

WELCOME



CARTE DES BOISSONS / DRINKS MENU

APÉRITIFS / APERITIFS

KIR SAVOYARD 12 cl Vin blanc de Savoie et crème de mûre, cassis, pêche, myrtille ou violette <i>White wine from Savoy and blackberry, blackcurrant, peach, blueberry or violet liqueur</i>	4,50€
RICARD 2 cl	3,50€
MARTINI ROUGE OU BLANC, SUZE, CAMPARI 4 cl / RED OR WHITE MARTINI	4,20€
CAMPARI 4 cl + Jus d'orange / CAMPARI + orange juice	5,50€
COUPE DE PÉTILLANT BRUT ITALIEN 12 cl / Glass of Italian Brut Sparkling Wine 12 cl	7,30€
KIR DES GARDES Pétillant brut italien 12 cl + crème de myrtille / Italian brut sparkling wine 12 cl + Blueberry liqueur	7,50€
MOJITO Rhum 4 cl + eau gazeuse, menthe fraîche, cassonade, citron vert / Rum + sparkling water, mint, brown sugar, lime	10,50€
VIRGIN MOJITO	7,50€
PÉCHÉ MIGNON Crème de pêche, sirop de pain d'épices, pétillant brut italien <i>Peach liqueur, gingerbread syrup, Italian brut sparkling wine</i>	8,50€
ANNECY VIEILLE VILLE Crème de violette, génépi, pétillant brut italien / Violet liqueur, génépi, Italian brut sparkling wine	8,50€
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, pétillant, eau gazeuse, citron vert / Limoncello, Italian sparkling brut, sparkling water, lime	9,50€
HUGO SPRITZ Fleur de sureau, pétillant, eau gazeuse, menthe, citron vert <i>Elderflower, Italian brut sparkling wine, sparkling water, mint, lime</i>	9,50€
APÉROL SPRITZ Apérol, pétillant brut italien, eau gazeuse, orange / Aperol, Italian sparkling brut, sparkling water, orange	9,50€

BIÈRES / BEERS

	25 cl	50 cl
BIÈRE PRESSION / DRAFT BEER	4,00€	8,00€
MONACO OU BIÈRE PRESSION AVEC SIROP / MONACO OR DRAFT BEER WITH SYRUP	4,20€	8,40€
PICON BIÈRE / PICON BEER	5,20€	10,40€

BIÈRE BOUTEILLE DU MONT-BLANC
BOTTLED BEER MONT-BLANC

6,50€

Blonde ou Blanche / Blonde or White

33 cl

BIÈRE SANS ALCOOL
NON-ALCOHOLIC BEER

4,50€

33 cl

BOISSONS SANS ALCOOL / SOFT DRINKS

SIROP À L'EAU Le verre 25 cl / CORDIAL WITH WATER 25 cl glass <i>Pêche, Fraise, Grenadine, Menthe, Citron, Orgeat, Cassis, Pain d'épices Peach, Strawberry, Grenadine, Mint, Lemon, Orgeat, Blackcurrant, Gingerbread</i>	2,10€
DIABOLO Le verre 25 cl / DIABOLO 25 cl glass <i>Pêche, Fraise, Grenadine, Menthe, Citron, Orgeat, Cassis, Pain d'épices Peach, Strawberry, Grenadine, Mint, Lemon, Orgeat, Blackcurrant, Gingerbread</i>	3,10€
JUS DE FRUITS PAGO Bouteille / PAGO FRUIT JUICE Bottle <i>Orange, Pomme, Fraise, Tomate, Ananas, ACE / Orange, Apple, Strawberry, Tomato, Pineapple, ACE</i>	4,10€
SCHWEPPE AGRUMES OU TONIC Bouteille 25 cl / SCHWEPPE CITRUS OR TONIC 25cl Bottle	4,10€
THÉ GLACÉ, ORANGINA Bouteille 25 cl / ICED TEA, ORANGINA 25cl Bottle	4,10€
COCA, COCA ZÉRO Bouteille 33 cl / COCA COLA, COCA COLA ZERO 33cl Bottle	4,50€
BADOIT ROUGE Bouteille 33 cl / BADOIT ROUGE Bottle 33 cl	4,50€
EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE Bouteille 50 cl / STILL MINERAL OR SPARKLING WATER 50 cl bottle	5,00€
EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE Bouteille 1L / STILL MINERAL OR SPARKLING WATER 1l bottle	7,00€

