

à manger & à boire

LA CARTE

par Charles Mariano et son équipe



MENU À LA CARTE

DE 12H À 14H & DE 19H À 21H30

ENTRÉES & TAPAS

L'œuf bio mayo, pickles, oignons frits et herbes fraiches 🗸

Croquettes de fondue Savoyarde (4 pièces) 🗸 💙

Croquettes de raclette au jambon de pays (4 pièces) •

Poulet Karaage, mayonnaise épicée

Le Diot apéro, sauce au choix 💙

Croque-brioche, jambon blanc et fromage des alpages

Chou-fleur rôti aux épices, sauce tahini et grenade VEGAN

Planche de charcuterie et pickles *

Frites garnies à la raclette, bacon et cébettes

6.50 €
9€
9€
4 pièces 10 € / 7 pièces 18 €
11 €
11 €
8€
18 €
==0.0



LES TRADITIONS

Soupe à l'oignon gratinée au beaufort √ 12 €

Polenta au concassé de tomates, champignons sautés et parmesan √ 16 €

Pavé de cabillaud, beurre citronné et câpres, haricots verts

Le bœuf bourguignon de la maison * 22 €

SALADES

Petite salade de fenouil croquant, graines de sésame et vinaigrette au cidre

✓ 8.50 €

César PlanB : sucrine, parmesan et suprême de poulet basse température 17 €

LE COIN GRILL

Servis avec frites et salade verte

Onglet de bœuf Angus 25 €
Côte de bœuf Black Angus (pour deux) 89 €
Diot de Haute-Savoie fumé 17 €

Supplément frites garnies à la raclette, bacon et cébettes

2.50 €

26€

COMFORT FOOD

Burger Angus et bacon, raclette et sauce au poivre + frites 21 €

Burger falafel, sauce tahini aux herbes et pickles + frites vegan 19 €

Supplément pain sans gluten 1.50 €

Coquillettes au jambon et fromage de Savoie 14 €

CHEESE ADDICT

Boîte chaude au chèvre, grenailles rôties et salade verte

√

18 €

Mont d'Or, pommes grenailles et salade verte ✓

2 personnes 36 € 4 personnes 68 €

Supplément charcuterie

6€ / personne

- * Plats non disponibles pour le service du midi
- √ Plats végétariens
- ♥ Nos coups de cœur

Prix TTC en euros, service compris.

À partager, ou pas Composez votre repas idéal

SIDES

Frites	4€
Salade verte mixte	4€
Haricots verts	4€
Frites garnies, raclette, bacon et cébettes	7.50 €

SAUCES MAISON

Cèpes	4€
Roquefort	3€



MENU ENFANT

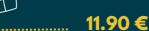
SIROP

jusqu'a 10 ans

PLAT AU CHOIX

GLACE

1 cadeau 🖺



choix du plat

Coquillettes au jambon blanc

OU

Croque-brioche et salade verte

OU

Demi diot + frites OU haricots verts

OU

Aiguillettes de poulet pané

+ frites OU haricots verts

* Plats non disponibles pour le service du midi

CHARIOT DE FROMAGES



Notre sélection de fromages de la coopérative du Val d'Arly :

Un choix
 Trois choix
 4.50 €
 12 €



DESSERTS maison

Mousse au chocolat à la fève de tonka, huile d'olive et fleur de sel 8 €

Flan pâtissier à la vanille 7 €

Cheesecake à l'américaine, coulis chocolat 10 €

La traditionnelle tarte aux myrtilles 9 €

Généreuse brioche perdue, crémeux au caramel et glace vanille (pour 2) * 16 €



CARTE DES VINS

VINS d'ici



VIN ROUGE	
	75cl
ADRIEN VEYRON GAMAY	28€
AOP vin de Savoie	
MONDEUSE SAINT ROMAIN "SUR LE VERSANT"	34€

VIN BLANC

AOP vin de Savoie

APREMONT MARECHAL	26 €
AOP Vin de Savoie	
CHIGNIN BERGERON MAISON QUENARD	46 €
AOD Vin de Savoie	



Osez l'originalité, entre la fraicheur d'un blanc et les tannins d'un rouge, pourquoi choisir ?

