



Nous vous proposons cette carte avec un tableau des allergènes et leur apparition, sur demande.

Tableau des allergènes également affiché au bar.

À la Maison, nous résistons encore et toujours à l'industrialisation de la cuisine.

Nous respectons le **patrimoine gastronomique français** et nous nous efforçons de conserver le fonctionnement traditionnel d'un restaurant.

Nous transformons dans notre cuisine tous les **produits** issus au maximum de nos **partenaires locaux**. Nous ne recourons pas à la facilité qu'offrent les industriels et qui est malheureusement devenue légion dans beaucoup d'établissements, sans aucune réglementation sur l'appellation « Restaurant ».

Merci de nous avoir choisi pour passer un bon moment !

La Maison
Table authentique



Grâce à votre présence, notre
passion prend du sens.

Nos cocktails

Cocktails - 12 € (4 cl d'alcool par cocktail)

Cocktails sans alcool - 9 €

Le caribou

Jus de fruits pomme/cranberry sublimé par du bourbon et du sirop d'érable

« Un cocktail suave »

Le Mont Blanc fruité

Gin haut de gamme produit à St Gervais face au Mont Blanc, compotée de framboise, jus de pêche et french tonic

« Un délice des 2 Savoies »

Le Mont Blanc tonic

Gin haut de gamme produit à St Gervais face au Mont Blanc, french tonic, myrtilles fraîches, tranches de citron vert

« Un classique désaltérant avec un gin d'exception artisanal »

Le spritz à la française

Liqueur St Germain à la fleur de sureau, pétillant de Savoie, compotée de framboises, pétales de rose

« Un cocktail gourmand, floral et fruité »

Le kir de la Maison

Cidre brut, calvados de Normandie et crème de châtaigne

« L'accord subtil par excellence ! »

Le festif (disponible sans alcool)

Jus de pêche et Chambord (liqueur de framboise royale), complétée au crémant de Savoie

« Fruité à souhait »

Le mojito de montagne (disponible sans alcool)

Mélange fleuri de gingembre confit maison, citron vert, menthe fraîche, Ginger beer, Chartreuse verte

« Un classique revisité à la montagnarde »

Savoie ou pas (disponible sans alcool)

Génépi, crème myrtille, zeste de citron vert et limonade de Savoie à l'eau des glaciers du Mont Blanc

« Subtil équilibre entre la plante et le fruit emblématiques de la Savoie »

Ramène ta framboise (disponible sans alcool)

Chambord (liqueur de framboise royale), jus de cranberry, citron vert et menthe fraîche

« Une liqueur d'exception dans un cocktail doux et fruité »

Nos apéritifs

Les kirs savoyards (12 cl)

Vin blanc de Savoie + crème locale (mûre, pêche, cassis, framboise, châtaigne)	6 €
Crémant de Savoie + crème locale (mûre, pêche, cassis, framboise, châtaigne)	10 €
La coupette de champagne (12 cl)	14 €

Les limés givrés (4 cl)

<i>Un alcool de base, un trait de limonade, beaucoup de glace pilée et énormément de fraîcheur.</i>	
Crème de chataigne limée, glace pilée	6 €
Sapinette limée, glace pilée	6 €
Génépi limé, glace pilée	6 €
Suze limée, glace pilée	6 €
Menthe pastille limée, glace pilée	6 €
Limoncello limé, glace pilée	6 €

Les classiques

Ricard - 2cl	3 €
Routin (vermouth local) blanc ou rouge - 6cl	5 €
Porto blanc ou rouge - 6cl	5 €
Whisky coca ou rhum coca - 4cl	6 €

Rhums à découvrir (4 cl)

HSE Xo 43°	10 €
<i>Origine Martinique pur jus de canne, vieilli pour une saveur d'une extrême richesse légèrement épicee.</i>	
Barcelo Imperial 38°	10 €
<i>Origine République Dominicaine hors d'âge. Élixir tout en rondeur sur des notes fruitées.</i>	

Pura Vida rhum du Costa Rica XO - 40°

Rhum à base de miel de canne vieilli dans des fûts de cognac pour les amateurs.

Whiskys à découvrir (4 cl)

The Sexton	10 €
<i>Un single malt irlandais léger en bouche avec des notes de fruits secs.</i>	
Ouiski single Malt 40°	10 €
<i>Pur produit alsacien vieilli en barrique de Banyuls : doux et onctueux en puissance.</i>	
Talisker port Ruighe - 46,5°	10 €
<i>Whisky tourbé vieilli en fût de porto.</i>	
Glen Morangie 15 ans Lasata 43°	10 €
<i>Un sherry cask dans les règles de l'art. Notes d'épices intenses.</i>	
Yamazaki 12 ans d'âge - 43°	18 €
<i>Un japonais puissant et complexe avec de la rondeur et de la fraîcheur.</i>	

Nos bières et softs

Notre sélection de bières

Servies en pression

Tongerlo 6° 4 €

Bière blonde d'abbaye rafraîchissante.

