

LES 3 CAVES

Nous sommes heureux de vous recevoir dans le nouvel espace des 3 Caves :
La Cave à Fromages, La Cave à Vins, La Cave à Cigares

La Cave à Fromages

Située face au Mont Blanc,
Les fromages de montagne y tiennent une place de premier choix,
Un magnifique buffet de fromages à volonté est proposé
à tous ceux qui souhaitent en faire leur déjeuner.
A déguster sans modération.

La Cave à Vins

Notre emblématique Cave à Vins
Unique en son genre à pareille altitude en Europe.
Nous avons eu à cœur de sélectionner des Grands Crus d'exception et des Châteaux prestigieux pour
votre plus grand plaisir !

La Cave à Cigares

Rassurez-vous,
Personne ne fume à l'intérieur !
Mais vous pourrez y choisir un cigare de notre sélection et le savourer sur la Terrasse !



DOMAINE DE
PANÉRY



LES BOISSONS

VINS AU VERRE - 12cl -

CÔTES DU RHÔNE	Domaine de Panéry	blanc	8€
CÔTES DU RHÔNE	Domaine de Panéry	rouge	8€
CÔTES DU RHÔNE	Domaine de Panéry	rosé	8€
SAVOIE	Chignin Bergeron	blanc	8€
MÉDOC	Mouton Cadet Réserve	rouge	8€
SAINT ÉMILION	Mouton Cadet Réserve	rouge	8€
PAUILLAC	Mouton Cadet Réserve	rouge	10€
SAUTERNES	Mouton Cadet Réserve	blanc	12€

BIÈRES

Bière Pression Carlsberg	33cl	6.50 €
Bière Pression Carlsberg	50cl	8.00 €
Bière Bouteille Carlsberg	33cl	8.00 €
Bière Bouteille San Miguel Fresca	33cl	8.00 €
Bière Bouteille Skoll	33cl	10.00 €

CIDRES

Finnbarra Cider	33cl	8.00 €
Appie Cidre Brut, Brut miel, Rosé, Poiré	33cl	8.00 €

APÉRITIFS

Coupe de champagne Perrier-Jouët Grand Brut	15cl	15.00 €
Kir Royal Perrier-Jouët Grand Brut	15cl	15.00 €
Aperol Spritz	12cl	12.00 €
Pastis 51, Ricard	2cl	6.00 €
Kir	12cl	8.00 €
Suze, Lillet blanc, Lillet rosé	4cl	6.00 €
Americano, Martini Gin Beefeater	4cl	15.00 €

LES PORTOS QUINTA DA CORTE

Porto Vintage 2015.	7cl	12.00 €
Porto Tawny 20 ans.	7cl	12.00 €
Porto Tawny 10 ans.	7cl	8.00 €
Porto LBV Late bottled vintage.	7cl	8.00 €

EAUX, SODAS & JUS DE FRUITS

Evian, Badoit	75cl	8.00 €
Coca Cola Classique, Zéro, Light	33cl	6.50 €
Coca Cola Classique, Zéro, Light	47cl	8.00 €
Fanta, Sprite, Fuze Tea	33cl	6.50 €
Fanta, Sprite, Fuze Tea	47cl	8.00 €
Powerade Icestorm, Cerise, Citron, Orange	50cl	8.00 €
Monster Energy Drink	35.5cl	8.00 €
Jus de Fruits	25cl	6.50 €
Jus de Fruits Pressés		8.50 €

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso, Décaféiné		3.60 €
Double Espresso, Double Décaféiné		6.00 €
Grand Café, Café au Lait		6.50 €
Cappuccino, Chocolat		6.50 €
Thé Breakfast, Earl Grey, Thé vert		6.00 €
Thé au lait, Thé au citron		6.50 €
Infusions Verveine, Tilleul, Camomille		6.00 €
Vin Chaud	15cl	7.00 €
Irish Coffee	4cl	15.00 €

SPIRITUEUX

Jägermeister	2cl	8.00 €
Gin Beafeater.	4cl	10.00 €
Gin Plymouth Navy Strengh	4cl	15.00 €
Rhum Havana Club 3 ans	4cl	10.00 €
Rhum Havana Club Seleccion de Maestros	4cl	20.00 €
Rhum Pacto Navio	4cl	15.00 €
Tequila Olmeca	4cl	10.00 €
Vodka Absolut Blue	4cl	10.00 €
Vodka Absolut Elyx	4cl	20.00 €
Whisky Ballantine's Finest	4cl	10.00 €
Whisky Ballantine's 21 ans	4cl	25.00 €
Whisky Glenlivet Founders Reserve	4cl	25.00 €

