



Carte du Bar

Cocktails

Mojito	15€
Rhum, Citron, Vert, Menthe, Perrier, Sucre Brun	
Bloody Mary	15€
Vodka, Jus de Citron, Jus de Tomate, Tabasco	
Aperol Spritz	12€
Apérol, Prosecco, Eau Gazeuse	
Caïpirinha	15€
Citron Vert, Cassonnade, Cachaça	
Négroni	15€
Campari, Martini Rouge et Extra Dry, Gin	
Espresso Martini	15€
Vodka, Kalhua, Sirop de Canne, Espresso	
Les Mules	15€
Moscow Mule : Vodka	
Jamaican Mule : Rhum	
Irish Mule : Whisky	
London Mule : Gin, Citron et Ginger Beer	

Cocktails Non-Alcoolisés

Virgin Mojito	12€
Menthe Fraîche, Jus de Pomme, jus de Citron, Ginger Ale	
Rio	10€
Jus d'orange, Limonade, Sirop de Grenade,	
Virgin Mule	12€

A Partager

<u>Planche de Charcuteries</u>	16€
Viande Séchée des Alpes, Coppa, Rosette, Saucisson, Jambon Cru Fumé, Condiments	
<u>Planche de Fromages Savoyards</u>	16€
Reblochon Fermier, Abondance AOP, Tomme de Savoie et Chèvre demi-sec des Gets	
<u>Planche Charcuteries et Fromages</u>	22€
Viande Séchée des Alpes, Jambon Cru Fumé, Saucisson à la Noisette. Reblochon Fermier, Abondance AOP, Tomme de Savoie et Chèvre demi sec des Gets	
<u>Caviar Sturia</u>	
Servi sur un lit de Glace, accompagné de Blinis et Crème Fraîche Citronnée	
Osciestra 30 g	89€

Champagnes à la Coupe 12 cl

Palmer Brut Réserve	14€
Ruinart "R De Ruinart"	19€



Carte du Bar

Apéritifs

Ricard, Pastis, Suze 5cl	7€
Bitter SanPellegrino 10cl	5€
Martini Rouge, Blanc, Rosé 5cl	7€
Campari 5cl	9€
Porto Rouge ou Blanc 8cl	9€
Kir 12cl	9€
Kir Royal 12cl	14€

Vins au Verre

Vins moelleux

Muscat de Beaumes de Venise	9€
Côte de gascogne Tariquet 1ères Grives 2021	9€

Vins Blancs

Savoie. Apremont Cuvée Nicolas 2021	9€
Sancerre 2020 , Reverdy-Ducroux	12€
Saint-Véran Auvigne 2021	12€

Vins Rosés

Savoie. Rosé Vendanges 2021	9€
Provence. Ultime Provence 2021	12€

Vins Rouges

Savoie.Mondeuse, Domaine Vendange 2019	9€
Cotes du Rhône. Plan Dieu 2021	9€
Pessac Leognan.Chêne de Bouscaut 2016	12€

Tous nos vins au verre
sont en Appellation d'Origine Protégée

Bières

Pression Birra Moretti 25cl/50cl	6€/9€
Panaché 25cl	6€/9€
Picon Bière 25cl	7€
Blanche du Mont -Blanc 33cl	7€
Blonde du Mont -Blanc 33cl	7€
Rousse du Mont -Blanc 33cl	7€
Paix Dieu 25cl	8€
Heineken 00 33cl	7€

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	7€
Orangina , Fuztea 25cl	7€
Alp'Limonade 33cl	7€
Indian Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer 20cl	6€

Jus de Fruits 25cl

Tomate, abricot, ace, ananas, multivitaminé, orange, pêche pamplemousse	6€
---	----

Fruits Pressés

Orange, Pamplemousse ou Citron	9€
--------------------------------	----

Les Eaux

Evian 33cl / 75cl	4€/7€
Badoit 75 cl	7€
Badoit Rouge 33 cl	4,50€



Carte du Bar

Spiritueux & Eaux de Vie 5 cl

Rhum Blanc ou Ambré	10€
Bumbu Xo	15€

Gin

Tanqueray	10€
Beefeater 45	10€
Hendrick's	12€

Vodka

Absolut	10€
Tequila, Bailey's, Malibu	10€
Cointreau	10€

Génépi	10€
Chartreuse jaune ou verte	12€
Limoncello, Get 27 / 31	10€

Cognac

Rémi Martin VSOP	12€
Rémi Martin 1738	20€
Ménard 1 er Cru	18€

Bas-Armagnac

Château de Laubade	15€
--------------------	-----

Calvados

Le Compte 5 ans	10€
-----------------	-----

Williamine Morand. valais	12€
Prune, Framboises, Versinthe	12€
Marc de Corton de Grancey	15€
Grappa	10€

Whiskys & Bourbons 5 cl

Glenfidich 15 ans, single malt, Ecosse	15€
Glenlivet 15 ans, single malt, Ecosse	15€
Jameson, Irlande	12€
Old Paddy, irlande	12€
Bushmills Black Bush, irlande	14€
Jack Daniel's, USA	12€
Supplément Soda	4€

Les Boissons Chaudes

Expresso, Décaféiné	2,50€
Café allongé, Noisette	3€
Double Expresso, Café Crème	3,50€
Café au Lait	5€
Cappuccino, Café Viennois	7€
Chocolat Chaud	7€
Chocolat Viennois	9€
Irish Coffee	15€
Bailey's Coffee	15€
Vin Chaud à la Cannelle	9€
Grog	12€
Thés & Infusions	6€



