

Les Entrées

SALADE NATURE 4,50

SAVOYARDE Petite 9,50 Grande 15,50
Salade verte, copeaux de Tomme de Savoie, croûtons, noix, pancetta grillée, tomates cerises confites, œuf poché

CAESAR Petite 9,50 Grande 15,50
Salade romaine, œuf poché, oignons rouges, maïs, aiguillettes de poulet croustillantes, tomates confites, copeaux de parmesan, croûtons, sauce Caesar à l'anchois

CHÈVRE Petite 9,50 Grande 15,50
Salade, tomates séchées, radis, oignons rouges, croustillant de chèvre chaud au miel, jambon cru, pignons de pin, vinaigrette à l'huile de noix

GRATINÉE À L'OIGNON 10,50
Soupe aux oignons, fromage râpé, croûtons, le tout doucement gratiné

POKE BOWL 11,50
Quinoa rouge, avocat, maïs, concombre, radis, tomates cerises, fèves

TARTE AU BEAUFORT AOP & SALADE VERTE 13,50

Les Plats

ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE 24,00
Sauce au choix, frites

BROCHETTE D'ONGLET DE BŒUF 21,50
Sauce au choix, frites

BURGER SAVOYARD 16,50
Bun's, steak haché frais Charolais 150g, lard grillé, oignons caramélisés, fromage raclette fondue

FISH & CHIPS MAISON DE CABILLAUD 19,50
Citron & sauce tartare

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER GRILLÉ 20,00
Aux morilles & Polenta au beaufort

GAMBAS GRILLÉES EN PERSILLADE 23,00
Riz sauvage


LINGUINE ALL POMODORO 14,00
Linguine, tomates, basilic, ail, huile d'olive, pignons de pin, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan

SAUCES AU CHOIX
Poivre ou Reblochon ou Béarnaise

Les Spécialités Montagnardes

Au Fromage


Minimum 2 personnes sauf Tartiflette & Boîte chaude,
Prix par personne

RACLETTE GRANDE TRADITION 25,00 
Fromage à raclette IGP au lait cru Médaille d'Or au concours général agricole de Paris 2020, servi avec son assiette de charcuteries (jambon de Savoie, jambon blanc, pancetta, rosette, viandes séchées des Alpes), pommes de terre vapeur, salade verte

RACLETTE FUMÉE* À ESSAYER! 26,00
Fromage fumé fondu servi avec son assiette de charcuteries (jambon de pays, jambon blanc supérieur, pancetta, rosette), pommes de terre parfumées au lard & laurier, salade verte

TARTIFLETTE, SALADE VERTE & JAMBON DE PAYS 19,00
Pommes de terre sautées, lardons, oignons, Reblochon fondu et gratiné

BOÎTE CHAUDE 18,00
Mont d'or doré au four dans sa boîte, parfumé au vin blanc de Savoie, servi avec sa charcuterie & salade verte

FONDUE SAVOYARDE TRADITIONNELLE 22,00 
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Gruyère des Bauges, Beaufort AOP et Abondance AOP fondus, parfumée au vin blanc et Kirsch, salade verte

ASSIETTE DE CHARCUTERIE SUPPLÉMENTAIRE 9,50

À la Viande

FONDUE BOURGUIGNONNE 24,00
Dés de bœuf à plonger dans un caquelon d'huile chaude parfumée, servis avec frites

FONDUE BOURGUIGNONNE ROYALE 27,00
Dés de bœuf, volaille, veau et magret de canard, servis avec frites

PIERRADE TRADITIONNELLE* 24,00
Tranches de bœuf à griller, servies avec frites

PIERRADE ROYALE* 27,00
Tranches de bœuf, veau, volaille et magret de canard à griller, servies avec frites

Les spécialités à la viande sont servies avec les sauces tartare, cocktail & mayonnaise

 RECETTE VÉGÉTARIENNE

Menu Savoyard

29,50 ADULTE /// 13,50 ENFANT
Minimum 2 personnes

SALADE SAVOYARDE
+
SPÉCIALITÉS SAVOYARDES :
Raclette* ou Fondue Savoyarde ou Bourguignonne ou Pierrade* Mixte (Boeuf & Volaille)
+
CRÈME BRÛLÉE
+ GÉNÉPI 4cl

