



« 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 »

Paul Bocuse

Nos Entrées Chaudes

- Cuisses de grenouille à la façon Dombes 14.50€
- Cannelé de Bordeaux au bleu de Bonneval sur sa salade Magik et charcuterie 13.50€
 - Les 12 Dodus comme dans le temps au beurre et à l'ail 14.90€
 - Foie gras poêlé au sirop d'érable et chutney de pomme 15.90€

Nos Entrées Froides

- Mille-feuille de foie gras et jarret de porc confits et tartare d'artichaut 14.50€
 - Assiette de charcuterie des montagnes 12.90€
- Saumon mariné aux herbes selon saison et pickles de légumes croquants 13.20€
 - Salade des guides :
mélange de salades, tomate, Beaufort, croutons, lardons, charcuterie 12.30€
 - Salade des Balkans :
Mélange de salades, tomate, feta, légumes marinés, mignon de porc séché 12.80€

Grandes salades en plat principal : supplément de 9.00€



« 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 »

Pierre Gagnaire

La Mer

- Gambas au curry rouge de Provence,
légumes croquants et penne rigate 19.80€

- St- Jacques au reblochon 24.50€

- St- Jacques au poivre Sancho (Japon)
(Goût yuzu, citron caviar, citronnelle) 24.50€

- Poisson du jour (selon arrivage) et goût du marmiton 17.60€

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



« La cuisine, c'est un peu comme le cinéma.
C'est l'émotion qui compte. »

Anne-Sophie Pic

Nos Viandes

- La pièce du boucher 30.80€
- Roulé de volaille poivre Cubèbe (Indonésie) 16.80€
- Onglet de veau à l'échalote entière confite et citron noir d'Iran 19.30€
- Civet de lapin à la moutarde ancienne et gingembre confits 18.30€

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 penne
(ou)

Petite tartiflette

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. »

Alain Ducasse

Le coin des gourmands

- Nougat glacé maison avec ses fruits secs 8.30€

- Mousse chocolat amer (70%) orange confites 8.30€

- Bavarois crémeux chocolat et cœur de poivre Assam léger (Inde, fruité, fumé)

et son sablé breton 7.30€

- Crème brûlée au goût du jour 8.30€

- Citron, sucrées, sablées noisette 7.30€

- assiette de fromage de nos régions 9.00€

Les coupes glacées

Dame Blanche ou Noire	7.90€
Glace vanille ou chocolat, sauce chocolat et chantilly.	
Poire Belle Hélène	7.90€
Glace poire, vanille, poires au sirop, chocolat chaud et chantilly.	
Banana Split	7.90€
Glace vanille, chocolat, fraise, banane, chocolat chaud, chantilly	
Café Liégeois	7.90€
Glace café, vanille, café chaud et chantilly.	
Chocolat Liégeois	7.90€
Glace chocolat, vanille, chocolat chaud, chantilly.	
Coupe Mont-Cenis	9.30€
Glace génépi avec alcool de Génépi.	
Le Colonel	9.30€
Glace citron vert avec vodka.	
Coupe 3 boules au choix	5.80€
Coupe 2 boules au choix	4.70€

Nos différents parfums

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



La fondue savoyarde 20.90 €/pers

(Minimum 2 personnes)

Accompagnée de sa charcuterie et salade verte.

La fondue aux girolles 23.80 €/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) 26.00€/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

Accompagnée de charcuterie et salade.

La fondue de l'Estanco 28€ /pers

(Minimum 2 pers)

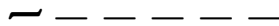
Volaille, porc, bœuf -cuit dans un bouillon de vin blanc, parfumé d'herbes et d'aromates

Accompagnée de légumes, purée, crozets de Savoie et d'une sauce maison.

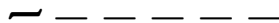


Nos formules Pour les Epicuriens

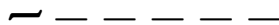
(1)- Onglet de veau à l'échalote entière confite et citron noir d'Iran
et citron sucré sablées noisette 28.00€



(2)- Roulé de Volaille poivre Cubèbe (Indonésie)
Bavarois Crémeux chocolat et cœur de poivre Assam (Inde fruités, fumé)
et son sablé breton 26.90€



(3)- Cannelé de Bordeaux au bleu de Bonneval sur sa salade Magik
Poisson du jour selon arrivage et goût du marmiton 29.00€



(4)- Civet de lapin à la moutarde ancienne et gingembre confit
Coupe Mont-cenis : glace genépi et Genépi 28.00€



(5)- Gambas au curry rouge de Provence, légumes croquants et penne
rigate Crème brulée au goût du jour 29.00€

Menus à 34.80€

Assiette de charcuterie de nos montagnes

Ou

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

Ou

Cannelé de Bordeaux au bleu de Bonneval sur sa salade Magik et charcuterie

Suivi de

Poisson du jour (selon arrivage) et goût du marmiton

Ou

Roulé de Volaille poivre Cubèbe (Indonésie)

Ou

Civet de lapin à la moutarde ancienne et gingembre confit

Et pour finir

Mousse chocolat amer (70%) orange confite

Ou

Citron, sucré, sablé

Ou

Coupe Mont-Cenis

Pour bien finir....