ROUSSETTE DE SAVOIE "BRUT DE NATURE" 39 €

AOP Savoie

BULLES

	12cl	75cl
ROCCA CERRINA PROSECCO	6€	26€
DOC Prosecco		
ODDBIRD SPUMANTE		38€
(sans alcool)		
TAITTINGER	12 €	80€
AOP Champagne		





VINS d'ailleurs

VIN ROUGE			
	12cl	46cl	75cl
LE POT DE LA MAISON	4.50 €	14€	
IGP Cévenne			
LA SÉLÉCTION DU MOMENT	7€		
PETITE LAURENCE			27€
AOP Bordeaux Supérieur			
CHÂTEAU MONTFRIN CÔTES DU RHÔNE			32€
AOP Côtes du Rhône			
BUXY CÔTE CHALONNAISE			42€
AOP Bourgogne Côte Chalonaise			
ARTISANS PARTISANS CI 22-23-81			37€
Vin de France			
CROZES-HERMITAGE MICHELAS SAINT JE	MMS		46 €
AOP Crozes-Hermitage			
SAINT EMILION BEAU VALLON			49€
AOP Saint Emilion			
	LE POT DE LA MAISON GP Cévenne LA SÉLÉCTION DU MOMENT PETITE LAURENCE AOP Bordeaux Supérieur CHÂTEAU MONTFRIN CÔTES DU RHÔNE AOP Côtes du Rhône BUXY CÔTE CHALONNAISE AOP Bourgogne Côte Chalonaise ARTISANS PARTISANS CI 22-23-81 Vin de France CROZES-HERMITAGE MICHELAS SAINT JE AOP Crozes-Hermitage SAINT EMILION BEAU VALLON	LE POT DE LA MAISON 4.50 € GP Cévenne A SÉLÉCTION DU MOMENT 7 € PETITE LAURENCE AOP Bordeaux Supérieur CHÂTEAU MONTFRIN CÔTES DU RHÔNE AOP Côtes du Rhône BUXY CÔTE CHALONNAISE AOP Bourgogne Côte Chalonaise ARTISANS PARTISANS CI 22-23-81 Vin de France CROZES-HERMITAGE MICHELAS SAINT JEMMS AOP Crozes-Hermitage SAINT EMILION BEAU VALLON	LE POT DE LA MAISON 4.50 € 14 € GP Cévenne LA SÉLÉCTION DU MOMENT PETITE LAURENCE AOP Bordeaux Supérieur CHÂTEAU MONTFRIN CÔTES DU RHÔNE AOP Côtes du Rhône BUXY CÔTE CHALONNAISE AOP Bourgogne Côte Chalonaise ARTISANS PARTISANS CI 22-23-81 Vin de France CROZES-HERMITAGE MICHELAS SAINT JEMMS AOP Crozes-Hermitage SAINT EMILION BEAU VALLON

	VIN BLANC				
	VIII BLAINC	12cl	46cl	75cl	
,	LE POT DE LA MAISON	4.50 €	14 €		
	IGP Cévennes				
	LA SÉLECTION DU MOMENT	7€			
	DOMAINE DE PELLEHAUT	/€		29 €	
	L'été Gascon, IGP Côtes de Gascogne CHÂTEAU BEL-AIR PERPONCHER BLANC			37 €	
	AOP Entre deux Mers				
	PABIOT POUILLY FUMÉ FINES CAILLOTTES			49€	
	AOP Pouilly-Fumé				
	CHRISTOPHE PATRICE PETIT CHABLIS			42€	
	AOP Petit Chablis				

VIN ROSÉ	12cl	46cl	75cl
ESTANDON GRIS SOUVENIR DU VAR	5€		26€
IGP Var Argens			

♥ Nos coups de cœur

CARTE DES BOISSONS

BIÈRES

DIÈDES DESSION			
BIÈRES PRESSION	25 cl	50 cl	1.5 L
MORETTI La Lager italienne de référence, pour les gran	4.00 € ndes soifs	7.50 €	20 €
BIG MOUNTAIN NEIPA New England IPA, aux notes de fruits d'été et à l'amertume maîtrisée	4.50 €	8.50 €	22 €
MORT SUBITE LAMBIC BLANC Bière blanche issue d'un brassin de lambic, qui lui donne une note finale acidulée	4.50 €	8.50 €	22€
Supplément Sirop			0.50 €
Supplément Picon			1.00 €
BIÈRES BOUTEILLES		33 cl	6.50 €

Nos bouteilles proviennent de la brasserie artisanale VEYRAT. Agriculture Biologique.

