



Bienvenue à *la Maison* !

Ici on vous accueille pour passer un bon moment. Découvrez nos plats atypiques et dégustez nos vins et cocktails dans une ambiance conviviale.

*Florent et son équipe*



Suivez *la Maison* sur les réseaux  
@restaurantlamaison73

lamaison-restaurant.fr

# Ces petits détails qui font

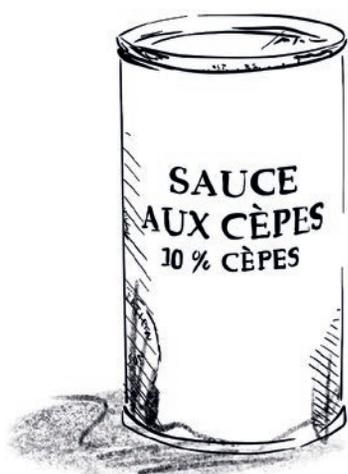
A la Maison, nous respectons le patrimoine gastronomique français.

Nous nous efforçons de conserver le fonctionnement traditionnel d'un restaurant. C'est pour cela que nous travaillons avec des partenaires locaux qui nous approvisionnent en produits bruts.

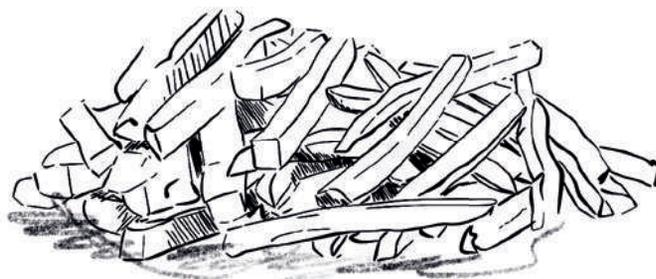
Nous les transformons ensuite dans notre cuisine sans recourir aux préparations industrielles, qui sont malheureusement devenues monnaie courante.

**Bref, nous cuisinons et nous ♥ aimons ♥ ça.**

**Ci-dessous, des exemples de ce que nous n'utilisons pas.** Des produits qui ont pour résultat une cuisine peu intéressante, pour vous comme pour nous.



Sauce prête à l'emploi



Frites surgelées



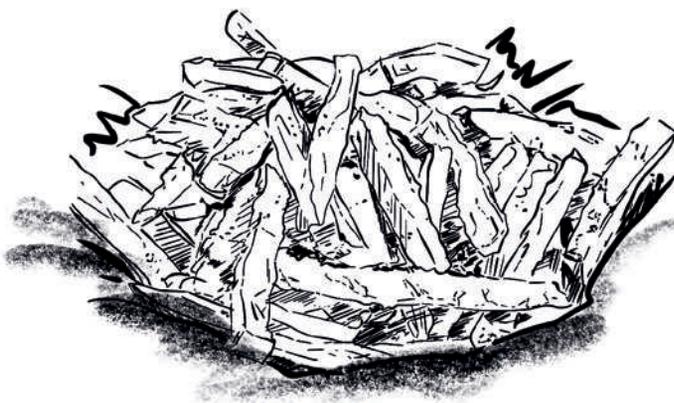
Préparation pour fondue

# les grandes différences...

Notre façon de faire, ça se passe plus de ce côté. Artisanale, goûteuse...  
Faites maison quoi !

**Avec comme ingrédients de base :**

- ♥ L'amour de la cuisine
- ♥ La passion du goût
- ♥ La générosité



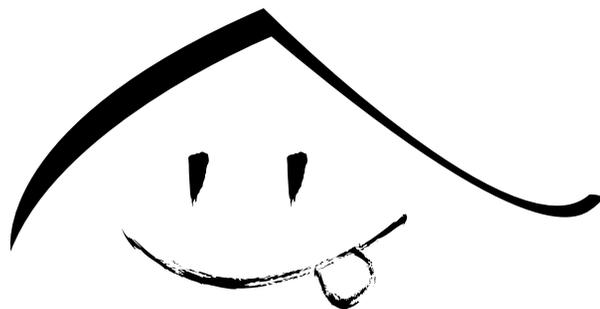
*Frites maison*



*Sauce cuisinée avec  
des cèpes séchés*



*Fromages râpés par nos soins  
sélectionnés par le fromager*



*Pour les p'tits loups*

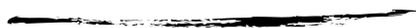
*12,50 €*

Steak hâché ou jambon blanc ou nuggets,  
accompagné de frites *Maison* ou de pâtes fraîches au beurre