Boissons Chaudes :

Café 2.00€

Capuccino 4.50€

Café allongé 3.00€

Thé : Kusmi tea 2.50€

Pour se faire plaisir

A consommer avec modération

Génépi artisanal 100% naturel 4cl 6.80€

Limoncello, Get27, Get31, Cognac, Poire, Rhum Don Papa 4cl 6.80€

Apéritif

Punch Antillais 5.90€

Spritz 7.50€

Coupe de mousseux de Savoie 5.80€

Kir (cassis, framboise, châtaigne) 4.80€

Ricard 3.50€

Suze 3.20€

Porto 3.30€

Jack Daniels 12 ans 5.90€

Whisky Aberlour 6.80€

Martini Blanc 3.80€

Martini Rouge 3.80€

Verre de Vin (voir la carte)

San Pellegrino 1L 5.70€

Coca, Coca zéro, Fuze tea, Perrier, Schweppes agrumes, Orangina, jus de fruits 3.80€

Bière Pression:

Tongerlo Blonde 6°, 0.25cl 4.90€

Tongerlo Blonde 6°, 0.50cl 6.90€

Summer Berry fruits rouge 3.5°, 0.25cl 4.90€

Summer Berry fruits rouge 3.5°, 0.50cl 6.60€



« La Bibliothèque » des Vins

Vins Rouges

Savoie :

Mondeuse Arbin (Domaine de l'Idylle) 0.75cl – 26.90€ (le verre de 12cl– 5.90€)
Persan (Domaine de Mejane) 0.75 cl – 25.00€ (le verre de 12cl– 5.80€)

Bourgogne :

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits (Nuiton-Beaunoy) – 42.00€
Mercurey 1^{er} Cru (Domaine Meix Foulot) – 51.00€
Pinot Noir Moirots – 29.00€
Gevrey Chambertin (Chambert Drouhin) – 71.00€
Pommard 1^{er} cru clos de la commaraine (domaine louis Fadot) 120.00€

Beaujolais :

Moulin à Vent (Merle Jean-Luc) 0.75 cl – 23.00€ (le verre de 12 cl– 5.50€)
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 – 29.00€
Saint Joseph (les larmes du père Domaine Paret) 0.75 cl – 42.00€

Bordeaux :

Lalande de Pomerol (Château de Roquebrune) 0.75cl – 29.00€
Saint-Estèphe (Château Cossieu-Coutelin) 0.75 cl – 44.00€
Médoc (Château le Monge) 0.75 cl – 26.00€ (le verre de 12 cl – 5.90€)

Loire :

Saint-Nicolas de Bourgueil (Mabileau) 0.75 cl – 29.00€ (le verre de 12 cl – 5.80€)

Pays D'OC Occitanie :

Vignoble DELONCA (scea le champ du Roy 34420) 28.00€ (le verre de 12 cl
5.80€)



Vins blancs :

Savoie :

Apremont Grande Réserve (Famille Cartier) 0.75cl – 26.00€ (le verre de 12 cl – 5.90€)
Chignin Bergeron (Famille Ravier) 0.75 cl – 31.30€ (le verre de 12 cl – 5.70€)
Chardonnay AOC (Gilbert Ducret) 0.75 cl – 24.00€ (le verre de 12 cl – 5.80€)
Roussette Bergin AOC de Savoie (Bergin) 0.75 cl – 25.20€

Alsace :

Pinot Gris (domaine Kuentz Bas) 0.75cl – 26.00€
Riesling Dom. Kuentz bas 0.75cl -26.00€

Roussillon :

Château L'OU Roussillon AOP 0.75cl – 24.00€ (le verre de 12 cl –5.90€)

Bourgogne :

Pouilly-Fuissé (Chavet Michel et Fils) 0.75cl – 38.00€
Chassages Montrachet (domaine Muriel Puiard 98.00€

Pays d'oc IGP Occitanie

Vignoble DELONCA (scea le champ du Roy 34420) 28.00€ (le verre de 12 cl 5.80€)

Vins rosés :

Savoie :

Tendance Rose (Edmond Jacquin et Fils) 0.75cl – 20.50€(le verre de 12 cl – 5.80€)

Côte de Provence :

Cap des Pins (maître vigneron presqu'île de St Topez 26.00€(le verre de 12cl – 5.80€)

Mousseux :

Jacquin VDF méthode ancestrale 0.75cl – 28.00€ (le verre de 12cl -5.80€)

Champagne :

Selon arrivage de notre caviste – 50.00€