Les Desserts

PÊCHE POCHÉE
À LA VERVEINE ET RÔTIE
AU MIEL DE PROVENCE 7,50
Glace vanille

CRÈME BRÛLÉE
À LA VANILLE BOURBON 7,00
Jus de myrtilles & mascarpone

TARTE TATIN
TRADITIONNELLE 7,50
& Son pot de crème

PANNA COTTA
MANGUE & FRUITS DE LA PASSION 7,50
Crumble pistache et coco râpée

PROFITEROLES
GOURMANDES 7,50
Glaces Nutty façon pâte à tartiner, vanille, confiture de lait, crème de marrons, chantilly, chocolat chaud

MOELLEUX
COEUR COULANT CHOCOLATÉ 7,50
Glace vanille

TARTE FINE AUX FIGUES 7,50
Crème d'amande

CAFÉ GOURMAND 7,50
Café ou thé servi avec mignardises au choix du Chef

Plat du jour 13,50
Servi uniquement au déjeuner

Formule Express 17,90
Servi uniquement au déjeuner

BURGER SAVOYARD
ou PLAT DU JOUR
+ CAFÉ GOURMAND & SES MIGNARDISES

Les Glaces

COUPE DES BOIS 7,50
Sorbets cassis, framboise et fraise, coulis de fruits rouges, chantilly

AMERICAN DREAM 7,50
Glaces choco cookies, vanille noix de pécan, morceaux de brownies, chocolat chaud, chantilly

BANOFFEE 7,50
Glaces banane, caramel, morceaux de banane, sauce caramel, chantilly

FRAISES MELBA 7,00
Glaces vanille, fraise, fraises fruits, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes

DAME BLANCHE 7,00
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

ALPAGE 7,50
Crème glacée au Génépi et liqueur de Génépi (3cl)

1 BOULE 2,00
2 BOULES 3,50
3 BOULES 5,00

PARFUMS:
Vanille, fraise, café, chocolat, citron, menthe, myrtille, framboise, coco

SUPPLÉMENT 1,00
Chantilly ou chocolat chaud ou coulis

*LES SPÉCIALITÉS UTILISANT UN APPAREIL ÉLECTRIQUE (RACLETTES, PIERRADES) SERONT SERVIES UNIQUEMENT À L'INTÉRIEUR DU RESTAURANT

MAZOT
LA CARTE BAR
★ Bar ★
CARTE ETE 2021

APÉRITIFS

PASTIS 51 2cl	3,50
PORTO Rouge ou Blanc 5cl	4,50
PORTO TONIC 5cl	6,50
Porto blanc ou rouge, Schweppes Tonic, tranche de citron	
KIR 12cl	5,00
KIR SAVOYARD 12cl	6,50
Apremont, crème cassis, génépi	
KIR ROYAL 12cl	10,50
Pêche, mûre, framboise, cassis	
MARTINI 5cl	4,50
Rouge, blanc, rosé ou dry	
CAMPARI 5cl	5,00
SUZE 5cl	4,50
COUPE DE CHAMPAGNE 12cl	10,00

BIÈRE PRESSION 

1664	25cl	50cl
	4,00	7,50

BIÈRES BOUTEILLES 

CARLSBERG	33cl	5,90
GRIMBERGEN BLONDE	5,90	
SKOLL	5,80	

ALCOOLS

RHUM

HAVANA CLUB, 7 ANS	8,50
HAVANA CLUB, 3 ANS	7,50

GIN

SEAGRAM'S	7,50
GIN BOMBAY SAPPHIRE	8,50

WHISKY

BALLANTINE'S FINEST	7,50
ABERLOUR, 10 ANS	8,50

VODKA

WYBOROWA	7,50
VODKA ZUBROWKA	8,50

TÉQUILA

CAMINO	7,50
--------	------

SUPPLÉMENT soda, Jus	1,00
----------------------	------

COCKTAILS avec alcool

APÉROL SPRITZ 7cl	10,00
Apérol, Prosecco, eau gazeuse	
MOJITO 7cl	10,00
Rhum 4cl, citron vert, menthe fraîche	
MOJITO DES ALPES 7cl	10,00
Chartreuse verte ou Génépi, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	
PIMM'S 12cl	10,00
Pimm's 2cl, Cointreau 2cl, limonade, citron vert, concombre, orange, sucre de canne	

COCKTAIL sans alcool

CHANTACO 20cl	6,50
Jus d'orange, pamplemousse, citron jaune, limonade, sirop de grenadine	
VIRGIN MOJITO 20cl	8,00
Perrier, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne	