Blanche du Galibier 5° 4,50 €

Blanche locale acidulée et rafraîchissante.

Castor IPA 6° 4,50 €

Recette canadienne avec des reflets caramels.

Mini monk du Galibier 6,8° 4,50 €

Une ambrée locale, chaleureuse et ronde.

Monaco 4 €

Panaché 3 €

Picon 4 €

Servies en bouteille, pour découvrir des recettes originales

Mystic Rouge (25 cl) 3,5°

Fruitée et légèrement alcoolisée, 100% plaisir.

Big Mountain IPA 6°

Brassée à Chamonix, une IPA à découvrir.

Big Mountain Neipa 6°

Brassée à Chamonix, notes puissantes d'agrumes.

Big Mountain Tropical

Smoothie IPA 6°

Brassée à Chamonix avec des pulpes de fruits frais.

25 cl

50 cl

Nos softs

Coca-Cola - 33 cl

4 €

Coca-Cola zéro - 33 cl

4 €

Fuze tea - 25 cl

3 €

Oasis tropical - 25 cl

3 €

Schweppes agrumes - 25 cl

3 €

Orangina - 25 cl

3 €

Limonade de Savoie - 33 cl

3 €

Perrier - 33 cl

3 €

Granini - 25 cl

3,50 €

Orange, Ananas, Pomme, Tomate

Diabolo

2,50 €

Sirop à l'eau

2 €

Fraise, framboise, grenade, citron, pêche, cassis, myrtille, chataigne, violette

33 cl

Les eaux

50 cl

1 L

San Pellegrino

4 €

5 €

Evian

4 €

5 €

Pour les p'tits loups

Jusqu'à 12 ans

Lap'tite raclette - 15 €

Dans un appareil individuel et ludique fonctionnant à la bougie, votre enfant pourra déguster sa raclette en toute autonomie.

Fromage à raclette, 2 tranches de jambon blanc, 2 tranches de rosette, pommes de terre vapeur, salade verte

Dessert au choix

Boule de glace

Gâteau chocolat

Boisson au choix

Sirop, diabolo, Coca-cola,
jus de pomme, jus d'orange

Le p'tit menu classique - 12,50 €

Plat au choix

Crêpes jambon/fromage

Nuggets ou jambon blanc & frites maison

Raviolis italiens en sauce tomate maison

Dessert au choix

Boule de glace

Gâteau chocolat

Boisson au choix

Sirop, diabolo, Coca-cola,
jus de pomme, jus d'orange



Nos entrées

Ceviche de saumon frais mariné au zeste de citron vert et coriandre,
lait de coco et chips de sarrasin

14 €

Les entrées savoyardes

Cassolette d'escargots de Savoie élevés à Beaufort, sauce gourmande au beaufort
avec ail et fine herbes, chips de pain de campagne

16 €

Butternut rôtie dans un flan crémeux à la tomme de Savoie et chips de lard

12 €

Œuf parfait à la sauce vigneronne de Savoie, lardons grillés et échalotes confits
longuement dans de la mondeuse AOP, servi avec feuilleté au beaufort

12 €

Nos plats du midi

Uniquement le midi

Suggestion du jour selon la météo

Consultez notre équipe.

Les burgers du midi

Tous nos burgers sont réalisés à base de pain frais du boulanger et servis avec frites maison et salade verte.

Burger de la Maison : effiloché de porc cuit dans notre smoker pendant
18 heures, sauce texane, coleslaw

24 €

Burger savoyard : steak haché de Savoie, fromage à raclette, compotée
oignons confits et lard paysan

24 €



Nous sommes fiers de vous présenter 4 plats **signatures de notre restaurant**, mettant en valeur notre patrimoine régional.



Nos plats locaux & atypiques

Les plats traditionnels savoyards

 **Farcement savoyard selon la recette familiale**, servi avec salade verte, jambon cru et la saucisse savoyarde typique : le pormonier 30 €

Sur réservation 24h à l'avance ou disponibilité

Le farcement est **LE met indissociable de l'histoire de la cuisine de montagne**, réalisé depuis le 18^{ème} siècle. En Savoie et Haute-Savoie il était servi chaque dimanche, pour le repas d'après messe.

