



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, Fraise, 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 €
Evian 1L.....	5,00 €
Badoit.....50cl 4,00€..... 100cl.....	5,00 €

Avec Alcool





Le Cocktail du Barman 15 cl.....	6,00 €
 Savoie Spritz 15 cl.....	7,00 €
Kir <i>Cassis, Pêche, Framboise</i> 10 cl.....	4,00 €
Kir Royal 10 cl.....	5,00 €
 Coupe de Pétillant de Savoie 10 cl.....	5,00 €
 Pastis Savoyard 2 cl.....	4,00 €
 Vermouth Savoyard (<i>rouge, blanc</i>) 5 cl.....	5,00 €
Suze, 5 cl.....	5,00 €
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.....	3,80 €	6,90 €	36 €
Pression Savoyarde du moment	4,30 €	7,50 €	42 €
Pression du mois.....	4,50 €	7,90 €	43 €
Pression + Sirop ou Monaco.....	4,10 €	7,20 €	39 €

Les Bières Bouteilles

Bière des Savoie

« Sélection de micro-brasseries ou brasseries artisanales locales »

Blonde, Blanche, Verte, Rousse, Ambrée, Brune, Bleue etc . . .33 cl 6,50 €

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 €	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	10,10€	16,90 €
Salade, œuf dur, Diots de Savoie cuisinés aux oignons et au vin blanc, Beaufort AOP fondu, pommes de terre tièdes		
SALADE SAVOISIENNE	9,90€	16,50 €
Salade, œuf durs, jambon cru de Savoie, raclette fondue, pommes de terre tièdes		
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	
BERGÈRE	16,50 €
Pain Maison, crème épaisse, assaisonnement, poulet, chèvre, huile d'olive, herbes de Provinces	

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, Tomme 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, blanc de volaille mariné, mozzarella, olives	
SAVOYARDE	16,30 €
Tomate, champignons, emmental, poitrine fumée, reblochon, œuf	
MÉRIDIONALE	16,30 €
Tomate, emmental, champignons, artichauts marinés, avocat, chèvre	
CALZONE ORIGINAL	15,80 €
Tomate, champignons, mozzarella, jambon blanc, œuf	
6 FROMAGES	16,30 €
Tomate, emmental, Tomme de Savoie, chèvre, reblochon, roquefort, raclette	

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	
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, P'tites Pizz' et Carrés des Cimes

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, Tomme 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	
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, Tomme 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, parmesan	





Les Roulees avec salade roquette

REVARDE	16,50 €
Crème fraîche, emmental, diot cuisinés, Tomme 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

AUVERGNAT	16,30 €
Crème fraîche, emmental, viande hachée, roquefort AOP, patates, assaisonnement	
FONDU Nouvelle recette	16,30 €
Crème fraîche, emmental, mozzarella, beaufort, croûtons, vin blanc à l'ail, assaisonnement	
SAUMONIERE	16,30 €
Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, champignons, œuf, Chèvre	
BOLOGNAISE	16,30 €
Tomate, oignons, viande hachée, mozzarella, assaisonnement, vin blanc à l'ail	

Spécialités maison

	GRATIN MARGÉRIAZ accompagné de salade verte..... 18,50 € Pommes de terre, Diots de Savoie cuisinés aux oignons et vin blanc, crème fraîche, reblochon
	DIOTS DE SAVOIE 18,00 € Cuisinés aux oignons et vin blanc, garniture au choix
	GRATIN DE RAVIOLES AU ROQUEFORT accompagné de salade verte..... 18,90 € Ravioles du Dauphiné, sauce Roquefort AOP, mozzarella
	CROZIFLETTE accompagnée de salade verte..... 18,00 € Crozet de Savoie au Sarrasin, lardons, oignons, reblochon, crème
	LASAGNE À LA SAVOYARDE 18,00 € Accompagnée de salade verte
	SOURIS D'AGNEAU CONFITE (7 heures) 26,00 € Cuisinée aux herbes aromatiques, accompagnée de ses légumes frais.

Les pâtes

LASAGNE À LA BOLOGNAISE 18,00 € Accompagnée de salade verte
LINGUINE 13,90 € Sauce au choix
GNOCCHIS FRAIS GRATINÉS 15,90 € 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 21,00 €
ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE 20,50 €
ENTRECÔTE 23,90 € + 250 gr
MAGRET DE CANARD 26,00 € <i>On le sert ENTIER c'est assez rare pour le dire !</i> Origine France, ou UE +300 gr

	180 Gr	XXL 360 Gr
	TARTARE DE BOEUF FRAIS AUX COUTEAUX 20,90 €..... 30,90 € Origine France	
	TARTARE DE BOEUF FRAIS PRÉPARÉ À LA SAVOYARDE 21,90 €..... 31,90 € 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 4 €

Les Vins

Les Blancs



La Savoie

La Cappella « le Tariquet Savoyard » Domaine St Romain ♥	20 €	75 cl
Jongieux AOP Domaine St Romain	24 €	
Roussette de Savoie MARESTEL AOP Domaine St Romain	34 €	

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

Valadas15 €	23 €	
---------	-----------	------	--

La Corse

San Pedronne IGP Corse île de beauté	26 €	
--------------------------------------	-------	------	--

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

Côte Rôtie AOP Harmony Christophe Semaska 85 €

Crozes Hermitage AOP 33 €

Vacqueyras AOP 30 €

Côtes du Rhône AOP 13 € 20 €

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 €

Délicat et Gourmand



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, Chartreuse Verte, Get 27, Génépi, Eau de Vie Poire	
DIGESTIFS SUPERIEURS 4 cl	9,00 €
Whisky, Rhum, Cognac	