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

CAFÉ EXPRESSO / ESPRESSO	2,20€
CAFÉ ALLONGÉ / AMERICANO	2,70€
CAFÉ CRÈME / WHITE COFFEE	2,70€
DOUBLE EXPRESSO / DOUBLE ESPRESSO	4,40€
GRAND CAFÉ CRÈME / LARGE WHITE COFFEE	4,50€
THÉ OU INFUSION / TEA OR HERBAL TEA	3,20€

DIGESTIFS / DIGESTIFS

ALCOOL / ALCOHOL 4 cl - Vodka, Rhum, Bailey's, Whisky JB, Get 27, Génépi, Calvados, Limoncello	7,50€
JACK DANIEL'S 4 cl	10,00€
JACK DANIEL'S 4 cl + Soft	13,50€
ALCOOL 4 cl + Soft / ALCOHOL 4 cl + Soft drink	10,50€
CHARTREUSE, POIRE 4 cl	8,50€



LES SALADES / SALADS

SALADE VEGAN / VEGAN SALAD

17,50€

Salade verte, tomates, poivrons, champignons, carottes, concombres

Green salad, tomatoes, peppers, mushrooms, carrots, cucumbers

SALADE ARAVIS / ARAVIS SALAD

18,00€

Salade verte, tomates, jambon cru, toasts de chèvre chaud au miel, noix

Green salad, tomatoes, cured ham, warm goat cheese toasts with honey, walnuts

SALADE NIÇOISE / NIÇOISE SALAD

18,00€

Salade verte, thon, anchois, tomates, oeufs, haricots verts, oignons rouges

Green salad, tuna, anchovies, tomatoes, eggs, green beans, red onions

TOMATE BURRATA / BURRATA TOMATO

19,50€

Tomates, salade verte, burrata, pesto, vinaigre balsamique

Tomatoes, green salad, burrata, pesto, balsamic vinegar

PLANCHE DE CHARCUTERIE FROMAGE / CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD

19,50€

Jambon blanc, jambon cru, rosette, coppa, tomme, reblochon, chèvre

Cooked ham, cured ham, rosette, coppa, tomme, reblochon, goat cheese

MENU ENFANT / KIDS MENU

12€

1 SIROP À L'EAU / 1 SYRUP WITH WATER

Grenadine, Fraise, Pêche, Citron, Menthe, Cassis, Orgeat, Pain d'épices

Grenadine, Strawberry, Peach, Lemon, Mint, Blackcurrant, Orgeat, Gingerbread

MINI TARTIFLETTE **OU** STEAK HACHÉ - FRITES **OU** JAMBON - FRITES

MINI TARTIFLETTE **OR** MINCED STEAK - FRIES **OR** HAM - FRIES

GLACE 1 BOULE **OU** COMPOTE À BOIRE / 1 SCOOP OF ICE CREAM **OR** DRINKABLE COMPOTE

Vanille, café, chocolat, fraise, citron, passion, menthe-chocolat, framboise

Vanilla, coffee, chocolate, strawberry, lemon, passion fruit, mint chocolate, raspberry



LES VIANDES / MEATS

CHEESEBURGER SAVOYARD, FRITES ET SALADE / SAVOYARD CHEESEBURGER, FRIES AND SALAD Steak haché, tomates, salade verte, sauce cocktail, oignons, raclette <i>Minced steak, tomatoes, green salad, cocktail sauce, onions, raclette cheese</i>	22,10€
TARTARE DE BOEUF, FRITES ET SALADE / BEEF TARTARE, CHIPS AND SALAD Oeuf, sauce cocktail, cornichons, échalotes <i>Egg, cocktail sauce, gherkins, shallots</i>	21,10€
FAUX-FILET DE BOEUF, FRITES ET SALADE / SIRLOIN BEEF, CHIPS AND SALAD	25,90€
ESCALOPE SAVOYARDE, FRITES ET SALADE / SAVOYARD ESCALOPE, FRIES AND SALAD Escalope de volaille, jambon, reblochon <i>Chicken escalope, ham, Reblochon cheese</i>	22,00€
CHANGEMENT DE GARNITURE / SIDE CHANGE	2,00€