LA LIBERTÉ

Blonde rafraîchissante aux arômes de céréales et houblons frais

LA VAGABONDE

Blanche citronnée avec une belle amertume au nez fruité

L'EUPHORIE

IPA légère et très aromatique, aux malts caramélisés et houblons américains

Rousse aux belles notes de fruits exotiques et de caramel

LA MASAYA

Stout gourmande aux malts grillés et à l'arôme de café puissant

Cidre pressé à partir des pommes de la ferme familiale, gourmand, avec un nez de tatin

IPA Sans alcool

Arômes de houblons, de fruits tropicaux et de malt

APÉRITIFS

	2 CI	6 CI
RICARD / PASTIS	3.70 €	
SUZE		5.00 €
NOILLY PRAT		5.00 €
FERNET BRANCA		5.00 €
MARTINI BLANC, DRY, ROUGE		5.00 €
MANCINO ROSSO, BIANCO		6.00€
CAMPARI, CINZANO		5.00 €
PORTO BLANC, TAWNY		7.00 €

MOCKTAILS cocktails sans alcool

Prosecco sans alcool, fleur de sureau, menthe fraiche,

SWEAT DREAM Jus d'ananas, jus de fruit de la passion, purée de fruits rouges, citron vert	8.00€
VIRGIN KIWI Jus d'orange, kiwi frais, menthe, citron vert, limonade	9.00 €
VIRGIN SPRITZ Prosecco sans alcool, sirop de Spritz, eau gazeuse	9.00 €

COCKTAILS

LES APERITIVI

APÉROL SPRITZ Apérol, prosecco, eau gazeuse	9.00 €
NEGRONI SBAGLIATO Campari, Martini rouge, prosecco	10.00 €
MEDITERRANEAN SPRITZ Limoncello infusé au Thym, prosecco, eau gazeuse	10.00 €
HUGO SPRITZ Saint-Germain (liqueur de sureau), menthe, prosecco, eau gazeuse	12.00 €
APPLE SPRITZ Apérol, liqueur de vanille, cidre, cannelle et pomme caramélisée	12.00 €

LES RELEVÉS

ENGLISH OLASSIC

FRENCH TOUCH

MOSCOW MULE Vodka, Ginger beer Fever Tree, citron vert	11.00 €
SAVOY MULE Génépi, Ginger beer Fever Tree, citron Vert	11.00 €
PASSION MULE Vodka, Ginger beer Fever Tree, purée de fruit de la passion, citron vert	12.00 €

LES GIN PERFECT SERVE

Découvrez notre sélection de Gins, accompagnés du Tonic Fever Tree et de la garniture idéale

Beefeater, Premium Indian Tonic, citron jaune, citronnelle	
CHAMONIX SPECIAL Altitude, Mediterranean Tonic, myrtille, romarin, citron vert	12.50 €
SCOTTISH DELIGHT Hendrick's, Elderflower Tonic, concombre, baies de genièvre	12.50 €

Generous, Raspberry	armabarb	Torrie, basine,	bares reses,	near ac ser

Botanist, Mediterranean Tonic, citron jaune, thym, menthe	.5.55 5
A TASTE OF PROVENCE	13.50 €
Mistral rosé, Raspberry & Rhubarb Tonic, basilic, baies de ge	enièvre

LA VIE DE CHÂTEAU	14.50 €
Citardelle Eldenflerren Tende eitmen derren en mtille	

RISING SUN				15.50 €
and the second second	 	 and the second second	 	4.5

NOS CRÉATIONS

FRENCH KIWI JUICE Gin, kiwi frais, jus d'orange, limonade, menthe fraîche	12.00 €
TIRAMISU MARTINI Vodka, Liqueur de noisette, Bailey's, café, cacao en poudre	13.00 €
AMEDICAN CUTTED	12.00.0

Bourbon, Campari, citron vert préssé, sucre de canne, Angostura

LES CLASSIQUES

13.00 € Demandez à notre barman de vous préparer vos

950 €

13.50 €

SPIRITUEUX

WHISKY	4 cl
J&B	6.00€
JACK DANIELS	7.00 €
BUSHMILLS 10ANS	8.00 €
BULLEIT BOURBON	9.00 €
BULLEIT RYE	11.00 €
MAKER'S MARK	11.00 €
AKASHI BLEND	12.00 €
TOKI	11.00 €
OBAN 14ANS	14.00 €
PORT CHARLOTTE	18.00 €

