

COCKTAILS & MOCKTAILS

ITALICUS Spritz	20 cl	16
Aperol Spritz, Campari Spritz	20 cl	16
Crodino Spritz (sans alcool)	40 cl	11



St-Germain Spritz	20 cl	17
-------------------	-------	----

APÉRITIFS

Coupe de Champagne Perrier-Jouët Gd Brut	12cl	21
Coupe de Champagne Perrier-Jouët Blanc de blancs		27
Suze	4 cl	6,20
Martini Blanc / Rouge	6 cl	6,20
Lillet Blanc / Rosé	6 cl	6,20
Campari	4 cl	6,20
Ricard	2 cl	5
Kir Vin Blanc (Cassis ou Pêche)	12 cl	11
Americano	8 cl	13

BIÈRES

Bières pression :

Budweiser	40 cl	12,50
Picon Bière	40 cl	14,50

Bières bouteilles :

Corona	33 cl	11
Cidre Magners	33 cl	11
Blanche du Mont-Blanc	33 cl	12,50
Corona Zéro	33 cl	9
Flying Fish	33 cl	11

SODAS • 40 cl

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta Orange, Sprite, Fuze Tea		8,50
--------------------------------------------------------------	--	------

JUS DE FRUITS

Orange, Pomme, Abricot, Tomate	25 cl	6,90
Jus de fruits pressés : Citron, Orange	15 cl	9,50

EAUX MINÉRALES • 75 cl

Badoit, Evian		12,50
---------------	--	-------

VINS SERVIS AU VERRE • 15 cl

ROSÉ

Maison Sainte Marguerite, Symphonie, BIO		13,50
AOP Côtes de Provence		

ROUGES & BLANCS • Découverte du moment

Veillez vous référer à votre chef de rang.

SPIRITUEUX

WHISKY • 4 cl

Ballantine's Finest		15
Chivas Regal 12 ans		16
Aberlour 18 ans		29

TEQUILA • 4 cl

Código 1530 Rosa	16	GIN • 4 cl	
Avion 44	26	Beefeater	16
Clase Azul	36	Malfy Con Limone	16
Don Julio	39	Hendrick's	17
		Monkey 47	19

RHUM • 4 cl

Havana Club Especial	15	VODKA • 4 cl	
Bumbu XO	17	Absolut	15
Havana Club 15 ans	22	Belvedere	21

DIGESTIFS RÉGIONAUX • 4 cl

Génépi des Pères Chartreux		14,50
Chartreuse Verte / Jaune		15
Chartreuse M.O.F.		19
Elixir des Pères Chartreux		20
Chartreuse 9ème Centenaire		20
Chartreuse V.E.P. Verte / Jaune		26

DIGESTIFS • 4 cl

Get 27 / 31		13
Poire Williams		14
Manzana		13
Limoncello		13
Baileys Irish Cream		13
Cognac Martell VSOP		18
Cognac Hennessy XO		26
Armagnac UBY 3 ans		14
Armagnac UBY 12 ans		25
Calvados Dupont Fine		14
Calvados C. Drouin XO		23

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, Décaféiné, Allongé		4,10
Cappuccino, Grand crème		7,20
Double expresso		6,50
Chocolat chaud		7,20
Chocolat viennois		9
Thé, Infusion		6,50
Vin chaud		8
Irish Jameson Coffee		15
Grog à l'Élixir des Pères Chartreux		16

À PARTAGER À L'APÉRITIF

PIZZA À LA TRUFFE	49
Truffe melanosporum, crème fromagère, copeaux de parmesan AOP et roquette	
PLANCHE DES SOUS-BOIS	39
Tzatziki à la faisselle fraîche, houmous de pois chiches, pickles de légumes d'hiver au miel, caviar de patate douce et foccacia maison	
PLANCHE DES ALPAGES	49
Sucettes de reblochon, terrine de cerf, jambon fumé de Savoie, abondance, velouté de morilles et pleurotes, rillettes artisanales de cochon, focaccia maison et fruits secs	
TRÈS GRANDE PLANCHE	88
Le mariage des planches des alpages et de la planche des sous-bois. Inutile de choisir, tout y est !	

