



Nous prenons plaisir à travailler des produits locaux et nouons des liens étroits avec les artisans. Ils nous apportent au rythme des saisons, le fruit de leur pêche, de leurs élevages, de leurs jardins, ainsi que leurs meilleurs fromages.

Nos fromages sont affinés par « Les Caves d’Affinage de Savoie », une coopérative regroupant les petits producteurs de la région.

*Nos fruits et légumes de saison sont choisis avec soin par « Les Vergers Saint-Eustache », France.
Nos viandes viennent de « J.A Gastronomie », France.*

Our pleasure is to work with local products and to build strong relationships with local craftsmen. They provide us, at the pace of the seasons, the result of their fishing, farming, gardens and the best of their cheese.

Our cheeses are matured by « Les Caves d’Affinage de Savoie », a cooperative regrouping regional producers.

*Our seasonal fruits and vegetables are carefully chosen by « Les Vergers Saint-Eustache », France.
Our meats come from « J.A Gastronomie », France.*

SIGNATURE COCKTAILS

Sweet Twist of Classics Cocktails

EXPRESSO MARTINI HVT 10cl

Vodka Grey Goose original, Fair coffee liquor, coffee, sugar, sea salt, tonka bean

14€

NEGRONI HVT 10cl

Gin Lachanenche, Vermouth Génépi Lachanenche, Gentiane liquor, orange zest, thym sprig

14€

OLD FASHIONED HVT 15cl

Rhum Bacardi ocho, apyri liquor, vanilla bitter, orange zest

14€

REDSNAPPER HVT 15cl

Oli'gin, tomatoe juice, lime juice, spicy premix, olives, rosemary, basil

14€

MADAME MULE 15cl

Cognac, Violet & Blackberry Liquor, Lime Juice, Ginger Beer, Angostura Bitter

14€

COCKTAILS CHAUDS / HOT COCKTAILS

FRENCH COFFEE 18cl

Cognac, Demerera sugar, coffee, heavy cream, nutmeg

14€

IRISH COFFEE 18cl

Irish Whisky, Demerera sugar, coffee, heavy cream, nutmeg

14€

VIN CHAUD 15cl

Redwine, Plum eau de vie, Spices, fruits, RunnyHoney

8€

BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

CAFÉS / COFFEE

Expresso / déca

3,5€

Café américain, allongé, americano

3,5€

Café crème, Café Latte

5€

Double Expresso, Cappuccino

6€

Chocolat chaud, hot chocolate

THÉS & INFUSIONS / TEA & INFUSIONS

Thés / Tea

5€

Black tea, Grand Earl Grey, Ceylan O.P., Breakfast, Jardin de Darjeeling, Red berries Green tea, Sencha, Mint, Jasmine, Le Temps des Tsarines, Spicy Rooibos tea

Infusions / Infusions

5 €

Vervain Bio, Herbal tea Bio, Camomile Bio, des Alpes Bio, Jardin Clos Bio

ALCOOLS 5cl

VODKA

StolichnayaRed

11€

Grey Goose Original

17€

RHUMS

Bacardi Cuattro

11€

Bacardi Oakheart "Spiced Rum"

12€

Angostura 1919, Diplomatico

17€

WHYSK(E)YS

Jack Daniel's n°7

11€

Jameson Original

11€

Johnny Walker Red Label

11€

Lagavulin 16ans

22€

DIGESTIFS 5cl

BRANDIES

Cognac Otard V .S

15€

Cognac Hennessy Fine de Cognac

18€

Calvados Busnel V.S.O.P.

14€

Armagnac Duc de Camilhac

14€

EAUX-DE-VIE DE FRUITS

Mirabelle, Poire Williams

15€

Framboise, Prune

15€

Marc de Savoie

15€

9€

APÉRITIFS

APÉRITIFS 5cl

Vermouth Routin Rouge

Vermouth Routin Blanc

Vermouth Routin Dry

Campari

7€

Martini Prosecco 15cl

12€

KIRS

Kir vin blanc

12€

Kir royal

17€

Myrtille, Cassis

BIÈRES / BEERS

BIÈRES PRESSIONS

1664 25cl

5€

1664 50cl

9€

Picon Bière 25cl

6€

Picon Bière 50cl

10€

Panaché, Monaco 25cl

5€

Panaché, Monaco 50cl

9€

BIÈRES BOUTEILLES 33cl

B&S Blonde

9€

B&S Blanche

9€

B&S Triple, APA

10€

LES FONDUES

Prix par personne, minimum 2 personnes, servies avec salade verte et charcuterie
Price per person, minimum 2 people, served with green salad & cured meat board

