

Entrées *Starters*

- Garlic Bread** 5,50
Tranches de pain grillées, frottées à l'ail
Toasted bread rubbed with garlic
- Salade Nature** 6,50
Green salad
- Salade Savoyarde, de tradition...** 14,50
Salade verte, copeaux de Tomme de Savoie, croûtons, pancetta grillée, tomates cerises, noix, œuf poché
Salad, Savoy cheese shavings, cherry tomatoes, grilled pancetta, walnuts, croutons, poached egg
- Croustillant de Saint Marcellin, chips de lard & salade de mâche** 13,00
Crusty Saint Marcellin cheese, bacon crisps & lamb's lettuce
- Gratinée à l'oignon** 14,00
Soupe à l'oignon, Beaufort râpé, croûtons, le tout doucement gratiné
Onion soup, croutons and grated cheese

Saveurs Gourmandes *Meats*

- Burger Montagnard** 19,50
Buns, steak haché frais Charolais 150g, herbes fraîches, oignons caramélisés, lard grillé, fromage raclette fondu, frites
Buns, Charolais minced beef 150g, fresh herbs, caramelized onions, grilled bacon, melted raclette, french fries
- Pavé de rumsteck, sauce poivre vert** 22,00
Pommes campagnardes & légumes croquants
Rump steak, pepper sauce, rustic potatoes & crusty vegetables
- Entrecôte de bœuf grillée 300g** 25,00
Frites
Grilled beef rib steak 300g, french fries
- Côte de bœuf grillée 500g** 29,00
Sauce béarnaise, fleur de sel et poivre mignonnette, gratin savoyard
Grilled prime rib of beef, bearnaise sauce, sea salt & mignonnette pepper, potatoes gratin
- Garniture au choix :** Frites, gratin savoyard, pommes campagnardes, légumes croquants
French fries, potatoes gratin, rustic potatoes, crunchy vegetables

Sauce au choix : Poivre ou Cèpes 3,00 Morilles 6,00
Extra sauce: Pepper or Ceps 3,00 Morels 6,00

Spécialités Montagnardes

Specialities

Minimum 2 personnes sauf Tartiflette, Prix par personne
Minimum 2 persons, except for Tartiflette, Price per person

/// AU FROMAGE... WITH CHEESE

- Raclette Grande Tradition** 26,00
Fromage fondu servi avec son assiette de charcuteries (jambon de Savoie, jambon blanc supérieur, pancetta, rosette de Savoie, bresaola), pommes de terre parfumées au laurier
Melted cheese served with a plate of the finest selected cold meats (local ham, the finest white ham, pancetta, pork sausage, bresaola) & potatoes flavored with laurel
- Raclette à l'ail des ours** 27,00
Fromage fondu parfumé à l'ail des ours, servi avec son assiette de charcuteries fines sélectionnées, pommes de terre parfumées au laurier
Melted cheese flavored with wild garlic, served with a selection of cold meats, potatoes flavored with laurel
- Tartiflette au Reblochon fermier, jambon de pays, salade verte** 21,00
Pommes de terre sautées, lardons, oignons, Reblochon fondu et gratiné, salade verte
Sauteed potatoes, bacon, onions, grilled & browned Reblochon, green salad and local ham

/// À LA VIANDE... WITH MEAT

- Pierrade Traditionnelle** 26,00
Tranches de bœuf, accompagnées de frites, 3 sauces : tartare, cocktail, mayonnaise
Slices of beef ready to grill on a hot stone served with French fries & 3 sauces : Tartare sauce, cocktail sauce & mayonnaise
- Pierrade Royale** 29,50
Tranches de bœuf, magret de canard et volaille accompagnées de frites, 3 sauces : tartare, cocktail, & mayonnaise
Slices of beef, duck & poultry, ready to grill on a hot stone, served with French fries & 3 sauces : tartare sauce, cocktail & mayonnaise
- Fondue Bourguignonne à l'huile parfumée** 26,00
Dés de bœuf à plonger dans un caquelon d'huile chaude parfumée, servie avec frites, 3 sauces : tartare, cocktail & mayonnaise
Burgundy fondue : Diced beef to dip in a pot of flavoured hot oil served with French fries. 3 sauces : tartare, cocktail & mayonnaise
- Fondue Bourguignonne Royale** 29,50
Fondue bourguignonne accompagnée de dés de bœuf, volaille et magret de canard, servie avec frites
Burgundy fondue : Diced beef, poultry and duck breast fillet, to dip in a pot of flavoured hot oil served with french fries

Fondues *Fondues*

Minimum 2 personnes, Prix par personne
Minimum 2 persons, Price per person

- Fondue Savoyarde Traditionnelle** 24,00
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon d'Emmental, de Comté et de Beaufort fondus, parfumés au vin blanc et Kirsch, servie avec une salade verte
Chunks of bread to dip into a pot of melted cheeses : Emmental, Comté and Beaufort, with a hint of white wine & Kirsch, served with green salad
- Fondue Savoyarde aux Cèpes** 26,00
Savoy Fondue with ceps, served with green salad
- Fondue Savoyarde aux Morilles** 28,00
Savoy Fondue with morels, served with green salad
- Fondue au Reblochon** 26,00
Savoy Fondue with Reblochon, served with green salad
- Fondue au Beaufort & cidre de Savoie** 27,00
Savoy Fondue with Beaufort & cider, served with green salad
- Assiette de Charcuterie supplémentaire** 7,50
Extra cold meats platter

