

# NOTRE CARTE

## POUR ACCOMPAGNER VOS APERITIFS

- Panier de falafel et Fritto Misto 6.50€
- Planche apéritive (pour 2 personnes) Assortiment de charcuterie et fromages 12.50€
- Pot de Rillettes Maison 9.50€

## LES ENTREES

- "Croquilles" d'escargots de MAGLAND en douzaine 16.00€
- Risotto au parfum de Truffe 13.50€
- Croustillant de Saint Marcellin petits légumes et roquette 13.50€
- Crumble de tomates, chèvre et parmesan 9.50€

## COIN SAVOYARD

- Boîte chaude relevée à l'ail accompagnée de pommes vapeur, salade et charcuterie 23.00€
- Tartiflette poêlée et salade verte 19.00€
- Gratin de crozets aux Diots de Savoie 17.00€
- Yaute Burger 18.50€

Pain maison, crème fraîche, rösti, viande hachée marinée, reblochon, saucisson croustillant, salade, tomate. Servi avec pomme de terre frite en spirale, salade et Ketchup maison

## LES PLATS

- Salade des Aravis et reblochon pané 17.00€
- Tartare de boeuf au couteau (180g), frites et condiments 21.00€
- Pièce de boeuf (200g), beurre persillé 32.00€
- Marmite du pêcheur aux petits légumes, sauce Noilly Prat 24.00€
- Nouilles de riz sautées aux Saint Jacques et légumes croquants 23.00€
- Magret de canard réduction balsamique aigre douce 24.50€
- Assiette végétarienne (Assortiment de légumes du moment et tortillas aux herbes fraîches) 21.00€
- Tagliatelles maison à l'ail des ours, guanciale et parmesan 17.50€
- Coin coin Burger 21.00€

Pain maison aux noix et céréales, confiture de figues, confit de canard, rösti, salade, tomates et foie gras poêlé. Servi avec pomme de terre frite en spirale, salade et Ketchup maison



## NOS MENUS

### MENU DU JOUR

Tous les midis sauf dimanche

Entrée + plat + dessert **18.00 €**

Entrée + plat

Ou

Plat + dessert



**16.00 €**

### MENU ENFANT: 9.00 €

Jusqu'à 12 ans

Filet de poulet ou pavé de saumon

Frites ou crozets

+

1 boule de glace ou moelleux au  
chocolat

+

Sirop à l'eau ou sirop limonade

## LES DOUCEURS

• Carpaccio d'ananas aux épices	6.50€
• Soufflé glacé Grand Marnier, coulis d'oranges	8.50€
• Mousse au chocolat et noisettes	7.00€
• Baba Don Papa et chantilly	7.50€
• Nougat glacé et coulis de fruits rouges	7.00€
• Profiteroles	8.50€
• Café ou thé gourmand	8.00€
• Fromage blanc (crème de marron ou coulis de fruits rouges, ou crème fraîche)	5.50€
• Assiette fromage de nos régions	6.50€
• Irish coffee ou café antillais	8.50€

## NOS GLACES



### Liégeois

Glace café ou chocolat, glace vanille, café expresso ou sauce chocolat, chantilly 6.50€

### Banana split

Banane fraîche, glace vanille, fraise et chocolat, chocolat chaud, chantilly 7.50€

### Mont-blanc

Glace vanille, glace marron, crème de marron, chantilly 7.00€

### Edelweiss

Glace coco, sorbet framboise, meringue, chantilly 6.50€

### Poire Belle Hélène

Glace vanille, poire au sirop, chocolat chaud, chantilly 6.50€

### Iceberg

Glace menthe-chocolat, Get 27 7.50€

### Colonel

Sorbet citron vert, vodka et c'est tout! 7.50€

### Williams

Sorbet poire, poire williamine 7.50€

### Malaga

Glace rhum raisins, rhum, chantilly 7.50€

### Baileys

Glace caramel, Baileys, chantilly, noix de pécan 7.50€

### Coupe Malibu

Glace coco, malibu, chantilly, copeaux de chocolat et coco torréfiée 7.50€

Coupe 1 boule 2.50€

Coupe 2 boules 4.00€

Parfums des glaces : Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Caramel au beurre salé, Chartreuse, Poire,

Menthe Chocolat, Rhum Raisin, Coco, Citron vert, Framboise, Cassis.

## LES BOISSONS

### L'EAU

Eau minérale	0.5L	3.40€
Eau minérale	1L	5.70€
Eau minérale gazeuse	0.5L	3.40€
Eau minérale gazeuse	1L	5.70€

### BOISSONS CHAUDES

Café expresso		2.30€
Café crème ou au lait		2.50€
Cappuccino		3.00€
Thé		3.00€
Infusion		3.00€

### APERITIFS

Ricard	2cl	3.20€
Whisky Aberlour	4cl	7.00€
Whisky Jack Daniels Single Barrel	4cl	7.00€
Porto, Suze, Martini	4cl	3.20€
Kir	8cl	3.50€
Apéritif maison	8cl	3.70€
Ti'punch	8cl	7.00€
Rhum arrangé	4cl	6.00€
Coupe de Royal Seyssel	12cl	6.50€
Coupe de champagne	12cl	9.00€

### BOISSONS FRAICHES

Coca, coca zéro, Ice tea, orangina	33cl	3.20€
Limonade, diablo	25cl	3.20€
Sirop à l'eau	25cl	2.00€
Perrier	33cl	3.20€
Jus de fruit	25cl	3.20€

### BIERES PRESSION (Pelforth Blonde)

Demi		3.00€
Pinte		5.50€
Monaco		3.20€
Picon		3.50€

### BIERES EN BOUTEILLES

(Brasserie artisanale du Mont Blanc)

Genepi	33cl	5.50€
Myrtille	33cl	5.50€

### BIERES ARTISANALES ET LOCALES BIO BACCHANTES

Blanche	33	6.20€
Blonde	33cl	6.20€
Mégevanne	33cl	6.20€
Ambrée	33cl	6.20€

Triple	33cl	6.20€
Belle d'Arly	33cl	6.20€
IPA	33cl	6.20€