DIGESTIFS

Chartreuse Verte, Bayleys	4cl	10.00 €
Eaux de vie: Poire Williams, Vieilles Prunes, Mirabelle	4cl	15.00 €
Cognac Martell Cordon Bleu	4cl	20.00 €
Calvados, Armagnac, Génépi	4cl	15.00 €
Get 27, Fernet Branca	4cl	10.00 €

CAVIARS

CAVIAR IMPERIAL

France

30gr	100.00€
50gr	200.00€
100gr	400.00€

Blinis, Crème Double

CAVIAR OSCIETRE

Sologne

30gr	160.00€
50gr	265.00€
100gr	530.00€

Blinis, Crème Double

HUÎTRES

L'HUÎTRE ROYALE DE DAVID HERVÉ

Marennes - Oléron - N°2 6 pièces	25.00€
Marennes - Oléron - N°2 12 pièces	50.00€

LES ENTRÉES

Pâté-Croûte, ris de veau et foie gras de canard, petits légumes au vinaigre	24 €
Coeur de saumon mariné en gravlax, câpres et feuilles de câpres	24 €
Oeuf mimosa et cromesquis de pied de cochon à la truffe	22 €
Foie gras de canard, gelée de porto Quinta Da Corte	24 €
Hareng fumé, crème, pomme verte et baies roses	18 €
Assiette Fruitière: Assortiment de 5 Fromages	26 €
Bonbons de reblochon et chips de lard	23 €
Poireau vinaigrette et oeuf coulant	19 €
Straciatella di bufala, rapé de truffe	29 €
Épaule ibérique et pain cristal	38 €

LES SOUPES

Soupes à l'oignon, la brune et la blonde, mouillette gratinée au beaufort	22 €
Minestrone aux légumes et fregola, baguettine au pesto	21 €
Potage parmentier, crème et caviar de hareng fumé	19 €

LES VÉGÉTARIENS

- Risotto d'épeautre aux champignons, fricassée de champignons et parmesan 30 €
Patate douce rôtie au gros sel, crème épaisse et curry 26 €

LES VÉGANS

- Cocotte de légumes bourgeoise, Huile d'olive extra vierge d'Alexis Muñoz, basilic 26 €
Légumes de saison grillés 26 €

LE BURGER VÉGÉTARIEN

- Burger végétarien et panier de frites. 32 €

LES POISSONS

- Fish'n chips de cabillaud légèrement fumé, sauce tartare 32 €
Quenelle de brochet gratinée au coulis d'écrevisses 34 €
Pavé de truite rôti sur la peau et ravioles de Royan 32 €

LES PÂTES

- Crozets de Savoie à la crème, lard et oignons 26 €
Spaghetti à la bolognaise 29 €

- Plat du jour 32 €
Lièvre à la royale, un plat de saison servi uniquement en décembre et janvier 34 €

LES VIANDES

- Confit de joue de boeuf à la bourguignonne et carottes fondantes 29 €
Belle entrecôte (300gr) grillée à la plancha et gratin dauphinois 34 €
Poitrine de cochon crousti-fondante, lentilles vertes du Puy 26 €
Cuisse de canard confite, polenta blanche et figues rôties 28 €
Paleron de veau marengo et gratin de gnocchis 28 €
Suprême de volaille à la crème et aux morilles 34 €
Original cheeseburger et panier de frites 32 €
Tartare 100% pur boeuf classique 32 €

LES PLATS À PARTAGER

SERVIS POUR 2 PERSONNES / PRIX PAR PERSONNE

- Ribs de cochon, patate douce rôtie au gros sel, crème épaisse et curry 32 €
Boudin artisanal XXL grillé, pomme cuite au four et coing confit 30 €
Gigôt d'agneau de lait et gratin de blettes à la Grenobloise 36 €
Poulet aux écrevisses et riz blanc à l'estragon 38 €

LES FROMAGES

DÉJEUNER DE FROMAGES À DISCRÉTION - 38€

Pour les amoureux de fromages,
un buffet de fromages de montagnes sélectionnés et affinés par Pierre Gay
Meilleur Ouvrier de France Fromager à Annecy.