LES POISSONS / FISH

PETITE FRITURE, FRITES ET SALADE / SMALL FRIED FISH, FRIES AND SALAD	20,10€
PAVÉ DE SAUMON, RIZ ET LÉGUMES / SALMON STEAK, RICE AND VEGETABLES Sauce vierge, huile d'olive, oignons rouges, tomates, poivrons, ciboulette, citron, olives <i>Virgin sauce, olive oil, red onions, tomatoes, peppers, chives, lemon, olives</i>	24,90€
FILET DE PERCHE MEUNIÈRE, FRITES ET LÉGUMES / PERCH FILLET MEUNIÈRE, FRIES AND VEGETABLES Beurre, huile d'olive, ail, persil <i>Butter, olive oil, garlic, parsley</i>	26,90€
TARTARE DE SAUMON, FRITES ET SALADE / SALMON TARTARE, CHIPS AND SALAD Huile d'olive, jus de citron, aneth et échalote <i>Olive oil, lemon juice, dill and shallot</i>	20,50€
CHANGEMENT DE GARNITURE / SIDE CHANGE	2,00€

LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES / SAVOYARD SPECIALTIES

PLATEAU DES ALPAGES / ALPINE PASTURE PLATTER	29,00€
Reblochon pané, pommes de terre, jambon blanc, jambon cru, rosette, coppa, salade verte	
Breaded Reblochon cheese, potatoes, cooked ham, cured ham, rosette sausage, coppa, green salad	
PLATEAU DES GARDES / GUARDS' PLATTER	29,00€
Tartiflette traditionnelle, assiette de charcuterie, salade verte / Traditional tartiflette, charcuterie platter, salad	
TARTIFLETTE TRADITIONNELLE / TRADITIONAL TARTIFLETTE	18,00€
Pommes de terre, oignons, reblochon, lardons (Possible sans lardons), salade verte	
Potatoes, onions, Reblochon cheese, bacon (can be made without bacon), green salad	
TARTIFLETTE AUX CÈPES / TARTIFLETTE WITH PORCINI MUSHROOMS	21,00€
Pommes de terre, oignons, reblochon, cèpes, lardons (Possible sans lardons), salade verte	
Potatoes, onions, Reblochon cheese, porcini, bacon (optional without bacon), green salad	
TARTIFLETTE AU SAUMON / SALMON TARTIFLETTE	21,00€
Pommes de terre, oignons, reblochon, saumon, salade verte / Potatoes, onions, Reblochon cheese, salmon, salad	
GRATIN DE CROZETS AU SARRAZIN / BUCKWHEAT CROZETS GRATIN	21,00€
Pâte de Savoie, lardons, oignons, fromage à raclette, salade verte	
Savoyard pasta, bacon, onions, raclette cheese, green salad	

FONDUES TRADITIONNELLES / TRADITIONAL FONDUES

à partir de 2 personnes / From 2 people

Fromages râpés sur place : comté, beaufort, emmental / Cheese grated on site: comté, beaufort, emmental

FONDUE SAVOYARDE / SAVOYARD FONDUE	Par pers. 22,90€
Salade verte et pain / Green salad and bread	
FONDUE AUX CÈPES / PORCINI FONDUE	Par pers. 26,90€
Salade verte et pain / Green salad and bread	
SUPPLÉMENT ASSIETTE DE CHARCUTERIE / CHARCUTERIE PLATTER SUPPLEMENT	12,90€
SUPPLÉMENT ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE / DRIED MEAT PLATTER SUPPLEMENT	15,00€
SUPPLÉMENT POMMES DE TERRE / POTATOES SUPPLEMENT	5,50€

RACLETTES TRADITIONNELLES / TRADITIONAL RACLETTES

à partir de 2 personnes / From 2 people

Authentique raclette au lait cru, fromage à volonté, service traditionnel sur rampe avec meule de raclette

Authentic raclette made with raw milk, unlimited cheese, served traditionally on a ramp with a wheel of raclette cheese

Assiette au choix / Plate of your choice

ASSIETTE COMPLÈTE / COMPLETE PLATE	Par pers. 29,90€
Assiette de charcuterie, pommes de terre, salade verte / Plate of charcuterie, potatoes, green salad	
ASSIETTE SPÉCIALE SANS PORC / SPECIAL PORK-FREE PLATE	Par pers. 30,90€
Assiette de viande séchée des Alpes, pommes de terre, salade verte	
Dried Alpine meat platter, potatoes, green salad	
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE / VEGETARIAN PLATE	Par pers. 29,90€
Assiette végétarienne avec pommes de terre, salade verte, tomates, poivrons, champignons, concombres, carottes	
Vegetarian plate with potatoes, green salad, tomatoes, peppers, mushrooms, cucumbers, carrots	