Desserts *Desserts*

- Crème brûlée à la vanille Bourbon, jus de myrtilles et mascarpone** 7,50
Crème brulee with vanilla, blueberry juice & mascarpone cream
- Moelleux au cœur coulant chocolaté, crème glacée caramel beurre salé** 7,50
Smooth chocolate cake served with salted butter caramel ice cream
- Vacherin aux myrtilles façon boule de neige** 7,50
Vacherin with blueberries snowball way
- Tarte tatin traditionnelle, glace vanille** 7,50
Apple pie «Tatin style» served vanilla ice cream
- Fondues au chocolat** 9,50
accompagnée de ses fruits, brioche aux pralines et brochette de bonbons
Black or white chocolate fondues served with fruits
- Café ou thé gourmand** 8,00
1 café ou 1 thé, 1 mini crème brûlée, 1 mini tarte tatin, 1 mini moelleux au chocolat
Coffee or tea served with a mini caramelized egg dessert, mini pie, mini smooth chocolate cake

Le Savoyard

Minimum 2 personnes. Prix par personne
Minimum 2 persons - price per person

Adulte
32€

Salade Savoyarde
Savoy salad

Enfant
-11 ans
16€

1 Spécialité au choix :

Raclette ou Fondue Savoyarde ou Bourguignonne ou Pierrade gourmande (bœuf, volaille & légumes)

1 Speciality of your choice :

Raclette, Fondue Savoyarde, Fondue Bourguignonne, Gourmet hot stone (beef, poultry & vegetables)

Tarte Tatin

Tart Tatin (Apple pie)

ou or

Vacherin aux myrtilles

façon boule de neige

Vacherin with blueberries snowball way

Glaces *Ice creams*

- Dame Blanche** 7,00
Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly
Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream
- Chamois** 7,50
Glace caramel fleur de sel, glace vanille, glace praliné aux éclats de noisettes, crème de marrons, Chantilly
Salted caramel ice cream, vanilla ice cream, praline with hazelnuts ice cream, chestnut cream, whipped cream
- La Joyeuse** 7,50
Glace yaourt, suprême d'orange & pamplemousse, caramel d'agrumes
Yogurt ice cream, orange & grapefruit suprem, caramel of citrus fruit
- Colonel** 7,50
Sorbet citron, Vodka 3cl
Lemon sorbet, Vodka 3cl

Do it yourself !

Glace 2 boules 4,90 Glace 3 boules 5,90

Parfums : Vanille, café, chocolat, chocolat blanc, fraise, caramel, citron, framboise
Flavours : Vanilla, coffee, chocolate, white chocolate, strawberry, caramel, lemon, raspberry

Supplément Chocolat, coulis ou Chantilly 1,00

Apéritifs

Pastis 51, Ricard 2 cl	3,30
Porto, Martini 5 cl	4,50
Coupe de Champagne 10 cl	9,50
Kir 12 cl	4,00
Cassis, framboise, mûre, pêche, châtaigne	
Kir pétillant 12 cl	5,50

Bières

Bières Pression Draught beer 20 cl	40 cl
1664	4,10 7,60
Bières Bouteilles Bottle of beer	33 cl
Grimbergen	4,10
Blonde, Blanche, Ambrée	
Lager, White, Amber	

Sodas & Jus

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Fanta,	25 cl
Fuzetea, Orangina, Schweppes	4,10
Jus de fruits & Nectars	4,00
Orange, Ananas, Pomme	
Orange, pineapple, apple	

Alcools

Vodka Wyborowa, Gin Seagram's,	4 cl
Rhum Havana Club 3 ans, Get 27,	
Whisky Ballantine's Finest	7,00
Jack Daniel's	9,00
Whisky Aberlour 10 ans	12,00
Don Papa	12,00
Supplément soda ou jus de fruits	1,00
Extra soda or fruits juice	

Digestifs

Génépi, Chartreuse verte	4 cl
Cognac, Grappa, Calvados	7,00
Eau de vie Poire, Mirabelle	7,00
Get 27, Amaretto	7,00

Irish Coffee 8,50

Whisky 2 cl, sucre de canne, café, crème
Whisky 2cl, cane sugar, coffee, cream

Cocktails

/// AVEC ALCOOL *env. 20cl*

Spritz	8,50
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, une tranche d'orange	

Hugo	9,00
Prosecco, Saint Germain (liqueur de fleur de sureau), citron vert, menthe, eau gazeuse	

Mojito	9,00
Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse	

Mojito des Alpes	9,00
Chartreuse verte ou Génépi, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse	

