

# Apéritif Maison 5,50€

## Pétillant de Pays à la crème de fruits rouges

## Les Entrées Chaudes

<b>Soupe de Tomates Fraîches au Basilic, Tartine de Tapenade</b>	9,00€
<i>Fresh tomatoes soup with basil, tapenade on bread</i>	
<i>Zuppa di pomodori freschi al basilico, tartina di tapenade</i>	
<b>Soupe de Poissons avec sa Rouille et Croûtons</b>	12,00 €
<i>Fish soup with Rouille and croutons</i>	
<i>Zuppa di Pesci con Ruggine e Pezzi di pane</i>	
<b>Soupe à l'Oignon Gratinée au Comté</b>	11,00 €
<i>french onions soup with Comté cheese</i>	
<i>Zuppa di cipolle cosparsa di formaggio di Comté e gratinata in forno</i>	
<b>Escargots de Pays de Savoie en persillade " Le chautagnard "</b>	
<i>Snails from Savoie, garlic and parsley</i>	les 6 8,00€
<i>Lumache della Savoie, aglio e prezzemolo</i>	les 12 16,00€
<b>Foie gras poêlé et pêches rôties</b>	19,00 €
<i>Roast Foie gras and peaches roast</i>	
<i>Fegato grasso arrostito e pesche</i>	

## Les Pâtes

<b>Ravioles de Royans</b>	13,00€
<i>Ravioles - Raviole</i>	
<b>Les Pâtes du moment</b>	13,00€
<i>Pasta of the day - Pasta del giorno</i>	

## Fromages

<b>L'Ardoise de fromages de Savoie</b>	
<i>Tome, Reblochon et Beaufort</i>	9,00€

## Menu Enfant

(- 11 ans)

10,80€

### Steak Haché (150grs)

*Servi avec Pâtes ou Pomme de terre au four*  
*Minced meat with pasta shells or baked potato*  
*Carna macinata di manzo*  
*con Pasta o patate al forno*

\*\*\*\*\*

### 2 boules de Glace

*Ice-cream (2 scoops) – Gelato 2 gusti*

*ou – or - o*

### Crêpe au Nutella

*Nutella pan cake – Crepe alla nutella*

# Les Salades

<b>Salade Niçoise</b> - haricots vert, pommes de terre, tomates, poivrons, thon, anchois, œufs <i>Green beans, potatoes, tomatoes, peppers, tuna, anchovy, eggs</i> <i>Fagiolini, patate, pomodori, peperoni, tonno, acciughe, uova</i>	13,00€
<b>Tomates Mozzarella di Buffala et Basilic</b> <i>Tomatoes Mozzarella with basil - Pomodoro con Mozzarella, basilico</i>	12,00€
<b>Légumes d'été en Caponata, fromage de Chèvre frais aux herbes</b> <i>Summer vegetables in Caponata and fresh goat cheese with herbs</i> <i>Verdure estive in Caponata e formaggio di capra fresco alle erbe</i>	12,50€
<b>Salade de crotin de chavignol chaud au miel et viande des Grisons</b> <i>Salad of goat's cheese with honey and beef jerky</i> <i>Insalata di capra al miele e carna dei Grisons</i>	13,00€
<b>Salade Caesar - Poulet, Croûtons et Parmesan</b> <i>Salad, Chicken, croûtons and Parmesan - Insalata, pollo, crostini, Parmigiano</i>	13,00€
<b>Salade Mixte</b> - Green salad, tomatoes, onions – <i>Insalata verde, pomodori, cipolle</i>	7,00€
<b>Salade Verte</b>	5,50€