Ou pâtes fraîches à la bolognaise

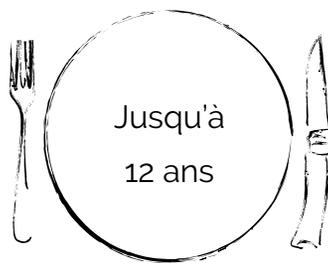


Boule de glace au choix ou gâteau au chocolat



1 boisson au choix

*Sirop, diabolo, Coca-Cola, jus de pomme, jus d'orange*



## *Cocktails de la Maison – 12 €* *Sans alcool – 9 €*

Découvrez les créations originales de *la Maison*, entièrement imaginées par l'équipe.

### ♥ **Savoie ou pas (disponible sans alcool)**

*Génépi, crème myrtille, zeste de citron vert et limonade de Savoie*

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

### **Le Mont-Blanc Tonic (disponible sans alcool)**

*Gin haut de gamme du Mont-Blanc, tonic, tranche de citron vert, myrtilles fraîches*

« Un classique désaltérant à la savoyarde »

### ♥ **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 »

### ♥ **Le mojito de montagne (disponible sans alcool)**

*Mélange fleuri de gingembre confit maison, citron vert, menthe fraîche, Ginger beer et la fameuse Chartreuse verte*

« Le préféré du patron »

### **Le spritz à la française**

*Liqueur St Germain à la fleur de sureau, crémant de Savoie, compotée de framboises, pétales de rose et groseille blanche*

« Un cocktail gourmand, floral et fruité »

### **Dré dans le pentu**

*Crémant de Savoie, génépi de Savoie, myrtilles confites et citron vert*

« Le spritz savoyard par excellence ! »

### **Le caribou**

*Sirop d'érable, bourbon, jus de pommes, jus de canneberge et éclats de canneberge*

« Le préféré de la serveuse »

### **Le kir de la Maison**

*Cidre brut, calvados de Normandie et crème de châtaigne*

« L'accord subtil par excellence ! »

### **Le ti punch de Bernard**

*Rhum ambré de luxe, citron vert frais et miel de Savoie*

« Une explosion de saveurs, un incontournable »

## Apéritifs

### Les kirs (12 cl).....

Kir de vin blanc (mûre, pêche, cassis, framboise, châtaigne, myrtille) 6 €

Kir royal champagne (mûre, pêche, cassis, framboise, châtaigne, myrtille) 14 €

### La compette de champagne (12 cl) ..... 12 €

### Les limés givrés (4 cl d'alcool).....

*Un alcool de base, un trait de limonade, beaucoup de glace pilée et énormément de fraîcheur.*

Crème de châtaigne 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 2,50 €

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 €

*Origine Martinique pur jus de canne, vieilli pour une saveur d'une extrême richesse légèrement épicée*

Barcelo Imperial 38° 10 €

*Origine République Dominicaine hors d'âge. Elixir tout en rondeur sur des notes fruitées*

Pura Vida rhum du Costa Rica XO - 40° 10 €

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

### Whiskys à découvrir (4 cl)

The Sexton 10 €

*Un single malt irlandais léger en bouche avec des notes de fruits secs*

Ouisi single Malt 40° 10 €

*Pur produit alsacien vieilli en barrique de Banyuls : doux et onctueux en puissance*

