



LES SALADES

Assiettes repas sauce salade maison
(Meal salad – home made sauce)

SALADE VÉGAN.....16,00 €

Salade verte, tomates, poivrons, champignons, julienne de pommes, haricots verts
(Green salad, tomatoes, sweet peppers, mushrooms, julienne of apples, beans)

SALADE ARAVIS16,00 €

Salade verte, tomates, jambon cru, toast de chèvre chaud au miel, noix
(Green salad, tomatoes, raw ham, hot goat cheese with honey on bread, nuts)

SALADE FRAICHEUR.....16,00 €

Salade Verte, tomates, crevettes, saumon, germe de soja, saumon
(Green salad, tomatoes, shrimps, soybean germ, salmon)

SALADE NIÇOISE.....16,00 €

Salade verte, tomate, haricots verts, anchois, œuf dur, thon, olives, oignons rouges
(Green salad, tomatoes, green beans, anchovies, egg, tuna, olives, red onions)

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE FROMAGE.....18,00 €

Jambon blanc, jambon cru, rosette de lyon, Coppa, viande de bœuf séchée des Alpes, tomme de Savoie, fromage de chèvre, reblochon
(Ham, raw ham, rosette of Lyon, coppa, dried beef, cheese tome de Savoy, goat cheese, reblochon cheese)

LES PIZZAS MAISON HOME MADE PIZZA

PIZZA MARGHERITA Sauce tomate, mozzarella, olives.....10,50 €

(Tomato sauce, mozzarella, olives)

PIZZA ROYALE Sauce tomate, jambon, mozzarella.....12,50 €

(Tomato sauce, ham, mozzarella)

PIZZA REINE Sauce tomate, jambon, champignons de paris frais, mozzarella.....13,50 €
(Tomato, ham, mushrooms, mozzarella sauce)

PIZZA CORRIDA Sauce tomate, chorizo, oignons rouges, poivrons, mozzarella.....14,00 €
(Tomato sauce, chorizo, red onions, sweet peppers, mozzarella)

PIZZA 3 FROMAGES Sauce tomate, fromage de chèvre, reblochon, mozzarella.....13,50 €
(Reblochon cheese, mozzarella, goat cheese and tomato sauce)

PIZZA VÉGÉTARIENNE.....14,00 €
Sauce tomate, poivrons, cœur d'artichaud, champignons de paris mozzarella
(Tomato sauce, sweet peppers, artichoke heart, mushrooms, mozzarella)

PIZZA DES GARDES Sauce tomate, chèvre miel, jambon cru, mozzarella.....15,00 €
(Tomato sauce, goat cheese honey, raw ham, mozzarella)

PIZZA CALZONE CHAUSSON14,50 €
Sauce tomate, jambon, champignons de paris frais, oeuf, mozzarella
(Tomato sauce, ham, mushrooms, mozzarella, egg)

SUPPLÉMENT INGRÉDIENT EXTRA2,00 €

SUPPLÉMENT JAMBON CRU, CŒUR D'ARTICHAUT.....3,00 €
(Extra raw ham, artichoke hear)

LES POISSONS

(Fishes)

PETITE FRITURE, FRITES SALADE.....14,00 €
(Small fried fishes, fries, green salad)

FILETS DE PERCHES FAÇON MEUNIÈRE AILLÉES ET PERSILLÉES.....21,00 €
(Perch fillet meunière sauce garlic, parsley)

TARTARE DE SAUMON FRITES ET SALADE.....16,00 €
(Raw salmon tartare, fries and green salad)

PAVÉ DE SAUMON SAUCE AUX FINES HERBES, SALADE.....18,00 €
(Salmon, sauce, green salad)

LES VIANDES

(Meat)

CHEESEBURGER SAVOYARD, FRITES ET SALADE VERTE.....17,00 €
Salade, tomates, steak haché, sauce cocktail, oignon raclette gratinée
(Green salade, tomatos, burger, cocktail sauce, onion cheese raclette, fries)

BURGER AU POULET.....17,00 €

Salade, tomate, filet de poulet frais, sauce reblochon, oignon)
(*Green salade, tomato, chicken fillet, reblochon cheese sauce, oignon*)

TARTARE DE BŒUF FRITES ET SALADE.....17,00 €

(*Raw beef tartare, fries and green salad*)

FAUX FILET DE BŒUF FRITES, SALADE.....19,50 €

(*Sirloin steak fries and green salad*)

MAGRET DE CANARD AU MIEL, GRATIN DAUPHINOIS.....21,00 €

(*Breast of duck, honey sauce and potatoes gratin*)

LES MENUS

MENU ENFANT10,50 €

Jambon Frites ou Steak haché frites ou pizza margherita (tomate, fromage, olive) ou pizza royale (tomate, jambon, fromage).

