



Menu



Restaurant

L'*****





Boissons

APERITIFS :

- Ricard, Pastis (4cl) 4 €
- Suze (5cl) 6 €
- Martini blanc, rouge (5cl) 6 €
- Porto blanc, rouge (5cl) 6 €
- Campari (5cl) 6 €
- Kir Myrtille, châtaigne, cassis, mure, framboise, pêche (12cl) 6,50 €
- Kir Royal champagne (12cl) 11€
- Coupe de champagne (12cl) 10,50€

BIERES PRESSIONS :

- Carlberg 25/50cl 4,90€ / 9,50€
- Supplément sirop 0,20€
- Panaché / Monaco 25/50cl 4,90€/9,50€
- Biere picon 25/50cl 5,30€/9,80€
- Blanche 25/50cl 6€/10,90€
- IPA 25/ 50cl 6€/10,90€

LIQUEUR / EAU DE VIE

- Amaretto 9€
- Génépi 9€
- Limencello 9€
- Grappa 9€
- Get 27 9€
- Get 31 9€
- Baileys 9€
- Chartreuse verte 11€
- Chartreuse jaune 11€
- EDV poire, mirabelle framboise 11€



BOISSONS

Coca-Coca / Coca cola Zero : 5€

Icetea 5€

Orangina 5€

Sweppes Tonic 5€

Limonade 5€

Diabolo 5€

Perrier 33 cl 5€

Sirop à l'eau 4€

Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, violette, cerise

Jus de fruit (orange, pomme, abricot, ananas, tomate) 5€

EAUX PLATES / PETILLANTES

Evian 1l 7,50 €

Perrier 1l 7,50€

Chateldon 75cl 9€



BOISSONS CHAUDES

Expresso, Ristretto, décaféiné 2,50€

Noisette 2,80€

Café allongé 3€

Double expresso 4€

Grand crème 5 €

Cappucino 5 €

Café Frappé 5€50

Café viennois 6€

Chocolat Chaud 6€

Chocolat viennois 6,50€

The infusion 4,50€

Lait chaud 3€

Citron pressé chaud 7€

Vin chaud : 7 €

Grog : 8 €

Grolle a partager (min 2 pers) 10€

Choco rhum, choco chartreuse 8€

Irish coffee, french coffee, jamaican coffee, italian coffee 14€



Cocktails

Mojito 15€

Rhum Havana, menthe fraiche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

Mojito des alpes 15€

Génépi, menthe fraiche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse

Expresso martini 15€

Vodka, espresso, liqueur de café, sirop de sucre de canne

Aperol spritz 14€

Apérol, prosecco, eau gazeuse

Hugo spritz 14€

St Germain, prosecco, menthe fraiche, citron vert, eau gazeuse

Moscow mule 15€

Vodka, citron vert, Ginger beer

London mule 15€

Gin, citron vert, Ginger beer

Amaretto sour 15€

Amaretto, citron vert, Aqua faba

MOCKTAIL

Virgin Mojito 13€

Menthe fraiche, citron vert, sucre de canne, jus de pomme, eau gazeuse

Mister fraîcheur : 13 €

Concombre, citron vert, jus de pomme, verveine citron



Alcools et Champagnes :

GINs:

Bombay saphir 11€

Hendrick's 14€

The Botanist 14€

RHUMS :

Havana 3 ans d'age 9€

Diplomatico 12€

Zacapa 12€

Don Centenario 18€

WISKYS :

Balantim's 9€

Jack daniel 11€

Lagavulin 16 ans d'age 14€

Tequila :

San José 9€

Patron reponsado 14€

Vodka :

Absolut vodka 9€

Belvedere Vodka 12€

Cognac / Armagnac:

Cognac hennessy 11€

Calvados 11€

Armagniac Marquis de Montesquiou 12€

Champagnes:

Moet et chandon 90€

Moet et chandon rosé 120€

Ruinart blanc de blanc 150€



Les Entrées

Planche charcuterie fromage 24€

Planche végétarienne 22€

Garlic bread 8€

Garlic bread au fromage : 11€

Escargots 6/12€

Escargots 12 / 20€

Soupe à l'oignon 14€

Salade savoyarde 19€

Truite gravelax 18€

Parfait de foie gras 20€



Les Plats

Faux filet 28€

Sourie d'agneau confite au miel et au thym 30€

Suprême de Poulet aux Cèpes 26€

Tartare coupé au couteau 25€

Tartare à la truffe coupé au couteau 32€

Burger montagnard 24€

LES POISSONS :