ENTRÉES

CEVICHE DE TRUITE D'ISÈRE	30
Leche de tigre à la coriandre, citron, grenade et salade de wakamé	
MORILLES ET PLEUROTÉS	29
Crème de morilles, pleurotes sautées, oeuf parfait, tuile de pain toasté	
SUCETTES DE REBLOCHON	28
Cromesquis de reblochon fondant, lard paysan, crémeux de faisselle aux herbes et mesclun	
ESCARGOTS DE MAGLAND	29
Persillade au beurre, noisettes torréfiées et zeste de citron. 12 pièces	
FOIE GRAS	35
Chutney de fruits de saison, compotée d'oignons rouges et toast de pain brioché	
TARTARE DE BETTERAVE	26
Betterave en deux textures, faisselle et menthe fraîche, vinaigrette aux agrumes et jus de grenade	

SOUPES

SOUPE À L'OIGNON SOUS SA CROÛTE DE PÂTE FEUILLETÉE	27
Beaufort râpé, compotée d'oignons et de champignons au miel	
VELOUTÉ DE POTIMARRON	19
Crème légère à la muscade, éclats de châtaignes	

SALADE

SALADE CAESAR	33
Salade romaine, volaille, copeaux de parmesan AOP et authentique sauce caesar aux anchois	

ENTRÉES

La liste des allergènes est affichée en caisse et en terrasse, elle est également disponible auprès de votre chef de rang.
Prix TTC en euros. Service compris.

VIANDES ET POISSONS

BURGER MONTAGNARD Steak haché de race française, crème de reblochon, ketchup maison à la genièvre, pickles de cornichons, frites fraîches	38
FILET DE BOEUF BÉARNAISE Race Simmental env. 200g, sauce béarnaise, frites fraîches	45
FILET DE BOEUF AUX MORILLES Race Simmental env. 200g, sauce crémée aux morilles, frites fraîches	55
BLANQUETTE DE VEAU Légumes cuisinés, riz blanc	37
SAUCISSE DE VEAU ARTISANALE Purée de pommes de terre gratinée au reblochon, jus de veau corsé	38
FISH AND CHIPS DE CABILLAUD Filet de cabillaud, frites fraîches, sauce tartare	39
PAVÉ DE TRUITE Panais rôtis, pousses d'épinard, sauce à l'oseille	38

À PARTAGER POUR 2

POULET FERMIER ENTIER Pommes de terre grenaille, thym et ail confit, légumes de saison sautés, mesclun Option : truffé sous la peau et copeaux de truffe +18/pers	39/pers
ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT Confite aux épices douces, purée de pommes de terre, légumes de saison sautés, mesclun	48/pers
BAR RÔTI Beurre blanc au citron légèrement safrané, poêlée de légumes de saison, purée de céleri-rave vanillée	44/pers
CARRÉ DE VEAU Cuit en basse température, croûte aux herbes et jus corsé, mousseline de topinambour, farçon aux pruneaux	55/pers

PÂTES ET PLATS VÉGÉTARIENS

TAJINE DE LÉGUMES D'HIVER Légumes de saison, quinoa, cumin et salade de chou à la betterave	30
LINGUINES CRÉMÉES À LA TRUFFE MELANOSPORUM Crème aux champignons et parmesan AOP, copeaux de truffe Melanosporum	52
GNOCCHIS ARTISANAUX Crème à l'abondance, épinards, noisettes, parmesan	29
SUPPLÉMENT GARNITURE AU CHOIX Frites maison, pommes de terre grenaille, purée de pommes de terre, légumes de saison sautés	10
SUPPLÉMENT SALADE VERTE	8

PLATS



MENU ENFANT 29 €

Jusqu'à 12 ans.

LINGUINES BOLOGNAISE MAISON

Emmental râpé

ou

NUGGETS DE POULET MAISON

Frites fraîches ou purée de pommes de terre ou légumes de saison

ou

BURGER MONTAGNARD

Steak haché de race française, crème de reblochon, ketchup, pickles de cornichons, frites fraîches

&

HOT FUDGE

Crème glacée artisanale au yaourt, caramel au beurre salé chaud

ou

MAXI COOKIE

Aux pépites de chocolat Valrhona, topping aux chouchoux

ou

TARTE DU JOUR

ou

DEUX BOULES DE GLACE ARTISANALE VANILLE

&

CADEAU LA FOLIE DOUCE

PLATS - MENU ENFANT

DESSERTS

TARTE AU CITRON	17
Biscuit de Plougastel, crémeux citron et meringue italienne	
MI-CUIT AU CHOCOLAT VALRHONA	17
Servi en cocotte, sorti du four	
TARTE TATIN	17
Traditionnelle, servie chaude, sauce caramel et crème onctueuse	
MAXI COOKIE	15
Aux pépites de chocolat Valrhona et topping aux chouchoux	
ANANAS RÔTI	16
Quartiers d'ananas rôtis dans leur jus légèrement pimenté, sorbet au citron vert	
CHEESECAKE	16
Cheesecake aux agrumes, biscuit spéculoos, coulis de fruits rouges	
HOT FUDGE	15
Crème glacée artisanale au yaourt, caramel au beurre salé chaud et chouchoux	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	17
Madeleine au citron, macaron praliné, tiramisu café et brownie au chocolat	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND ALPIN	23
Servi avec 2 cl de Chartreuse Verte, madeleine au citron, macaron praliné, tiramisu café et brownie au chocolat	

