza Apéro</b>	Sauce tomate, fromage mozzarella, olives, origan <i>tomatoe sauce, cheese, olives</i>		<b>11,00</b>				
51		<b>Pastis</b>	<b>4,00</b>	4853 <b>Americano Maison</b>	<b>10,00</b>	41 <b>Beck's</b>	<b>4,50</b>	13 <b>Jus de Fruit, Soda</b>	<b>4,00</b>
	803	<b>Bouteille Champagne Ghislain Ruffier</b>			<b>59,00</b>				

## Vins Blancs

351	<b>Apremont Domaine des Tartères</b>	Vif, équilibré, minéral pour fondues et raclettes	<b>21,00</b>	<b>14,00</b>	37,5 cl
352	<b>Roussette de Savoie</b>	accompagne avec bonheur vos poissons	<b>24,00</b>		
353	<b>Chignin Bergeron AOP Jean Vullien</b>	Poissons voire le foie gras	<b>27,00</b>	<b>17,00</b>	37,5 cl
354	<b>Bourgogne Chardonnay AOP cuvée Alexis</b>		<b>27,00</b>		
355	<b>Macon Charnay AOP Clos des Tournons</b>		<b>29,00</b>		

## Vins Rosés

361	<b>Savoie Gamay</b>		<b>21,00</b>		
362	<b>Côtes de Provence Coteaux des Lettes</b>	léger, fruité	<b>25,00</b>	<b>15,00</b>	37,5 cl

## Vins Rouges

371	<b>Savoie Gamay Rubis</b>	servi frais avec votre tartiflette	<b>21,00</b>		
372	<b>Savoie Mondeuse Les Côtes</b>	tannique	<b>25,00</b>	<b>16,00</b>	37,5 cl
373	<b>Saint Nicolas de Bourgueil Domaine de la Rodaie</b>	délicieusement fruité	<b>27,00</b>	<b>17,00</b>	37,5 cl
374	<b>Côte du Rhône Domaine Lafon Roc Epine</b>		<b>27,00</b>	<b>17,00</b>	37,5 cl
375	<b>Bourgogne Pinot Noir AOP Didier Tripoz Vieilles vignes</b>		<b>29,00</b>		
376	<b>St Joseph AOP Domaine de Bonarieux</b>		<b>39,00</b>		
377	<b>Graves AOP Chateau du Coureau</b>		<b>29,00</b>		
	<b>Haut Médoc AOP Chateau La Lagune 1985</b>		<b>59,00</b>		
	<b>Saint Emilion AOP Chateau La Gaffelière 1982</b>		<b>72,00</b>		
	<b>Saint Estèphe AOP Chateau Les Ormes de Pez 1988</b>		<b>54,00</b>		
	<b>Saint Julien AOP Chateau Gloria 1986</b>		<b>54,00</b>		
	<b>Margaux AOP Chateau Lascombes 1981</b>		<b>78,00</b>		
	<b>Pomerol AOP Chateau Trotanoy 1985</b>		<b>87,00</b>		

Vins de pays au Verre **5,00** ou Pot de Vin **6,50** 25 cl **12,00** 50 cl

381	<b>Eau Minérale</b>	<b>4,50</b>	50 cl ou <b>6,00</b>	100 cl	40 <b>Café Resto</b>	<b>2,50</b>	475 <b>Mega Irish Coffee</b>	<b>13,50</b>
-----	---------------------	-------------	----------------------	--------	----------------------	-------------	------------------------------	--------------