

MENU

Une cuisine ensoleillée entre Méditerranée et Alpes, autour de produits de saison et de fromages soigneusement sélectionnés.

À PARTAGER (ou pas) ☺

	Normale	Grande		Normale	Grande
Ardoise d'apéro Charcuterie artisanale, fromages sélectionnés & antipasti de saison	-	25 €	Ardoise mixte Charcuterie artisanale & fromages sélectionnés	15 €	25 €
Ardoise de charcuterie Sélection de charcuterie artisanale	12,5 €	23 €	Assiette du primeur 🌿 Légumes de saison, condiments & huile d'olive	-	16 €
Ardoise d'alpage Assortiment de fromages	17,5 €	27 €			

TARTINES GOURMANDES

Sur une belle tranche de pain de campagne de notre boulanger, accompagnées de mesclun.

Tartine niçoise 18 €
Thon, anchois, oeuf, radis, cébettes, céleri, poivrons, olives niçoises & mesclun.

Tartine de truite gravlax 21€
Truite gravlax, sauce vierge, aneth & ciboulette, mesclun.

Tartine italienne 21 €
Burrata à la truffe, tomates cerises & confites, basilic, pignons de pin & mesclun.

Tartine aux champignons 19€
Mélange de champignons sauvages sautés en persillade, copeaux d'Étivaz, mesclun.

Tartine chèvre & abricot 19€
Brousse de chèvre, abricot, miel & lavande, mesclun & fruits secs.

Tartine savoyarde 19€
Fromage à raclette au poivre, jambon blanc & oeuf poché, pickles, mesclun.

FONDUES

 Minimum 2 personnes

Servies avec le pain frais de notre boulanger

Fondue d'été 21 €

Émulsion de crème de fromage de chèvre, crudités & herbes fraîches.

Fondue moitié-moitié 26 €

Vacherin Fribourgeois et gruyère.

Fondue italienne 26€

Fontina & tomate.

Fondue aux morilles 30€

Vacherin fribourgeois, Gruyère suisse & morilles.

RACLETTES

 Minimum 2 personnes

Servies avec des légumes grillés.

Raclette d'été 23€

Fontina, légumes grillés, pommes de terre.

SUPPLÉMENTS

Supplément charcuterie 9€

Pommes de terre 3 €

Légumes 8 €

Kirsch ou Poire 4 €



PLATS

À l'occasion de la saison estivale, notre chef vous propose une sélection de plats spécialement imaginés pour l'été, mettant à l'honneur des produits frais et de saison.

Carpaccio de boeuf 19€

Copeaux d'Étivaz & Fontina, mesclun, citron & huile d'olive.

Farcis niçois 22€

Légumes de saison farcis

Cannelloni à la brousse de brebis 19 €

Sauce tomate, basilic & menthe.

Ribs de boeuf à la provençale 27€

Boeuf fondant, jus réduit, pommes de terre sautées & herbes fraîches.

DESSERTS

Nos desserts changent régulièrement pour vous proposer toujours plus de fraîcheur et de gourmandise.

Consultez l'ardoise pour découvrir les délices sucrés du moment !

CARTE DES VINS

Découvrez notre sélection de vins, soigneusement choisis pour sublimer chacun de vos plats et mettre en valeur les saveurs de notre cuisine.

VINS ROUGES



Pinot Noir 7 € 33 €
📍 Savoie
Léger et équilibré, belle expression du cépage avec des notes poivrées et épicées. Sa souplesse accompagne parfaitement nos fromages.

Arbin Mondeuse 8 € 39 €
📍 Savoie
Robe grenat foncée, nez délicatement épicé, arômes de fruits rouges et noirs sur fond vanillé.

Petite Selve 5,5 € 26 €
📍 IGP Coteaux de l'Ardèche
40 % Cinsault, 40 % Grenache, 20 % Syrah. Vin fruité, aux tanins souples et fins, arômes intenses de petits fruits rouges.

En Voiture Simone 7 € 32 €
📍 Beaujolais
Issu d'un cépage unique de Gamay. Cuvée structurée, aux arômes de violette et de fruits rouges, avec une belle rondeur.

Canon Fronsac 8 € 40 €
📍 Bordeaux
Assemblage : 70 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 10 % Malbec. Robe profonde, grande complexité aromatique, notes fumées et tanins d'une grande finesse.

Les Quatre Vents - 47 €
📍 Crozes-Hermitage
100 % Syrah. Vin élégant et fruité, arômes de fruits rouges et de poivre noir, grande fraîcheur typique des Côtes du Rhône.

Mas Lasta - 45 €
📍 Terrasses du Larzac
45 % Grenache, 40 % Syrah, 15 % Cinsault. Grand vin du Languedoc, bien fruité sur la mûre, parfait pour accompagner un plateau de fromages.

VINS BLANCS



Verre
15 cl



Bouteille
75 cl



Verre
15 cl



Bouteille
75 cl

Domaine Pinchinat Cuvée Vénus

4,5 € 19 €

📍 IGP Var

Blanc élégant et frais, aux arômes de fleurs blanches et de pêche, avec une bouche vive, légèrement minérale.

Cros des Calades "Béline"

5,5 € 25 €

📍 IGP Méditerranée

Issue d'un fin assemblage de Viognier et de Roussanne, une belle fraîcheur et des notes aromatiques de fruits blancs à noyau. Idéal pour l'apéritif ou avec nos ardoises à partager.

Fleur de Chardonnay

7 € 32 €

📍 Savoie

100 % Chardonnay, souple et équilibré, avec une ampleur aromatique remarquable. Se marie parfaitement avec la fondue chaloisée.

