

DINNER MENU



SUPER COMBO

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN + DESSERT

35€

YOU'RE OKAY COMBO

ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN **OR** MAIN + DESSERT

28€

ENTRÉES / STARTERS

🌿 Salade de pommes de terre
Potato salad
Salade César / *Cesar salad*
COB salad / *COB salad*

7€

🌿 Nachos & guacamole
🌿 Œufs mimosas

6€

KIDS MENU

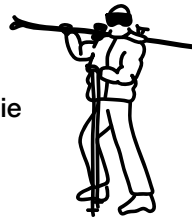
Entrée à la carte + plat kids + dessert + sirop
Starter + main + sweet & cheese + syrup

Nuggets de poulet, frites fraîches
Chicken nuggets, french fries

Plat du jour small size
Tiny dish of the day

Coquillettes jambon, fromage de Savoie
Mountain mac & cheese

Hot Dog, frites fraîches
Hot dog, french fries



15€

SWEET & CHEESE

Saint-Marcelin, confiture de myrtilles
French cheese, blueberry local jam

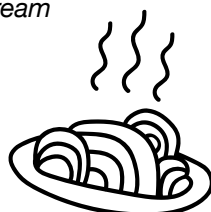
Coulant chocolat
Chocolate fondant

Gaufre chantilly ou sucre
Waffle topped with sugar or whipped cream

Coupe glacée (3 boules)
Ice cream & sorbets (3 scoops)

Tarte tatin
Tatin tart

7€



PLATS / DISHES

22€

00 ● SPÉCIALITÉS DE MONTAGNE LOCAL CHEESE SPECIALTIES

🌿 Boîte chaude
Hot cheese box

🌿 Fondue savoyarde

La totale fondue +5€
Jambon, pommes de terre, salade
Ham, potatoes, mixed greens salad

01 ● POISSON / FISH

Fish & Chips

02 ● MARDI / TUESDAY

Bourguignon, mousseline d'agria
*French beef stew "bourguignon",
mashed potatoes*

🌿 Risotto aux fèves
Fava bean risotto

03 ● MERCREDI / WEDNESDAY

Blanquette de veau à l'ancienne, riz
Veal French stew, with cream and veggies, rice

🌿 Curry de légumes, riz
Vegetables curry, rice

04 ● JEUDI / THURSDAY

Poulet rôti, légumes de saison
Roasted chicken, veggies

🌿 Aubergines à la parmigiana
Eggplant parmigiana

05 ● VENDREDI / FRIDAY

Hampe sauce au poivre, frites fraîches
Steak frites, pepper sauce

🌿 Légumes farçis
Local stuffed vegetables

06 ● SAMEDI / SATURDAY

Lasagnes de bœuf, salade verte
Beef lasagna, mixed greens salad

🌿 Aubergine rôtie
Roasted eggplant

BOISSONS - DRINKS

● VINS / WINES

BLANC / WHITE

 DOMAINE DE LA PATIENCE Chardonnay - IGP Coteaux du pont du Gard	12cl 75cl	6€ 24€
INFINI Viognier - Igp Pays d'Oc		6€ 25€
 DOMAINE MALIDAIN Sauvignon - Val de Loire		5€ 22€
 DOMAINE GRAND VENEUR Réserve - Côte du Rhône		7€ 28€
DOMAINE CHEVALLIER BERNARD Roussette de Savoie		40,9€



BLANC / WHITE WAW !

DOMAINE DU COLOMBIER Bougros - Chablis Grand Cru		106€
DOMAINE BOUZEREAU Meursault		121€
DOMAINE TRUCHETET Pernand Vergelesses		94€
 DOMAINE GRAND VENEUR Miocène - Châteauneuf du Pape		88€

ROUGE / RED

CHATEAU FONTIS Médoc		7€ 29€
 DOMAINE MALIDAIN Pinot Noir Aubrière - Val de Loire		5,5€ 24€
TENUTA VAL DI PIATA Chianti Colli Senesi		7,5€ 32€
 DOMAINE DU GRAND VENEUR Réserve - Côte du Rhône		6€ 26€
DOMAINE CHEVALLIER BERNARD Jongieux Mondeuse - Fût de chène		44,5€

ROUGE / RED WAW !

