



« 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€
- Les 12 Dodus comme dans le temps au beurre et à l'ail 14.90€
- Foie gras poêlé déglacé vinaigre de manque et chutney de mangue 16.90€

Nos Entrées Froides

- Assiette de charcuterie des montagnes 13.90€
- Saumon mariné aux herbes selon saison et pickles de légumes croquants 14.80€
- Pana cotta de petit marron à la fève de tonka et sa salade Magik
Charcuterie et sorbet Olive 13.90€
- 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 Curry Breton, légumes croquants algues et tagliatelle 21.80€
- St- Jacques au reblochon 24.80€
- St- Jacques au Poivre Verveine
(Vietnam arôme citron caviar kumquat menthe poivrée) 24.80€
- Poisson du jour (selon arrivage) et goût du marmiton 18.60€

*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€
- Coq au vin le classique de la cuisine Française 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€
- Riz au lait de mon enfance et orange confite 8.60 €
- Bavarois chocolat et cœur à la vanille du Kilimandjaro
Sur son sablé breton 7.60€
- Crème brûlée au goût du jour 8.60€
- Dôme comme une tarte Tatin sur un sablé 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€
Coupe 1 boule au choix	2.90€

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 Épicuriens

(1)- Onglet de veau à l'échalote entière confite et citron noir d'Iran
et dôme comme une tarte Tatin sur un sablé noisette 32.00€

— — — — —

(2)- Pana cotta au petit marron et à la fève de tonka,
Sa salade Magik, charcuterie et sorbet olive
Et ballotin de volaille au sumac de Turquie 28.00€

— — — — —

(3)- Pana cotta de petit marron et à la fève de tonka,
Salade Magik, charcuterie et sorbet Olive
Poisson du jour (selon arrivage) et goût du marmiton 30.00€

— — — — —

(4)- Coq au vin le classique de la cuisine Française et
Coupe Mont-Cenis : glace genépi et Genépi 27.00€

— — — — —

(5)- Gambas au curry Breton, légumes croquants et tagliatelle, algues
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

Pana cotta de petit marron à la fève de tonka et
Salade Magik, charcuterie et sorbet Olive

Suivi de

Poisson du jour (selon arrivage) et goût du marmiton

Ou

Coq au vin le classique de la cuisine Française

Ou

Ballotin de volaille au sumac de Turquie
(Saveur acidulée, légèrement citronnée et fruitée)

Et pour finir

Riz au lait de mon enfance et orange confites

Ou

Bavarois chocolat et cœur à la vanille du Kilimandjaro
Sur son sablé breton

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

À 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 : blanc / jaune / orange 7.50€

-Coupe de crémant 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€

Bière bouteille :

Punta Blanche 5.2° 0.33cl 4.40€

Punta Neipa 6° (saveurs fruitées) 0.33cl 4.50€

« La Bibliothèque » des Vins

Vins Rouges

Savoie :

- Mondeuse Arbin (Domaine de l'Idylle) 0.75cl – 26.90€ (le verre de 12cl– 5.90€)
- Mondeuse (Montfollet domaine Cartier)sélectionné par le GUIDE Hachette 28€
- Persan (Domaine de Mejane) 0.75 cl – 25.00€ (le verre de 12cl– 5.80€)

Bourgogne :

- Saint Amour (Domaine Martin) 0.75cl – 58.00€
- Vigne de L'Hospital de Dijon (Savigny-les-Beaune) 0.75cl-98.00€
- Vosne-Romanée (domaine Berthaut-Gerbert) 0.75cl-199.00€
- Chassagne Montrachet (au pied du mont chauve) 0.75cl- 183.00€
- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 0.75cl (Nuiton-Beaunoy) – 42.00€
- Mercurey 1^{er} cru (domaine Levert-Barault) 0.75cl- 133.00€
- Mercurey (Domaine Meix Foulot) 0.75cl – 56.00€
- Nuits saint Georges 0.75cl (domaine Chouvenet) 89.00€
- Pinot Noir 0.75cl (Moirots) 48.00€
- Gevrey Chambertin 0.75cl (Chambert Drouhin) – 86.00€
- Pommard 1^{er} cru clos de la commaraine0.75cl (domaine louis Jadot) 120.00€

Beaujolais :

- Moulin à vent (Janin Thierry) 0.75cl-33.00€
- Moulin à Vent (Merle Jean-Luc) 0.75 cl – 26.00€ (le verre de 12 cl– 5.50€)
- Juliéna (Merle Jean-Luc) 0.75 cl –26.00€
- Brouilly. (Clos de la Roilette Famille Coudert) 0.75cl-34.00€

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 – 54.00€

Loire :

- Saint-Nicolas de Bourgueil (Mabileau) 0.75 cl – 34.00€ (le verre de 12 cl – 5.80€)

Pays D'OC Occitanie :

- Vignoble Delonca SCEA(le champ du Roy 34420) 33.90€ (le verre de 12 cl 5.80€)



Vins blancs

Savoie :

- Apremont Grande Réserve (Famille Cartier) 0.75cl – 28.90€ (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 – 5.90€)
- Roussette Bergin AOC de Savoie (Bergin) 0.75 cl – 25.90€

Alsace :

- Pinot Gris (domaine Kuentz Bas) 0.75cl – 31.00€
- Riesling (Dom. Kuentz bas) 0.75cl – 29.00€

Bourgogne :

- Pouilly-Fuissé (Chavet Michel et Fils) 0.75cl – 41.00€
- Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru Le clos de Mr Noly 0.75cl – 64.00€
- Chassages Montrachet (domaine Muriel Puiard) 0.75- 98.00€
- Meursault(Les Charrons Domaine Sylvain Bzikot) 0.75cl- 110.00€
- Chablis AOC (Domaine Louis Jadot) 0.75cl-71.00€

Vins rosés

Savoie :

- Tendance Rose (Edmond Jacquin et Fils) 0.75cl – 23.50€ (le verre de 12 cl – 5.90€)

Côte de Provence :

- Cap des Pins (maître vigneron presque île de St Tropez) 28.00€(le verre de 12cl – 5.90€)

Crémant

- Laurent Cartier (méthode traditionnelle) 0.75cl – 33.00€ (le verre de 12cl-6.80€)

Champagne

- Selon arrivage de notre caviste 0.75cl – 70.00€