

Menu Entrée + Plat à 27,50€

(2 appareils à pd. 5 pers.)

Foie gras "maison" mi-cuit, confit du moment

ou

Toast de Saumon fumé Écossais

ou

Carpaccio de bœuf à l'Huile de truffe

ou

Huîtres Creuses (4 pcs) et son pain bis

Raclette Savoyarde

ou

Fondue Bourguignonne

ou

Fondue Savoyarde

Nos Boissons

Apéritifs

Apéritif Maison	8.00
(Gin, pamplemousse, sucre de canne)	
Apéritif sans alcool	5.50
(Amaretto 0%, jus orange, zeste citron)	
Aperol Spritz	6.00
Batida, Pisang	4.50
Campari	4.00
Coupe de Cava	6.00
Get 27	4.50
Kirr	4.00
Kirr Royal	6.00
Martini blanc ou rouge	4.00
Picon	4.00
Picon bière	5.00
Picon vin blanc	6.00
Pineau blanc	4.00
Porto blanc ou rouge	4.00
Ricard	4.50
Sangria	6.50
Verre de vin Moelleux	5.00

SPIRITUEUX

Bacardi	6.00
Gin	6.00
J&B	6.00
Jack Daniel's	7.00
Vodka	6.00
Accompagnement (soft)	2.00

Bières

À LA PRESSION

Pils Diekirch 25cl	2.70
33cl	3.00
50cl	4.20
Maredsous blonde 6° (25cl)	3.30
Houppé (25cl)	3.90

BLONDES

La Chouffe Blonde ou Duvel	4.00
Duvel Triple Hop Citra	5.00
Vedett extra	3.00
Maredsous Triple 10°	5.00
Triple d'Anvers	4.00
Triple Moine 7,3°	3.70
Jupiler 00 (sans alcool)	2.70

Blanche de Namur (25cl)	2.80
Blanche de Namur Rosée (25cl)	3.20
Lindemans Framboise (25cl)	3.30

BRUNES

Chimay bleue 9°	4.50
Maredsous 8°	4.20
Rochefort 8°	4.00

AMBRÉES

Gauloise ambrée	3.50
Gueuze Mort Subite (25cl)	3.30
Orval	5.00

Jus de fruits et soft

Coca-Cola, Coca-Cola zéro	2.50
Fanta orange, Sprite	2.50
Fuze Tea citron ou Pêche	2.70
Nordic Tonic ou Agrume	2.70
Jus d'orange, Tomate, Pomme-cerise	2.50
Multi-fruits, Pamplemousse, Ananas	2.50

Eaux Chaudfontaine

25cl plate ou pétillante	2.30
50cl plate ou semi-pétillante	4.50
100cl plate ou pétillante	7.50

Boissons Chaudes

Café	2.50
Décaféiné	2.50
Expresso	2.50
Double Expresso	3.50
Capuccino	2.80
Cécémel chaud	2.80

LES THÉS

Nature, Citron, Menthe, Camomille, Vert, Fruit rouge	2.50
--	------

ALCOOLISÉS

Irish coffee	8.00
Jack Daniel's coffee	8.50

Digestifs

Amaretto, Limoncello	7.00	Armagnac, Calvados	7.00
Cointreau, Baileys'	7.00	Sambucca, Grappa	7.00
Cognac, Poire cognac	7.00	Eau de Villée	8.00
Genépi, Chartreuse	7.00	Framboise, Poire William	8.00

À la Carte

Nos Entrées

* Foie gras "maison" mi-cuit, confit du moment	15.90
* Ardoise de Saumon fumé Écossais	14.90
* Carpaccio de bœuf à l'Huile de truffe	14.90
* Huîtres creuses (6 pièces)	15.90