Il existe **39 versions recensées** de ce plat sucré-salé. Nous vous proposons la recette familiale originale de Passy : à base de lard fumé, pommes de terre râpées, pruneaux et raisins secs, le tout cuit 4 heures dans son moule traditionnel.

 **Polenta gratinée au beaufort**, velouté de butternut, éclats de chataignes et chiffonnade de jambon cru 30 €

La polenta (concassé de maïs) a été introduite au 18^{ème} siècle grâce à nos voisins de l'Italie du nord. Facile à conserver et très nourrissante, elle s'est imposée comme un aliment de base qui a vite su trouver sa place dans le quotidien savoyard.

La création originale

 **Gaufre de pomme de terre** garnie d'une sauce noble au beaufort, chiffonnade de jambon cru, tapenade de tomates confites et poêlée de champignons de Paris au beurre d'ail 30 €

Au pied du Vercors

 **Ravioles de Royans** à la truffe et au beaufort avec éclats de noisettes torréfiées et chiffonnade de jambon blanc 32 €

Des bûcherons italiens seraient à l'origine de cette spécialité dauphinoise. Les ravioles, en forme de tout petits carrés, renferment une farce délicate de fromage blanc, comté et persil.

Nos viandes d'exception

Les viandes persillées

Faux filet de wagyu australien et sa fleur de sel, accompagné d'écrasé de pomme de terre truffée et de salade verte

55 €

Les amateurs de viande seront ravis de déguster ce produit haut de gamme, persillé à souhait.

Tartare de bœuf Black Angus à l'italienne avec pesto, tomates confites, échalotes marinées, parmesan et pignons de pin, coupé par nos soins

Servi avec salade verte et frites maison

30 €

Les viandes maturées

Côte de bœuf maturé, pour 2 personnes minimum

Prix pour 2 pers. 130 €

Nous sélectionnons avec notre boucher spécialisé en viande d'exception des races de vaches élevées avec un cahier des charges strict (bien-être et alimentation entre autres). Le carré de côte de bœuf est ensuite affiné en cave froide pendant 45 jours puis découpé par nos soins. Cuisson plancha au beurre noisette.

Accompagnement au choix

Gratin dauphinois

Frites maison

Polenta gratinée au beaufort

Purée de patate douce coco sésame

Sauces, à volonté

Tartare tradition

Signature cèpes

Poivres nobles

Le smoker

Avec notre fumoir canadien, nous cuisinons à la façon low & slow. Ce mode de cuisson lente au feu de bois (100 % hêtre) en basse température, offre des viandes juteuses et parfumées.

Pulled pork : effiloché de porc cuit au smoker pendant 18 heures, servi avec haricots rouges à la cow-boy, frites maison et salade verte

30 €

La Maison

Table authentique

Nos spécialités savoyardes

Les raclettes

Minimum 2 personnes. Prix par personne.

Raclette traditionnelle à la braise : raclette IGP de Savoie, servie avec salade verte, pommes de terre et charcuterie artisanale 30 €

Redécouvrez les saveurs d'antan grâce à notre appareil authentique (sur réservation ou disponibilité) avec un foyer vertical de braises pour fondre le fromage.

Raclette traditionnelle électrique : raclette IGP de Savoie, servie avec salade verte, pommes de terre et charcuterie artisanale 28 €

Les braseros

Minimum 2 personnes. Prix par personne.

Le bœuf Black Angus est en provenance d'Irlande ou d'Écosse, de filières d'élevage de viandes d'exception.

Solo bœuf bavette Black Angus 38 €

Duo de viandes au choix : poulet et veau ; poulet et bœuf ; veau et bœuf 35 €

Trio de viandes : poulet, veau et bœuf Black Angus 35 €

Brasero = barbecue de table à la braise, ancêtre de la pierrade !



Accompagnement au choix

Gratin dauphinois

Frites maison

Polenta gratinée au beaufort

Purée de patate douce coco sésame

Sauces, à volonté

Tradition tartare

Signature cèpes

Poivres nobles

Les fondues savoyardes

Minimum 2 personnes. Prix par personne.

Nos fondues sont préparées à partir de fromages nobles (beaufort, comté et meule de Savoie) râpés par nos soins et de vin blanc d'Apremont du domaine Guiffrey. Nous proposons des pommes de terre sur demande en plus du pain.

 **Fondue Mont-Blanc :** fondue savoyarde aux 3 fromages et à la crème montée, servie avec salade verte 27 €

Une fondue tout en légèreté ! Alliance de fromages savoyards et d'une crème montée aérienne, parfumée d'un mélange d'épices qui réchauffe le cœur sans alourdir l'esprit.