Ardbeg - An oa - 46,5° 10 €

*Whisky tourbé fumé pour les amateurs*

Glen Morangie 12 ans Lasata 43° 10 €

*Un sherry cask dans les règles de l'art. Notes d'épices intenses*

Yamazaki 12 ans d'âge - 43° 18 €

*Un japonais puissant et complexe avec de la rondeur et de la fraîcheur.*

## Notre sélection de bières

|   |                    |              |
|---|--------------------|--------------|
| <i>Servies en pression</i> .....                    | <b>25 cl</b> ..... | <b>50 cl</b> |
| Tongerlo 6° .....                                   | 3,50 €.....        | 7 €          |
| <i>Bière blonde d'abbaye rafraîchissante</i>        |                    |              |
| Blanche du Galibier 5° .....                        | 4 €.....           | 8 €          |
| <i>Blanche locale acidulée et rafraîchissante</i>   |                    |              |
| ♥ Castor IPA 6° .....                               | 4 €.....           | 8 €          |
| <i>Recette canadienne avec des reflets caramels</i> |                    |              |
| Mini monk du Galibier 6,8° .....                    | 4 €.....           | 8 €          |
| <i>Une ambrée locale, chaleureuse et ronde</i>      |                    |              |
| Monaco.....   | 4 €.....           | 8 €          |
| Panaché .....                                       | 3 €.....           | 6 €          |
| Picon .....   | 4 € .....          | 8 €          |

## *Servies en bouteille, pour découvrir des recettes originales*.....

|   |     |
|---|-----|
| <b>33 cl</b>  |     |
| Mystic Rouge (25 cl) 3,5° .....                           | 6 € |
| <i>Fruitée et légèrement alcoolisée, 100% plaisir</i>     |     |
| Big Mountain IPA 6° .....                                 | 7 € |
| <i>Brassée à Chamonix, une IPA à découvrir</i>            |     |
| Big Mountain Neipa 6° .....                               | 7 € |
| <i>Brassée à Chamonix, notes puissantes d'agrumes</i>     |     |
| Big Mountain Tropical Smoothie IPA 6° .....               | 7 € |
| <i>Brassée à Chamonix avec des pulpes de fruits frais</i> |     |

## Softs

|                            |        |   |                    |
|----------------------------|--------|---|--------------------|
| Coca-Cola - 33 cl          | 3,50 € | Granini - 25 cl   | 3,50 €             |
| Coca-Cola zéro - 33 cl     | 3,50 € | <i>Orange, Ananas, Pomme, Tomate</i>  |                    |
| Fuze tea - 25 cl           | 3 €    | Diabolo   | 2,50 €             |
| Oasis tropical - 25 cl     | 3,50 € | Sirop à l'eau   | 2 €                |
| Schweppes agrumes -25 cl   | 3 €    | <i>Fraise, framboise, grenadine, citron, pêche, cassis, myrtille, chataîgne, violette, menthe, orgeat</i> |                    |
| Orangina - 25 cl           | 3 €    | <i>Les eaux</i> .....   | <b>50 cl</b> ..... |
| Limonade de Savoie - 33 cl | 3,50 € | San Pellegrino  | 4 € 5 €            |
| Perrier - 33 cl            | 3 €    | Evian   | 4 € 5 €            |

## Nos planches apéritives

- Planche mixte de fromages et charcuteries artisanales** de la maison Rullier, à partager (2 personnes) 12 €
- Terrine de campagne** *Maison* au lard et au beaufort - 120 g 10 €

## Nos entrées

- Tartare de bœuf Black Angus à l'italienne** 14 €  
*Le tartare tradition réellement coupé au couteau et assaisonné par nos soins (tomates confites, pesto, huile d'olive, parmesan, pignons de pin)*
- Escargots élevés à Beaufort** par le producteur Stâla, servis à la douzaine en gratiné à l'apremont, beaufort et fines herbes 14 €
- ♥ **Gaufre de beaufort et pommes de terre**, salade de jeunes pousses et tomates confites, une création originale de la *Maison* 12 €