# Les Entrées

<b>Bruschetta tomates confites, mozzarella di buffala</b> <i>Bruschetta tomatoes, mozzarella di buffala - Bruschetta pomodori, mozzarella di buffala</i>	11,00€
<b>Gambas juste rôties, Avocat et Quinoa aux herbes</b> <i>Roast Prawns, avocado and Quinoa in herbs</i> <i>Gamberi, avocado e quinoa con le erbe</i>	14,00€
<b>Gravelax de saumon et sa crème d'aneth</b> <i>Salmon Gravelax served with aneth cream - Gravelax salmone con crema di aneto</i>	16,00€
<b>Carpaccio de Bœuf et copeaux de Parmesan</b> <i>Beef Carpaccio and Parmesan shavings - Carpaccio di manzo e Parmigiano</i>	13,00€
<b>Terrine de Campagne Maison et Compotée d'Oignons</b> <i>Home made country terrine - Paese Terrina della casa</i>	9,50€
<b>Foie Gras de Canard Maison mi-cuit et son Chutney</b> <i>Home made duck foie gras served with chutney - Fegato d'anatra della casa servito con chutney</i>	18,00€
<b>Planche de Charcuterie</b> <i>Jambon des Alpes, viande séchée des grisons, coppa, terrine de campagne</i> <i>The cold and cured meat - Assortimento di salumi regionali, carne essicata</i>	14,00€
<b>Planche Montagnarde</b> <i>Jambon des Alpes, Coppa, Tomme, Reblochon, salade mélangée, terrine de campagne</i> <i>Assorted cold meats with cheese an green salad - Salumeria con formaggio et insalata</i>	16,00€

# Les Viandes

<b>Tartare de Bœuf au Couteau</b> <i>assaisonné par nos soins</i> <i>Steak tartar - Steack tartaro</i>	22,00€
<b>Belle Entrecôte Black Angus</b> 280g <i>Grilled entrecôte steack - Falso filetto</i>	29,50€
<b>Côte de Bœuf individuelle</b> 450g <i>Grilled beef rib - Costata di manzo</i>	34,00€
<b>Filet de Bœuf</b> 200g <i>Grilled beef fillet - Filetto di manzo</i>	30,00€

**Supplément sauce :** *Aux Cèpes* 3,00€ - *Au Poivre* 2,00€

<b>Cocotte de Joue de Porc Braisée à la Provençale, Polenta</b> <i>Braised cheek of pork provençale style, polenta</i> <i>Guancia di maiale brasato alla provençale, polenta</i>	19,00€
<b>Suprême de Volaille Fermier aux Morilles</b> <i>Chicken supreme with morels mushrooms - Suprême di pollo con spugnolo</i>	25,00€
<b>Mignon de Veau à la Savoyarde, Gratiné au Comté</b> <i>Veal escalope "Savoyarde" gratinated with Comté cheese, ham</i> <i>Scaloppina di vitello Savoiaro gratinato al Comté e prosciutto</i>	24,00€
<b>Travers de Porc caramélisé comme des Ribs</b> <i>Caramelized Ribs</i> <i>Ribs di maiale caramellata</i>	21,00€
<b>Souris d'Agneau rôtie jus au thym, semoule abricots-raisins</b> <i>Roast knuckle of lamb, thym juce, semolina with apricots and grapes</i> <i>Garretto di agnello, timo jus, albicocche e uva semolino</i>	24,00€

# Les Poissons

<b>Pavé de Truite de mer à l'unilatérale sauce vierge</b> <i>Grill sea Trout and virgin sauce</i> <i>Trota di mare alla griglia con salsa olio di oliva vergine</i>	22,00€
<b>Filet d'Espadon à la Plancha, jus de citron confit et gingembre</b> <i>Grilled fillet swordfish, candied lemon juice and ginger</i> <i>Spada alla griglia, succo di limone candisce e zenzero</i>	25,00€
<b>Grosses Gambas Cameron Grillées à la Plancha</b> <i>Big Cameron prawns grilled on plancha</i> <i>Gamberoni Cameron alla plancha</i>	32,00€

# Les Spécialités «Fromage»

*Pour 2 personnes minimum - Prix par personne*  
*Mini 2 people, price for one person - Mini 2 persone, prezzo per una persona*

## Fondue Savoyarde

- Traditionnelle** - Pain, fromage et vin blanc 18,00€ /pers.  
*Bread, cheese, white wine - Fonduta al formaggio, vino bianco*
- Monchu** 25,00€ /pers.  
*Pain, fromage, vin blanc, charcuterie, viande des grisons, pomme de terre*  
*Bread and cheese with dried beef and pork meats, potatoes / Fonduta al formaggio con salumi, manzo secco, patate*
- Aux Cèpes** 28,00€ /pers.  
*Pain, fromage, vin blanc, cèpes, charcuterie et viande des grisons, pomme de terre*  
*Bread, cheese, wild mushroom, white wine with dried beef and pork meats, potatoes*  
*Fonduta al formaggio, vino bianco e funghi porcini con salumi, manzo secco, patate*
- Royale** 29,00€ /pers.  
*Fromage fondu dans le champagne, charcuterie, viande des grisons, pomme de terre*  
*Bread and cheese with champagne, dried beef and pork meats, potatoes*  
*Fonduta al formaggio con champagne, salumi, manzo secco, patate*