Fondue au crémant de Savoie et à la crème de truffe servie avec salade verte 27 €

Fondue savoyarde aux cèpes servie avec salade verte 25 €

Fondue savoyarde aux trois fromages (beaufort, comté, meule de Savoie), servie avec salade verte 23 €

L'option gourmande : assortiment de charcuterie du Père Rullier 6 €/ pers.

Fabrication micro-artisanale au cœur des montagnes de Tarentaise
à partir de viande française.

Nos desserts

Les desserts fraîcheur

Pana cotta royale agrémentée de copeaux de glace, compotée de framboise et myrtille, meringuette et crumble 10 €

Le nuage, *la coupe préférée du patron* : sorbet citron, limoncello et ginger beer 12 €

Pavlova myrtille : meringue garnie de compotée de myrtille, sorbet myrtille et crème fouettée 12 €

Les desserts gourmands

Moelleux chocolat 62 %, caramel beurre salé, glace vanille et éclats d'amande caramélisée 10 €

L'incontournable tiramisu aux châtaignes de ma mère 10 €

Café vraiment gourmand : tartelette myrtille, pana cotta caramel, sorbet du moment, crumble framboise, gâteau chocolat, meringuette 12 €

Tartelette myrtille revisitée et sorbet génépi 10 €

Nos glaces

Les glaces

1 boule 3 € ; 2 boules 5,50 € ; 3 boules 8,00 €

Nos parfums : Vanille ; Chocolat ; Caramel beurre salé ; Café ; Citron ; Myrtille ; Génépi ; Fraise ; Framboise ; Poire

Les coupes glacées - 10 €

Super dame blanche

3 boules de glace vanille, sauce chocolat 62 %, crème fouettée, meringue & biscuit chocolat

Cherry Cherry

2 boules de glace vanille + 1 boule de glace amarena, crumble amande, amarenas confites et crème fouettée

Ardéchoise

3 boules de glace vanille, coulis à la crème de marron, crème fouettée et meringuette

Nougatine

3 boules de glace vanille, sauce chocolat 62 %, crème fouettée et nougatine amande gourmande

Les coupes glacées alcoolisées - 12 €

Colonel

3 boules citron, vodka 40° 4 cl

Savoyarde

3 boules génépi, génépi 40° 4 cl

William

3 boules poire, poire William 40° 4 cl

Hautelucienne

Sorbet génépi et myrtille, compotée de myrtille, génépi 40° 4 cl

Nos boissons chaudes

Café espresso	2 €
Café espresso crème ou noisette	2,20 €
Café allongé	2,50 €
Café allongé crème ou noisette	2,70 €
Double espresso	3,80 €
Capuccino	3 €
Café ou chocolat viennois	6 €
Chocolat chaud traditionnel	6 €
Thé et infusion au choix parmi notre sélection	4 €

Boissons chaudes alcoolisées

Vin chaud maison 14 cl	6 €
Green chaud : chocolat chaud à la Chartreuse verte (4 cl d'alcool)	14 €
Irish coffee (4 cl d'alcool)	9 €
Chartreuse coffee (4 cl d'alcool)	12 €

Nos digestifs - 4 cl

Les classiques

Limoncello	5 €
Poire Williams	6 €
Cognac	6 €
Get 27	5 €
Génépi	6 €
Chartreuse verte	10 €

La grolle

En Savoie, la tradition veut qu'un repas se termine par une coupe de l'amitié. Aussi appelée la grolle en patois, elle se sert dans un récipient en bois sculpté. Dégustez ce cocktail digestif à base de café, eau de vie, agrumes et épices douces.

Recette traditionnelle d'une de nos nombreuses vallées.



La grolle - servie pour 3 personnes minimum

8€ / pers.

Notre carte des vins

Les vins blancs

Vin

75 cl

Savoie domaine Guiffrey

Nous sommes fiers de vous proposer les vins Guiffrey à Apremont. Ce domaine est une petite entreprise familiale depuis quatre générations, qui exploite 10 hectares.

Abymes AOP 25 €

Le vin AOP le plus minéral de la Savoie.

Apremont 6 € 26 €

Notes très minérales et perlant en bouche pour les amoureux des vins secs.

Roussette..... 6 € 28 €

Vin blanc sec par excellence de la Savoie, s'accorde à tous les palais.

Chardonnay 6 € 28 €

Vin sec fruité, floral avec des notes persistantes en bouche.

Malvoisie, le préféré du patron..... 8 € 35 €

Vin très rare, issu d'un vieux cépage oublié. Vin blanc sec très équilibré avec énormément de complexité aromatique.

