





Les boissons Sans Alcool

Les Cocktails sans alcool	7€
Bière sans alcool.....	6 €
Bière IPA sans alcool	5,5 €
Coca, Coca Zéro, Coca Cherry, Badoit rouge 33 cl.....	4 €
 Jus de Fruits Savoyards BIO Le Prince 33cl <i>Nouveauté</i>	5,9 €
<i>(Tomate, Orange, Pomme, Fraise, Pomme-Myrtille, Abricot)</i>	
Vittel 25 cl.....	3,5 €
Supplément sirop	0,4 €
Diabolo.....	4,4 €
Evian 1L	5,5 €
Badoit	50cl 4,5€100cl..... 5,5 €

Les boissons Avec Alcool

Les Cocktails	9,5 €
Kir <i>Cassis, Pêche, Framboise</i> 10 cl.....	4,4 €
Kir Royal 10 cl.....	5,5 €
 Coupe de Pétillant de Savoie 10 cl.....	5,5€
Pastis Savoyard 2 cl	4 €
 Vermouth Savoyard (<i>rouge, blanc</i>) 5 cl.....	5,5 €
Suze, 5 cl.....	5,5 €
Whisky Scotch 4 cl	5,5 €
Whisky + Soda 4 cl	6 €
Digestif PREMIUM 4 cl	9 €

Whisky, Rhum, Cognac, Chartreuse Verte

Saucisson pour l'apéro 7 € *Salaison de Savoie*

Au choix : nature, à l'ail des ours, au génépi

Planche apéro à partager 9 €




Fromages (Beaufort, Tomme Savoie, Bleu d'Albertville)

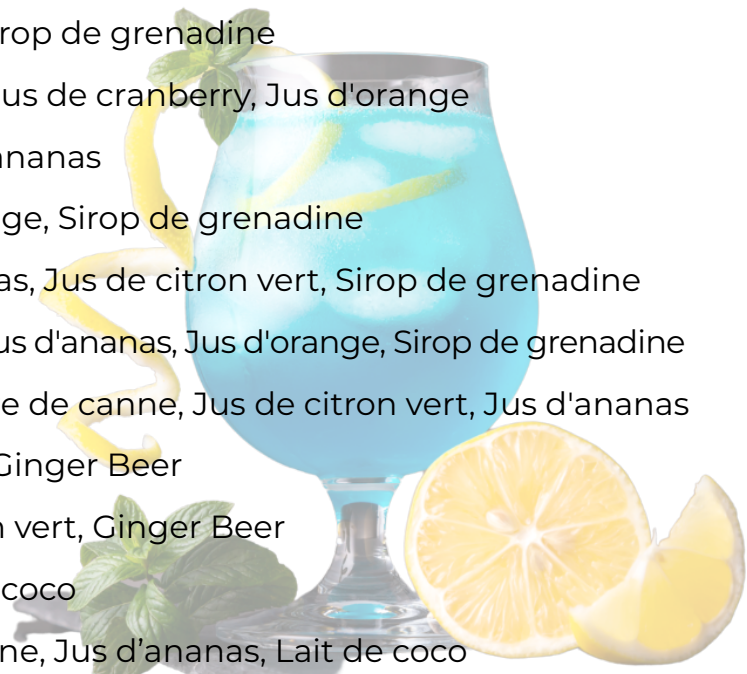
ou Charcuterie ou Mixte



Les Cocktails

9,5 €

-  **ALPINE COSMOPOLITAN** Génépy Routin, Cointreau, Jus de citron vert, Jus de cranberry
- BLUE LAGOON** Vodka, Curaçao, Jus de citron vert
- TEQUILA SUNRISE** Téquila, Jus d'orange, Sirop de grenadine
- SEX ON THE BEACH** Vodka, Jus d'ananas, Jus de cranberry, Jus d'orange
- BANACO** Malibu, Liqueur de banane, Jus d'ananas
- MALIBU DREAM** Téquila, Malibu, Jus d'orange, Sirop de grenadine
- PLANTEUR** Rhum, Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de citron vert, Sirop de grenadine
- MAI TAI** Rhum, Triple Sec, Jus de citron vert, Jus d'ananas, Jus d'orange, Sirop de grenadine
- PATCHA KAMAK** Téquila, Malibu, Sirop sucre de canne, Jus de citron vert, Jus d'ananas
- MOSCOW MULE** Vodka, Jus de citron vert, Ginger Beer
-  **SAVOIE MULE** Génépy Routin, Jus de Citron vert, Ginger Beer
- PINA COLADA** Rhum, Jus d'ananas, Lait de coco
- MONKEY COLADA** Rhum, Liqueur de banane, Jus d'ananas, Lait de coco
-  **SAVOIE SPRITZ** Crème de Myrtilles, Eau gazeuse, Crémant de Savoie