ENTRE BAUGES, TARENTEISE, ARAVIS ET CHABLAIS

BLEU DE TERMIGNON *Alpage de Chavières M Bantin*
BLEU DE BONNEVAL SUR ARC
PERSILLE DE TIGNES *Ferme Contoz*
PERSILLE DES ARAVIS *Fermier*
BEAUFORT CHALET D'ALPAGE *A.O.P*
GRATARON D'ARECHES *Ferme Joguet*
ABONDANCE *Ferme du Noyer A.O.P*
SEEZ DE TARENTEISE *Sélection Joseph Paccard*
CHÈVRES LACTIQUES DE NOS MONTAGNES *Fermiers*
TOME DES BAUGES *Fermière A.O.P, Ferme Laurent Pavy*
VACHERIN DES BAUGES *Fermier, Ferme de Saint Bruno*

LES TOMMES : Fermières

AU MARC, AU CUMIN, AU GÉNÉPI, CÉRONNÉE, AU FOIN, A LA BIÈRE, AIL DES OURS

REBLOCHON *Joseph Paccard A.O.P Fermier*
MANIGODINE *Joseph Paccard Fermier*
FROMAGE DE L'ABBAYE DE TAMIE *Sélection de Frère Nathanael*
CHEVROTIN DES ARAVIS *Fermier A.O.P*

DU PAYS FRANCOMTOIS & VOSGIEN

COMTÉ *24 mois fort des Rousses Arnaud A.O.P*
COMTÉ *36 mois fort des Rousses Arnaud A.O.P*
MORBIER *fort des Rousses Arnaud A.O.P*
BLEU DE GEX *Fromagerie Maison Arnaud A.O.P*
VACHERIN MONT D'OR *Fromagerie Maison Arnaud A.O.P*
CACOUILLARD *Fromagerie Maison Arnaud*
MUNSTER AU CUMIN *Ferme Minou A.O.P*

DU PLATEAU DE L'AUBRAC AUX PYRENEES DES DEUX VERSANTS

FOURME D'AMBERT *Lait Cru A.O.P*
SAINT NECTAIRE *Fermier Paul Dischamp A.O.P*
CANTAL *Entre Deux A.O.P*
SALAT *Tradition de Charlotte*
BLEU D'Auvergne *Lait Cru A.O.P*
OSSAU - IRATY DE LA VALLEE D'ASPE *Fermier Basco Bearnais A.O.P*
ARDI-GASNA DE LA VALLEE D'ASPE *Fermiers Basco Bearnais*
GAPERON À L'AIL *Fromagerie Artisanale de Ris*
LAGUIOLE *Grand Aubrac*
MANCHEGO *Curado D.O.P*

DU VERCORS AUX ALPES DU SUD EN TRAVERSANT LA CORSE

BLEU DE SASSENAGE *A.O.P*
BLEU DU QUEYRAS *Lait Cru Fermier*
VENACO *Lait Cru Fermier*
TOMME DE BREBIS CORSE *Lait Cru Fermier*
BRIN DU MAQUIS CORSE *Lait Cru Fermier*

FROMAGES HELVETES ET AUTRICHIENS

ETIVAZ *Fermier A.O.P*
GRUYÈRE SUISSE *A.O.P*
PETIT CHANVRE *Lait Cru Fromagerie Jumi*
TOMME AUX FLEURS SAUVAGES *des Alpes Autrichiennes Lait Cru Fermier*
TÊTE DE MOINE *de l'Abbaye de Bellelay*
APPENZEL *A.O.P*
TOMME VAUDOISE ROUGEMONT *Nature ou à la Truffe Lait Cru*

FROMAGES D'ITALIE

TOMETTA MONTECUCCO *Val Vigizzo Piémont*
GORGONZOLA *Crèmeux D.O.P*
FONTINA DU VAL D'AOSTE *D.O.P*
TALEGGIO *Val Taleggio Lombardie DOP*
CROÛTE DE PAIN DE CHÈVRE *Val Vigizzo Piémont*
PARMIGIANO REGGIANO *D.O.P 3084*

FROMAGES FRAIS ET CRÈMES

BROCCIU CORSE *A.O.P*
MOZZARELLA DI BUFALA *sous toutes ses formes D.O.P*
CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE
FAISSELLE *Ferme de l'Adroit*
STRACCIATELLA *Italie*
BURRATA DES POUILLES

BEURRE DE BARATTE *Maison Deleu*
Doux, à la fleur de sel,
Piment aux Algues et Truffes,
Piment d'Espelette

LES DESSERTS

Pain perdu à la brioche, compote de pomme	12 €
Mystère au miel et éclats de meringue	11 €
Envolée de mascarpone , saveur café	12 €
Riz au lait , caramel au beurre salé	11 €
Paris Brest à la crème pralinée	12 €
Tarte au citron meringuée	12 €
Tarte myrtille amandine	12 €
Charlotte au chocolat	12 €

LES DESSERTS À PARTAGER

SERVIS POUR 2 PERSONNES / PRIX PAR PERSONNE

Pot de crème glacée au yaourt, noix et noisettes croustillantes et caramélisées.	12 €
Tarte fine aux pommes , légèrement caramélisée, crème vanillée	12 €
Mousse au chocolat parfumée aux zestes d'orange	14 €
Flan aux oeufs et au lait à l'ancienne.	12 €
Ile flottante aux pralines roses	14 €
Omelette Norvégienne	14 €