Prix TTC en euros. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

DESSERTS

VINS AU VERRE

ROUGE

2022	Crozes-Hermitage, Sens, Domaine Laurent Fayolle				15 cl
2017	Pauillac, Baron Nathaniel, Baron Philippe de Rothschild, AOP Bordeaux				14 15,50

BLANC

2023	Roussette Bron Decouz, Domaine Bertholier				12
2022	Chablis, Grand Regnard, Maison Regnard				18

ROSÉ

	Maison Sainte Marguerite, AOP Côtes de Provence, Symphonie, BIO				13,50
--	-----------------------------------------------------------------	--	--	--	-------

VINS BLANCS

AOP SAVOIE

		75 cl	150 cl	300cl
2023	Roussette Bron Decouz, Domaine Bertholier	60		
2022	Chignin-Bergeron, Coteau des Ducs, Guillaume Quenard	72		

AOP VALLÉE DU RHÔNE

2022	Crozes-Hermitage, Les Palais, Cave de Clairmont	55		
2021	Saint-Peray, Domaine Durand	70		
2022	Saint-Joseph, Ro-Rée, Domaine Louis Chèze	82	174	
2023	Vacqueyras, Domaine d'Ouréa	78		
2023	Châteauneuf-du-Pape, Domaine Chante Cigale	92		
2023	Condrieu, Terroirs, Domaine François Merlin	99		

AOP BOURGOGNE

2021	Chablis, Grand Regnard, Maison Regnard	83	172	
2024	Mercurey, 1er Cru, En Sazenay, Domaine de Suremain	105		
2020	Savigny-lès-Beaune, 1er Cru, La Bataillère, Domaine Albert Morot, BIO	117		
2021	Meursault, Les Tillets, Domaine Denis Carré	142		
2018	Hermitage, Chante Alouette, Maison Chapoutier	170		
2019	Chassagne-Montrachet, 1er Cru Morgeot, Les Petits Clos, Domaine Rougeot	207		
2020	Puligny-Montrachet, 1er Cru, Les Pucelles, Domaine Cellier Aux Moines	297		

AOP LOIRE

2021	Saumur Blanc, Coulée D'Aunis, Domaine La Source Du Ruault	62		
2021	Sancerre, Le Piton, Domaine du Piton	84		
2021	Pouilly-Fumé, De Ladoucette	74	148	
2019	Pouilly-Fumé, Baron de L, Vintage, De Ladoucette	147	292	740

AOP ALSACE

2022	Riesling, Les Éléments, Domaine Bott Geyl	50		
2022	Gewurztraminer, Glinzberg	57		

AOP CÔTES DE PROVENCE

	Château Sainte Marguerite, Cru Classé, Fantastique, BIO	76		
	Château Sainte Marguerite, Cru Classé, Marguerite, BIO	127		

VINS ROSÉS

		75 cl	150 cl	300 cl	600 cl
	Maison Sainte Marguerite, Symphonie, BIO	80	160	320	
	Château Sainte Marguerite, Cru Classé, Fantastique, BIO	85	170	375	785
	Château Minuty, Rose et Or	95	190	395	800
	Château Sainte Marguerite, Cru Classé, Marguerite, BIO	95			

Nos millésimes sont susceptibles d'évoluer durant la saison. Veuillez vous référer à notre chef de rang.