Les Cocktails sans alcool

7 €

- VIRGIN COSMO** Jus de cranberry, Sirop sucre de canne, Jus de citron vert
- BORA BORA** Jus de citron vert, Jus d'ananas, Jus de fruits planteur, Sirop de grenadine
- CHANTACO** Jus d'orange, Jus de citron vert, Jus de pamplemousse, Sirop de grenadine
- RAINBOW COOLER** Jus d'ananas, Jus planteur, Jus d'orange, Jus de citron vert, Sirop de grenadine
- MON AMOUR** Jus de pamplemousse, Jus d'ananas, Jus de cranberry, Sirop sucre de canne
- FRASY FRESH** Jus de fraise, Jus de fruits planteur, Jus de citron vert
- PUSSY CAT** Jus d'orange, Jus de pamplemousse, Jus d'ananas, Sirop de grenadine
- GINGER BERRY** Jus d'ananas, Jus de cranberry, Ginger Beer
- GINGER TROPICAL** Jus planteur, Jus d'ananas, Sirop de grenadine, Ginger Beer
- VIRGIN COLADA** Jus d'ananas, Lait de coco, Jus d'orange
- RED LIGHT** Jus d'ananas, Jus de fraise, Jus d'orange, Jus de citron vert, Sirop de grenadine



Les Bières Pression

	25 cl	50 cl	100 cl	Girafe
La blonde L'Alpinet « Alps ».....	4 €.....	7,5 €.....	14 €.....	39 €
Pression Savoyarde du moment.....	4,7 €.....	9 €.....	17 €.....	48 €
Pression du mois.....	5 €.....	9,5 €.....	18 €.....	50 €
Pression + Sirop ou Monaco.....	4,5 €.....	8,2 €.....	15,5 €.....	43 €



Les Bières Bouteilles

Bière des Savoies.....7 €

« **Sélection de micro-brasseries ou brasseries artisanales locales** »

Bouteilles du moment ou Verte BMB, Rousse BMB, Bleue BMB 33 cl

Les Vins mis en Carafe et au verre

	Verre (12cl)	25 cl	50 cl
 Gamay Rosé AOP de Savoie	4,6 €.....	8 €.....	14,5 €
Art de Vivre Gérard Bertrand AOP <i>Languedoc</i>	5,5 €.....	10,5 €.....	19,5 €
Miraval « Rosé » IGP <i>Côtes de Provence</i>	7,5 €.....	14,5 €.....	27 €
Roussette ALTESSE Domaine du clos d'Arvières Savoie	4,6 €.....	8,3 €.....	15,5 €
 Jongieux Bio AOP Domaine St Romain Savoie	5,1 €.....	9,5 €.....	17,5 €
Cappella « le Tariquet savoyard » Bio Domaine St Romain Savoie	5,5 €.....	10,5 €.....	19,5 €
Chignin-Bergeron AOP Savoie	6,5 €.....	12 €.....	23 €
Chablis AOP <i>Bourgogne</i>	6,5 €.....	12 €.....	23 €
Gamay Rouge AOP de Savoie	4,6 €.....	8,5 €.....	16 €
Mondeuse AOP Domaine St Romain Savoie	5,5 €.....	9,5 €.....	17,5 €
 Pinot Noir élevé en fut Domaine St Romain Savoie	6 €.....	10,9 €.....	21 €
Crozes-Hermitages <i>Vallée du Rhône</i>	6,9 €.....	13 €.....	23,5 €
Saint Émilion IGP Grand Cru <i>Bordeaux</i>	7,5 €.....	14,5 €.....	27 €
Mercurey AOP Domaine Brintet <i>Bourgogne</i>	8,5 €.....	17 €.....	31 €

La Sélection Exclusive du Sommelier

Une émotion du terroir à partager...

au verre, en carafe ou à la bouteille

Demander à votre serveur(se)

Entrées

TARTARE DE SAUMON Maison 12,5 €
Saumon frais, graines de Sésame, Citron vert et jaune, assaisonnement

Les Salades

	Entrée	XL
SALADE VERTE	5 €	
SALADE CHÈVRE CHAUD	11,5 €	18 €
Salade, avocat, artichauts marinés, olives noires, oignons rouges, croûtons de chèvre chaud		
SALADE NORDIQUE	12 €	19 €
Salade, oignons rouges, avocat, saumon fumé, crème d'aneth, toasts		
 SALADE BEAUFORTAIN	12 €	19 €
Salade, œuf dur, Diots de Savoie cuisinés aux oignons et au vin blanc, Beaufort AOP fondu, pommes de terre tièdes		
SALADE ESTIVALE Saisonnière	11,5 €	18,5 €
Salade roquette, avocat, tomates colorées, chèvre, oignons rouges, noix, crème de balsamique		
SALADE VERCORS		19 €
Roquette, jambon cru de Savoie, copeaux de Grana Padano, ravioles et poivrons poêlés		
SALADE CÉSAR		18 €
Salade, œuf dur, lardons dorés, poulet, croûtons, copeaux de Grana Padano, vinaigrette classique		

Les Tartines (accompagnées de salade)