Nos Plats

* Raclette Savoyarde	19.90
* Fondue Bourguignonne	19.90
* Fondue Savoyarde	19.90
* Tartiflette au Reblochon, lardons, oignons	18.90
* Pavé de Saumon sauce homardine ou béarnaise	20.90
* Pavé de Bœuf	17.90
saucés : béarnaise, poivre ou champignons crème, diabolique	3.00

Nos Desserts

* Tiramisu au Spéculoos	6.50
* Moelleux au chocolat Noir	6.50
* Mousse au chocolat Blanc	6.50
* Crème brûlée façon Grand-mère	6.50
* Feuilleté pomme-poire et Caramel beurre salé	7.50
* Nougat glacé et coulis de fruits rouges	6.50
* Coupe de Sorbets (citron, passion, fruits rouges)	7.90
* Coupe de glace Spéculoos au Baileys'	8.50
* Classique colonel Vodka et sorbet Citron	8.50

Vins Maison

EN BOUTEILLE 75cl

* Chardonnay Blanc	20.50
* Montauban syrah Rosé	20.50
* Montauban cabernet Rouge	20.50
* Vin au verre	3.40

Sélection Chalet

* Pinot Noir Longue Route Languedoc (rouge)	27.90
* Morgon Beaujolais (rouge)	37.90
* Fendant Suisse (blanc)	32.00
* Chignin Bergeron Savoie (blanc)	28.50

½ Bouteilles

* Riesling Obermeyer (blanc)	15.50
* Pinot Noir "réserve" (rouge)	18.00
* St-Nicolas de Bourgueil Les Rouillères Mabileau (rouge)	18.00
* Côtes de Blaye 50cl (rouge) Château Haut-Terrier	21.00
* Baron de Ley (rouge) Reserva 50cl	24.50
* Gigondas (rouge)	26.90

Les Bulles

* Cava Elocuente Brut	30.80
-----------------------	-------

Vins Blancs

LOIRE

* Muscadet Petit Mouton	24.50
* Sancerre Réverdy Ducroux – Moulin les Lys	34.50
* Menetou-Salon Domaine de Châtenoy	34.50
* Pouilly-fumé Dom. Bouchié Chatelier – Les Rosiers	38.00

ALSACE

* Pinot Blanc Obermeyer	23.50
* Riesling Obermeyer	26.50

BOURGOGNE

* Chablis Louis Moreau	36.90
-------------------------------	-------

Vins Rosés

* Côtes de Provence Pauline	25.90
* La Nuit tous les Chats sont gris	22.50
* Ch. Pampelone St-Tropez	33.50

Vins Rouges

ALSACE

* Pinot Noir "réserve" 30.50

LOIRE

* Saumur Champigny 30.20

Château Villeneuve

* St-Nicolas de Bourgueil 34.90

Les Rouillères F.Mabileau

BEAUJOLAIS

* Beaujolais Villages 27.50

Château Corcelles

* Saint Amour 32.40

Dom. De Lucie

* Morgon Côtes du Py 37.90

BORDEAUX

* Grand Bateau 25.00

(3^{ème} Château Beychevelle)

* Côtes de Blaye 26.20

Château Haut-Terrier

* Saint-Emilion 29.70

Château Truquet

* Médoc 36.00

Château La Gorce

* Lalande de Pomerol 39.50

Château Belles Graves

CÔTES DU RHÔNE

* Les Songes de Font Barièle 22.90

* Domaine des Nymphes 23.90

* Rasteau "Les Côteaux" 30.50

Dom. Des Escaravailles

* Vacqueyras 35.50

Dom. des Amouriers

* Crozes-Hermitage 36.50

Vidal-fleury

* Gigondas 44.50

Dom. Raspail-AY

LANGUEDOC

* Moulin de Gassac 25.50

Pays de l'Hérault

* Pic-St-Loup 30.90

Château l'Euzière

ESPAGNE

* Ramon Roqueta Tempranillo 22.10

* Baron de Ley Reserva 34.80

ARGENTINE

* Broquel Maison Trapiche 29.00

100% Malbec