



Chez nous les salades, les plats,
les pizzas et les desserts
sont faits maison, sur place,
à base de produits frais



Proverbe Savoyard 

« Le pain et le vin sont le commencement d'un grand festin »

Les Boissons

Sans Alcool

Cocktail sans alcool 15 cl.....	5,00 €
Bière sans alcool	5,50 €
Coca, Coca Zéro, Coca Cherry, Badoit rouge 33 cl.....	3,70 €
Jus de Fruits.....	3,70 €
<i>(Tomate Bio, Orange Bio, Pomme Bio, Fraîse, Ananas, Abricot)</i>	
Orangina, Limonade, Schweppes Agrumes, Thé glacé 25 cl.....	3,70 €
Vittel 25 cl.....	3,30 €
Supplément sirop.....	0,30 €
Diabolo.....	4,00 €
Badoit, Evian50cl.....4,00€100cl.....	5,00 €

Avec Alcool




Le Cocktail du Barman 15 cl.....	6,00 €
 Savoie Spritz 15 cl	7,00 €
Kir Cassis, Pêche, Framboise 10 cl.....	3,70 €
Kir Royal 10 cl.....	4,70 €
 Coupe de Pétillant de Savoie 10 cl.....	4,20 €
 Pastis Savoyard 2 cl.....	3,60 €
Suze, Porto, Martini (rouge, blanc) 5 cl.....	4,70 €
Whisky Scotch 4 cl	5,00 €
Whisky + Soda 4 cl	5,50 €
Whisky supérieur 4 cl.....	9,00 €

Planche apéro à partager 9 €

Fromages ou Charcuterie ou Mixte

Les Bières Pression

	25 cl	50 cl	Girafe
La Blonde de L'Alpinet.....	3,70 €.....	6,70 €.....	35 €
Pression Savoyarde du moment	4,10 €.....	7,10 €.....	40 €
Pression du mois.....	4,30 €.....	7,40 €.....	43 €
Pression + Sirop ou Monaco.....	4,00 €.....	7,00 €.....	38 €

Les Bières Bouteilles

Bière des Savoies

« Sélection de micro-brasseries ou brasseries artisanales locales »

Blonde, Blanche, Verte, Rousse, Ambrée, Brune, Bleue etc . . . 33 cl 6,00 €

Les Vins mis en Carafe et au verre

	Verre (12cl)	25 cl	50 cl
Bandol AOC Les Restanques.....	5,50 €.....	10,50 €.....	19,80 €
Gamay Rosé de Savoie	4,00 €.....	7,00 €.....	13,50 €
Tariquet Premières Grives	5,00 €.....	9,50 €.....	17,00 €
Chablis AOP	6,00 €.....	11,00 €.....	21,00 €
Jongieux AOP	4,60 €.....	8,50 €.....	15,50 €
Roussette de Savoie MARESTEL.....	6,00 €.....	11,00 €.....	21,00 €
Cappella «le Tariquet savoyard».....	4,00 €.....	7,00 €.....	13,50 €
Gamay Rouge de Savoie	4,00 €.....	7,00 €.....	13,50 €
Mondeuse AOP.....	5,00 €.....	8,50 €.....	16,40 €
Crozes Hermitage AOP	6,00 €.....	11,00 €.....	21,00 €
Mercurey AOP.....	8,00 €.....	16,00 €.....	29,00 €

Vin du moment Rouge, Rosé

Gamme Prestige

5,40 €.....	9,90	18,00€
-------------	------------	--------



Cuvée Spéciale, Insolite ou Grand Cru (rouge ou rosé)

Gamme Découverte


4,30 €.....	7,50 €.....	14,00 €
-------------	-------------	---------

(rouge ou rosé)

