



Petite restauration, Planches & Boissons

Petite restauration (à commander avant 19h)

- . Omelette nature 9,50 €
- . Omelette au Beaufort & Jambon cru de Savoie 16 mois 16,50 €
- . Soupe Légume ou Oignons ou Potimaron 12,50 €

Planches (de 18h à 20 h)

- . Planche fromage 18,90 €
- . Planche Charcuterie 24,00 €
- . Assortiment Fromage Charcuterie 26,70 €
- . Terrine (campagne **ou** à l'Ail des Ours) . Petite (90g): 8,50 € . Grande (180g): 13,90 €
- . Planche Foie Gras artisanale (2 personnes) 19,50 €
- Servi avec un chutney maison & toasts**
- . Saucisson au Beaufort (la pièce, 200g) 9,60 €

Notre sélection de vins Rouge

- . Costières de Nîmes AOP – Château Guiot 2019/2022 29,50 €
- . Château des Tours – Beaujolais – Brouilly 2023 35,50 €
- . Châteauneuf du Pape - Château La Nerthe – Les Granières – 2019/2020 69,00 €
- . Gevrey Chambertin AOP – F. Magnien – Vieilles Vignes - 2019 98,00 €

Notre sélection de vins Blanc

- . IGP Côtes de Gascogne – Villa Chambre d'Amour - 2022 29,50 €
- . Viognier – Le Versant – Vin du Pays d'Oc – 2023 33,00 €
- . Chignin Bergeron – Vin de Savoie – J.C Girard Madoux – 2022 38,50 €
- . Pouilly Fumé – Vin du pays de Loire – Pascal Jolivet 59,50 €
- . Châteauneuf du Pape - Château La Nerthe - Clos de Beauvenir 2014. 106,00 €

Notre sélection de vins Rosé

- . IGP Var – Saint Barthélémy 19,80 €
- . Tavel – Prieuré de Montézargues - 2021/2022 27,00 €
- . Côte de Provence AOP – Château La Tour de l'Evêque – 2022 39,00 €

Vins au verre (12 cl)

- . Rouge : Costières de Nîmes AOP – Château Guiot 2019/2022 6,90 €
- . Blanc : IGP Côtes de Gascogne 2022 **ou** Viognier 2023 7,50 €
- . Rosé : IGP Var – Saint Barthélémy 5,70 €

Champagnes

- Ayala Brut Majeur 89,50 €

Bières Locales (Brasserie du Petit St Bernard – Bourg St Maurice)

- . La Freerider – Blonde 4,5 °- 44 cl 8,50 €
- . La Bouquetin – IPA 6 ° - 44 cl 8,90 €
- . La Weissberg – Blanche 5,2 °- 44 cl 8,50 €

Nos digestifs (4 cl)

- . Verveine maison (selon notre stock) 6,50 €
- . Prune ou coing des Eulets (selon notre stock) 6,50 €
- . La Mentheuse – Crème de menthe 6,50 €
- . Limoncello Luxardo 6,50 €
- . Génépy – Dolin 1821 8,50 €
- . Poire Williams Cœur de Chauffe - G. MICLO 10,00 €

Soft

- . Coca Cola Original 33 cl 4,50 €
- . Coca Cola sans sucre 33 cl 4,50 €
- . Orangina 33 cl 4,50 €
- . Schweppes Indian Tonic 33 cl 3,50 €
- . Ginger Beer – Feever Tree 4,50 €
- . Limonade Lorina VP 33 cl 4,50 €
- . Jus de fruit 3,50 €
(Abricot, Pomme, Poire)
- . Perrier 33 cl 2,00 €
- . Evian 33 cl 2,00 €
- . Thonon 1L 3,50 €
- . San Pellegrino 1L 3,50 €

Whiskys & Rhum (4 cl)

- . Blend Rhum & Cognac - THOREAU – France 8,90 €
- . Nikka – Coffey Malt – 45 ° 9,80 €
- . Lagavulin - 16 ans - 43 ° 11,90 €
- . Glenfiddich - Small Batch Reserve - 18 ans - 40 ° 14,00 €

Apéritifs

- . Apérol Spritz (16 cl) 9,50 €
- . Martini blanc ou rouge (4 cl) 6,00 €
- . Ricard (2 cl) 5,00 €

Boissons chaudes

- . Chocolat chaud 5,50 €
- . Café 1,90 €
- . Café au lait 2,60 €
- . Capuccino 3,70 €
- . Latte Macchiato 4,50 €
- . Café Latte 4,50 €
- . Thé 3,50 €

Sirops (Monin)

- . Menthe verte, Grenadine, Cassis, Orgeat 2,00 €