## Raclette

- Raclette à l'Ancienne au Feu de Bois** 26,00€ /pers.  
*Fromage fondu au feu de bois servi avec charcuterie, viande des grisons et pommes de terre*  
*Melted cheese with a wood fire served with pork meats, dried beef and potatoes*  
*Formaggio fonduto al fuoco con salume, manzo secco e patate*

## Reblochonade

- Reblochonade** 28,00€ /pers.  
*1/2 Reblochon fondu sous le brasero servi avec saucisson chaud et pommes de terre*  
*Melted Reblochon cheese with a wood fire served with hot sausages and potatoes*  
*Formaggio Reblochon fonduto, salsiccia, patate*

# Les Spécialités Individuelles

- Croûte au Fromage, petite Salade Verte et Jambon Cru** 14,00€  
*Local dish, baked bread cooked with white wine and cheese, served with raw ham*  
*Formaggio in crosta con prosciutto crudo*
- Tartiflette et sa petite Salade Verte** 18,00€  
*Reblochon gratiné sur pommes de terre, lardons et oignons*  
*Gratinated reblochon cheese on potatoes, bacon and onions, salad*  
*Reblochon gratinato su patate, lardelli, cipolle, insalata verde*
- La Boite Chaude** 23,00€  
*Fromage fondu dans sa boîte, pommes de terre, jambon cru, salade*  
*Hot Vacherin cheese, potatoes, raw ham, salad*  
*Formaggio Vacherin caldo, patate, prosciutto crudo, insalata*

# Les Spécialités "Viande"

*Pour 2 personnes minimum - Prix par personne*

*Mini 2 people, price for one person - Mini 2 persone, prezzo per una persona*

## Braserade

*Fines tranches de viande cuites sur un brasero, servies avec pomme de terre à la braise et crème ciboulette.*

**Braserade de Bœuf** 250g/pers. 26,00€ /pers.

*Thin slices of beef cooked yourself on a table barbecue served with potatoes and a chive creamy sauce*

*Manzo alla brace con patate cotte alla brace, con crema all'erbo cipollina*

**Braserade aux 3 Viandes (bœuf, veau, poulet)** 250g/pers. 28,00€ /pers.

*Thin slices of beef, veal, chicken cooked yourself on a table barbecue*

*served with baked potatoes and a chive creamy sauce.*

*Manzo, vitello, pollo alla brace serviti con patate cotte alla brace, on crema al l'erbo cipollina*

## Pierrade

*Fines tranches de viande cuites sur pierre, servies avec pomme de terre à la braise et crème ciboulette.*

**Pierrade de Bœuf** 250g/pers. 24,00€ /pers.

*Thin slices of beef cooked yourself on a hot stone served with baked potatoes and a chive creamy sauce.*

*Manzo alla pietra servito con patate cotte alla brace, con crema all'erbo cipollina*

**Pierrade aux 3 Viandes (bœuf, veau, poulet)** 250g/pers. 26,00€ /pers.

*Thin slices of beef, veal, chicken cooked yourself on a hot stone served with baked potatoes and a chive creamy sauce*

*Manzo, vitello, pollo alla pietra serviti con patate cotte alla brace, con crema all'erbo cipollina*

## Spécial Monchu

*Viande de bœuf cuite sur un brasero nappée de fromage fondu et servie avec pomme de terre.*

**La Doublette** 28,00€ /pers.

*Thin slices of beef cooked on a charcoal grill served with melted cheese, baked potatoes*

*Manzo cotto alla brace, ricoperta di formaggio fuso e servita con patate cote alla brace*

## Bourguignonne

*Viande cuite dans l'huile servie avec pomme de terre à la braise et crème ciboulette.*

**Fondue Bourguignonne** 250g/pers. 30,00€ /pers.

*Boiled beef in oil by yourself served with baked potatoes and a cream and a chive creamy sauce*