Les Salades

	Petite	Grande
SALADE VERTE	4,50 €	
SALADE CHÈVRE CHAUD	9,60 €	16,00 €
Salade, avocat, artichauts marinés, olives noires, oignons rouges, croûtons de chèvre chaud		
SALADE NORDIQUE	10,20€	17,10 €
Salade, oignons rouges, avocat, saumon fumé, crème d'aneth, toasts		
 SALADE BEAUFORTAIN	10,20€	16,50 €
Salade, œuf dur, Diots de Savoie cuisinés aux oignons et au vin blanc, Beaufort AOP fondu, pommes de terre tièdes		
 SALADE SAVOISIENNE	9,60€	16,50 €
Salade, œuf dur, pommes de terre tièdes, jambon cru de Savoie, raclette fondue		
SALADE VERCORS		16,90 €
Roquette, jambon cru de Savoie, copeaux de Grana Padano, ravioles et poivrons poêlés		
SALADE CÉSAR		16,10 €
Salade, œuf dur, lardons dorés, poulet, croûtons, copeaux de Grana Padano		

Les Tartines (accompagnées de salade)

AIXOISE		16,00 €
Pain Maison, mozzarella, légumes grillés marinés, jambon cru de Savoie, copeaux de Grana Padano		
FJORD		16,90 €
Pain Maison, crème d'aneth, avocat, saumon fumé		
 FECLAZ		16,20 €
Pain Maison, crème épaisse, assaisonnement, Diots cuisinés au vin blanc, Tome de Savoie, vin blanc à l'ail		

Tout changement ou supplément d'ingrédient sera facturé 1,50€ sauf le saumon fumé 2,50€

Les Pizzas Classiques

JAMBON FROMAGE (♦)	12,50 €
Tomate, emmental, jambon blanc	
ROYALE (♦)	13,50 €
Tomate, champignons, emmental, jambon blanc	
MOTTE-REINE (♦)	14,90 €
Tomate, champignons, mozzarella, jambon blanc, œuf	
4 FROMAGES (♦)	15,30 €
Tomate, champignons, emmental, Tome de Savoie, chèvre, reblochon	
PROVENÇALE (♦)	14,80 €
Tomate, champignons, emmental, jambon blanc, oignons, poivrons	
MOZZARELLA (♦)	12,50 €
Tomate, mozzarella, olives noires, pesto	
ARAVIS (♦)	15,30 €
Tomate, emmental, poitrine fumée, reblochon, crème fraîche	
ESPAGNOLE (♦)	15,30 €
Tomate, champignons, emmental, oignons, poivrons, chorizo	
4 SAISONS	15,80 €
Tomate, champignons, artichauts marinés, avocat, poulet mariné, mozzarella, olives	
SAVOYARDE	16,30 €
Tomate, champignons, emmental, poitrine fumée, reblochon, œuf	
CALZONE ORIGINAL	15,80 €
Tomate, champignons, mozzarella, jambon blanc, œuf	

Les Blanches

MIEL (♦)	15,10 €
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, noix	
TARTIFLETTE	16,00 €
Crème fraîche, emmental, oignons, lardons, patates, reblochon, vin blanc à l'ail	
RACLETTE	16,30 €
Crème fraîche, emmental, jambon blanc, jambon cru de Savoie, patates, raclette	
ALPAGE	17,20 €
Crème fraîche, emmental, jambon blanc, jambon cru de Savoie, poitrine fumée, reblochon, chorizo, œuf	
FONDUE	15,80 €
Crème fraîche, emmental, mozzarella, reblochon, raclette, vin blanc à l'ail, croûtons	
GRANIER	15,80 €
Crème fraîche, champignons, emmental, Diots au vin blanc, patates, reblochon	
DRÔMOISE	15,90 €
Crème fraîche, emmental, ravioles du Dauphiné, assaisonnement	
CARNIVORE	17,20 €
Crème fraîche, emmental, bœuf haché, blanc de volaille mariné, oignons, poivrons, pesto	



Pâte à pizza sans gluten* Supplément 3€ (Quantité limitée)

*sauf Roulées, Calzone et P'tites Pizz'