Apremont "Fleur de Jacquère"

6,5 € 29 €

📍 Savoie

100 % Jacquère, sec et minéral, avec de nombreux arômes floraux. S'accorde très bien avec la raclette.

Roussette de Monterminod

- 42 €

📍 Savoie

Vin structuré, équilibré et puissant, aux arômes de fruits blancs et d'écorces d'orange.

Château de Mayragues "Len de l'El"

- 42 €

📍 Beaujolais

100 % cépage Loin de l'Œil. Cuvée florale et réconfortante, d'une belle robe jaune pâle.

Petit Chablis Domaine Bernard Defaix

8 € 39 €

📍 Bourgogne

100 % Chardonnay. Notes d'acacia mêlées à des touches d'agrumes sur un fond minéral. Sa fraîcheur s'accorde à merveille avec nos mets au fromage.

De Marne et d'Argile

7,5 € 36 €

📍 Côtes du Jura

Cuvée d'assemblage parcellaire. Arômes d'abricot et de mirabelle, finale longue et persistante, beaucoup de caractère.

Les Grands Champs

- 46 €

📍 Sancerre

Superbe Sauvignon Blanc, très gourmand, avec une acidité fine et délicate. Se marie parfaitement avec les fromages de chèvre.

"Les Brûchots" Louis Chenu

- 49 €

📍 Bourgogne

Robe or pâle, notes aromatiques de pomme et de noisette, grande finesse en bouche.

Muscat de Rivesaltes

7,5 € 38 €

Vin moelleux à la couleur dorée, notes de fruits confits et finale longue. Convient aussi bien pour l'apéritif qu'avec une pâtisserie.

VINS EFFERVESCENTS



Coupe
15 cl



Bouteille
75 cl

Crémant de Savoie

7 € 36 €

📍 Maison Jean Perrier

Bulles fines et élégantes, bouche fraîche et fruitée.

Prosecco

6 € 28 €

Léger, vif et floral, parfait pour l'apéritif.

Champagne Bauchet

79 €

📍 Cuvée Origine

Assemblage équilibré, bulles délicates, notes de fruits à chair blanche et de brioche. Un champagne de terroir, à la fois frais et généreux.

VIN ROSÉ



Coupe
15 cl



Bouteille
75 cl

Domaine Pinchinat Cuvée Vénus

4,5 € 19 €

📍 Côtes de Provence

Rosé frais et léger, aux notes de fruits frais et d'agrumes, avec une bouche vive et rafraîchissante.

Domaine La Navicelle

7 € 33 €

📍 Côtes de Provence

Léger et rafraîchissant, idéal à l'apéritif.

CARTE DES BOISSONS

Retrouvez les classiques et des produits sélectionnés avec soin auprès de nos partenaires.

APÉRITIFS

Martini	6 €
Campari Soda	7 €
Whisky Jack Daniel's	9 €
Whisky Jameson	8 €
Pastis	4,5 €
Gin Tonic	8 €
Kir à la Reine des Prés ou au Cassis	7 €
Kir Royal	10 €

BIÈRES

Bouteille 33cl 

Blonde	6,5 €
Ambrée	6,5 €
Blanche	6,5 €
IPA	6,5 €
Triple	6,5 €
Bière de saison	7 €
Cidre	7,5 €

DIGESTIFS

Verre de 4cl 

Sapinette	8 €
Génépi	8 €
Calvados	8 €
Limoncello	8 €
Jet 27	8 €
Kirsch	8 €
Poire Williams	8 €
Cognac	8 €
Liqueur de Myrte	8 €
Rhum ambré	8 €
Verveine	8 €

EAUX MINÉRALES

	33 cl	75 cl
Thonon plate	4 €	6,5 €
Vals gazeuse	4 €	6,5 €

SOFT DRINKS

Ginger Beer 25cl	5 €
Ginger Ale 25cl	5 €
Tonic 25cl	5 €
Coca-Cola 33cl	5 €

Jus de fruits *Les Pressés de Provence* 25cl 5 €

Jus de pomme, Jus d'orange, Jus de tomate,
Nectar de poire, Nectar d'abricot.

COCKTAILS

Mojito 10 €
Gin, citron vert, sucre blanc, menthe fraîche, framboise, ginger ale.

Mojito fruit 11 €
Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, fruits rouges, pêche ou passion & eau gazeuse.

Red Ginger 10 €
Gin, menthe, citron vert, sucre de canne & ginger ale.

Alpine Tonic 11 €
Gin, citron vert, menthe, miel, tonic & herbes.

SPRITZ

Aperol Spritz 9€
Aperol, prosecco & eau gazeuse

Lemon Spritz 9€
Limoncello, prosecco & eau gazeuse

Peach Spritz 9€
Liqueur de pêche, prosecco & eau gazeuse

Red Spritz 9€
Liqueur de fruits rouges, prosecco & eau gazeuse

Hugo Spritz 9€
Sureau, menthe, citron, prosecco & eau gazeuse

Lavande Spritz 9€
Liqueur de lavande, prosecco & eau gazeuse

Passion Spritz 9€
Liqueur de fruit de la passion, prosecco & eau gazeuse

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin mojito 7 €
Menthe, citron vert, sucre de canne & eau gazeuse.

Citronnade maison 6€
Jus de pomme et sirop de cannelle.

Thé glacé maison 6€
Infusion du moment & agrumes.

Fresh Garden 6€
Citron, menthe, miel, herbes & eau gazeuse.

BOISSONS CHAUDES

Café / Décaféiné 2,50 €

Café noisette 3,00 €

Café crème 3,50 €

Cappuccino 4,50 €

Chocolat chaud 4,50 €

Chocolat viennois 5,50 €

Thé ou Infusion 4,50 €

MARALPIN