## Nos plats

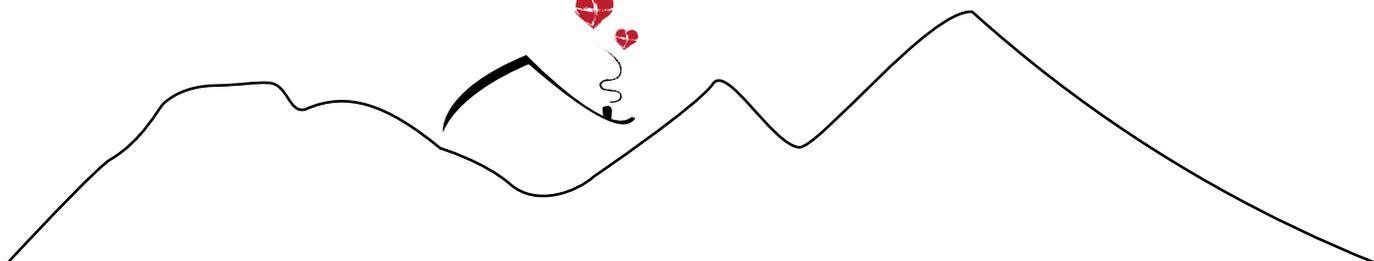
- Farcement savoyard selon la recette familiale**, servi avec pormonier, jambon cru et salade verte 28 €  
*Sur réservation 24h à l'avance ou selon disponibilité*
- ♥ **Polenta gratinée au beaufort**, velouté de butternut, éclats de châtaigne et chiffonnade de jambon cru 28 €
- Ravioles de Royans** (spécialité régionale) à la truffe et au beaufort 30 €

## Nos burgers



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 22 €
- Burger savoyard** : steak hâché de Savoie, fromage à raclette, compotée oignons confits et lard paysan 22 €
- Burger végétarien** : falafels, courgettes grillées, chèvre, noix de cajoux torréfiées 21 €



## Nos viandes

### *Viande cuite au smoker* ..... 30€

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

### *Nos viandes maturées*.....



Nous sélectionnons des viandes d'exception, maturées pendant 30 jours minimum. Ce processus de vieillissement contrôlé affine la viande pour la rendre plus goûteuse.

Sélection du moment à découvrir auprès de notre équipe. Servie avec fleur de sel, sauce *Maison*, salade verte et accompagnement au choix

Côte de bœuf pour 2 pers. minimum 130 €

Entrecôte pour 1 pers. 45 €

#### Accompagnements

Gratin dauphinois

Frites *Maison*

Polenta gratinée au beaufort

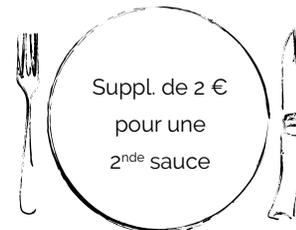
Purée de chou fleur aux amandes

#### Sauces

Tartare

Cèpes

Poivre



### ♥ *Notre tartare d'exception*.....



Le tartare tradition réellement coupé au couteau et assaisonné par nos soins (tomates confites, pesto, huile d'olive, parmesan, pignons de pin)

Servi avec salade verte et frites *Maison* 30 €

## Les spécialités savoyardes

### *La raclette traditionnelle à la braise* ..... 30 €

Redécouvrez les saveurs d'antan grâce à notre appareil authentique avec un foyer vertical de braises pour fondre le fromage. Minimum 2 pers., sur réservation ou disponibilité

♥ **Raclette IGP de Savoie**, servie avec salade verte, pommes de terre et charcuterie artisanale

### *Raclette traditionnelle électrique* ..... 28 €



Appareil électrique typique permettant de faire fondre le fromage  
Minimum 2 pers.

**Raclette IGP de Savoie**, servie avec salade verte, pommes de terre et charcuterie artisanale

### *Brasero savoyard, la spécialité de la Maison!* .....



Barbecue de table à la braise, ancêtre de la pierrade !  
Minimum 2 pers.