*Fonduta di carne servita con patate cotte alla brace, con crema all'erbo cipollina*

# Menu 29,00€ prix/pers.

*Aucun changement au menu - No change in the menu - Il menù è fisso*

## *Tomates Mozzarella au Basilic*

*Tomatoes Mozzarella with basil - Pomodori e Mozzarella con basilico*

*ou - or - o*

## *Salade Niçoise*

*Haricots vert, pommes de terre, tomates, poivrons, thon, anchois, œufs*

*Green beans, potatoes, tomatoes, peppers, tuna, anchovy, eggs*

*Fagiolini, patate, pomodori, peperoni, tonno, acciughe, uova*

*ou - or - o*

## *Jambon de Montagne*

*Raw ham – prosciutto locale*

*\*\*\*\*\**

## *Pierrade de Bœuf (minimum 2 personnes)*

*Fines tranches de bœuf cuites sur une pierre chaude*

*Beef cooked yourself on a hot stone served with baked potato and a chive creamy sauce*

*Manzo cotto sulla pietra calda servita con patate alla brace*

*ou - or - o*

## *Fondue Traditionnelle (minimum 2 personnes)*

*Pain et fromage*

*Bread and cheese - fonduta al formaggio*

*ou - or - o*

## *Tartiflette des Aravis*

*Reblochon gratiné sur pommes de terre, lardons et oignons*

*Gratinated reblochon gratinato on potatoes, bacon and onions*

*Reblochon gratinato su patate, lardelli, cipolle*

*\*\*\*\*\**

## *Mousse au Chocolat*

*Chocolate mousse - Mousse di cioccolato*

*ou - or - o*

## *Crêpes aux Myrtilles*

*Blueberry pan-cake - Crepe ai mirtilli*

*ou - or - o*

## *Sorbet Arrosé*

*Colonel ou Williamine ou Montagnarde*

*Sorbet with vodka or pear alcohol or genepi - Gelato e vodka o liquore di pera o genepi*

*Prix nets en euros - Nous n'acceptons pas les chèques*

# Menu 38,00€ prix/pers.

*Aucun changement au menu - No change in the menu - Il menù è fisso*

## *Soupe de Poissons avec sa Rouille et Croûtons*

*Fish soup with Rouille and croutons  
Zuppa di Pesci con Ruggine e Pezzi di pane*

*ou - or - o*

## *Gambas juste rôties, Avocat et Quinoa aux herbes*

*Roast Prawns, advocate and Quinoa in herbs  
Gamberi, avocado e quinoa con le erbe*

*ou - or - o*

## *Légumes d'été en Caponata, fromage de Chèvre frais aux herbes*

*Summer vegetables in Caponata and fresh goat cheese with herbs  
Verdure estive in Caponata e formaggio di capra fresco alle erbe*

**\*\*\*\*\***

## *Pierrade aux 3 Viandes (boeuf, veau, poulet)*

*(mini 2 personnes – mini 2 people – mini 2 persone)*

*Viandes cuites sur une pierre chaude servies avec pomme de terre au four  
Thin slice of beef, veal, chicken, cooked yourself on a hot stone  
served with a baked potato and chive creamy sauce  
Manzo, vitello, pollo cotti sulla pietra calda servita con patate alla brace*

*ou - or - o*

## *La Boite Chaude*

*Fromage fondu, pommes de terre, jambon de pays, salade  
hot Vacherin cheese, potatoes, ham, salad – formaggio Vacherin caldo, patate, prosciutto crudo, insalata*

*ou - or - o*

## *Filet d'Espadon Grillé, Jus de Citron Confit et gingembre*

*Grilled fillet swordfish, candied lemon juice and ginger  
Spada alla griglia, succo di limone candisce e zenzero*

**\*\*\*\*\***

## *Dessert au choix sur notre carte*

*Choose it in the dessert menu - Scegliere il dessert nella carta*

# Menu 19,50€ prix/pers.

*Aucun changement au menu - No change in the menu - Il menù è fisso*

## *Soupe de Tomates Fraîches au Basilic, Tartine de Tapenade*

*Fresh tomatoes soup with basil, tapenade on bread  
Zuppa di pomodori freschi al basilico, tartina di tapenade*