LA FONDUE SAVOYARDE Comté, Abondance, Beaufort & Emmental <i>Comté, Abondance, Beaufort and Emmental cheese</i>	22€
LA FONDUE AU CIDRE Comté, Abondance, Beaufort & Emmental <i>Long-ripened Beaufort and fruity Beaufort cheese with sweet cider</i>	24€
LA FONDUE AUX CÈPES Comté, Abondance, Beaufort & Emmental avec des cèpes <i>Comté, Abondance, Beaufort and Emmental cheese with cep mushrooms</i>	26€
LA FONDUE DU BEAUFORTAIN Beaufort longuement affiné et Beaufort fruité <i>Long-ripened Beaufort and fruity Beaufort cheese</i>	27€

LES FONDUES BOURGUIGNONNES

Prix par personne, minimum 2 personnes, servies avec salade verte et frites maison
Price per person, minimum 2 people, served with green salad & home-made French fries

LA FONDUE BOURGUIGNONNE Dés de bœuf à plonger dans un caquelon d'huile chaude, 3 sauces : Mayonnaise, Tartare & Curry <i>Diced beef, ready to deep in a pot of hot oil, 3 sauces: Tartare, Cocktail & Curry</i>	24€
LA FONDUE BOURGUIGNONNE ROYALE Dés de bœuf, volaille & magret de canard à plonger dans un caquelon d'huile chaude, 3 sauces: Mayonnaise, Tartare & Curry <i>Diced beef, chicken & duck breast ready to deep in a pot of hot oil, 3 sauces: Tartare, Cocktail & Curry</i>	28€

LES RACLETTES

Prix par personne, minimum 2 personnes, servies avec pommes de terre, salade verte et charcuteries
Price per person, minimum 2 people, served with green salad & cured meat board

LA RACLETTE Raclette de Savoie au lait cru <i>Raw milk Raclette</i>	22€
LA RACLETTE FUMÉE Raclette fermière fumée <i>Farm smoked Raclette</i>	24€

LES SUPPLÉMENTS

SUPPLÉMENT PLANCHE DE CHARCUTERIE « MAISON RULLIER » <i>Cured meat board</i>	9€
SUPPLÉMENT PLANCHE DE TRUITE FUMÉE <i>Smoked truit board</i>	12€
SUPPLÉMENT FRITES MAISON <i>Bowl of home-made French fries</i>	5€

LA TARTIFLETTE ET LA CROZIFLETTE

Servis avec salade verte / Served with green salad

LA TARTIFLETTE 22€
Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, vin blanc de Savoie et pointe de crème
Reblochon cheese, potatoes, diced bacon, onions, Savoy white wine and a dash of cream

LA CROZIFLETTE 23€
Reblochon, Crozets, lardons, oignons, vin blanc de Savoie et pointe de crème
Reblochon cheese, crozet pasta, diced bacon, onions, Savoy white wine and a dash of cream

LES BURGERS

Servis avec salade verte et/ou frites maison / Served with green salad and/or home-made French fries

HAMBURGER OU CHEESEBURGER (avec bacon) 24€
Hamburger or cheeseburger (with bacon)



LES SALADES

SALADE DE SAVOIE 17€
Salade verte, croûtons, lardons, Beaufort, pommes de terre
Green salad, croutons, diced bacon, Beaufort cheese, potatoes

SALADE DE CHÈVRE 16€
Salade verte, croûtons, fromage de chèvre, cébettes, cerneaux de noix, jambon cru
Green salad, croutons, goat's cheese, spring onions, walnuts, raw ham

SALADE MIXTE 14€
Salade verte, tomates, concombres, cébettes, croutons
Green salad, tomatoes, cucumber, spring onions, croutons

LES ENFANTS 16€

STEAK HÂCHÉ ET FRITES MAISON
Steak and homemade French fries

Ou / Or

MINI-TARTIFLETTE OU MINI-CROZIFLETTE
Reblochon, pommes de terre ou crozets, lardons, oignons, vin blanc de Savoie et pointe de crème
Reblochon cheese, potatoes or crozet pasta, diced bacon, onions, Savoy white wine and a dash of cream

Ou / Or

PÂTES AU BEAUFORT
Pasta with Beaufort cheese

&

MOELLEUX AU CHOCOLAT
Chocolate cake

Ou / Or

SALADE DE FRUITS
Fruits salad

Ou / Or

ASSORTIMENT DE GLACES & SORBETS
Ice creams & sorbets