

Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée

Nos Entrée Chaude :

Les Cuisses de Grenouilles à la façon des Dombes .12.90€

Croustillant de Beaufort et fruits secs sur sa salade Magick et charcuterie. 12.50€

Les 12 Dodus comme dans le temps aux beurres et à l'ail.12.30€

Foie gras poêle au sirop de vin chaud et ses betteraves en deux structures .15.50€

Nos Entrée Froide :

Lingot de foie gras au paleron de Bœuf et tartare d'artichaut aux herbes.12.50€

Assiettes de charcuteries des montagnes.11.90€

Saumon marinées aux herbes selon saison et pickles de légumes croquant.12.20€

Salade des guides :

(Mélange de Salade, tomate, beaufort, croutons, lardons, charcuterie) 10.30€

Salade Balkans :

(Mélange de Salade, tomate, feta, légumes marinées, mignon de porc sèche) 8.80€

Les Salades vous pouvez les avoir en plats unique 6.00€ de plus

La cuisine est multi-sensorielle. Elle s'adresse à l'œil, à la bouche, au nez, à l'oreille et à l'esprit. Aucun art ne possède cette complexité

La Mer :

Gambas à l'ail noir tagliatelles et légumes croquants.18.80€

St jacques au reblochon.21.10€

St jacques au poivre timut. (Poivre du Népal) 21.10€

Poisson du jour selon arrivage et gout du marmiton 17.60€

Nos poissons sont accompagnés d'une purée du moment

D'un risotto et d'une poêlé de légumes.

La cuisine, c'est un peu comme le cinéma.

C'est l'émotion qui compte.

Nos Viandes :

La pièce sélectionner de notre bouché mariné.24.80€

Suprême de volaille aux poivres de cassis de Bourgogne.16.80€

Onglet de veau à l'échalote entière confite au citron noir d'Iran.18.30€

Civet de Caïon aux chocolat Guanaja du Honduras et agrumes confits.17.30€

Nos viandes sont accompagnées d'une purée du moment

De Crozet au beaufort et d'une poêle de légumes.

Pour les petits bouts (jusqu'à 11 ans inclus) 12.00€

Steak haché façon bouchère accompagné de tagliatelles

Ou petit tartiflettes comme les grands

Et une coupe de glaces comme si j'étais un grand



La perfection n'est pas de ce monde et certainement pas dans mon métier. En tout cas, tous les jours, on se remet en question, on essaye de s'améliorer, demain on sera meilleur qu'hier

Le coin des gourmands

Nougat glacé Maison avec ses fruits secs 7.30€

Crème prise au Yusu Takamatsu-shi du Japon. 7.30€

Bavarois Crémeux à la fève de Tonka et son sablé breton. 7.30€

Crémé brulée au gout du jour. 7.30€

Riz au lait et sa compoté de coing. 7.30€

Les Glaces

<u>Dame Blanche ou Noire :</u>	6.90€
<i>Glace vanille ou chocolat avec sauce chocolat et chantilly.</i>	
<u>Poire Belle Hélène :</u>	6.90€
<i>Glace poire, vanille, poires au sirop, chocolat chaud et chantilly.</i>	
<u>Banana Split :</u>	6.90€
<i>Glace vanille, chocolat, fraise, banane fruit Chocolat chaud, nappage et chantilly.</i>	
<u>Café Liégeois :</u>	6.90€
<i>Glace café, vanille, café chaud et chantilly.</i>	
<u>Chocolat Liégeois :</u>	6.90€
<i>Glace chocolat, vanille, chocolat chaud, nappage et chantilly.</i>	
<u>Coupe Mont-Cenis :</u>	7.30€
<i>Glace génépi avec alcool de génépi.</i>	
<u>Le Colonel :</u>	7.30€
<i>Glace citron vert avec vodka.</i>	
<u>Coupe 3 boules au choix :</u>	5.80€
<u>Coupe 2 boules au choix :</u>	4.70€

Nos différents parfums :

*Vanille, chocolat, fraise, café, framboise, myrtille
Citron vert, génépi, poire, menthe chocolat.*

La fondue savoyarde: 19.50 €/pers

(Minimum 2 personnes)

Accompagnée de sa charcuterie et salade verte.

La fondue aux girolles : 22.00 €/pers

(Minimum 2 personnes)

Accompagnée de sa charcuterie et salade verte.

La Fondue au Bleu de Bonneval : 23.00€/pers

(Minimum 2 personnes)

Accompagnée de sa charcuterie et salade vert.

La raclette à racler (méthode traditionnelle) 25.00€/pers

(Minimum 2 personnes) accompagnée de charcuterie

De nos montagnes, et pomme de terre et salade.

La tartiflette: 17.50€

Pomme de terre, lardons, oignons,

Reblochon, accompagnée de charcuterie et salade.

La fondue de l'estanco : 27€ /pers

Volaille, porc, Bœuf

**A cuire dans un bouillon de vin blanc, parfumé d'herbes et d'aromates
accompagne de légumes purée et Crozet de Savoie et de sauce Maison.**

Pour les Epicuriens

Nos formules

(1) Saumon marinées aux herbes selon saison et pickles de légumes croquant.