+

Glace ou compote à boire

MENU DES GARDES.....25,00 €

Entrée du moment + tartiflette traditionnelle ou gratin de crozets + dessert au choix sauf café gourmand (sup +5 €) & glace avec alcool (sup +5€)

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

(*Locales Spécialties*)

TARTIFLETTE TRADITIONNELLE avec ou sans lardons (*with or without bacon*).....14,50 €

Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon - Gratinée au four, salade verte
(*Potatoes, bacon, onions, reblochon cheese - Baked in the oven, green salad*)

TARTIFLETTE AUX CÈPES avec ou sans lardons (*with or without bacon*).....17,00 €

Pommes de terre, cèpes, lardons, oignons, reblochon - gratinée au four, salade verte
(*Potatoes, bacon, onions, reblochon cheese, mushrooms cepes - baked in the oven, green salad*)

GRATIN DE CROZET.....17,00 €

Pâtes de Savoie, lardons, oignons, fromage à raclette - gratiné au four
(*Local pasta, bacon, onions, raclette cheese - baked in the oven*)

FONDUE AUX 3 FROMAGES (à partir de 2 personnes)

Fromages râpés sur place, comté, beaufort, emmental
(*3 cheeses fondue*)

FONDUE SAVOYARDE salade verte et pain - Prix par pers :.....17,00 €
(*Cheese fondue, green salad, bread*)

FONDUE AUX CÈPES salade verte et pain - Prix par pers :.....20,50 €
(*Cheese fondue, mushrooms cepes, green salad, bread*)

SUPPLÉMENT ASSIETTE DE CHARCUTERIE (*Extra plate cold cuts*).....10,00 €

SUPPLÉMENT POMME DE TERRE (*Extra potatoes*).....5,00 €

RACLETTES TRADITIONNELLES (à partir de 2 personnes)

Authentique raclette au lait cru, fromage à volonté.

Service traditionnel sur rampe avec meule de raclette

RACLETTE COMPLETE - Prix par pers :.....24,00 €

Assiette de charcuterie, pomme de terre vapeur, salade verte

(*Cold cuts plate, steam potatoes, green salad*)

RACLETTE SPECIALE SANS PORC (*WITHOUT PORC*) - Prix par pers :.....24,00 €

Assiette de viande de bœuf séché des alpes, pomme de terre vapeur, salade verte

(*Cold beef, steam potatoes, green salad*)

RACLETTE VÉGÉTARIENNE - Prix par pers :.....24,00 €

Assiette vegan avec pommes de terre vapeur (*steam potatoes*)

Salade verte, tomates, poivrons, champignons, julienne de pommes, haricots verts

(*Green salad, tomatoes, sweet peppers, mushrooms, julienne of apples, beans*)

LES DESSERTS

FAISSELLE NATURE OU CRÈME.....5,00 €
(*Cottage cheese*)

FAISSELLE AUX FRUITS ROUGES6,00 €
(*Cottage cheese red fruits sauce*)

PROFITEROLES AU CHOCOLAT chaud maison amandes grillées.....7,50 €

TARTE AU CITRON.....7,00 €
(*Lemon tarte*)

FONDANT AU CHOCOLAT MAISON CRÈME ANGLAISE.....7,00 €
(*Chocolat cake homemade*)

TIRAMISU MAISON homemade.....7,00 €

CRÈME BRÛLÉE home made.....7,00 €

CAFÉ GOURMAND10,00 €
(*Coffee with many gourmets desserts*)

LES GLACES

Parfums : Vanille, café, chocolat, fraise, framboise, citron, passion, menthe-chocolat. (*Vanilla, coffee, chocolate, strawberry, raspberry, lemon, passion, mint-chocolate*)

