



« 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 15.90€
- Les 12 Dodus comme dans le temps au beurre et à l'ail 14.90€
- Foie gras poêlé aux pommes et déglacés au vinaigre de miel 18.50€

Nos Entrées Froides

- Assiette de charcuterie des montagnes 13.90€
- Saumon mariné (gravlax) et pickles de légumes croquants 14.80€
- Bagel à la mousse de reblochon et son lard sec - Salade Magik 13.90€

- Salade des Balkans :

Mélange de salades, tomate, feta, légumes marinés, charcuterie 13.90€

Grandes salades en plat principal : supplément de 9.90€

« La cuisine est multisensorielle. 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 Bret on, légumes croquants (comme une ratatouille)

algues fraîches et tagliatelles 22.80€

- Saint-Jacques au reblochon 24.80€

- Saint-Jacques au Dôl de la province de Mai Châu, Vietnam 24.80€

(Fraîche et acidulée, cette baie du Vietnam au goût intense d'agrumes, avec des nuances de mandarine et de clémentine)

- Poisson du jour (selon arrivage) et goût du marmiton 19.60€

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 fumé des Salish 33.90€

(Tient son nom des Salish, tribus indiennes)

- Onglet de veau à l'échalote confite entière et citron noir d'Iran 25.80€

- Roulé de volaille à la farce de champignons Shitaké 19.80€

(Il est riche en vitamines et est surnommé en Asie "Le champignon de la longévité")

- Grosse côte cochonne et son jus crème aux baies sacrées de Patagonie 23.50€

(Il est piquant en entrée de bouche, puis passe par plusieurs saveurs, végétales rappelant l'olive, légèrement camphrées, avec une saveur sucrée de fruit confit citronné)

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) 14.00€

Steak haché façon bouchère accompagné de tagliatelles

(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 foutu pour foutu...