Tous nos braseros sont servis avec **un assortiment de trois sauces fines maison** (poivre vert de Madagascar ; cèpes/échalotes ; tartare) et **un accompagnement au choix** (gratin dauphinois, polenta gratinée, purée de chou fleur aux amandes, frites maison)

♥ **Brasero de bavette Black Angus**, une viande riche en goût, provenance Irlande ou Ecosse 35 €

**Brasero de montbéliarde** (viande locale de nos montagnes) 30 €

**Brasero mixte** (bœuf, poulet, veau) 30 €

### *Fondues à l'ancienne* .....



Nos fondues sont préparées à partir de fromages nobles (beaufort, conté et meule de Savoie) râpés par nos soins et de vin blanc d'apremont. Minimum 2 pers.

**Fondue savoyarde** aux trois fromages (beaufort, conté, meule de Savoie), servie avec salade verte, pommes de terre, sans ou avec charcuterie 22 € - 30 €

**Fondue savoyarde aux cèpes** servie avec salade verte, pommes de terre, sans ou avec charcuterie 24 € - 32 €

♥ **Fondue au crémant de Savoie et à la crème de truffe** servie avec salade verte, pommes de terre, sans ou avec charcuterie 26 € - 34 €

## *Une de nos traditions savoyardes*

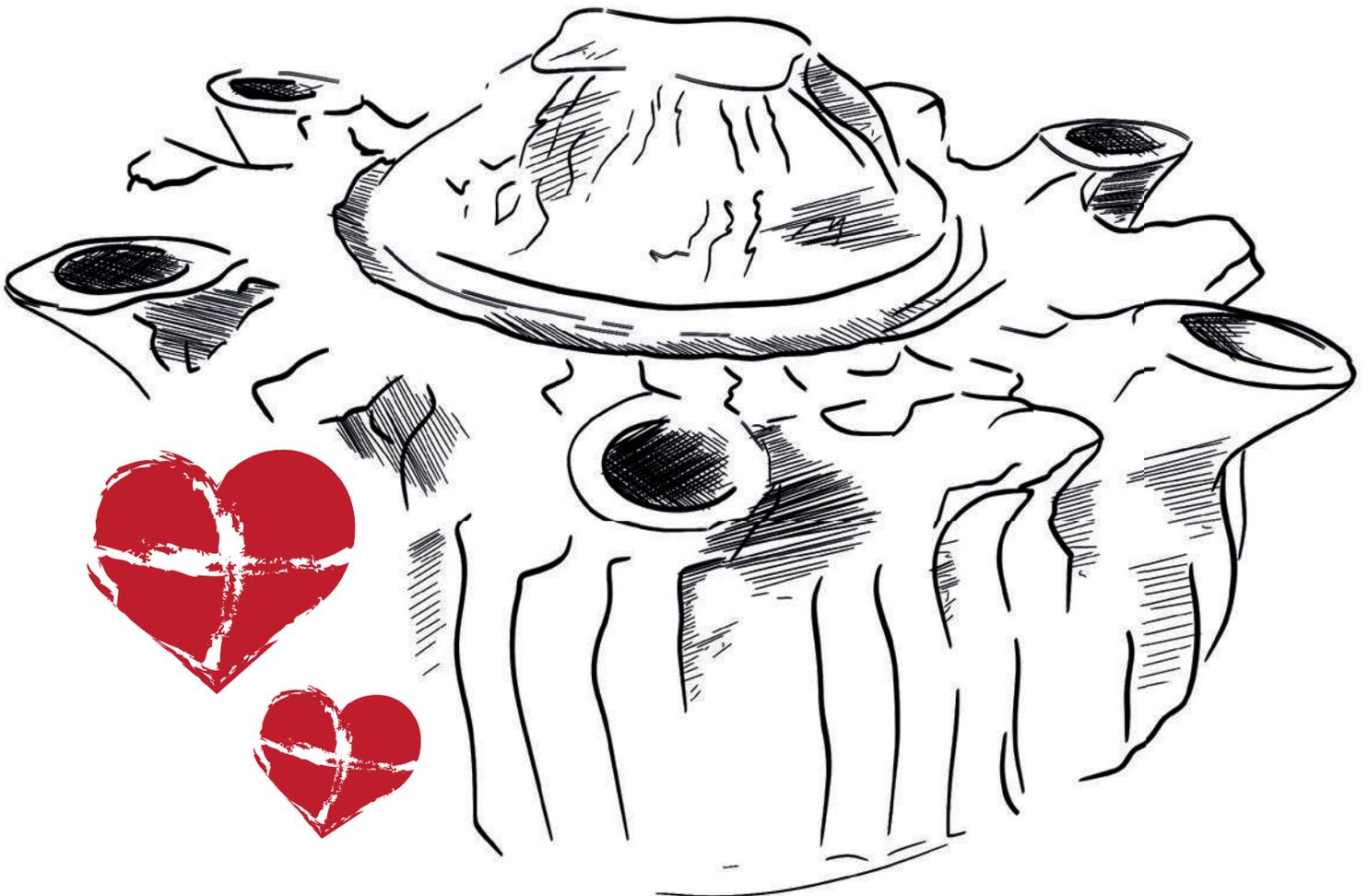
### *La coupe de l'amitié*

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.

♥ Servie pour 3 personnes minimum

8€ / pers.



## *Nos desserts*

### *Nos desserts* .....

- Le baba du patron**, imbibé dans un sirop caraïbes aux agrumes, gousse de vanille et arrosé de rhum HSE (4 cl) 10 €
- Tartelette myrtilles** revisitée avec biscuit amandes moelleux, compotée de myrtille, meringuettes et sorbet au génépi 9 €
- Moelleux chocolat noir 64%** avec coulis de caramel beurre salé et glace vanille 9 €
- L'incontournable tiramisu aux chataignes** de ma mère 9 €
- Café/thé gourmand** : tartelette myrtilles, pana cotta, sorbet du moment, crumble framboise, gâteau chocolat, meringuette 12 €
- Assiette gourmande** : tartelette myrtilles, pana cotta, sorbet du moment, crumble framboise, gâteau chocolat, meringuette 11 €