*ou - or - o*

## *Salade de Quinoa aux Herbes*

*Quinoa salad with herbs - Insalata di Quinoa alle erbe*

*ou - or - o*

## *Entrée du Jour*

*Starter of the day - Antipasto del Giorno*

**\*\*\*\*\***

## *Croûte au Fromage*

*baked bread cooked with white wine and cheese - formaggio in crosta*

*ou - or - o*

## *Joue de Porc Braisée à la Provençale, Polenta*

*Braised cheek of pork provençale style, polenta  
Guancia di maiale brasato alla provençale, polenta*

*ou - or - o*

## *Plat du Jour*

*Dish of the day - Piatto del Giorno*

**\*\*\*\*\***

## *Dessert du Jour*

*Dessert of the day - Dessert del giorno*

*ou - or - o*

## *2 Boules de Glace*

*Ice cream*



# Apéritifs et Boissons

<i>Apéritif maison</i> 10 cl	5,50€	<i>Aperol Spritz</i> 15 cl	11,00€
<i>Kir</i> cassis, framboise, myrtille, pêche 10 cl	4,50€	<i>Kir Royal</i> 15 cl	13,00€
<i>Coupe de Pétillant</i> 10 cl	5,00€	<i>Américano maison</i> 15 cl	11,00€
<i>Pastis - Ricard</i> 3 cl	5,00€	<i>Bière Pression</i> 25 cl	4,00€
<i>Whisky - Gin - Vodka</i> 4 cl	8,00€	<i>Bière Pression</i> 50 cl	7,50€
<i>Black label, Jack Daniels, Jameson</i> 4 cl	10,00€	<i>Bière du Mont Blanc</i> 33 cl	6,20€
<i>Evian</i> 75 cl	6,00€	<i>Badoit</i> 75 cl	6,90€

## Champagne

<i>Drappier Carte Or</i> La Coupe 15 cl	12,00€	75cl	72,00€	<i>Ruinart Rosé</i>	75cl	135,00€
<i>Ruinart Brut</i> La Coupe 15 cl	14,00€	75cl	94,00€	<i>Ruinart Blanc de Blanc</i>	75cl	135,00€

## Vins

<i>Le Pot - Rouge, Blanc, Rosé</i>	46 cl	12,00€	<i>Côtes de Provence</i> Rosé verre 15 cl	8,00€
<i>Chignin "G. Madoux"</i> Blanc verre 15 cl	6,00€	<i>Côtes du Rhône</i> Rouge verre 15 cl	6,00€	
<i>Sancerre "Dom. de Rome"</i> Blanc verre 15 cl	7,00€	<i>Bourgogne Pinot Noir</i> Rouge verre 15 cl	7,00€	
<i>Muscat "Beaumes de Venise"</i> Doux verre 15 cl	8,00€	<i>Medoc Roland de By</i> Rouge verre 15 cl	10,00€	

## Blancs

<b>Savoie</b>			37,5 cl	75 cl
<i>Roussette Marestel - La Mareté - Carrel François</i>	2017			35,00€
<i>Roussette "Altesse" - Carrel François</i>	2017	15,00€		27,00€
<i>Apremont A.O.C. - Philippe Betemps</i>	2018	13,00€		22,00€
<i>Chignin - Girard Madoux</i>	2018			21,00€
<i>Chignin Bergeron - Girard Madoux</i>	2017			29,00€
<i>Chardonnay "Les Rocailles" - Boniface</i>	2017			24,00€
<b>Loire</b>				
<i>Sancerre "Domaine de Rome" Baudry</i>	2018			29,00€
<i>Pouilly Fumé "Maître de Chaix" N. Emerau</i>	2018			52,00€
<b>Bourgogne et Côtes du Rhône</b>				
<i>Crozes Hermitage - Dom. Belle - Terres Blanches</i>	2017			45,00€
<i>Chablis 1<sup>er</sup> cru - Domaine la Roche les Beauroys</i>	2015			69,00€
<i>Chassagne Montrachet "En Pimont" - Picard</i>	2014			86,00€
<i>Pernand Vergelesses - Les Combottes - Rapet</i>	2017	39,00€		79,00€

