Menu

Notre restaurant vous accueille
du lundi au vendredi
pour le déjeuner et le dîner.
Le samedi uniquement pour le dîner.

Petit déjeuner : 6 h 30 à 9 h 30 en semaine
Petit déjeuner : 6 h 30 à 10 h 30 le week-end

Déjeuner : 12 h à 13 h 30
Dîner : 19 h à 21 h 30

Réservations au : 04.79.68.60.00
ou directement au restaurant

Notre Bar

Apéritifs

Chambéry Routin (blanc ou rouge)	6cl	5.00€
Campari	6cl	5.00€
Suze	6cl	4.00€
Ricard	3cl	4.00€
Porto (rouge ou blanc)	6cl	5.00€
Kir Crémant de Savoie	12.5cl	6.00€
Kir vin blanc	12.5cl	4.00€
Kir Royal	12.5cl	9.00€

Bières à la pression

Mont Blanc Cristal	**25cl**	**4.00€**
Mont Blanc Cristal	**50cl**	**7.50€**
Mont Blanc du moment	**25cl**	**5.50€**
Mont Blanc du moment	**50cl**	**10.00€**
Picon bière	**25cl**	**4.50€**
Picon bière	**50cl**	**8.00€**
Monaco	**25cl**	**7.50€**

Bières à la bouteille

Mont Blanc blanche	**33cl**	**5.50€**
Mont Blanc blonde	**33cl**	**5.50€**
Mont Blanc blonde IPA	**33cl**	**5.50€**
Mont Blanc rousse	**33cl**	**5.50€**
Mont Blanc verte	**33cl**	**5.50€**
Mont Blanc bleue	**33cl**	**5.50€**

Boissons fraîches

Vittel	**50cl**	**3.50€**
Vittel	**100 cl**	**5.00€**
Perrier	**33cl**	**4.00€**
San Pellegrino	**50cl**	**3.50€**
San Pellegrino	**100cl**	**5.00€**
Eau plate microfiltrée	**100cl**	**3.50€**
Eau pétillante microfiltrée	**100cl**	**3.50€**
Coca Cola	**33cl**	**4.00€**
Coca Cola zéro	**33cl**	**4.00€**
Orangina	**25cl**	**4.00€**
Schweppes tonic ou agrumes	**33cl**	**4.00€**
Ice tea Pêche	**33cl**	**4.00€**
Nectars 100% pur jus Orange, poire, abricot, tomate, pomme, ananas	**25cl**	**4.00€**
Sirops Routin 1883 Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat	**25cl**	**2.50€**
Diabolo	**25cl**	**3.50€**

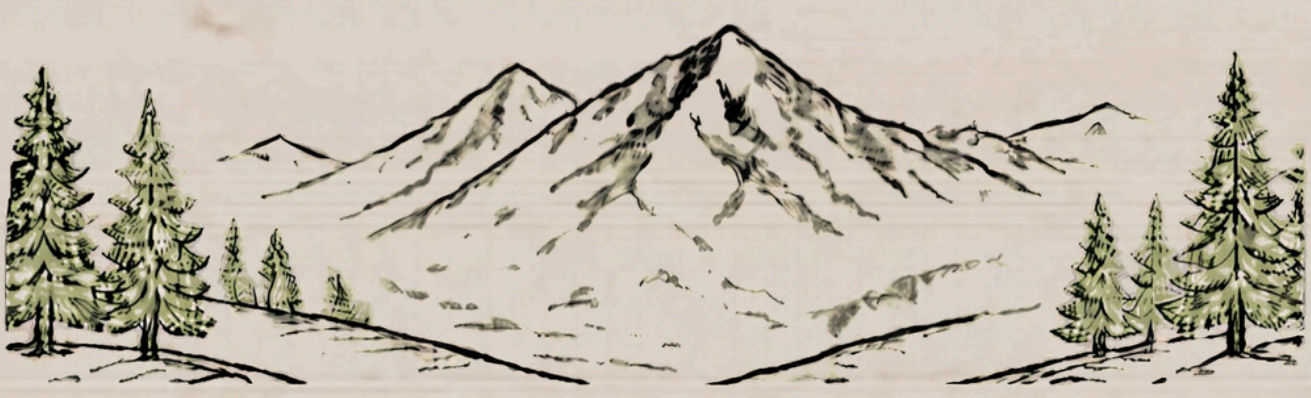
DES SAVEURS AUTHENTIQUES POUR UNE SAISON GOURMANDE

À PARTAGER

Planche de charcuterie Savoyarde	Petite 14 € / Grande 18 €
Planche de fromages de nos montagnes	Petite 15 € / Grande 20 €
Terrine maison façon grand-mère et ses toasts	12 €

ENTRÉES

Velouté de cèpes, émulsion au pain d'épices grillé	12€
Tatin de figues et chèvre rôti, balsamique	12€
Camembert rôti au miel, salade mesclun	12€
Marbré de foie gras, poire et crumble de parmesan	16€
Salade des Aravis (salade, Reblochon, noix, miel, jambon cru)	Petite 12€ / Grande 18 €