Savoie domaine Jean Vullien

Domaine très réputé dans les vignobles de Savoie, leurs vins sont tous équilibrés et agréables en bouche.

Chardonnay tradition..... 32 €

Vin légèrement boisé et épice, aux notes d'épices et de vanille avec une bouche beurre brioche.

Chignin bergeron harmonie 8 € 34 €

Vin blanc vendangé à la main en légère surmaturité, très rare en Savoie. Fine bouche suave et ronde.

Roussette St Philippe 35 €

Élevé en fût de chêne pour une bouche chaleureuse et compotée miel & confiture de coing.

Mondeuse blanche 7 € 32 €

Bouche ronde avec des notes de violettes typiques du cépage.

Les vins pétillants

75 cl

Crémant de Savoie, domaine Vullien 35 €

Champagne Horiot père et fils 65 €

Les vins rouges

Vin de Savoie

75 cl

Savoie, les mondeuses

St Jean de la Porte 6 € **26 €**

Typique du cru St Jean de la Porte, mondeuse qui a du caractère.

Arbin..... 35 €

Mondeuse douce et élégante, avec de la rondeur et de jolis tanins. Notes de fruits rouges intenses.

St Philippe..... 42 €

Une mondeuse parfaitement équilibrée grâce à une vinification en fût de chêne par le propriétaire de la vigne qui a fait de ce vin sa cuvée spéciale.

Prestige..... 32 €

Vin issu de vignes parcellaires sélectionnées en vieilles vignes et élevé en fût de chêne pour un vin charnu et complexe.

Savoie

Pinot noir AOP cuvée Jeannine 6 € **30 €**

Vin féminin et gourmand créé spécialement par Jean Vullien pour son épouse Jeannine, avec qui il a créé le domaine.



Ça continue
derrière...

Rhône

Domaine Piallat, cuvée Rabasse 2021 35 €

Vielli 18 mois en fût de chêne, vin charpenté, riche en arômes fruits rouges.

Lirac AOP, le vin préféré de mon père 42 €

Arômes délicats de confiture noire de cerise et de myrtille, belle bouche puissante et élégante, avec beaucoup de finesse.

La pitchotte 35 €

Grand vin de France, produit par le domaine Cuscusa, viticulteur à Châteauneuf du Pape. À découvrir sans hésiter.

Châteauneuf du Pape - Consonnière .10 €..... 55 €

Un vin sous le signe de la finesse avec une robe élégante aux arômes de réglisse et de fève de cacao, associés à la compote de fraise et framboise.

Crozes hermitage AOP - Combier 50 €

Une robe rouge profonde, un nez fruité et floral avec des arômes de fruits rouges. La bouche est fraîche, pure, portée sur les fruits. Une belle puissance pour les amateurs de vin expressif.

Crozes hermitage Grand cru - Combier 65 €

Vieilles vignes labellisées bio pour un vin expressif avec une profondeur structurée.

Languedoc

Terrasse du Larzac AOP..... 42 €

Robe rouge profonde avec du corps et des notes épicées.

Pic St Loup AOP 9 €..... 46 €

Produit par la maison Puch-Haut, une référence dans le milieu.

Beaujolais

Brouilly AOP - Daniel Peyrusset..... 36 €

Vin robuste et structuré, tanin en fût de chêne présent tout en délicatesse. Puissance aromatique très agréable avec une bouche soyeuse et des saveurs toastées.

Côtes de Brouilly AOP - Daniel Peyrusset 30 €

Vin qui conviendra à de nombreux palais, tout en finesse. Notes de fruits rouges et noirs très intenses, avec un côté frais et léger. On garde une longueur en bouche intéressante.

Bordeaux

Pessac de Leognan AOP - Dauphin d'Olivier 76 €

Puissance aromatique et équilibre définissent ce grand vin.

Graves - Lapinesse, cuvée prestige 2023 45 €

Élevé 12 mois en fût de chêne. Belle matière tanique et charnue. Parfum profond.

Grand vin de Graves - Lapinesse 2022 65 €

Microproduction de 1850 bouteilles numérotées vendangées en cagette.

Un classique dans les règles de l'art.

Bourgogne

Givry premier cru 2022 - Clos Salomon 70 €

Vin élégant. Robe rouge rubis intense pour un vin d'une grande finesse.

Pommard premier cru 2022 - La Chanière 95 €

Grand vin de Bourgogne, puissant et équilibré.



« Il y a **plus de philosophie** dans
une bouteille de vin que dans tous
les livres. »

- Louis Pasteur





lamaison-restaurant.fr