



« 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€
- Le Beaufort en deux structures sur sa salade Magik et charcuterie 13.90€
 - Les 12 Dodus comme dans le temps au beurre et à l'ail 14.90€
 - Foie gras poêlé au cacao et chutney de poire et pomme 15.90€

Nos Entrées Froides

- Assiette de charcuterie des montagnes 13.90€
- Saumon mariné aux herbes selon saison et pickles de légumes croquants 14.80€
 - Salade des guides :
mélange de salades, tomate, Beaufort, croutons, lardons, charcuterie 12.90€
 - Salade des Balkans :
Mélange de salades, tomate, feta, légumes marinés, charcuterie 12.90€

Grandes salades en plat principal : supplément de 9.90€



« 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 piment Chipotle (Mexique gout fumée et chocolaté), légumes croquants et tagliatelle 21.80€

- St- Jacques au reblochon 24.80€

- St- Jacques au curry breton
24.80€

- Poisson du jour (selon arrivage) et goût du marmiton 18.60€

-Quenelle de brochet à la Lyonnaise sauce Nantua 16.50€

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

Un plat végétarien est disponible. Demandez à notre équipe 22.00€



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

Anne-Sophie Pic

Nos Viandes

- La pièce du boucher et son gros sel fumée du Danemark 31.80€
- Onglet de veau à l'échalote confite entière et citron noir d'Iran 20.30€
- Lapin à la moutarde et citron vert 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 tagliatelle

(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 8.60€
- Mousse chocolat des grands-mères agrumes confites 8.60 €
- Bavarois léger chocolat et cœur à l'orange sanguine sur son sablé breton 7.60€
- Crème brûlée au goût du jour 8.60€
- Dôme Yuzu compoté de mangue, sablées noisette 7.30€
- Assiette de fromage de nos régions 9.80€

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 choc.



La fondue savoyarde 21.90 €/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.

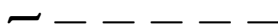
La tartiflette 17.50€
Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon
Accompagnée de charcuterie et salade.

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.

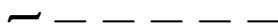


Nos formules Pour les Epicuriens

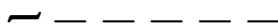
(1)- Onglet de veau à l'échalote entière confite et citron noir d'Iran
et Dôme Yuzu compoté de mangues sablées noisette 28.00€



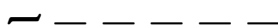
(2)- Quenelle de brochet à la Lyonnaise sauce Nantua
Bavarois léger chocolat et cœur d'orange sanguine
sur son sablé breton 24.00€



(3)- Le Beaufort en deux structures sur sa salade Magik et charcuterie
Poisson du jour selon arrivage et goût du marmiton 30.00€



(4)- Lapin à la moutarde et citron vert et gingembre confit
Coupe Mont-Cenis : glace genépi et Genépi 27.00€



(5)- Gambas au piment Chipotle (Mexique, goût fumée chocolaté)
Légumes croquants et tagliatelle, Crème brûlée au goût du jour 30.00€



Menus à 34.90€

Assiette de charcuterie de nos montagnes

Ou

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

Ou

Le Beaufort en deux structures sur sa salade Magik et charcuterie

Suivi de

Poisson du jour (selon arrivage) et goût du marmiton

Ou

Quenelle de brochet à la Lyonnaise sauce Nantua

Ou

Civet de lapin à la moutarde ancienne et gingembre confit

Et pour finir

Mousse chocolat des grands-mères agrumes confites

Ou

Dôme Yuzu compoté de mangue, sablées noisette

Ou

Coupe Mont-Cenis

Pour bien finir....

Boissons Chaudes :

Café 2.20€

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 0.75cl (Nuiton-Beaunoy) – 42.00€
- Mercurey 1^{er} Cru 0.75cl (Domaine Meix Foulot) – 56.00€
- Nuits saint Georges 0.75cl (domaine Chouvenet) 89.00€
- Pinot Noir 0.75cl (Moirots) 38.00€
- Gevrey Chambertin 0.75cl (Chambert Drouhin) – 71.00€
- Pommard 1^{er} cru clos de la commaraine 0.75cl (domaine louis Fadot) 120.00€

Beaujolais :

- Moulin à Vent (Merle Jean-Luc) 0.75 cl – 26.00€ (le verre de 12 cl– 5.50€)
- Julié纳斯 (Merle Jean-Luc) 0.75 cl – 26.00€

Vallée du Rhône :

- Belleruche (M.Chapoutier) 0.75cl – 32.00€
- Saint Joseph (les larmes du père Domaine Paret) 0.75 cl – 44.00€

Bordeaux :

- Lalande de Pomerol (Château de Roquebrune) 0.75cl – 31.00€
- Saint-Estèphe (Château Cossieu-Coutelin) 0.75 cl – 44.00€

Loire :

- Saint-Nicolas de Bourgueil (Mabileau) 0.75 cl – 31.00€ (le verre de 12 cl – 5.80€)

Pays D'OC Occitanie :

- Vignoble DELONCA (scea le champ du Roy 34420) 28.90€ (le verre de 12 cl 5.80€)



Vins blancs :

Savoie :

- Apremont Grande Réserve (Famille Cartier) 0.75cl – 26.90€ (le verre de 12 cl – 5.90€)
- Chignin Bergeron (Famille Ravier) 0.75 cl – 31.90€ (le verre de 12 cl – 5.90€)
- Chardonnay AOC (Gilbert Ducret) 0.75 cl – 24.90€ (le verre de 12 cl – 5.80€)
- Roussette Bergin AOC de Savoie (Bergin) 0.75 cl – 25.90€

Alsace :

- Pinot Gris (domaine Kuentz Bas) 0.75cl – 28.00€
- Riesling Dom. Kuentz bas 0.75cl – 28.00€

Bourgogne :

- Pouilly-Fuissé (Chavet Michel et Fils) 0.75cl –39.00€
- Chassages Montrachet (domaine Muriel Puiard)0.75- 98.00€

Pays d'oc IGP Occitanie

- Vignoble DELONCA 0.75cl (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 – 21.50€ (le verre de 12 cl – 5.80€)

Côte de Provence :

- Cap des Pins (maître vigneron presque île de St Topez) 28.00€ le verre de 12cl – 5.80€

Mousseux :

- Jacquin VDF méthode ancestrale 0.75cl – 31.00€ (le verre de 12cl-5.80€)

Champagne :

- Selon arrivage de notre caviste0.75cl – 60.00€

Le Breizh Curry ou la petite touche bretonne qui sent bon l'air iodé

L'histoire du curry breton est liée à l'époque coloniale et aux importations d'épices en Europe à cette époque. C'était alors en Bretagne, au port de Lorient, qu'arrivaient ces marchandises. Le curry indien s'est donc rapidement mêlé à la cuisine locale, très axée autour des produits de la mer.

Dans la recette du Breizh Curry, on retrouve donc des algues séchées parfumées telles que la nori, la dulse, le wakamé ou encore de la laitue de mer. Mêlées au cumin, au fenouil et à la coriandre, ces saveurs marines donnent au curry breton un goût unique.

Le piment Chipotle

Pour la petite histoire, le piment Chipotle est un piment Jalapeño séché puis fumé au bois de Pécan, selon la tradition ancestrale aztèque. Il perd alors sa couleur rouge et devient alors très foncé, presque marron. Aujourd'hui, ce piment est largement utilisé dans les cuisines Tex-Mex et américaine.

Le citron noir séché d'Iran, souvent appelé loumi et de bien d'autres manières, est un condiment traditionnel de la cuisine perse, et du Moyen-Orient en général, qu'on retrouve dans de nombreux plats