### *Nos glaces* .....

1 boule 2,70 € ; 2 boules 5,00 € ; 3 boules 7,00 €

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

### *Nos coupes de glaces sans alcool* ..... 9 €

#### **Super dame blanche**

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

#### **Cherry Cherry**

1 boule de glace vanille + 1 boule de glace amarena, crumble amande et chantilly

#### **Ardéchoise**

3 boules de glace vanille crème de marron, chantilly et meringuette

#### **Nougatine**

3 boules de glace vanille, sauce chocolat 74%, et nougatine amande gourmande

### *Nos coupes de glaces alcoolisées* ..... 12 €

#### **Colonel**

3 boules citron, vodka 40° 4 cl

#### **Savoyarde**

3 boules génépi, liqueur de génépi 40° 4 cl

#### **William**

3 boules poire, liqueur de poire William 40° 4 cl

#### **Hautelucienne**

Sorbet génépi et myrtilles, compotée de myrtilles, liqueur de génépi 40° 4 cl

#### **♥ Nuage, la préférée du patron**

3 boules citron, ginger beer, limoncello 4 cl



## Boissons chaudes

### Torréfacteur artisanal

Nous sommes amoureux du bon goût. C'est pour cela que nos cafés, thés et infusions sont issus de la torréfaction artisanale Shouka, basée à Chamonix.

|  |        |
|--|--------|
| 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  | 2,50 € |
| Café ou chocolat viennois                                    | 5 €    |
| <br>   |        |
| Chocolat chaud traditionnel                                  | 5 €    |
| <br>   |        |
| Thé et infusion <i>au choix parmi notre sélection Shouka</i> | 4 €    |

## Boissons chaudes alcoolisées

|   |        |
|---|--------|
| Vin chaud <i>Maison</i> 14 cl                                     | 6 €    |
| Green chaud, chocolat chaud à la Chartreuse verte (4 cl d'alcool) | 7,50 € |
| Irish coffee (4 cl d'alcool)                                      | 9 €    |
| Chartreuse coffee (4 cl d'alcool)                                 | 10 €   |

