



Afin de vous garantir la meilleure des qualités,
nous vous proposons une carte réduite pour
l'arrière-saison.

Retrouvez cette carte avec un tableau des allergènes et leur apparition, sur
demande.

Tableau des allergènes également affiché au bar.

Nos apéritifs

Les kirs savoyards (12 cl)

Vin blanc de Savoie + crème locale 6 €
(mûre, pêche, cassis, framboise, châtaigne)

Crémant de Savoie + crème locale 10 €
(mûre, pêche, cassis, framboise, châtaigne)

La coupette de champagne (12 cl) 14 €

Les limés givrés (4 cl)

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 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 €
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. Élixir 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.

Talisker port Ruighe - 46,5° 10 €
Whisky tourbé vieilli en fût de porto.

Glen Morangie 15 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.

La Maison
Table authentique

Nos bières et softs

Notre sélection de bières

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

Servies en bouteille, pour découvrir des recettes originales

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

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 <i>Orange, Ananas, Pomme, Tomate</i>	3,50 €
Diabolo	2,50 €
Sirop à l'eau <i>Fraise, framboise, grenadine, citron, pêche, cassis, myrtille, chataîgne, violette</i>	2 €

Les eaux

	50 cl	1 L
San Pellegrino	4 €	5 €
Evian	4 €	5 €

La Maison
Table authentique

À partager ou pas

Les escargots

Cassolette d'escargots de Savoie élevés à Beaufort, sauce gourmande au beaufort avec ail et fine herbes, chips de pain de campagne 16 €

La planche savoyarde


Assortiment de charcuterie et de fromages de nos régions 16 €

Nos plats


Les plats signatures

 **Polenta gratinée au beaufort**, velouté de butternut, éclats de châtaignes 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.

 **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 €

Une création originale de la Maison !

 **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.

Les viandes

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 €

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 €

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.

Nos suggestions

Demandez nos suggestions du moment à notre équipe

La Maison
Table authentique

Nos spécialités

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 €

Le brasero Black Angus

Minimum 2 personnes. Prix par personne.

Bœuf bavette Black Angus 38 €

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

Accompagnement au choix

Frites maison

Suggestion du moment

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 Guiffroy. 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.

La Maison
Table authentique

Nos desserts et boissons chaudes

Les desserts

Le nuage , <i>la coupe préférée du patron</i> : sorbet citron, limoncello et ginger beer	12 €
Moelleux chocolat 62 % , caramel beurre salé, glace vanille et éclats d'amande caramélisée	10 €
Tartelette myrtille revisitée et sorbet génépi	10 €
Coupe glacée du moment	10 €

Les boissons chaudes & digestifs

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 €
Smoothie IPA 6°	7 €
Brassée à Chamonix avec des pulpes de fruits frais.	

Les digestifs

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.

La Maison
Table authentique

Notre 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 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 épicé, 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 compostée 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 Verre 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 parcelles sélectionnées en vieilles vignes et élevé en fût de chêne pour un vin charnu et complexe.

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..... 8 €..... 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 - 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.

Crozes hermitage Grand cru - Combiér 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, tannin 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 - Lapinasse, cuvée prestige 2023 45 €
Élevé 12 mois en fût de chêne. Belle matière tannique et charnue. Parfum profond.

Grand vin de Graves - Lapinasse 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.

La Maison
Table authentique