



CARTE ÉTÉ 100 % FAIT-MAISON

Cet été, le patron ne sera pas là. Il est devenu chef à domicile pour son client le plus exigeant qui soit : un adorable petit bébé tout neuf 🥰 Cédric et Pierrot auront le plaisir de vous accueillir avec des formules du midi et des suggestions à l'ardoise, cuisinées à base de produits frais et locaux.

Bon été à tous et au plaisir de vous retrouver à partir de septembre jusqu'à la saison d'hiver.

Florent

- BIÈRES -

BIÈRES PRESSION 25 CL 50 CL

Bière blonde Tongerlo	4 €	8 €
Bière IPA Castor	5 €	10 €
Bière locale du moment	5 €	10 €
Bière blanche Avalanche	4 €	8 €
Picon / Panaché / Monaco	4 €	8 €

BIÈRES BOUTEILLE 33 CL

Big mountain Neipa 6°	8 €
Big mountain Tropical Smoothie IPA 6°	8 €
Big mountain IPA 5,2°	8 €
Mystic	6 €
Chouffe	8 €

- APÉRITIFS -

Kir de La Maison - 12 cl	6 €
Cidre, calvados et crème de châtaigne	
Kir de vin blanc - 12 cl	5 €
Crème de mûre, pêche, cassis, framboise, ou châtaigne	
Vermouth local "Routin" - 6 cl	5 €
Blanc ou rouge	
Gin d'exception du Mont Blanc - 4 cl	8 €
Porto blanc ou rouge - 6 cl	5 €
Suze - 6 cl	5 €
Suze cassis - 6 cl	5 €
Whisky coca - 4 cl	7 €
Rhum coca - 4 cl	7 €
Jack coca - 4 cl	8 €

- COCKTAILS -

COCKTAILS DE LA MAISON 12 €

COCKTAILS SANS ALCOOL 9 €

Savoie ou pas (disponible sans alcool)

Génépi, limonade de Savoie, crème de myrtille acidulée
"Subtil équilibre entre la plante et le fruit emblématique de la Savoie"

Mont-blanc Tonic (disponible sans alcool)

Gin du Mont-Blanc, tonic et myrtille entière
"Un classique à la savoyarde"

Ramène ta framboise (disponible sans alcool)

Chambord (liqueur de framboise), jus de cranberry, citron vert et compotée de framboise
"Une liqueur d'exception dans un cocktail fruité"

Mojito de montagne (disponible sans alcool)

Mélange fleuri de citron vert, menthe, ginger beer, Perrier et Chartreuse
"Le préféré de Ced allias Père Chartreux"

Mojito classique

Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne, cassonnade, eau pétillante
"Un incontournable !"

Yellow bleu marine

Prosecco, crème et myrtille entière, zeste de citron confit
"Le Spritz savoyard"

Spritz à la française

Liqueur de St-Germain (fleur de sureau), prosecco et éclats de framboise
"Un cocktail floral et fruité"

- SOFTS -

Coca-Cola 33 cl	3,50 €
Coca-Cola zéro 33 cl	3,50 €
Fuze tea 25 cl	3 €
Oasis tropical 25 cl	3,50 €
Schweppes agrumes 25 cl	3 €
Orangina 25 cl	3 €
Perrier 33 cl	3 €

Limonade de Savoie 33 cl	3,50 €
Granini 25 cl	3,50 €
Orange, ananas, pomme, tomate	
Sirop à l'eau	2 €
Fraise, framboise, grenadine, citron, pêche, cassis, myrtille, châtaigne, violette, menthe, orgeat	
Diabolo	2,50 €
San Pellegrino	50 cl - 4 € 1 L - 5 €
Evian	50 cl - 4 € 1 L - 5 €

CONSULTEZ L'ARDOISE

FORMULE DU JOUR

- 22 € -

Entrée

Plat

Dessert

PETITE FORMULE

- 19 € -

Entrée ; Plat

Plat ; Dessert

PLAT SOLO

- 18 € -

Plat du jour

- VIANDES -

LE VRAI PULLED PORK 30€

Servi avec frites et salade

Echine de porc cuite pendant 12 heures, au bois de hêtre, dans notre barbecue smoker. Résultat confit et moelleux.