SODAS, JUS ET SIROPS

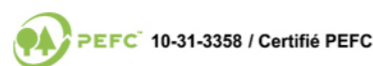
COCA-COLA 25cl	4,00
COCA-COLA ZÉRO 25cl	4,00
FANTA ORANGE 25cl	4,00
ORANGINA 25cl	4,00
SPRITE 25cl	4,00
SCHWEPES 25cl	4,00
FUZETEA 25cl	4,00
TOURTEL TWIST CITRON 27,5cl	4,50
DIABOLO 25cl	4,00
SIROP À L'EAU TEISSEIRE 25cl	3,00
Pêche, fraise, grenadine, menthe, citron	

JUS DE FRUITS ET NECTARS GRANINI 25cl

	4,00
Pomme, tomate, fraise, orange, ananas, abricot	

O MINÉRALES

VITTEL	33cl	50cl	1l
	4,50	6,00	
SAN PELLEGRINO	4,50	6,00	
PERRIER	3,80		



VINS AU VERRE & PICHET

LES ROUGES	12cl	25cl	50cl
MERLOT	3,00	6,00	12,00
AOP VIN DE SAVOIE			
GAMAY JONGIEUX	5,00	10,00	20,00
LES BLANCS	12cl	25cl	50cl
SAUVIGNON	3,00	4,00	8,00
AOC VIN DE SAVOIE			
APREMONT	5,00	10,00	20,00
LES ROSÉS	12cl	25cl	50cl
CUVÉE			
LOU CIGALOU	3,00	4,00	8,00
CINSAULT COSTES	3,00	6,00	12,00

KF & T

EXPRESSO	2,50
NOISETTE	3,00
DOUBLE EXPRESSO	4,00
GRAND CRÈME	4,50
THÉ, INFUSION	5,00
CAPPUCCINO	5,00
CHOCOLAT CHAUD	5,00
CAFÉ VIENNOIS	6,00
CHOCOLAT VIENNOIS	6,00
VIN CHAUD 12cl	5,00
IRISH COFFEE 2cl alcool	8,00
Whisky 2cl, sucre de canne, café, crème	

Demandez notre
sélection de Digestifs



VOTRE RESTAURANT APPLIQUE LES NORMES SANITAIRES. COVID-19
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS



MAZOT
LA CARTE VINS

★ Wine ★

CARTE ETE 2021



VINS DE SAVOIE

Blanc

CHARDONNAY, AOP, HAUTE SÉLECTION	37,5cl	50cl	75cl
			26,00
APREMONT, AOP, HAUTE SÉLECTION	15,50		24,50
CHIGNIN BERGERON, AOP, HAUTE SÉLECTION	19,00		38,00
ROUSSETTE, AOP, CRU MONTHOUX			33,00

Rouge

MONDEUSE, ARBIN HAUTE SÉLECTION	17,00		33,00
GAMAY, AOP, CHAUTAGNE HAUTE SÉLECTION	14,50		26,00
PINOT DE SAVOIE, AOP, HAUTE SÉLECTION			28,00

CÔTES DU RHÔNE

Rouge

CROZES HERMITAGE, AOP, LES PALAIS			41,00
COSTIÈRES DE NÎMES, AOP, CHÂTEAU L'HERMITAGE	17,00	24,00	52,00
VACQUEYRAS, DOMAINE LA GARRIGUE	29,00	43,00	84,00

BOURGOGNE

Blanc

BOURGOGNE, CHARDONNAY, AOC, CAVE DE BUXY			29,00
CHABLIS, AOP, DOMAINE L'ESPRIT			49,00

VALLÉE DE LA LOIRE

Blanc


SANCERRE, AOP, DOMAINE DES TAYAUX			35,00
-----------------------------------	--	--	-------

Rouge

ST NICOLAS DE BOURGUEIL, AOP, D. BRUNEAU	15,00		26,00
--	-------	--	-------

BORDEAUX

Rouge

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX AOP, GRAND MOULIN			27,00
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX CRU BOURGEOIS BIO 	22,00		37,00
MÉDOC AOP, LES VIEUX COLOMBIERS			33,00
LUSSAC ST EMILION, AOP, LES VIEUX CHÊNES	26,00		37,00

PROVENCE

Rosé

CÔTES DE PROVENCE AOP, PRINCESSE CLARA			29,00
--	--	--	-------