Les Entrées

L' Œuf Parfait au Crémeux de Cèleri Vanillé 19€

Champignons des Bois, Jus au thym

The Soft Boiled Egg with Creamy Vanilla Celery Mushrooms, Thyme Juice

Foie Gras en Deux Façons Sauce Miel/Café 30€

Chutney de Fruits de Saison

Escalope of Pan-Sauteed Foie Gras with Honey/Coffee Sauce and Season Fruits Chutney

Gravlax de Truite des Ardoisières 20€

Déclinaison de Betteraves au Vinaigre de Framboise, Mousse au Raifort

Trout Gravlax, Variation of Beetroots, Raspberry Vinegar, Raifort Cheese Mousse

Poireaux Caramélisés 16€

Mousse aux Délices de la Chèvrerie des Félires Lard Croustillant,

Réduction à l'Ail Noir, Noix et Figs

Caramelized Leeks, Goat Cheese Mousse (local cheese),Crispy Bacon, Black Garlic, Walnuts and Figs

Caviar Sturia

Servi sur un lit de Glace, accompagné de Blinis et Crème Fraîche Citronnée

Osciestra 30 g 89€



Les Poissons

Queue de Lotte Rôtie Sauce Thaï et Curry Noir 32€

Risotto Arborio et Champignons des Bois

*Roasted Monkfish Tail with Thai Sauce and Black Curry,
Risotto Arborio and Wild Mushrooms*

Cabillaud Snacké, Cocos de Paimpol aux Piquillos et Chorizo

Emulsion Coco 32€

Poached Cod, beans, sweet red peppers, chorizo and coconut emulsion

L'assiette Végétarienne

Risotto aux Champignons, Œuf Parfait 25€

Emulsion Champignon, Parmesan

Risotto with Mushrooms, Soft Boiled Egg, Mushrooms Emulsion and Parmesan cheese

Menu Enfant 16€

Filet de Poulet ou Steak Haché

ou Pavé de Saumon

Purée de Pommes de Terre, Poêlée de Légumes

2 Boules de Glace au Choix

Fillet of Chicken or Beef or Salmon

Various Vegetable, Mashed Potatoes

Ice Cream, 2 scoops

servi jusqu'à 12 ans / Till 12 years old



Les Viandes

Le Plat signature de notre chef

Filet de Bœuf de Salers au Jus Infusé au Thym 45€

Purée de Pommes de Terre Truffée et Variante d'Oignons

Beef Fillet with Serpollet Juice, Truffled Mashed Potatoes and Onion Variant

Supplément Escalope de Foie gras Poêlée +5€

Escalope of Pan-Sauteed Foie Gras

Confit de Veau, Sauce Pruneaux et Figs 35€

Mousseline de Patates Douces

*Confit of Veal, Sweet and Sour Sauce, Mousseline of Sweet Potatoes,
Prunes and Figs*

Le Burger 1971 25€

**Pain Brioché, Steak du Boucher, Fromage d'Abondance,
Comptée d'Oignons, Sauce Tartare**

Accompagné de Pommes Grenailles & Salade Verte

*Brioche, Beef Steak, Abondance Cheese, Stewed Onions , Tartare Sauce, Served with Small
Potatoes and Green Salad*

Les Fromages

Plateau de Fromages Affinés de l'Arc Alpin 15€

Platter of Ripened Cheeses

Nos viandes sont d'origines française - Prix TTC service compris

Liste des allergènes sur demande



Les Spécialités

Servies pour minimum 2 personnes, prix par personne

Served for 2 people minimum, price per person

La Pierrade aux 3 Sauces Maison	32€
Viandes de Boeuf, Volaille, Veau (225 g par personne) avec Pommes Grenailles et Salade Verte <i>Slices of Beef, Chicken and Veal (225g per person) on the Hot Stone served with Small Potatoes, Green Salad and 3 Homemade Sauces</i>	
Supplément viandes 100g	15€
La Fondue & Salade Verte	25€
<i>Cheese Fondue , Green Salad</i>	
La Fondue aux Cèpes & Salade Verte	30€
<i>Cepe Mushrooms Cheese Fondue , Green Salad</i>	
La Fondue à la Truffe & Salade Verte	35€
<i>Truffle Cheese Fondue , Green Salad</i>	
La Raclette Royale et Charcuteries de Pays & Salade Verte	29€
<i>Raclette with Assortment of Cold, cooked or cured meats, Green Salad</i>	
La Tartiflette & Salade Verte (1 personne possible)	25€
Pommes de Terre, Lardons, Oignons, Crème Fraîche et Reblochon. <i>Pan-Sauteed Potatoes, Bacon, Onions, Cream and Reblochon Cheese Green Salad</i>	
L'assiette de Charcuteries	11€
Jambon de Pays, Saucissons, Viandes des Grisons <i>Assortment of Cold, cooked or cured meats</i>	



Les Douceurs

Choux à la Crème façon 'Paris Brest'	10€
<i>'Paris Brest' Choux Pastry</i>	
La Tropézienne aux Myrtilles, un classique revisité par Nicolas Thibon	10€
Moelleux Chocolat Caramel, Crème de Tonka	10€
<i>Soft Chocolate Cake</i>	
Fraicheur Exotique, Mascarpone Vanillé, Meringue au Citron Vert	10€
<i>Exotic Fruits, Mascarpone Cream and Green Lemon Meringue</i>	
Nougat Glacé, Amandes et Pistache, Caramel	10€
<i>Iced nougat with Almonds, Pistachio and Caramel</i>	
Café/Thé ou Tisane Gourmand: Tarte Myrtille et Mignardises	14€
<i>Coffee/Tea gourmet: Bilberry Tart and today's Delicacies</i>	

Les Glaces

Parfums de Glaces

Pistache - Caramel - Café - Vanille

Menthe Chocolat - Chocolat - Daim - Genépi

Les Sorbets

Myrtille - Fraise - Framboise - Citron

Coupe 2 boules: 6€ Coupe 3 boules 8€