TARTARE LÉGÈREMENT 30€

CROUSTILLANT DE BŒUF

Servi avec frites et salade

Façon bistrot, préparé par nos soins à partir de viande de nos montagnes coupée par notre boucher, avec pommes de terre allumettes et oignons frits

- PLATS D'ÉTÉ -

SALADE DE SAUMON ET RAVIOLES 24 €

Super salade composée au saumon frais vapeur et ravioles de Royans : salade verte, courgettes grillées, tomates fraîches, concombres et sauce yaourt fine herbes et citron

RAVIOLES DE ROYANS 24€

(Ravioles miniatures farcies de comté, fromage blanc et persil)

Cuisinées façon savoyarde avec courgettes grillées, vin blanc Jacquère, crème, beaufort, éclats de jambon cru séché et noix torréfiées

ASSIETTE FRAÎCHEUR 24€

Méli-mélo de courgettes grillées, tomates anciennes, pomme de Savoie, concombre, relevé avec une vinaigrette acidulée de citron confit et menthe. Sérac de beaufort et amandes grillées

GAUFRE BEAUFORT 24€

Gaufre de beaufort et pommes de terre, salade verte, tapenade de tomates confites et chiffonnade de jambon cru

- BURGER -

LE BURGER SAVOYARD 25€

LARD FUMÉ GRILLÉ

Servi avec frites maison et salade

Pain du boulanger, steak de Savoie de notre boucher, lard grillé, oignons confits au cidre, tomme de Savoie, tomates fraîches

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

2 pers. minimum

BRASERO DE BOEUF 35€

La bavette Black Angus, une viande d'exception 🤤

Servi avec frites ou polenta et salade

Le barbecue de table savoyard par excellence, avec sauces cèpes, poivre et tartare à volonté !

RACLETTE À LA BRAISE 30€

Unique sur la station !

Servie avec salade, pommes de terre et charcuterie réellement artisanale

Chez nous, pas de triche, pas d'industriel dans la fondue :
1/3 beaufort, 1/3 comté, 1/3 meule de Savoie, avec du vin blanc local Jacquère

FONDUE SAVOYARDE 28€

Servie avec salade, pommes de terre et charcuterie

FONDUE AUX CÈPES 32€

Servie avec salade, pommes de terre et charcuterie

FONDUE À LA TRUFFE 36€

Au crémant de Savoie

Servie avec salade, pommes de terre et charcuterie

- DESSERTS -

PANA COTTA ROYALE 8€

MOELLEUX CHOCOLAT 9€

Avec son coulis de caramel
et sa boule de glace

BROWNIES 9€

Et sa boule de glace

TARTELETTE MYRTILLES 8€

COUPE GLACÉE 9€

Super dame blanche
3 boules vanille, sauce chocolat 62%, crème fouettée,
meringue & biscuit chocolat

Cherry cherry
1 boule vanille, 1 boule amarena, crumble amande et crème
fouettée

Ardéchoise
3 boules vanille, crème de marron, crème fouettée

Nougatine
3 boules vanille, sauce chocolat 74%, nougatine amande
gourmande

COUPE GLACÉE ALCOOLISÉE 9€

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
1 boule génépi, 1 boule myrtille, compotée de myrtilles,
génépi 40° 4 cl

Nuage
3 boules citron, ginger beer, limoncello 4 cl



- BOISSONS CHAUDES -

CAFÉ ESPRESSO 2€

CAFÉ ESPRESSO CRÈME 2,20€

CAFÉ ALLONGÉ 2,50€

CAFÉ ALLONGÉ CRÈME 2,70€

DOUBLE ESPRESSO 3,80€

CAPUCCINO 2,50€

CAFÉ OU CHOCOLAT 5€

VIENNOIS

THÉ OU INFUSION 4€

- BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES (4 CL) -

GREEN CHAUD 7,50€

IRISH COFFEE 12€

CHARTREUSE COFFEE 16€

- DIGESTIFS -

LIMONCELLO 4€

POIRE WILLIAMS 5€

COGNAC 5€

GÉNÉPI 7€

GET 27 5€

CHARTREUSE VERTE 8€

- MENU ENFANT 12 € -

Jusqu'à 12 ans

UNE BOISSON

Diabolo
Sirop
Coca
Fuze tea

UN PLAT

Jambon, nuggets
ou steak du boucher

Accompagné de frites ou riz

UN DESSERT

Gâteau au chocolat
ou 1 boule de glace*

*Vanille, chocolat, caramel, café, fraise, framboise, citron, myrtille