Tout changement ou supplément d'ingrédient sera facturé 1,50€ saumon fumé 2,50€

Toutes nos pizzas sont assaisonnées avec de l'origan avant cuisson

Les Pizzas Créations Maison

POULETTE	15,80 €
Tomate, emmental, blanc de volaille mariné, oignons, chèvre	
MONTAGNARDE	16,30 €
Tomate, champignons, emmental, jambon cru de Savoie, Tome de Savoie, œuf	
TEXANE	16,30 €
Tomate, emmental, bœuf haché, oignons, poivrons, assaisonnement	
NORVÉGIENNE	17,30 €
Tomate, emmental, saumon fumé, crème fraîche	
AOSTE	15,30 €
Tomate, légumes grillés marinés, mozzarella, jambon cru de Savoie, olives, pesto	
VÉGÉTARIENNE	15,80 €
Tomate, emmental, champignons, légumes grillés marinés, olives noires, pesto	
6 FROMAGES	16,30 €
Tomate, emmental, Tome de Savoie, chèvre, reblochon, roquefort, raclette	
MEXICAINE	16,80 €
Tomate, mozzarella, olives, avocat, artichauts marinés, bœuf haché, chorizo, oignons	

Les P'tites Pizz' avec salade

P'tite 3 FROMAGES	11,50 €
Tomate, emmental, reblochon, Tome de Savoie	
P'tite REINE	11,50 €
Tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons, olives noires	
P'tite SAUMON	11,50 €
Crème fraîche, emmental, saumon fumé, chèvre, olives noires	
P'tite NIVOLET	11,50 €
Crème fraîche, emmental, jambon cru de Savoie, oignons, reblochon	
P'tite DIOT	11,50 €
Tomate, emmental, Diots, œuf	
P'tite CARBO	11,50 €
Crème fraîche, mozzarella, lardons, œuf	





Les Rouleés avec salade roquette

REVARD	16,50 €
Crème fraîche, emmental, diot cuisinés, Tome de savoie	
CLUSAZ	16,50 €
Crème fraîche, emmental, jambon cru de Savoie, reblochon	
BRESSANE	16,50 €
Tomate, emmental, jambon, champignons, Roquefort AOP	
AVALANCHE	16,50 €
Crème fraîche, mozzarella, jambon blanc, oignons, raclette, vin blanc à l'ail	

Les Carrés des Cimes avec salade verte

TORTILLA	16,30 €
Crème fraîche, emmental, pommes de terres, 3 œufs, chorizo	
AUVERGNAT	16,30 €
Crème fraîche, emmental, viande hachée, mozzarella, olives, assaisonnement	
SAUMONIERE	16,30 €
Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, champignons, œuf, Chèvre	
GRAND MONT	16,30 €
Crème fraîche, emmental, jambon cru de Savoie, Beaufort, vin blanc à l'ail	

Spécialités maison


 GRATIN MARGÉRIAZ accompagné de salade verte.....	17,50 €
Pommes de terre, Diots de Savoie cuisinés aux oignons et vin blanc, crème fraîche, reblochon	
 DIOTS DE SAVOIE	17,00 €
Cuisinés aux oignons et vin blanc, garniture au choix	
GRATIN DE RAVIOLES AU ROQUEFORT accompagné de salade verte.....	17,90 €
Ravioles du Dauphiné, sauce roquefort, mozzarella	
 CROZIFLETTE accompagnée de salade verte.....	16,50 €
Crozet de Savoie au Sarrasin, lardons, oignons, reblochon	
 LASAGNE À LA SAVOYARDE	17,50 €
Accompagnée de salade verte	
SOURIS D'AGNEAU CONFITE (7 heures)	25,00 €
Cuisinée aux herbes aromatiques, accompagnée de ses légumes frais.	

Les pâtes

LASAGNE À LA BOLOGNAISE	16,90 €
Accompagnée de salade verte	
LINGUINE	13,50 €
Sauce au choix	
GNOCCHIS FRAIS GRATINÉS	15,00 €
Sauce au choix, avec salade verte	

Les sauces au choix : **Bolognaise, Pesto, Carbonara, Forestière, Roquefort AOP**

Les Viandes et le Poisson Frais

PAVÉ DE SAUMON FRAIS poêlé	20,90 €
ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE	19,00 €
ENTRECÔTE	23,00 €
+ 250 gr	
TARTARE DE BOEUF FRAIS AUX COUTEAUX	19,90 €
Origine France	
 TARTARE DE BOEUF FRAIS PRÉPARÉ À LA SAVOYARDE	20,90 €
Origine France	