UNE CUISINE DE SAISON, UNE INVITATION AU PARTAGE

NOS PLATS

DES SAVEURS AUTHENTIQUES
POUR UNE SAISON GOURMANDE

CÔTÉ TERRE

FILET DE BŒUF
200 grammes, sauce foie gras, frites et salade — 28 €

PALERON DE BŒUF
cuit à basse température (7 heures)
jus à la myrtille, pommes de terre grenaille — 24 €

DEMI MAGRET DE CANARD
sauce au poivre,
pommes de terre grenaille — 24 €

BURGER SAVOYARD
pain artisanal, steak haché de boeuf, Reblochon, lard fumé, oignons confits, tomates, salade — 24 €

CÔTÉ MER

PAVÉ DE CABILLAUD — 26 €
lard de Colonnata, sauce vierge,
écrasé de pomme de terre

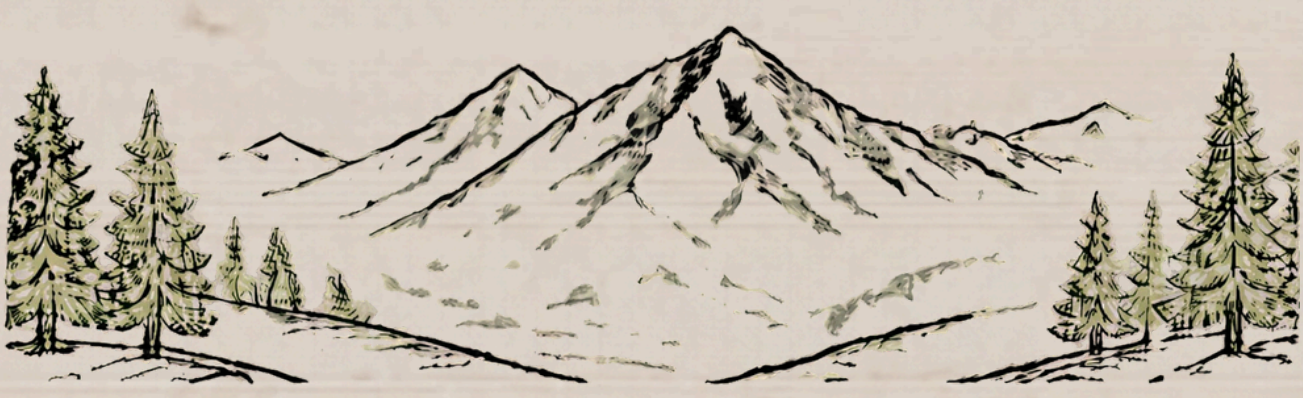
DAURADE ROYALE — 28 €
400 grammes
beurre d'agrumes, écrasé de pomme de terre

TAGLIATELLE AU SAUMON — 19 €

PLAT VÉGÉTARIEN

WOK DE LÉGUMES DE SAISON — 19 €

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison



UNE CUISINE DE SAISON, UNE INVITATION AU PARTAGE

LES SAVEURS DE SAVOIE

NOTRE TERROIR

TARTIFLETTE SAVOYARDE 22 €
(Pommes de terre fondantes, lardons fumés, oignons, Reblochon AOP, crème fraîche) et sa salade verte

FONDUE SAVOYARDE (pour 2 pers) uniquement le soir 22 €/ pers.
(Mélange onctueux de Beaufort, Emmental et Gruyère Suisse IGP) et sa salade verte

Supplément Charcuterie 4 €

MENU ENFANT 12€

Steak haché, frites ou nuggets de poulet, frites

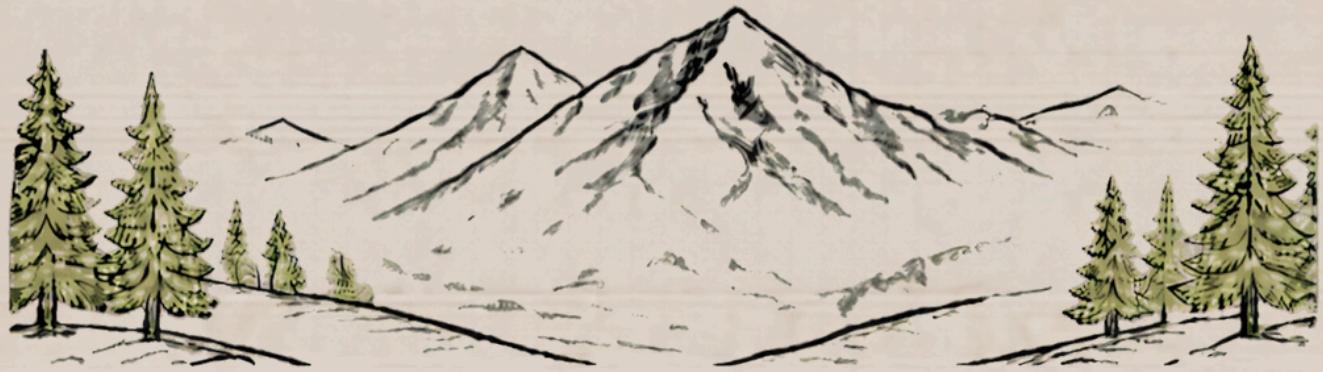
Mousse au chocolat ou boule de glace

Un sirop à l'eau (25 cl)