RHUM	4 cl
HAVANA 3 ANS	6.00 €
HAVANA ESPECIAL	7.00 €
SAILOR JERRY	7.00 €
KRAKEN BLACK SPICED	10.00 €
DIPLOMATICO PLANAS	9.00 €
DIPLOMATICO RESERVA	11.00 €
EXCLUSIVA	
DON PAPA BAROKO	10.00 €
PACTO NAVIO	12.00 €
BUMBU	12.00 €
BUMBU XO	13.00 €
DOORLY'S 12 ANS	12.00 €
SANTA TERESA 1796	15.00 €
ZACAPA 23	16.00 €

VODKA	4 cl
ZUBROWKA BIALA	6.00 €
ZUBROWKA BISON	9.00 €
CIROC	10.00 €
BELVÉDÈRE	13.00 €

TEQUILA	4 cl
OLMECA SILVER	8.00€
EL JIMADOR REPOSADO	8.00€
PATRON ANEJO	16.00 €
MEZCAL BRUXO	10.00 €
Supplément soft	2.00 €

DIGESTIFS

GÉNÉPI	4.00 €
CHARTREUSE VERTE, JAUNE	7.00 €
GET 27, GET 31	5.00 €
AMARETTO	6.00 €
FRANGELICO	6.00 €
BAILEY'S	6.00 €
COGNAC HENNESSY VSOP	9.00 €
ARMAGNAC CLOS DES DUCS	9.00 €
LIMONCELLO	5.00 €
EAU DE VIE DE POIRE	5.00 €

SOFT DRINKS

COCA-COLA ou COCA-COLA ZERO	33 cl	4.00 €
ORANGINA, FUZE TEA, LIMONADE PHÉNIX, REDBULL	25 cl	4.00 €
SIROP À L'EAU	30 cl	2.50 €
DIABOLO	30 cl	3.50 €
FEVER TREE	25 cl	4.00 €
Indian Tonic, Elderflower Tonic, Mediterranean Tonic,		
Ginger Ale, Ginger beer		
JUS DE FRUIT	33 cl	5.50 €
Jus artisanaux Thomas le Drince fahriaués en Savoie		

LES EAUX

EVIAN	50 cl	4.50 €	100 cl	6.00 €
BADOIT VERTE	50 cl	4.50 €	100 cl	6.00 €
BADOIT ROUGE			33 cl	3.50 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS & CHOCOLAT CHAUD

EXPRESSO / RISTRETTO / DÉCA / ALLONGÉ	2.00 €
DOUBLE EXPRESSO	3.50 €
CAPPUCINO / LATTE MACCHIATO	4.00 €
LATTE GLACÉ	4.50 €
CHOCOLAT CHAUD	4.00 €
Complement Circu (Vanilla company) unicetta) accelentilla	0.50.6

1.00 €

THÉS & INFUSIONS

Supplément lait végétal (Soja, amandes, avoine)

Fabriqués en Haute Savoie avec 100% de plantes 4.50 €

THÉ VERT YUNNAN (CHINE): Notes vertes et fruitées

THÉ MENTH'OLÉ : Thé vert à la menthe

THÉ REVEILLÉ?: Thé noir Breakfast, goût intense, notes de caramel grillé

THÉ FORT ÉPICÉ : Chaï à la cannelle, cardamone, thé noir

ÇA VA FRUI'THÉ : Cassis, framboise, airelles INFUSION TILLEUL, MENTHE, VERVEINE

INFUSION CAMOMILLE



PETITE & grande FAIM DE 14H À 18H

TAPAS à partager ou pas

Croquettes de fondue Savoyarde (4 pièces) ✓ ♥	
Croquettes de raclette au jambon de pays (4 pièces) 💙	9€
Poulet Karaage, mayonnaise épicée 4 pièces	10 €
Poulet Karaage, mayonnaise épicée 7 pièces	18 €
Planche de charcuterie & pickles	18 €
Frites garnies à la raclette, bacon et cébettes	7.50 €





COMFORT FOOD

Burger Angus et bacon, raclette et sauce au poivre + frites 21 € Burger Falafel, sauce tahini aux herbes et pickles + frites **VEGAN** 19€ Supplément pain sans gluten 1.50 € Coquillettes au jambon et fromage de Savoie 14€

LE SNACK salé **DES KIDS**

PLAT AU CHOIX

1 cadeau 🛱

11.90 €

choix du plat

Coquillettes au jambon blanc

Aiguillettes de poulet pané + frites OU haricots verts

Tea TIME

Tous les jours, dès 16h Pâtisserie + boisson chaude

12 €

- 🏏 Plats végétariens
- Nos coups de cœur