## Digestifs - 4cl

|                  |     |
|------------------|-----|
| Limoncello       | 4 € |
| Poire Williams   | 5 € |
| Cognac           | 5 € |
| Get 27           | 7 € |
| Génépi           | 5 € |
| Chartreuse Verte | 8 € |

## Carte des vins

### Les vins blancs

Verre ..... 75 cl

#### Savoie domaine Guiffray

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

**Abymes AOP** ..... 6 € ..... 25 €  
Le vin AOP le plus minéral de la Savoie.

**Apremont** ..... 6 € ..... 26 €  
Notes très minérales, fruitées. 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. Légèrement iodé.

**Chardonnay** ..... 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. Notes beurrées et cire d'abeille.

#### Savoie domaine Jean Vullien

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

**Apremont** ..... 27 €  
Vin blanc sec minéral et fruité

**Roussette** ..... 27 €  
Vin blanc sec fruité

**Chardonnay** ..... 6 € ..... 29 €  
Vin blanc sec haut de gamme avec de la longueur en bouche

**Chignin bergeron** ..... 6 € ..... 31 €  
Vin blanc mi-sec, un peu plus gras en fin de bouche avec beaucoup d'arômes

#### Rhône

♥ **Viognier, le 100 %** ..... 35 €  
Robe jaune, brillante avec un nez exubérant sur des notes d'abricot confits et écorces de citron de Menton. Riche et opulent. Un vin blanc pour se faire plaisir.

### Les pétillants

75 cl

**Crémant de Savoie** domaine Guiffray ..... 42 €

**Champagne** du moment ..... 65 €

## Les vins rouges

Verre ..... 75 cl

### Savoie

**Mondeuse AOP Guiffray - St Jean de la Porte** ..... 26 €

Une mondeuse savoyarde par excellence avec un léger côté tanique et astringent.

**Mondeuse AOP Vullien - St Jean de la Porte**..... 6 €..... 26 €

Une mondeuse savoyarde avec l'appellation la plus connue et reconnue.

**Mondeuse d'Arbin AOP Vullien** ..... 7 €..... 35 €

Une mondeuse très puissante, avec de la rondeur. Notes fruits rouges intense.

**Mondeuse AOP Vullien - Château 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.

♥ **Pinot noir AOP Vullien - Cuvée Jeannine** ..... 6 € ..... 30 €

Vin léger et gourmand créé spécialement pour ces dames par la viticultrice propriétaire du domaine.

### Rhône

♥ **Lirac AOP – le vin préféré de mon père**..... 8 €..... 42 €

Domaine la Consonnière. Arômes délicats de confiture noire de cerise et de myrtilles, belle bouche puissante mais aussi élégante, avec beaucoup de finesse.

**Châteauneuf du Pape AOP** ..... 10 €..... 50 €

Domaine la Consonnière. 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.

**La pitchotte** ..... 35 €

Grand vin de France produit par le domaine Cuscusa, viticulteur à Châteauneuf du Pape. A découvrir absolument.

**Crozes Hermitage AOP - Combiér** ..... 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.

**Côte du Rhône Val Vigneyre - Paret**..... 6 €..... 28 €

Un classique équilibré.

### Languedoc

**Terrasses du Larzac AOP** ..... 42 €

Robe rouge profonde avec du corps et des notes épicées.

**Pic Saint Loup AOP - Coste d'Alerac** ..... 46 €

Vin puissant et légèrement tanique propre à cette appellation.

### Beaujolais

**Côtes de Brouilly AOP - Daniel Peyrusset**..... 8 €..... 36 €

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

♥ **Brouilly AOP - Daniel Peyrusset**..... 7 €..... 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 Leognan AOP - Dauphin d'Olivier**..... 76 €

Puissance aromatique et équilibre définissent ce grand vin.