

Apéritifs:

Kir Apremont 12cl 6€
Kir pétillant Savoie 12cl 8€
Crémant de Savoie 12cl 7€
Américano maison 9€
Coupe Mercier 12cl 12€
Kir Royal 13€
Cidre brut « Sorre » 33cl 7€
Campari, Martini, Suze 4cl 5,5€
Muscat, Portos, Lillet 6cl 6,5€
Ricard, Pastis 51, Pernod 4cl 4€

Whiskies 4cl:

Jack Daniels, Aberlour 8€
Glenfiddich, Nikka, Cardhu, Chivas 10€
Oban 12€
Lagavulin, Jack Select 16€ Soda 2€

Gin 4cl:

Gordon's 8€, Gin Verveine (FR) 8€
Tanqueray, Bombay Saphir 10€
Hendrick's 12€ Supp. Soda 2€

Cocktails:

Apérol Spritz, Bloody Mary 10€
Mojito 12€ Mojito Ginger 14€
Mojito champagne 16€
Punch maison 10€
Virgin Mojito 6€
Cocktail aux fruits 10€

Boissons chaudes :

Café expresso 2,7€
Café expresso double 4,5€
Café décaféiné 2,7€
Noisette 3€
Café au lait, Chocolat chaud 5€
Citron chaud 6,5€
Cappuccino 6€
Vin chaud maison 6,5€
Thé/ Infusions (au choix) 4,5€
Café ou Chocolat Viennois 6,5€
Grog, Chocolat Rhum/Chartreuse 9€
Gin chaud à la pomme 10€
Irish coffee au Jameson 12€

Bières pression :

Perroni 25cl 5€ 50cl 9€
St Stefanus 25cl 5€ 50cl 9€
Grolsch blanche 25cl 5€ 50cl 9€

Bières Spéciales 33cl:

Heineken, Desperados, Orval, Kwak,
Chouffe, Délirium, Triple Karmeliet,
Bas brune ou fruits rouges 8€
Bière sans alcool Heineken 33cl 6€

Boissons fraîches 33cl:

Coca-Cola, Coca Zéro 33cl 4,5€
Schweppes, Agrum 20cl 4,5€
Sprite, Ice-Tea, Orangina 25cl 4,5€
Jus de fruit 4,5€
Badoit rouge 4,5€
Sirop à l'eau 2,5€
Diabolo 4,5€
Fruit pressé (Orange ou Citron) 7€
Double soda (50cl) 8€

Eaux minérales :

Ferrarel 75cl 7€, Castello 8€
Evian 75cl 6,5€

Liqueurs, eaux de vie 4cl:

Get 27, Get 31, Bailey's, Marie Brizard,
Chartreuse verte ou jaune, Absinthe,
Calva, Amaretto, Grand Marnier,
Cointreau 6€
Vodka Belvedere 10€
Vodka Grey Goose 12€
Rhum Havana club 3ans 8€ Soda 2€
Rhum Diplomatico, Dictador 12ans 12€
Rhum Zacapa 23ans 16€
Cognac Rémy Martin VSOP 10€
Cognac ABK6 VSOP 12€
Cognac Hennessy XO 16€
Armagnac Le duc 8€
Eau de vie de poire ou prune ou
mirabelle, Limoncello, Génépi 7€

Hors-d'œuvre & entrées

- Planche de charcuterie Franco-italienne** (jambon, saucisson, viande de grisons...) **24€**
- Assortiment de fromages locaux AOP** (Beaufort, Tomme, Reblochon...) **21€**
- Croquettes de queue de bœuf** (sauce Rémoulade) **12€**
- Poêlon d'escargots farcis à la Bourguignonne** (x12) **19€**
- Soupe à l'oignon gratinée** (Emmental AOP) **16€**
- Assiette de frites & mayonnaise** **10€**

Salades

- Salade César au poulet** (recette traditionnelle) **24€**
- Salade de betterave, lentilles, noix, chèvre & miel** **21€**
- Salade verte** **6€**

Plats chauds

- Bœuf bourguignon à l'ancienne, purée de pdt et mini légumes caramélisées** **29€**
- Cœur de faux filet ARG, beurre maître d'hôtel, frites** **34€**
- Echine de porc confite et croustillante, sauce Robert, polenta snackée** **24€**
- Spaghetti alla carbonara** (recette traditionnelle) **25€**
- Risotto aux champignons** (shitaké sautés, shimeji pickles...) & jus de volaille **32€**
- Gnocchi & Gambero** (gnocchis de pdt, bisque de crustacés, crevettes sautées...) **34€**
- Plat du jour et suggestion** (voir serveur)

Spécialités régionales

- Tartiflette** (Reblochon AOP), **salade** **25€**
- Fondue au Gruyère Suisse & Vacherin fribourgeois, salade** **24€/pers. Min 2pers.**
- Raclette au lait cru ou fumée** **32€/pers. Min 2pers.** (Soir uniquement, servi avec pdt, salade et charcuterie)

Pizzas

Margherita : sauce tomate, huile d'olive, parmesan, mozzarella, basilic... **21€**

Regina : sauce tomate, origan, mozzarella, champignons, jambon cuit, basilic... **24€**

Pepperoni (Diavola) : sauce tomate, mozzarella, saucisson italien piquant, basilic **22€**

4 Formaggi : mozzarella, gorgonzola, chèvre, reblochon... **24€**

Burratina : sauce tomate, mozza, roquette, tomate cerises, stracciatella, jambon de Parme...**26€**

Menu enfant

Mini margherita ou jambon/pâtes ou nuggets/ frites

Et 1 boule de glace au choix (vanille, chocolat, fraise) **14€**

Desserts

Crème brûlée (Tonka) **10€**

Crèmeux au chocolat 70%, chocolat blanc & mascarpone, fruits rouges **14€**

Tartelette aux myrtilles **10€**

Café gourmand (crème brûlée, brownie chocolat et cranberry, entremet noisette...) **12€**

Coupe glacée (au choix : choco ou café Liégeois ou Dame blanche..) **10€** Colonel **12€**

Cuisine familiale (française et Italienne), élaborer à base de produits frais, locaux et de saison. Toute notre carte dispose du label « fait maison » c'est notre engagement qualité.

Attention! Nos plats contiennent des allergènes, fiez-vous au tableau affiché à l'entrée de l'établissement - Viande bovine origine France et Argentine - Prix TTC - Service inclus