## Rosés

<b>Savoie</b>				
<i>"Les Pierres Roses" - Bouvet</i>	2018	15,00€		23,00€
<b>Côtes de Provence</b>				
<i>"Whispering Angel" - Château Esclans</i>	2018	22,00€		39,50€

## Rouges

<b>Savoie</b>				
<i>Gamay Jongieux - Domaine Saint Romain</i>	2017	13,00€		24,00€
<i>Mondeuse "Sainte Barbe" Bouvet</i>	2016	20,00€		35,00€
<i>Pinot Noir - Girard Madoux</i>	2018			23,00€
<i>Mondeuse "Arbin" Louis Magnin</i>	2013			50,00€

# Rouges

		37,5 cl	50 cl	75 cl	Magnum
<b>Loire</b>					
<i>Saint Nicolas de Bourgueil - la Chevalerie</i>	2017		23,00€	29,00€	
<i>Chinon - Château de la Grille - "la Perriere"</i>	2014			49,00€	
<b>Beaujolais</b>					
<i>Brouilly "Château de Pierreux"</i>	2016			32,00€	
<b>Languedoc</b>					
<i>La Chapelle de Bebian</i>	2014			36,00€	
<i>Prieuré Saint-Jean de Bebian</i>	2012			69,00€	
<b>Côtes du Rhône</b>					
<i>C. du Rhône Village - "Plan de Dieu"</i>	2017			23,00€	
<i>Saint Joseph - B. Gripa</i>	2016			56,00€	
<i>Vacqueyras "Seigneur de Fontimple"</i>	2017	18,00€		34,00€	
<i>Beaumes de Venise "Dom Venitia"</i>	2017		19,00€	29,00€	58,00€
<i>Crozes Hermitage "Dom des Entrefaux" C &amp; F Tardy</i>	2017			39,00€	
<i>Gigondas "Domaine Bosquet"</i>	2015			56,00€	112,00€
<i>Châteauneuf du Pape "Télégramme" Brunier</i>	2016			60,00€	
<i>Châteauneuf du Pape "Vieux Télégraphe" Brunier</i>	2015			115,00€	
<b>Bourgogne</b>					
<i>Haute Côtes de Nuits "Les Dames Huguettes"</i>	2016			41,00€	
<i>Clos St Germain "Domaine de Rochebin" Pinot Noir</i>	2017			35,00€	
<i>Gevrey Chambertin "Domaine Taupenot"</i>	2015			99,00€	
<i>Nuit St Georges "Réserve Personnelle Aegerter"</i>	2017			88,00€	
<i>Aloxe Corton "Domaine Rapet"</i>	2014			98,00€	
<b>Bordeaux</b>					
<i>Saint Emilion - Château Tour de Ségur</i>	2015	20,00€		38,00€	76,00€
<i>Lalande Pomerol - Château "La Rose Châtain"</i>	2016			44,00€	
<i>Pessac Léognan - Château Abeille de Fieuzal</i>	2015			56,00€	
<i>Saint Julien - Les fiefs de Lagrange</i>	2014			78,00€	
<i>Margaux - La Bastide Dauzac</i>	2014	35,00€		68,00€	136,00€
<i>Médoc - Château Roland de By</i>	2015			56,00€	
<i>Pauillac - La Fleur de Haut Bages Libéral</i>	2015			64,00€	
<i>Saint Estephe - Château la Rousselière</i>	2011			85,00€	
<i>Pommerol - Chateau du Couvent</i>	2015			69,00€	

## Grands Crus

### Côtes du Rhône

<i>Côte Rôtie - "La Turque" - Côte Brune</i>	2007	415,00€
<i>Côte Rôtie - "La Landonne"</i>	2007	415,00€
<i>Côte Rôtie - "La Mouline" - Côte Blonde</i>	2007	415,00€