LES DESSERTS / DESSERTS

FAISSELLE NATURE OU CRÈME / PLAIN OR CREAMY FAISSELLE	5,60€
FAISSELLE AU COULIS DE FRUITS ROUGES / FAISSELLE WITH RED FRUIT COULIS	6,70€
GÂTEAU MAISON / HOMEMADE CAKE	8,50€
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON / HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE	7,90€
TIRAMISU MAISON / HOMEMADE TIRAMISU	8,50€
PROFITEROLE / PROFITEROLE	7,00€
Chantilly, Chocolat chaud, amandes effilées / Whipped cream, hot chocolate, flaked almonds	
CAFÉ GOURMAND / GOURMET COFFEE	11,00€

LES GLACES / ICE CREAM

PARFUMS : Vanille, café, chocolat, fraise, citron, passion, menthe-chocolat, framboise
Flavours : Vanilla, coffee, chocolate, strawberry, lemon, passion fruit, mint chocolate, raspberry

• GLACE 1 BOULE / 1 SCOOP	3,50€
• GLACE 2 BOULES / 2 SCOOPS	6,50€
• GLACE 3 BOULES / 3 SCOOPS	8,50€
SUPPLÉMENT CHANTILLY OU COULIS DE CHOCOLAT OU COULIS DE FRUITS ROUGES ADDITIONAL WHIPPED CREAM, CHOCOLATE SAUCE, OR RED BERRY SAUCE	2,00€

COUPES GLACÉES SANS ALCOOL NON-ALCOHOLIC ICE CREAM SUNDAES

DAME BLANCHE / WHITE LADY	9,00€
2 Boules vanille, coulis de chocolat, chantilly 2 scoops of vanilla, chocolate sauce, whipped cream	
CHOCOLAT LIÉGOIS / LIÉGEOIS CHOCOLATE	9,00€
2 Boules chocolat, coulis de chocolat, chantilly 2 scoops of chocolate, chocolate sauce, whipped cream	
CAFÉ LIÉGOIS / LIÉGEOIS COFFEE	9,00€
2 Boules café, café, chantilly / 2 scoops of coffee, coffee, whipped cream	

COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL ALCOHOLIC ICE CREAM SUNDAES

COUPE COLONEL / COLONEL SUNDAE	11,00€
2 Boules citron, vodka / 2 scoops of lemon, vodka	
COUPE ICEBERG / ICEBERG SUNDAE	11,00€
2 Boules menthe-chocolat, Get 27 / 2 Scoops of mint-chocolate, Get 27	

CARTE DES VINS / WINE LIST

VINS ROUGES / RED WINES

	VERRE GLASS 12 CL	POT JUG 50 CL	BOUTEILLE BOTTLE 75 CL
MONDEUSE DE SAVOIE AOP MONDEUSE	5,50€	19,70€	29,50€
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP VALLÉE DE LA LOIRE, DOMAINE DE MABILEAU	5,50€	19,70€	29,50€
SAINT EMILION GRAND CRU AOP BORDEAUX, CHÂTEAU LE CROS	7,10€	28,50€	42,00€
SAINT-JOSEPH AOP SAINT-JOSEPH, LES VINS DE VIENNE	7,30€	29,50€	43,50€
VACQUEYRAS AOC VALLÉE DU RHÔNE, LE VIEUX CLOCHER	6,00€	20,90€	31,00€
CÔTE RÔTIE VALLÉE DU RHÔNE, DOMAINE BONSERINE			85,00€
GRAND PUY DUCASSE BORDEAUX PRELUDE			65,00€

VINS BLANC / WHITE WINES

ROUSSETTE AOP SAVOIE	6,10€	22,00€	33,00€
CHIGNIN BERGERON AOP LA CHANCELIÈRE	6,50€	24,50€	36,50€
UBY N°4 IGP CÔTES DE GASCOGNE (MOELLEUX)	5,10€	19,00€	28,00€

VINS ROSÉ / ROSÉ WINES

NOTE BLEUE AOP CÔTES DE PROVENCE PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ	5,50€	19,70€	29,50€
ROSÉ DE SAVOIE GAMAY ROSÉ AOP DE SAVOIE	5,10€	18,70€	28,00€

VINS AU PICHET / WINES BY THE JUG

	25 CL	50 CL
ROUGE DE LA VALLÉE DU RHÔNE AOP CÔTES DU RHÔNE	8,00€	11,50€
BLANC DE SAVOIE AOP SAVOIE	8,00€	11,50€
ROSÉ LES GARDILLES IGP GARD	8,00€	11,50€

Thank you



Hope to see you again soon



See you soon



LA SALLE DES GARDES