Pina Colada	8,00
Rhum, jus d'ananas, crème, parfum coco	

Sex on the Beach	8,00
Vodka, jus d'ananas, jus d'orange, parfums fruits de la passion, papaye, pêche & melon	

Mai Tai	8,00
Rhum, alcool, jus d'orange aromatisé cerise, citron et amande	

/// SANS ALCOOL *env. 20cl*

Paradise Dream	6,50
Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine & pêche blanche	

Virgin Mojito	6,50
Menthe fraîche, citron vert, cassonade & eau gazeuse	

Caribbean Sun	6,50
Jus d'orange, parfums mangue, fruits de la passion, papaye & kiwi	

Coconut King	6,50
Jus d'ananas & à la crème, saveur coco	

Ô Minérales	50 cl	150 cl
Vittel, San Pellegrino	4,30	5,90

Cafés ou Thés

Expresso	2,00
Double expresso, Café crème	3,80
Noisette	2,10
Cappuccino	4,10
Thé ou Infusion	3,10



La Cave

SAVOIE AOC

Blanc	37,5 cl	50 cl	75 cl
-------	---------	-------	-------

Abymes, Cuvée Gastronomique		26,00
-----------------------------	--	-------

Chardonnay, Cuvée Gastronomique		28,00
---------------------------------	--	-------

Apremont	18,50	
----------	-------	--

Apremont, Fleur de Jacquère, Cuvée Haute Sélection		29,50
---	--	-------

Roussette de Savoie, Fleur d'Altesse	16,50	31,00
---	-------	-------

Chignin Bergeron, Fleur de Roussane Cuvée Haute Sélection		39,00
--	--	-------

Rouge

Gamay	17,50	
-------	-------	--

Gamay, Chautagne, Haute Sélection		28,00
-----------------------------------	--	-------

Pinot Chautagne, Vieilles Vignes, Cuvée Haute Sélection		29,00
--	--	-------

Mondeuse d'Arbin, Haute Sélection	18,50	36,00
--------------------------------------	-------	-------

VALLÉE DU RHÔNE AOC

Blanc	50 cl	75 cl	150cl
-------	-------	-------	-------

Viognier, Côtes du Rhône, Vidal Fleury	27,00	49,00
--	-------	-------

Crozes-hermitage, Vidal Fleury	36,00	
--------------------------------	-------	--

Rouge

Costières de Nîmes, Château l'Ermitage	18,00	25,00
---	-------	-------

Côtes du Rhône Villages, Vidal Fleury	27,00	49,00
---------------------------------------	-------	-------

Ventoux Bio, Esprit de Bacchus	34,00	
--------------------------------	-------	--

Vacqueyras, La Guarrigue	36,00	
--------------------------	-------	--

Crozes-Hermitage, Vidal Fleury	37,00	69,00
--------------------------------	-------	-------

LANGUEDOC AOC

Rouge		75 cl
-------	--	-------

Pic Saint-Loup, Les Déesses Muettes		29,00
-------------------------------------	--	-------

Terrasse du Larzac, Ruffes Jurassic		33,00
-------------------------------------	--	-------

Vins au Verre

BLANC AOC *White wine* 14 cl

Chardonnay de Savoie, Cuvée Réservee	5,70
--------------------------------------	------

Apremont de Savoie, Fleur de Jacquère	5,90
---------------------------------------	------

Viognier, Côtes du Rhône, Vidal Fleury	5,60
--	------

ROUGE AOC *Red wine*

Pinot, Chautagne, Vieilles Vignes	5,80
-----------------------------------	------

Crozes-Hermitage, Vidal Fleury	6,90
--------------------------------	------

Saint-Emilion, Château Graves du Bert	6,90
---------------------------------------	------

BOURGOGNE AOC

Blanc	75 cl
-------	-------

Mâcon Villages Vignerons de Buxy, Chardonnay	29,00
---	-------

Rouge

Pinot Noir, Vieilles Vignes de Bourgogne Cave de Buxy	32,00
--	-------

Hautes Côtes de Beaune, Les Perrières	37,00
---------------------------------------	-------

BORDEAUX AOC

Rouge	75 cl
-------	-------

Bordeaux Berger Baron, Phillipe de Rothschild	25,00
--	-------

Bordeaux Supérieur, Domaine du Bouscat, Caduce	28,00
---	-------

Saint Emilion,Château Graves du Bert	36,00
--------------------------------------	-------

	75 cl	150cl
Graves, Château de Navarro	32,00	56,00

CÔTES DE PROVENCE

Rosé	
------	--

Côtes de Provence AOC Lou Peyrassol	27,00
-------------------------------------	-------

Champagne

Brut Rémy Massin	75 cl	65,00
------------------	-------	-------

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION
PRIX NETS AFFICHÉS EN EURO - SERVICE COMPRIS

POUR VOTRE SÉCURITÉ, APPLICATION DES NORMES SANITAIRES COVID-19

Un restaurant du groupe Restoleil - Joyeuse Fondue DEF - H20/21 - Création graphique www.restoleil.com - Imprimé par Vistacom