GLACE 1 BOULE (1 scoop)	3,00 €
GLACE 2 BOULES (2 scoops).....	5,00 €
GLACE 3 BOULES (3 scoops).....	6,50 €
SUPPLÉMENT	1,50 €
<ul style="list-style-type: none">• Chantilly (<i>extra whipped cream</i>)• Chocolat chaud maison (<i>extra hot chocolate sauce</i>)• Coulis de fruits rouges (<i>extra red fruits sauce</i>)	

COUPES GLACÉES SANS ALCOOL

(*Ice cream alcohol-free*)

DAME BLANCHE	8,00 €
2 boules vanilles, chocolat chaud, chantilly (<i>2 scoops vanilla with hot chocolate sauce, and whipped cream</i>)	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	8,00 €
2 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly (<i>2 scoops chocolate with hot chocolate, and grilled, whipped cream</i>)	
CAFÉ LIÉGEOIS.....	8,00 €
2 boules café, café, chantilly (<i>2 scoops coffee, hot coffee, whipped cream</i>)	

COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

(*ice cream with alcohol*)

COUPE COLONEL.....	9,00 €
2 boules sorbet citron, vodka (<i>2 scoops lemon + vodka</i>)	
COUPE ICEBERG.....	9,00 €
2 boules menthe chocolat, get 27 (<i>2 scoops mint-chocolate + get 27</i>)	

BOISSONS & APERITIFS

KIR SAVOYARD ^{12CL}	4,50€
Vin blanc de savoie crème mûre, cassis, pêche, myrtille, ou violette (<i>Peach, blackcurrant, blueberry, blackberry, or violet</i>)	
RICARD ^{2CL}	3,50€
MARTINI ROUGE OU BLANC, SUZE, CAMPARI ^{4CL}	4,00€
CAMPARI ORANGE ^{4CL} + JUS	5,00€
CRÉMANT DE SAVOIE Vin pétillant ^{12CL}	7,00€
KIR DES GARDES Crémant de savoie ^{12CL} + crème de myrtille.....	7,00 €
MOJITO Rhum ^{4CL} + Eau gazeuse, menthe fraîche, cassonade citron vert.....	9,50€
VIRGIN MOJITO sans alcool.....	7,00 €
APÉROL SPRITZ Apérol, prosecco vin blanc pétillant, eau gazeuse.....	8,00€
BIÈRE PRESSION ^{25CL}	3,50€
BIÈRE PRESSION ^{50CL}	7,00€
PICON BIÈRE ^{25CL}	4,00€
PICON BIÈRE ^{50CL}	8,00€
MONACO OU BIÈRE PRESSION AVEC SIROP ^{25CL}	3,70€
MONACO OU BIÈRE PRESSION AVEC SIROP ^{50CL}	7,00€
BIERE BOUTEILLE BIÈRE DU MONT BLANC ^{33CL}	5,50 €
Blonde, blanche ou génépi	

BOISSONS SANS ALCOOL

(Soft drink)

SIROP À L'EAU LE VERRE ^{25CL}	2,00€
Pêche, fraise, grenadine, menthe, citron, orgeat, cassis (<i>Water syrup : peach, strawberry, grenadine, mint, lemon, orgeat, blackcurrant</i>)	
DIABOLO LE VERRE ^{25CL}	3,00 €
Pêche, fraise, grenadine, menthe, pain d'épice, citron, orgeat, cassis (<i>Lemonade with syrup: peach, strawberry, grenadine, mint, lemon, orgeat, blackcurrant</i>)	
JUS DE FRUITS BOUTEILLE ^{25CL}	3,50 €
orange, pomme, fraise, tomate, ananas (<i>Fruit juice : orange, apple, strawberry, tomato, pineapple</i>)	
SCHWEPPES, SCHWEPPES AGRUMES, ORANGINA BOUTEILLE ^{25CL}	3,50 €
COCA, COCA ZÉRO BOUTEILLE ^{33CL}	3,80 €
ICE TEA BOUTEILLE ^{25CL}	3,50 €
PERRIER BOUTEILLE ^{33CL}	3,80 €
EAUX MINÉRALES PLATE OU GAZEUSE ^{50CL}	4,00 €
(Mineral water with or without gaz)	
EAUX MINÉRALES PLATE OU GAZEUSE ^{100CL}	5,00 €
(Mineral water with or without gaz)	

