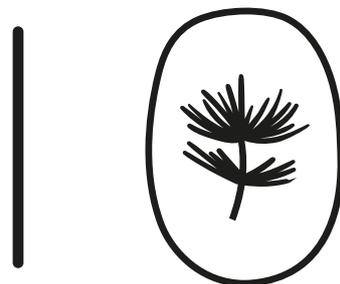


L'Arti



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

Entrées

Petite / Grande

Les grandes sont idéales à partager !

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



Plats

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

Fondue beaufort d'été et meule de Savoie 24€ / pers.

Fondue aux cèpes 26€ / pers.

Fondue aux morilles 28€ / pers.

Fondue à la truffe 30€ / pers.

Accompagnement salade verte

Supplément **charcuterie artisanale** 6,50€ / pers.

(coppa, viande de boeuf séchée, jambon blanc, jambon de Savoie, saucisson au beaufort)

Raclette au lait cru 31€ / pers.

Raclette à l'ail des ours 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 !

Finger façon Snickers	12€
Croustillant, ganache chocolat caramel, cacahuètes grillées	
Dôme citron coeur myrtille	12€
Mousse légère au citron vert sur biscuit madeleine, coeur myrtille	
Tarte du moment	12€
Demandez le parfum du jour	
Café gourmand	14€
Accompagnement au choix : café, infusion, thé	
Digestif gourmand	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€

Coupe Mont Blanc	11€
Glace vanille, crème de marron, sauce chocolat, meringue, chantilly	
Coupe Snickers	11€
Glace chocolat, glace caramel beurre salé, cacahuètes grillées, crumble, caramel beurre salé, chantilly	
Coupe Affogato	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

Notre suggestion de cocktails

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

Les sans alcools

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

Les apéritifs

Apéritif maison Saveurs Ancestrales (effervescent rosé doux de Savoie)	12,5cl	5,50
Kir au vin blanc de Savoie	12,5cl	5,50
Coupe de Crémant de Savoie	12,5cl	7,50
Kir au Crémant de Savoie	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 Gin , 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

Le brut , cuvée Le Sauvage 5.5°	33cl	8,50
--	------	------

Un brut peu sucré, subtiles notes de pommes sauvages caramélisées

Le rosé , 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
LemonAid+ Bio	33cl	6,00
Orange sanguine, citron vert ou fruit de la passion		
ChariTea (thé glacé) Bio	33cl	6,00
Sparkling maté, red rooibos ou green gingembre		
Jus de fruits Skipper	20cl	4,50
Myrtille, pomme ou tomate		
Sirops	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
Infusions et thés , demander notre sélection	4,50

Les boissons chaudes alcoolisées

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

Notre sélection de digestifs

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