DOMAINE COURBIS Cornas		85€
 CHÂTEAU LESCURE Saint Emilion Grand Cru		57€
DOMAINE BERNARD BURGAUD Côte Rôtie		129€
CHÂTEAU GLORIA Saint Julien		126€
DOMAINE GAVIGNET Les Millandes - Morey Saint Denis 1 ^{er} Cru		120€
 DOMAINE DU GRAND VENEUR Miocène - Châteauneuf du Pape		88€

ROSÉ

 DOMAINE DE L'ESTANDON Terre Nouvelle - IGP Var		6€ 26€
 DOMAINE SAINT VICTORIN Or - Côte de Provence		8€ 33€

● CHAMPAGNE

BARON DE ROTHSCHILD Brut	15€ 85€
RUINART Brut	120€

● COCKTAILS

CLASSIC SPRITZ Prosecco, Apérol, un splash d'eau gazeuse, orange	12€
---	-----

SPRITZ SAINT GERMAIN Prosecco, liqueur de saint germain, citron, eau gazeuse	
---	--

ROASTER Génépi Le Pompon, citron, pétillant de pomme, sapin	
--	--

ALPINE TONIC Gin, tonic, sapin, citron vert	
---	--

MOUNTAIN MULE Vodka, sapin, ginger beer, citron vert	
--	--

● BIÈRES / BEER

PRESSION / DRAFT	25cl	50cl
BIÈRE DU MONT BLANC		
Blanche / White	3,90€	7,50€
Blonde / Blond	3,90€	7,50€

BOUTEILLE / BOTTLED (33cl)	7,50€
BIG MOUNTAIN	
Micro IPA (1,2°)	
Blonde	
Pale Ale (sans gluten)	
IPA	
Brkfst Stout	
NEIPA	
DIPA (double IPA)	



● APÉRITIF

Pastis	5€
Kir Cassis	8€

● SPIRITUEUX

SUPPLÉMENT SODA +2€	
VODKA	
Ciroc (4cl)	10€
GIN	
Altitude (4cl)	10€
Generous Organic Vert (4cl)	10€
Monkey 47 Dry Gin (4cl)	14€

RHUM	
Diplomatico reserva exclusivan (4cl)	12€
Havana Club Rhum 7 ans (4cl)	10€

WHISKY	
Haig Club (4cl)	10€
Nikka coffey grain (4cl)	13€

TEQUILA	
Olmecca Altos Blanco (4cl)	10€
Casamingos Blanco (4cl)	10€

● CIDRE / CIDER

Appie Brut BIO (33cl)	6,20€
-----------------------	-------

● DIGESTIFS

GÉNÉPI POMPON	
Bouteille (50cl)	75€
Shot (5cl)	8€
Chartreuse verte (4cl)	8€
Limoncello (4cl)	8€
Get 27 (4cl)	8€

● CRAFT SODA BIO

LIMONADE MONA (33cl)	4,20€
Citron & citron vert Lemon & lime	
Pêche abricot Peach & abricot	
Pétillant de pomme Sparkling apple	

● JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

100% PUR JUS DE FRUITS 100% FRENCH FRUIT JUICES	
ALAIN MILLIAT Jus de tomate / tomato juice (33cl)	5,20€
L'ARBRE À JUS (25cl) Jus d'orange / orange juice Jus de pomme / apple juice Jus d'abricot / abricot juice Jus de framboise / raspberry juice	4,80€
JUS D'ORANGE PRESSÉ	7€

● SODAS

Coca (33cl)	4€
Coca Zero (33cl)	4€
Ice tea (33cl)	4€
Ginger Beer Bundaberg (33cl)	5,90€

● EAU / WATER

Castalie - plate / still (75cl)	2,50€
Castalie - gazeuse / sparkling (75cl)	2,50€
Thonon - plate / still (75cl)	5,50€
Vals - gazeuse / sparkling (75cl)	5,50€

● SUR LE POUCE / SNACKS

NACHOS & GUACAMOLE	6€
MANHATTAN HOT DOG	6,5€
SAUCISSON DE SAVOIE	7,5€