Parfum des glaces et sorbets:
Consultez notre carte des glaces des Alpes

DESSERTS

Café ou Thé gourmand	10 €
Gâteau au chocolat, insert framboise, coulis de fruits rouges (Sans lactose)	8 €
Brioche façon pain perdu , boule de glace vanille, sauce caramel	8 €
Moelleux au chocolat, boule de glace vanille	8 €
Le véritable Tiramisu	8 €



UNE CUISINE DE SAISON, UNE INVITATION AU PARTAGE

Notre Bar

Liqueurs, digestifs

Génépi de Savoie	4cl	6.00€
Chartreuse Jaune / Verte	4cl	8.00€
Chartreuse Jaune VEP	4cl	15.00€
Limoncello	4cl	6.00€
Diplomatico	4cl	15.00€
Get 27	4cl	6.00€
Get 31	4cl	6.00€
Armagnac VSOP	4cl	10.00€
Tequila	4cl	5.00€
Gin Gibson's	4cl	5.00€
Jagermeister	4cl	4.00€
Bailey's	4cl	6.00€
Zacapa	4cl	15.00€
Grand Marnier	4cl	6.00€
Calvados VSOP	4cl	7.00€
Cognac VSOP	4cl	10.00€
Vodka Absolut	4cl	7.00€
Eau de vie (framboise, mirabelle, poire)	4cl	8.00€
3 Rivières blanc ou ambré	4cl	7.00€ ou 7.50€
Cointreau	4cl	6.00€

Whiskys

Jameson	3cl	7.00€
Jack Daniel's	3cl	7.00€
Talsker	3cl	10.00€
Woodford Reserve	3cl	15.00€

Boissons chaudes

Café expresso	2.00€
Café allongé	2.10€
Double expresso	3.30€
Décaféiné	2.10€
Capuccino	4.10€
Café noisette	2.10€
Grand café au lait	3.50€
Thés bio & équitables Thé vert menthe, citron/citron vert, Ceylan, Earl Grey, Darjeeling	3.60€
Infusions Verveine, Tilleul, Camomille	3.60€
Chocolat chaud	3.60€

PRIX NETS INDIQUÉS EN EURO, SERVICE COMPRIS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED.
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, TO CONSUME IN MODERATION

NOTRE CARTE DES VINS

ROUGE

SAVOIE AOP JEAN CAVAILLE

	BOUTEILLE 75 cl	VERRE 12 cl
PINOT NOIR CEP NOIR VIEILLES VIGNES 2024	28€	6€
GAMAY CHAUTAGNE - CUVEE 1949 2023	26€	5€
MONDEUSE ARBIN CEP NOIR - VIEILLES VIGNES 2024	37€	-

RHONE AOP

CÔTE DU RHÔNE - PARALLELE 45 PAUL JABOULET 2024	36€	6€
CROZES HERMITAGE - LES PALAIS 2023	38€	-

LOIRE AOP JEAN CAVAILLE

SAUMUR CHAMPIGNY “DOMAINE AUNIS” 2024	30€	-

LANGUEDOC AOP JEAN CAVAILLE

PIC ST LOUP - LES DEESSES MUETTES 2024	30€	6€

BOURGOGNE AOP JEAN CAVAILLE

BOURGOGNE PINOT NOIR “BLAZON BLEU” CAVE DE LUGNY 2023	38€	-

ROSÉ

	BOUTEILLE 75 cl	VERRE 12 cl
MADEMOISELLE CLARA - IGP VAR 2022	28 €	6 €
DOMAINE PETIT SONNAILLER IGP MÉDITÉRANÉE	20€	5€

PRIX NETS INCLQUÉS EN EURO, SERVICE COMPRIS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
NET RICES INFUROS, SERVICE JÉTÉLLEDD.
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, TO CONSUME IN MODERATION

NOTRE CARTE DES VINS

BLANC

SAVOIE AOP	BOUTEILLE 75 cl	VERRE 12 cl
ROUSSETTE “TERRE DE FAMILLE” - JEAN CAVAILLÉ 2024	28€	-
CHIGNIN BERGERON CEP - VIEILLES VIGNES 2025	38€	8 €
LOIRE AOP		
COTEAUX DU LAYON - VIGNERONS DUMNACUS 2024	32€	7 €
BOURGOGNE AOP		
MACON DOMAINE DE LA CROIX SALIN “BIO” 2023	36€	-

CHAMPAGNE

	BOUTEILLE 75 cl	VERRE 12 cl
CHAMPAGNE BRUT - REMY MASSIN TRADITION	65€	12€

PETILLANT

	BOUTEILLE 75 cl	VERRE 12 cl
PROSECCO BRUT RICCADONNA	32€	7 €
CREMANT DE SAVOIE - LA CAVE DU PRIEURÉ AOC	39€	8 €

PRIX NETS INDIQUÉS EN EURO, SERVICE COMPRIS.
L'ABUSIF ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
NET PRÉCIS IN EUROS, SERVICE INCLUDED.
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, TO CONSUME IN MODERATION