

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	6.00€
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, diabololo	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)

Génépi	33cl	5.50€
Myrtille	33cl	5.50€

BIERES ARTISANALES ET LOCALES BIO BACCHANTES

Blanche	33cl	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€

NOTRE CARTE

LES ENTREES

- Planche apéritive (pour 2 personnes) 11.00€
Assortiment de charcuterie et fromages
- Tatin de tomates cerises, coppa et glace au chèvre 12.50€
- Tartare de lieu fumé sur panacotta au basilic 12.50€
- Risotto aux chipirons et piment d'Espelette 13.50€
- Douze escargots de Bourgogne persillés 15.00€

COIN SAVOYARD

- Boîte chaude relevée à l'ail accompagnée de pommes 23.00€
vapeur, salade et charcuterie
- 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, saucisson croustillant, salade, tomate. Servi avec pomme de terre spirale, salade et Ketchup maison

LES PLATS

- Tartare de boeuf au couteau (180g), frites et condiments 21.00€
- Picanha de boeuf Black Angus (200g), beurre persillé 29.00€
- Marmite du pêcheur aux petits légumes, sauce Noilly Prat 24.00€
- Foie de veau cuit épais, sauce vigneronne et échalotes 22.00€
- Filet de rougets sauce crustacés et légumes variés 23.00€
- Araignée de porc marinée citron-romarin, puis grillée 19.50€
- Assiette végétarienne (Assortiment de légumes du moment et tortillas aux herbes fraîches) 21.00€
- Tagliatelles maison, gorgonzola, speck et noix 16.50€
- Burger Texan 18.50€
Pain maison, sauce barbecue, rösti, effiloché de porc fumé, pickles de légumes, salade, tomates. Servi avec pomme de terre spirale, salade et Ketchup maison

NOS MENUS

MENU DU JOUR

Tous les midis sauf dimanche

Entrée + plat + dessert 18.00 €

Entrée + plat

Ou } 16.00 €

Plat + dessert

MENU JUNIOR: 18 €

Jusqu'à 15 ans

Cheese burger, frites

Ou

Plat du menu saveurs

Moelleux au chocolat, ou glace 2 boules ou crumble

MENU ENFANT: 8.50 €

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

MENU SAVEURS: 32 €

Tatin de tomates cerise, coppa et glace au chèvre

ou

Tartare de lieu fumé sur panacotta au basilic

ou

Risotto aux chipirons et piment d'Espelette

Foie de veau cuit épais, sauce vigneronne et échalotes

ou

Filet de rougets sauce crustacés et légumes variés

ou

Araignée de porc marinée citron -romarin, puis grillée

Dessert au choix

LES DOUCEURS

• Tiramisu au carambar	8.00€
• Mousse au chocolat praliné et tuile craquante	7.50€
• Clafoutis du moment	6.50€
• Baba au génépi, marmelade de myrtilles	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)	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€

Pêche melba

Glace vanille, pêche au sirop, coulis de
fruits rouges, 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 1 boule 2.50€

Coupe 2 boules 4.00€

MENU

LA
CHARRETTE