Filet de bar 28€

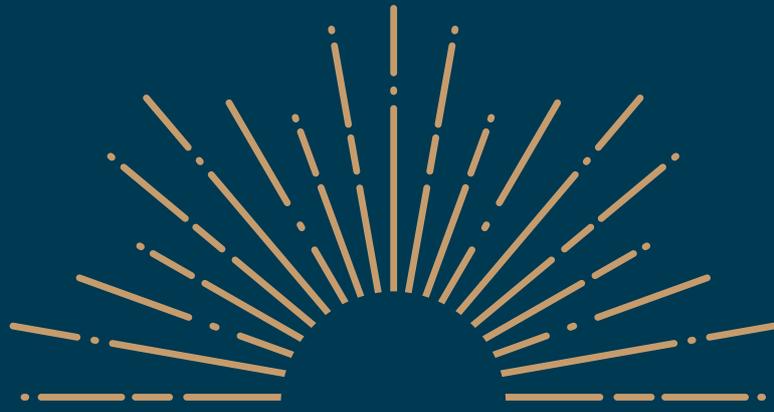
Mi cuit de thon sauce thai 26€

LES PATES

Gratin de raviole à la crème 21€

Gratin de raviole au cépes 24 €

Gratin de raviole à la truffe 28€



Les Spécialités Savoyardes

Tartiflette 24€

Tartiflette aux cèpes 24€

Boite chaude 28€

Boite chaude Truffe 34€

Raclette 29€

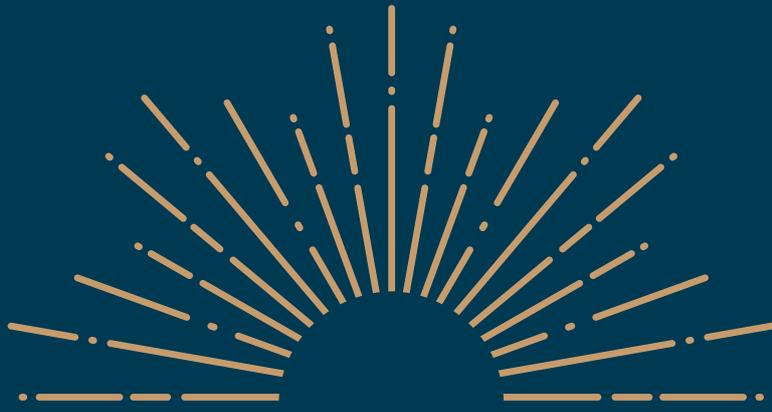
Fondue 29€

Fondue aux cèpes 31€

Fondue au truffe : 34 €

Fondue bourguignonne au bœuf 3 sauces 30€

Fondue bourguignonnes 3 viandes 3 sauces 35€



Menu enfants

**Steack haché
ou
filet de colin
ou
Nuggets**

**Accompagnement:
riz
ou
legumes
ou
frite**

Boule de glace

17€



LES DESSERTS :

Tarte myrtille 11€

Brioche perdue au Nutella glace vanille 11€

Moelleux au chocolat 11€

Crème brûlée 11€

Profiterolle 12€

Café / Thé gourmand 15€



Carte des vins Rouge

Vins de Savoie :

Mondeuse arbin	37€
Pinot Noir	44€

Vins de bordeaux:

Lussac saint Emilion	42€
Haut Médoc	52€
Pauillac baron	72€

Vins de bourgogne :

Savigny les Beaume	74€
Nuit saint Georges	88€
Chambolle Musigny	95€

Vins du cote du rhones :

Cote du Rhône AOP le plan des tours	32€
Chateau neuf du pape	73€

Vins du Languedoc :

Pic saint loup	34€
Chateau Grezan	53€

Vins du monde :

Vin du chili, casillero del diablo	35€
Vin italien, le chianti Cappone bio	46€



Carte des vins Blanc et Rosé



Les Blancs:

Vins de savoie :

Apremont	29€
chignon bergeron	39€

Vins de bourgogne :

Chardonnay	33€
Chablis	39€
Pouilly fuisse	46€

Vins du cote du rhones :

Viognier	35€
Collines Rhodaniennes	48€

Vin du Languedoc :

Moelleux cote de Gascogne	37€
---------------------------	-----

Les Rosés:

Vins de provence:

Clos cibonne	32€
Miraval	44€