VINS

VINS ROUGES

75 cl 150 cl 300cl

AOP SAVOIE

2019	Mondeuse Arbin, Claude Quenard	69	
2021	Gamay, El Sheitan, Château de Mérande	68	
2024	Mondeuse, La Deuse, Gilles Berlioz	99	

AOP VALLÉE DU RHÔNE

2023	Crozes-Hermitage, Sens, Domaine Laurent Fayolle	63	
2023	Saint-Joseph, Ro-Rée, Domaine Louis Chèze	73	145
2022	Châteauneuf-du-Pape, Domaine Juliette Avril	90	184
2022	Cornas, Domaine Louis Chèze	98	
2022	Côte-Rôtie, Les Méandres, Domaine Guy Bernard	132	264
2017	Hermitage, La Maison Bleue, Domaine Paul Jaboulet Aîné	176	

AOP BOURGOGNE

2021	Santenay, Clos Genets, Domaine P&L Borgeot	80	
2021	Beaune, Louis Latour	96	
2019	Chassagne-Montrachet, Louis Latour	107	
2021	Pommard, Les Noizons, Domaine Denis Carré	126	
2021	Vosne-Romanée, Domaine Confuron Gindre	167	
2019	Nuits-Saint-Georges, Domaine Confuron Gindre	172	
2020	Givry, 1er Cru, Clos du Cellier Aux Moines	170	
2021	Chambolle-Musigny, 1er Cru, Sentiers, Domaine Tortochot	192	
2019	Côte de Nuits, 1er Cru, Les Petits Vougeots, Domaine Bertagna	202	
2022	Volnay, 1er Cru, En Chevet, Domaine du Cellier aux Moines	280	

AOP LANGUEDOC-ROUSSILLON

2021	Pic-Saint-Loup, l'Orphée, Domaine Mas Foulaquier, BIO	66	170
2019	Corbières, Château les Hauts de Dernacueillette	85	
2021	Château l'Engarran, Quetton Saint Georges	96	
2018	Côtes du Roussillon, Le Clos des Fées	182	
2016	Côtes du Roussillon, La Petite Sibérie	390	

AOP BORDEAUX

2018	Médoc, Baron Henri, Baron Philippe De Rothschild	54	
2018	Saint-Émilion, Baron Carl, Baron Philippe De Rothschild	58	
2017	Pauillac, Baron Nathaniel, Baron Philippe de Rothschild	66	
2020	Graves De Vayres, Cuvée Margaux Chatelier, Château Cantelaudette	77	
2019	Haut-Médoc, Château Malescasse	97	194
2018	Pomerol, Carillon, Second vin du Château Rouget	112	
2016	Saint-Estèphe, Château Franck Phelan	122	260 540
2018	Margaux, La Sirène de Giscours	137	
2017	Saint-Julien, Château Talbot, Grand Cru Classé	192	
2015	Pessac-Léognan, Smith Haut Lafitte	290	
2014	Saint-Estèphe, Château Cos d'Estournel	310	
2007	Saint-Émilion, Le Petit Cheval	450	
2015	Pomerol, La Fleur-Pétrus	920	
2002	Château Margaux, 1er Grand Cru Classé	1 250	
2015	Pauillac, Mouton Rothschild	1 600	

AOP CÔTES DE PROVENCE

Château Sainte Marguerite, Cru Classé, Fantastique, BIO	76
Château Sainte Marguerite, Cru Classé, Marguerite, BIO	137

Nos millésimes sont susceptibles d'évoluer durant la saison. Veuillez vous référer à notre chef de rang.

VINS

CHAMPAGNES BRUTS

	<i>Bouteille</i>	<i>Magnum</i>	<i>Jéroboam</i>	<i>Réhoboam</i>	<i>Mathusalem</i>
	<i>75 cl</i>	<i>150 cl</i>	<i>300 cl</i>	<i>450 cl</i>	<i>600 cl</i>
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT	160	320			
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE MILLÉSIMÉ	380	780	1 900		
DOM PERIGNON VINTAGE 2012	520	1 600	4 700		13 000
ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD	590	1 500	4 700	6 800	
KRUG	780				
DOM PERIGNON P2	950				

CHAMPAGNES BLANCS DE BLANCS

	<i>Bouteille</i>	<i>Magnum</i>	<i>Jéroboam</i>
	<i>75 cl</i>	<i>150 cl</i>	<i>300 cl</i>
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS	230	490	
RUINART BLANC DE BLANCS	260	560	1 390
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ	500		
ARMAND DE BRIGNAC BLANC DE BLANCS	850		

CHAMPAGNES ROSÉS

	<i>Bouteille</i>	<i>Magnum</i>	<i>Jéroboam</i>	<i>Réhoboam</i>
	<i>75 cl</i>	<i>150 cl</i>	<i>300 cl</i>	<i>450 cl</i>
G.H. MUMM BRUT ROSÉ	210	430		
RUINART ROSÉ	280	560		
PERRIER-JOUËT MILLÉSIMÉ ROSÉ	510	1 200	2 500	
ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ	780	1 800		
DOM PÉRIGNON ROSÉ	780	1 900		4 500

Prix TTC en euros. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.