AIXOISE	18 €
Pain Maison, mozzarella, légumes grillés marinés, jambon cru de Savoie, copeaux de Grana Padano	
FJORD	19 €
Pain Maison, crème d'aneth, avocat, saumon fumé	
VOGLANAISE Saisonnière	19 €
Pain Maison, guacamole, tomates colorées, chèvre, oignons rouges, crème de balsamique, pousses de roquette	

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

Les pâtes

LINGUINE 14 €
Sauce au choix

Spécialités maison


Incluses dans le menu « Saplâ »

-  **GRATIN MARGÉRIAZ** accompagné de salade verte 20 €
Pommes de terre, Diots de Savoie cuisinés aux oignons et vin blanc, crème fraîche, reblochon
-  **DIOTS DE SAVOIE** 19,5 €
Cuisinés aux oignons et vin blanc, garniture au choix
-  **GRATIN DE RAVIOLES AU BLEU D'ALBERTVILLE** accompagné de salade verte **Nouveauté** 20 €
Ravioles du Dauphiné, sauce Bleu d'Albertville, mozzarella
-  **CROZIFLETTE** accompagnée de salade verte 19,5 €
Crozet de Savoie au Sarrasin, lardons, oignons, reblochon, crème
-  **LASAGNE À LA SAVOYARDE... ou pas** Accompagnée de salade verte 19,5 €
Crème reblochon, bolognaise, poitrine fumée, reblochon
-  **GNOCCCHIS FRAIS GRATINÉS** 17,5 €
Sauce au choix, avec salade verte

Les sauces au choix : **Bolo, Pesto, Carbo, Forestière, Bleu d'Albertville AOP**

Les Viandes et le Poisson Frais

Inclus dans le menu « Goulafon » sauf tartare XXL

- TARTARE DE SAUMON Maison servi avec frites et salade verte** 22 €
- FILET DE BAR Saisonnier** 23 €
- ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE** 22 €
- MAGRET DE CANARD Saisonnier** 26 €
On le sert ENTIER c'est assez rare pour le dire !
Origine France, ou UE +300 gr
- | | | |
|--|--------|------------|
| | 180 Gr | XXL 360 GR |
|--|--------|------------|
-  **TARTARE DE BOEUF À LA SAVOYARDE ...ou pas** 22 € 33 €
Origine France
Tomme de Savoie, copeaux torréfiés de jambon de Savoie affiné, assaisonnement.

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

Linguine, Légumes, Frites Maison, Gratin dauphinois, Crozets à la forestière, Salade verte
Supplément garniture 5 €

Les Vins

Les Blancs



La Savoie

Roussette ALTESSE AOP Seyssel.....	22 €	75 cl
Jongieux AOP Domaine St Romain	25 €	
La Cappella « le Tariquet Savoyard » Domaine St Romain ♥	29 €	
Chignin-Bergeron AOP	35 €	

Les Incontournables

Chablis AOP	36 €
Tariquet Premières Grives Côtes de Gascogne IGP.....	29 €

Les Rosés

37,5 cl

50 cl

75 cl



La Savoie

Gamay Rosé de Savoie AOP.....	22 €
-------------------------------	------

La Corse

San Pedronne IGP Corse île de beauté	27 €
--	------

Languedoc AOP

Art de vivre Gérard Bertrand	30 €
------------------------------------	------

Côtes de Provence AOP

Valadas.....	15 €	25 €
Miraval IGP		41 €

La Provence

Bandol AOC Les Restanques	34 €
---------------------------------	------

La Sélection Exclusive du Sommelier

Blanc, Rouge ou Rosé

Renseignez-vous auprès de votre serveur(se)

Les Rouges

37,5 cl 50cl 75 cl

Bourgogne

Mercurey AOP.....	49 €
Pommard AOP.....	73 €

Beaujolais

Fleurie domaine Zest of AOC ♥	31 €
-------------------------------------	------

La Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP	21 €
Grignan-Les -Adhémar	30 €
Vacqueyras AOP.....	33 €
Beaumes de venise AOC	34 €
Crozes Hermitage AOP	36 €
Côte Rôtie AOP	88 €

La Savoie



Gamay de Savoie AOP.....	22 €
Mondeuse AOP	26 €
Pinot Noir élevé en fut Domaine St Romain	31 €

Languedoc

Saint-Guilhem-Le-Désert IGP La rosace Sélection Parcellaire	23 €
Pic Saint Loup AOP	35 €
L'Hospitalitas La Clape IGP Sélection Parcellaire	83 €

Bordeaux

Saint Émilion IGP Grand Cru	42 €
Margaux AOP	51 €

Italie

Desire Lush & Zin Primitivo Les Pouilles IGT ♥	27 €
Nero D'Avola DOP Sicilia	34 €
Soraie IGT Venetie Cecilia Baretta	35 €

Les Bulles

Champagne Moët & Chandon	75 €
--------------------------------	------

Délicat et Gourmand



Crémant de Savoie	27 €
-------------------------	------