# Digestifs

<i>Alcool de Feu 4 cl</i>	8,00€
<i>Cognac Henessy 4 cl</i>	9,00€
<i>Cognac Rémy Martin 4 cl</i>	11,00€
<i>Cognac XO Delaitre 4 cl</i>	12,00€
<i>Calvados - Lecompte 4 cl</i>	8,00€
<i>Calvados 5 ans Lecompte 4 cl</i>	12,00€
<i>Armagnac – De la Mazière 4 cl</i>	8,00€
<i>Bas-Armagnac – Château de Laubade 4 cl</i>	12,00€
<i>Rhums – Don Papa ou Diplomatico 4 cl</i>	11,00€
<i>Poire William 4 cl</i>	8,00€
<i>Vieille Prune 4 cl</i>	9,00€
<i>Chartreuse Verte 4 cl</i>	11,00€
<i>Grappa – Po di Poli 4 cl</i>	9,00€
<i>Limoncello - Amaretto 4 cl</i>	7,00€
<i>Génépi des Alpes 4 cl</i>	7,00€
<i>Get 27 5 cl</i>	8,00€
<i>Baileys - Grand Marnier - Cointreau 5 cl</i>	8,00€
<i>Café Chamoniard "La Grolle" (Mini 2 pers., prix par personne)</i>	8,00€
<i>Mini 2 peoples, price for a person - Mini 2 persone, prezzo per una persone</i>	

160x250

# Boissons Chaudes

<i>Expresso</i>	2,60€
<i>Cappucino</i>	4,50€
<i>Chocolat Chaud</i>	5,00€
<i>Thé - Infusion (Verveine - Digestive)</i>	3,80€
<i>Irish Coffee 12 cl</i>	11,00€

# Champagnes

	<i>la coupe</i>	<i>75 cl</i>
<i>Drappier Carte Or</i>	12,00€	72,00€
<i>Ruinart Brut</i>	14,00€	94,00€
<i>Ruinart Rosé</i>		135,00€
<i>Ruinart Blanc de Blanc</i>		135,00€

Prix nets - Nous n'acceptons pas les chèques

# Les Desserts

<b>Dessert du Jour</b> <i>Dessert of the day - Dolce del Giorno</i>	8,50€	
<b>Café Gourmand</b> <i>n'est pas servi dans le menu à 38,00€</i>	9,00€	
<b>Carpaccio d'Ananas frais et sorbet passion</b> <i>Fresh pineapple carpaccio with passion sorbet</i> <i>Ananas fresco carpaccio e frutto della passione sorbetto</i>	8,50€	
<b>Coupe Mont Blanc</b> <i>Glacé vanille, Crème de Marron, Meringue et Chantilly</i> <i>Vanilla ice cream with chesnut purée, meringue and whipped cream</i> <i>Gelato vaniglia, crema di castagne, meringa e panna montatas</i>	9,00€	
<b>Profiterole Glace Vanille et Chocolat Chaud</b> <i>Chou pastry with vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i> <i>Bigné con gelato alla vaniglia ricoperti di cioccolato fuso, panna montata</i>	9,00€	
<b>Nougat Glacé Maison et son Coulis de Framboise</b> <i>Home made nougat ice cream and its Raspberry couli</i>	9,00€	
<b>Mølleux au Chocolat et Glace Vanille</b> <i>Chocolate fondant and Vanilla ice cream</i> <i>Morbido al Cioccolato e Gelato Vaniglia</i>	9,00€	160x250
<b>Tarte Tatin</b> <i>Tatin tarte - Tatin crostata</i>	8,50€	
<b>Baba au Rhum</b> <i>Rum baba - Babà al Rum</i>	9,00€	
<b>Mousse au Chocolat</b> <i>Chocolate mousse - Mousse di cioccolato</i>	7,00€	
<b>Crêpe Myrtilles ou Nutella</b> <i>Pancake with blueberry or nutella or sugar - Crepe ai mirtilli, alla nutella, al zucchero</i>	6,50€	
<b>Dame Blanche</b> <i>Vanilia ice-cream with hot chocolate - Gelato alla vaniglia con cioccolato caldo</i>	8,50€	
<b>Café Affogato</b> - <i>Expresso avec glace vanille</i> <i>Vanilla ice cream with coffee</i>	7,50€	
<b>Citron Givré</b> <i>Frosted lemon - Limone glassato</i>	8,50€	
<b>Coupe Colonel</b> <i>Lemon sorbet Vodka - Sorbetto al limone e Vodka</i>	8,50€	
<b>Coupe Williamine</b> <i>Pear sorbet with pear eau de vie - Pera liquore di pera</i>	8,50€	
<b>Coupe Montagnarde</b> <i>Vanilla ice cream Genepi - Gelato vaniglia Genepi</i>	8,50€	