BOISSONS CHAUDES

(hot drink)

CAFÉ EXPRESSO.....	2,00 €
CAFÉ ALLONGÉ.....	2,50 €
<i>(Américan coffe)</i>	
CAFÉ LAIT.....	2,50 €
<i>(Coffee with milk)</i>	
DOUBLE EXPRESSO.....	4,00 €
GRAND CAFÉ LAIT.....	4,50 €
<i>(Coffee latte)</i>	
THÉ.....	3,00 €
<i>(Thea ou infusion) - Verveine ou verveine menthe</i>	

LES VINS

ROUGE

(Red Wine)

MONDEUSE DE SAVOIE AOP Mondeuse

VERRE ^{12CL}	5,00 €
POT ^{50CL}	16,00 €
BOUTEILLE ^{75CL}	23,00 €

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine Mabileau, AOP Vallée de la Loire

VERRE ^{12CL}	5,00 €
POT ^{50CL}	16,00 €
BOUTEILLE ^{75CL}	23,00 €

CHÂTEAU ROUQUETTE SUR MER La Clape, AOC Languedoc

VERRE ^{12CL}	5,50 €
POT ^{50CL}	17,00 €
BOUTEILLE ^{75CL}	25,00 €

SAINT EMILION Grand cru AOP Château le Cros, Bordeaux

VERRE ^{12CL}	6,50 €
POT ^{50CL}	25,00 €
BOUTEILLE ^{75CL}	38,00 €

SAINT-JOSEPH Domaine Berthaud, AOP Saint-Joseph

VERRE ^{12CL}	6,50 €
POT ^{50CL}	25,00 €
BOUTEILLE ^{75CL}	38,00 €

VACQUERAS « Le Vieux Clocher », AOC Vallée du Rhône

VERRE ^{12CL}	5,50 €
POT ^{50CL}	18,00 €
BOUTEILLE ^{75CL}	26,00 €

BLANC

(White Wine)

ROUSSETTE AOP Savoie

VERRE ^{12CL}	5,00 €
POT ^{50CL}	16,00 €
BOUTEILLE ^{75CL}	23,00 €

CHIGNIN BERGERON AOP La Chancelière

VERRE ^{12CL}	6,00 €
POT ^{50CL}	22,00 €
BOUTEILLE ^{75CL}	34,00 €

TARIQUET « Les premières Rives », IGP Côte de Gascogne, moelleux

VERRE ^{12CL}	5,50 €
POT ^{50CL}	18,00 €
BOUTEILLE ^{75CL}	27,00 €

ROSÉ

(Rose Wine)

CÔTE DE PROVENCE « Mas de pamplemousse », AOP Provence

VERRE ^{12CL}	5,00 €
POT ^{50CL}	17,00 €
BOUTEILLE ^{75CL}	25,00 €

GAMAY ROSÉ AOP Savoie

VERRE ^{12CL}	5,00 €
POT ^{50CL}	16,00 €
BOUTEILLE ^{75CL}	23,00 €

VIN AU PICHET

(House Wine)

ROUGE DE LA VALLÉE DU RHÔNE AOP, Côte du Rhône *(red)*

25CL.....	8,00 €
50CL.....	11,50 €

BLANC DE SAVOIE Jongieux AOP Savoie *(white)*

25CL.....	8,00 €
50CL.....	11,50 €

ROSÉ LES GARDILLES IGP Gard *(rose)*

25CL.....	8,00 €
50CL.....	11,50 €

CHAMPAGNE

BOUTEILLE ^{75CL} Moët & Chandon.....	80,00 €
---	---------

DIGESTIFS

POIRE, VODKA, RHUM, GIN, WHISKY JB ^{4CL}	7,00 €
GENEPI, CALVADOS, CHARTREUSE, COGNAC, GET27, LIMONCELLO ^{4CL}	7,00 €
JACK DANIEL'S ^{4CL}	8,50 €
IRISH COFFEE.....	9,00 €
ALCOOL ^{4CL} + SOFT.....	10,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Règlements acceptés : Espèces, CB sauf American express, tickets restaurants, chèques-vacances - Nous n'acceptons pas les règlements par chèque.