



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 Entrées Chaudes :

Les Cuisses de grenouille 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 au beurre et à l'ail 12.30€

Foie gras poêlé au sirop de vin chaud et betteraves râpées 15.50€

Nos Entrées Froides :

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

Assiette de charcuterie des montagnes 11.90€

Saumon mariné aux herbes selon saison et pickles de légumes croquants 12.20€

Salade des guides :

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

Salade Balkans :

(Mélange de Salades, tomate, feta, légumes marinés, mignon de porc séché) 8.80€

Grandes salades en plat principal : supplément de 6.00€



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 goût du marmiton 17.60€

**Nos poissons sont accompagnés d'une purée du moment
d'un risotto et d'une poêlée de légumes**



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

C'est l'émotion qui compte.

Nos Viandes :

La pièce sélectionnée de notre boucher, marinée 24.80€

Suprême de volaille au poivre de cassis de Bourgogne 16.80€

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

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

Nos viandes sont accompagnées d'une purée du moment

De crozets au beaufort et d'une poêlée de légumes.

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

Steak haché façon bouchère accompagné de tagliatelles

Ou petite tartiflette comme les grands

Et une coupe de glace 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 Yuzu Takamatsu-shi du Japon 7.30€

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

Crème brulée au goût du jour 7.30€

Riz au lait et sa compotée de coings 7.30€

Les coupes glacées

<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 , chocolat chaud, 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, 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 verte.

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

(Minimum 2 personnes) accompagnée de charcuterie

de nos montagnes, pommes de terre et salade.

La tartiflette 17.50€

Pommes de terre, lardons, oignons,

Reblochon, accompagnées de charcuterie et salade.

La fondue de l'Estanco 27€ /pers

(Minimum 2 pers) Volaille, porc, bœuf -cuit dans un bouillon de vin blanc, parfumé d'herbes et d'aromates accompagnés de légumes, purée, crozets de

Savoie et de sauce Maison.



Pour les Epicuriens

Nos formules

(1) Saumon mariné aux herbes selon saison et pickles de légumes croquants.

St- Jacques au poivre Timut (poivre du Népal) 27.00€

— — — — —

(2) Suprême de volaille au poivre 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 goût du marmiton 29.00€

— — — — —

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

Coupe Mont-cenis : glace Genépi et Genépi 24.00€

— — — — —

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

Riz au lait et sa compotée de coings 26.00€

Menus à 32.00€

Assiette de charcuterie de nos montagnes.

Ou

Saumon mariné aux herbes selon la saison et pickles de légumes croquants.

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 au poivre de cassis de Bourgogne.

Ou

Civet de Caïon au chocolat Guanaja du Honduras et agrumes confits

Et pour finir

Crème prise au Yuzu Takamatsu-shi du Japon

Ou

Bavarois Crémeux à la fève de Tonka et son sablé breton

Ou

Coupe Mont-Cenis

Pour bien finir....

Boissons Chaudes :

Café 1.80€

Café allongé 3.00€

Thé : Kusmi tea 2.50€

Pour se 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, jus de fruits 4.20€

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 Hautes Côtes 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 :

Apremont Grande Réserve (Famille Cartier) 0.75cl 19.60€

Chignin Bergeron (Famille 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-Fuissé (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 de Provence :

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

Mousseux :

Jacqu in rose VDF méthode ancestrale 0.75cl 20.00€

Champagne :

Selon arrivage de notre caviste