Nos viandes et nos poissons sont servis avec une garniture au choix :

Linguine, Légumes rôtis, Frites Maison, Gratin dauphinois, Crozets à la forestière, Salade verte
Supplément garniture 3,50€

Les Vins

Les Blancs



La Savoie

La Cappella « le Tariquet Savoyard » Domain St Romain ♥	20 €
Jongieux AOP Domaine St Romain	24 €
Roussette de Savoie MARESTEL AOP Domaine St Romain	34 €

75 cl

Les Incontournables

Chablis AOP	35 €
Tariquet Premières Grives Côtes de Gascogne IGP	28 €

Les Rosés

37,5 cl 50 cl 75 cl



La Savoie

Gamay Rosé de Savoie AOP	20 €
--------------------------	-------	------

La Provence

Bandol AOC Les Restanques	29 €
---------------------------	-------	------

Côtes de Provence AOP

Minuty Prestige	48 €
Château de Berne	31 €
Valadas 15 €	23 €

La Corse



San Pedronne IGP Corse île de beauté	29 €
--------------------------------------	-------	------

Notre Sélection de Vin du Mois (Rouge, Rosé)

Gamme Prestige	28 €
Gamme Découverte	21 €

Renseignez-vous auprès de votre serveur(se)

Les Rouges

	37,5 cl	50cl	75 cl
Bourgogne			
Pommard AOP.....			68 €
Mercurey AOP.....			47 €
La Vallée du Rhône			
Crozes Hermitage AOP.....			33 €
Côtes du Rhône AOP	13 €		20 €
Vacqueyras AOP.....		23 €	30 €
Côte Rôtie AOP Harmony Christophe Semaska.....			85 €
La Savoie			
 Gamay de Savoie AOP.....			20 €
Mondeuse AOP Domaine St Romain			25 €
Languedoc			
Pic Saint Loup AOP.....			26 €
Bordeaux			
Haut Médoc Château Puy Castera AOP.....			28 €
Margaux AOP.....			49 €
Italie			
Soraie IGT venetie Cecilia Baretta 			32 €

La cuvée du patron

Une sélection diverse en toute petite quantité

Renseignez-vous auprès de votre serveur(se)

Les Bulles

 Champagne Moët & Chandon.....	65 €
<i>Délicat et Gourmand</i>	
Crémant de Savoie.....	25 €

Les Menus

TOUT MENU SE PRÉCISE AU DÉBUT DE LA COMMANDE

Plat du jour 12 €

Menu du Midi 16,90€

Plat du jour
ou Pizza (♦) ou Linguine

Dessert du jour
ou glace 2 boules chantilly
ou mousse au chocolat
ou île flottante
ou salade de fruits
ou faisselles

Le Menu du Midi et le Plat du jour
sont servis uniquement les midis
en semaine

Menu *Alpinet* 25 €

Pizza* ou Linguine ou Gnocchis

Boisson individuelle*

Dessert à la carte

*demandez à votre serveur(se)

Menu Enfant 7 €

Petite Pizza JF
ou Linguine sauce au choix
ou Nuggets maison frites

Glace 2b chantilly ou faisselle,
ou salade de fruits frais

+ 1,50 € sirop à l'eau

Les Boissons chaudes & gourmandes

Café ou Déca	2,00 €
Café Noisette.....	2,20 €
Café Crème	2,30 €
Café Double.....	3,90 €
Thé ou Infusion	3,00 €
Café ou Déca Gourmand	8,00 €
Thé Gourmand	9,00 €
Expresso macchiato	2,75 €
Latte Macchiato classique ou aromatisé.....	4,50 €
Cappuccino classique ou aromatisé	4,50 €
Café Viennois (Café double + Chantilly)	5,00 €
Irish Coffee (Whisky 2 cl, Café, Chantilly)	6,90 €
DIGESTIFS 4 cl	6,00 €
Limoncello, Cognac, Chartreuse Verte, Get 27, Baileys, Génépi, Eau de Vie Poire	
DIGESTIFS SUPERIEURS 4 cl	9,00 €
Whisky, Rhum, Cognac	