- Nougat glacé maison avec ses fruits secs 9.60€
- Forêt noire revisitée
sur son sablé breton 7.90€
- Crème brûlée au goût du jour 8.90€
- Mousse Mont-Blanc à ma façon 7.90€
- Bavaois aux fruits du soleil et cœur de coco 7.90€
- ~~~~~
- Assiette de fromage de nos régions 11.90€

Les coupes glacées

Dame Blanche ou Noire	8.90€
Glace vanille ou chocolat, sauce chocolat et chantilly	
Poire Belle Hélène	8.90€
Glace poire, vanille, poires au sirop, chocolat chaud et chantilly	
Banana Split	8.90€
Glace vanille, chocolat, fraise, banane, chocolat chaud, chantilly	
Café Liégeois	8.90€
Glace café, vanille, café chaud et chantilly	
Chocolat Liégeois	8.90€
Glace chocolat, vanille, chocolat chaud, chantilly	
Coupe Mont-Cenis	10.80€
Glace génépi avec alcool de Génépi	
Le Colonel	10.80€
Glace citron vert avec vodka	
Coupe 3 boules au choix	6.80€
Coupe 2 boules au choix	5.70€
Coupe 1 boule au choix	3.90€

Nos différents parfums

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



La fondue savoyarde 23.90 €/pers

(Minimum 2 personnes)

Accompagnée de sa charcuterie et salade verte.

La fondue aux girolles 25.80 €/pers

(Minimum 2 personnes)

Accompagnée de sa charcuterie et salade verte.

La Fondue au Bleu de Bonneval 25.90€/pers

(Minimum 2 personnes)

Accompagnée de sa charcuterie et salade verte.

La raclette à racler (méthode traditionnelle) 28.50€/pers

(Minimum 2 personnes)

Accompagnée de charcuterie de nos montagnes, pommes de terre et salade.

La tartiflette 20.40€

Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon
accompagnée de charcuterie et salade.

La fondue de l'Estanco 30€ /pers

(Minimum 2 pers)

Volaille, porc, bœuf -cuit dans un bouillon de vin blanc, parfumé d'herbes et d'aromates
accompagnée de légumes, de purée, de 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 Forêt noire revisitée sur son sablé breton 35.80€

— — — — —

(2) – Bagel à la mousse de reblochon et son lard sec – Salade Magik
Roulé de volaille a la farce de champignons Shitaké 30.90€

— — — — —

(3) – Saumon mariné (gravlax) et pickles de légumes croquants
et poisson du jour (selon arrivage), goût du marmiton 32.50€

— — — — —

(4) – Grosse côte cochonne et son jus crème aux baies sacre de Patagonie
et coupe Mont-Cenis : glace génépi et génépi 30.60€

— — — — —

(5) - Gambas au curry breton, légumes croquants (comme une ratatouille),
algues fraîches et tagliatelles
crème brulée au goût du jour 31.00€



Menus à 36.60€

Assiette de charcuterie de nos montagnes

Ou

Saumon mariné (gravlax) et pickles de légumes croquants

Ou

Bagel à la mousse de reblochon et son lard sec

Salade Magik, charcuterie

Suivi de

Poisson du jour (selon arrivage) goût du marmiton

Ou

Grosse côte cochonne et son jus, crème aux baies sacrées de Patagonie

Ou

Roulé de volaille à la farce de champignons Shitaké

Et pour finir

Mousse Mont-Blanc à ma façon

Ou

Forêt noire revisitée sur son sablé breton

Ou

Coupe Mont-Cenis



Pour bien finir....

Boissons Chaudes :

Café 2.20€

Grand café 2.90€

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) 6.90€

Limoncello, Get27, Get31, Cognac, Poire, Rhum Don Papa (4cl) 6.90€



Apéritif

- Mojito 7.90€
- Punch 7.90€
- Spritz : blanc / jaune / orange 9.50€
- Coupe de crémant de Savoie 7.80€
- Kir (cassis, framboise, châtaigne) 6.90€
- Ricard 3.80€
- Suze 3.70€
- Porto 3.80€
- 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 3.90€

Bière Pression :

- Tongerlo Blonde 6°, 0.25cl 5.90€
- Tongerlo Blonde 6°, 0.50cl 7.90€

Bière bouteille :

- Punta Blanche 5.2°, 0.33cl 4.90€
- Punta Neipa 6° (saveurs fruitées) 0.33cl 4.90€

SANS ALCOOL Virgin Mojito // Spritz 6.90€



« La Bibliothèque » des Vins

Vins Rouges

Savoie :

- Mondeuse Arbin (Domaine de l'Idylle) 0.75cl – 27.90€ (le verre de 12cl – 6.90€)
- Mondeuse (Montfollet domaine Cartier) sélectionné par le GUIDE Hachette 29€
- Persan (Domaine de Mejane) 0.75 cl – 26.00€ (le verre de 12cl – 6.80€)

Bourgogne :

- Vigne de L'Hospital de Dijon (Savigny-lès-Beaune) 0.75cl – 98.00€
- Vosne-Romanée (domaine Berthaut-Gerbert) 0.75cl – 199.00€
- Chassagne Montrachet (1er Cru Clos Saint-Jean) 0.75cl – 162.00€
- 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 Septembre Edouard Delaunay 0.75cl – 48.00€
- Gevrey Chambertin 0.75cl (Chambert Drouhin) – 89.00€
- Pommard 1^{er} cru clos de la commaraine 0.75cl (domaine Louis Jadot) – 120.00€

Beaujolais :

- Moulin à vent (Janin Thierry) 0.75cl – 34.00€ (le verre de 12cl – 6.80€)
- Brouilly. (Clos de la Roilette Famille Coudert) 0.75cl – 35.00€
- Saint Amour (Domaine Martin) 0.75cl – 58.00€

Vallée du Rhône :

- Belleruche (M. Chapoutier) 0.75cl – 39.00€
- 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 – 38.00€ (le verre de 12 cl – 6.80€)

Vins blancs

Savoie :

- Apremont Grande Réserve (Famille Cartier) 0.75cl – 29.90€ (le verre de 12 cl – 6.90€)
- Chignin Bergeron Domaine La Chancelière 0.75 cl – 34.90€ (le verre de 12 cl – 6.90€)
- Chardonnay AOC (Gilbert Ducret) 0.75 cl – 25.90€ (le verre de 12 cl – 6.90€)
- Roussette Bergin AOC de Savoie (Bergin) 0.75 cl – 28.90€

Alsace :

- Pinot Gris (domaine Kuentz bas) 0.75cl – 33.00€
- Riesling (domaine Kuentz bas) 0.75cl – 31.00€

Bourgogne :

- Pouilly-Fuissé (Daniel Larochette) 0.75cl – 45.00€
- Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru La Creuze Noir (Le clos de Mr Noly) 0.75cl – 69.00€
- Chassages Montrachet (Domaine Louis Jadot) 0.75 – 102.00€
- Meursault (Domaine Fabien Coche) 0.75cl – 110.00€
- Chablis AOC (Domaine Louis Jadot) 0.75cl – 71.00€

Gascogne : gros Manseng Charmes Moelleux 32.00€ (le verre de 12cl – 6.90€)

Vins rosés

Savoie :

- Tendance Rose (Edmond Jacquin et Fils) 0.75cl – 26.50€ (le verre de 12 cl – 6.90€)

Côte de Provence :

- Cap des Pins (maître vignerons presqu'île de St Tropez) 31.00€(le verre de 12cl – 6.90€)

Crémant

- Laurent Cartier (méthode traditionnelle) 0.75cl – 36.00€ (le verre de 12cl – 7.80€)

Champagne

- Selon arrivage de notre caviste 0.75cl – 70.00€