St jacques au poivre timut. (Poivre du Népal) 27.00€

— — — — —

(2) Suprême de volaille aux poivres de cassis de Bourgogne.

Bavarois Crémeux à la fève de Tonka et son sablé breton 24.00€

— — — — —

(3) Croustillant de Beaufort et fruits secs sur sa salade Magick et charcuterie.

Poisson du jour selon arrivage et gouts du marmiton.29.00€

— — — — —

(4) Civet de Caïon aux chocolat Guanaja du Honduras et agrumes confits.

Coupe Mont-cenis glaces Genépi et Genépi.24.00€

— — — — —

(5) Gambas à l'ail noir tagliatelles et légumes croquants.

Riz au lait a et sa compoté de coing.26.00€

Menus à 32.00€

Assiettes de charcuteries de nos montagnes.

Ou

Saumon marinées aux herbes selon saison et pickles de légumes croquant.

Ou

Croustillant de Beaufort et fruits secs sur sa salade Magick et charcuterie

Suivit de

Poisson du jour selon arrivage et gout du marmiton

Ou

Suprême de volaille aux poivres de cassis de Bourgogne.

Ou

Civet de Caïon aux chocolat Guanaja du Honduras et agrumes confits

Et pour finir

Crème prise au Yusu Takamatsu-shi du Japon

Ou

Bavarois Crémeux à la fève de Tonka et son sablé breton

Ou

Coupe Mont-Cenis

Pour bien finir....

Boisson Chaude :

Café 1.80€

Café allonger 3.00€

Thé : Kusmi tea 2.50€

Pour ce faire plaisir

A consommer avec modération

Génépi artisanal 100% naturel

4cl 5.80€

Limoncello, Get27, Get31, Cognac, Poire, Rhum Don Papa

4cl 5.80€

Apéroooo

Punch Antillais 4.20€

Coupe de Mousseux de Savoie 4.80€

Kirs (cassis, framboise, châtaigne) 3.80€

Ricard 2.50€

Suze 3.20€

Porto 3.30€

Jack Daniels 12 ans 4.90€

Whisky Aberlour 5.80€

Martini Blanc 3.80€

Martini Rouge 3.80€

Verre de Vin voir la carte

San Pellegrino 1L 5.70€

Coca, Coca zéro, Schweppes agrumes, Orangina,

Bière Pression

TONGERLO Blonde 6°

0.25cl 3.90€

0.50cl 6.90€

SUMMER BERRY fruits rouge 3.5°

0.25cl 3.50€

0.50cl 6.60€



La Bibliothèque des Vins

Vins Rouges

Savoie :

Mondeuse Arbin (Domaine de l'Idylle) 0.75cl 23.00€ (le verre de 12cl 4.90€)

Persan (Domaine de Mejane) 0.75 cl 22.00€ (le verre de 12cl 4.80€)

Bourgogne :

Bourgogne Haute Côte de Nuits (Nuiton-Beaunoy) 36.00€

Mercurey 1^{er} Cru (Domaine Meix Foulot) 48.00€

Pinot Noir Moirots 28.00€

Gevrey Chambertin (Chambert Drouhin) 67.00€

Beaujolais :

Moulin à Vent (Merle Jean-Luc) 0.75 cl 22.00€ (le verre de 12 cl 4.50€)

Brouilly (Merle Jean-Luc) 0.75 cl 25.00€

Chiroubles (Merle Jean-Luc) 0.75 cl 20.00€

Vallée du Rhône :

Belleruche (M.Chapoutier) 0.75cl 23.00€

Saint Joseph (Les Capelets Pierre Amadieu AOC) 0.75 cl 39.00€

Bordeaux :

Lalande de Pomerol (Château de Roquebrune) 0.75cl 25.00€

Saint-Estèphe (Château Cossieu-Coutelin) 0.75 cl 42.00€

Médoc (Château le Monge) 0.75 cl 19.00€ (le verre de 12 cl 5.10€)

Loire :

Saint-Nicolas de Bourgueil (Mabileau) 0.75 cl 22.00€ (le verre de 12 cl 4.80€)

Vins blancs :

Savoie :

Chignin Bergeron (Familles Ravier) 0.75 cl 26.00€ (le verre de 12 cl 5.30€)

Chardonnay AOC (Gilbert Ducret) 0.75 cl 21.00€ (le verre de 12 cl 4.80€)

Roussette Bergin AOC de Savoie (Bergin) 0.75 cl 23.00€

Alsace :

Gewurztraminer 0.75cl 25.00€

Roussillon :

Château L'OU Roussillon AOP Côte de Roussillon 0.75cl 21.00€

Bourgogne :

Pouilly-Fuisse (Chavet Michel et Fils) 0.75cl 33.00€

Chablis la Chablisienne (le Finage) 0.75cl 28.00€

Vins rosés :

Savoie :

Tendance Rose (Edmond Jacquin et Fils) 0.75cl 16.50€

Côte Provence :

Roseline prestige (Prestige Cotes) 0.75 cl 24.00€ (le verre de 12cl 4.80€)

Mousseux :

Jacq in rose VDF méthode ancestrale 0.75cl 20.00€

Champagne :

Selon arrivage de notre caviste