

Apéritifs *Appetizers*

Pastis, ricard	2 cl	3,90
Porto Rouge	6 cl	4,00
Vin blanc crème (Violette, myrtille, pêche, mûre, cassis, châtaigne)	12 cl	5,50
Suze, Martini, campari	6 cl	4,50
Coupe de Prosecco	12 cl	5,50




Bières Pressions *Draft Beers*

Pils St-Omer 4,7° Légère, rafraîchissante	25 cl / 50 cl	4,00 / 7,50
Grimbergen 6,7° Gourmande, équilibré	25 cl / 50 cl	5,00 / 9,50
Panaché / Monaco	25 cl / 50 cl	4,00 / 7,50
Picon Bière	25 cl / 50 cl	5,00 / 9,50

Eaux Minérales *Minerals Water*

	50 cl	1 L
S. Pellegrino	4,50	7,50
Vittel		7,50
Chateldon (75 cl)		9,00

Les Vins *Wine List*

	 12 CL	 18 CL	 75CL
ROSÉ			
IGP Var Saint-Barthélémy.....	5,00	6,50	27,00
BLANC			
Apremont Pilippe Chapot.....	5,50	7,00	29,00
Roussette Méjane.....	6,00	7,50	32,00
Chignin-Bergeron Ravier.....	6,50	8,50	38,00
ROUGE			
Gamay de Savoie Méjane.....	5,00	6,50	28,00
Mondeuse Méjane.....	5,50	7,00	31,00
Côtes-du-Rhône Tour Mâlière.....	6,00	7,50	34,00

Les Cocktails - *Cocktails*

LES CLASSIQUES - <i>The classics</i> - 9,50
Aperol Spritz, Moscow Mule, Mojito, Caipirinha, Gin tonic, Margarita
LES CRÉATIONS - <i>The creations</i> - 10,50
Mlle Pécelet (Génépi, myrtilles et prosecco) Lady Peuf (Soho, violette et prosecco)
LES MOCKTAILS - <i>Alcohol-free</i> - 8,50
Virgin Mojito, Virgin Spritz

Boissons fraîches *Fresh Drinks*

Coca-cola, Coca-cola ss sucre, Perrier	33 cl	4,20
Orangina, Schweppes agrumes, Tonic, Fuzetea		
Thé Glacé maison	33 cl	5,50
Jus de Fruits (Granini)	25 cl	4,20
ACE, ananas, fraise, tomate, pomme, abricot, orange		
Diabolo	25 cl	3,80
Siróp à l'eau	25 cl	2,90

Boissons Chaudes *Hot Drinks*

Expresso	2,20
Double expresso	4,20
Café noisette	2,50
Café crème	4,50
Chocolat chaud maison	4,50
Cappuccino	5,00
Chocolat viennois / Café Viennois	5,00
Thé / Infusion	3,90
BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES <i>Hot Drinks with Alcohol</i>	
Vin chaud	4,50
Grog	6,00
Choco-Rhum	6,50
Irish coffee	9,50

Digestifs (4cl - 8€)

Génépi	Menthe pastille
Get 27	Cognac VS ABK6
Armagnac	Baileys
Jack Daniels	Limocello

FORMULE EXPRESS : Plat du jour + Dessert du jour : 19,50€

ENTRÉES / À PARTAGER - 9,50 € *Starters / to share*

VELOUTÉ DE POTIMARRON ET BUTTERNUT <i>Pumpkin and butternut squash cream soup</i>
PLANCHE CHARCUTERIE / FROMAGES (+6 €) <i>Plate of delicatessen and cheese</i>
OS À MOELLE GRILLÉ <i>Roasted marrow bone</i>
BRUCHETTA SAVOYARDE Crème, lardon, oignon, reblochon et pommes de terre <i>Italian Bread, cream, bacon, onion and potatoes</i>
AILES DE POULET SAUCE BBQ <i>Chicken wings with barbecue sauce</i>

MENU ENFANT - 10,50 € *Children's Menu*

PLATS - <i>Main Course</i>
Filet de poisson pané et frites, ou risotto de coquillettes au jambon - <i>Fish and chips with french fries or pasta risotto with ham</i>
DESSERT
1 Boule de glace au choix <u>ou</u> compote gourde <i>1 scoop of ice cream or takeaway applesauce</i>

COUPE DE GLACE 8,50 € *Ice cream bowl*

PEUF DADDY Coulis de fruits rouges, glace violette, sorbet myrtille, glace yaourt et chantilly <i>Red fruit coulis, violet ice cream, blueberry sorbet, yo- ghurt ice cream and whipped cream</i>
DAME BLANCHE Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly <i>Vanilla ice cream, chocolate coulis, whipped cream</i>

MONT BLANC Glace marron, glace vanille, crème de marron, chantilly <i>Chestnut ice cream, vanilla ice cream, chestnut cream, whipped cream</i>
--

LA BOULE 2,90 € *Ice cream scoop*

<u>Parfum crème glacée:</u> Vanille, chocolat, café, violette, yaourt, marron <i>Ice cream: Vanilla, chocolate, coffee, violet, yoghurt, chestnut</i>
<u>Parfum sorbet:</u> citron, fraise, noix de coco, myrtilles <i>Sorbet: lemon, strawberry, coconut, blueberry sherbet</i>

LES SALADES - 18,50 € *Mixed salads*

SALADE SAVOYARDE Oignons et lardons grillés, pommes de terre, tomme de Savoie, feuilleté reblochon <i>Salad, grilled onions, bacon, potatoes, Savoy cheese, cheese puff pastry</i>
SALADE DE CHÈVRE CHAUD Toasts de chèvre, jambon de pays, noix et miel <i>Salad, toast with goat's cheese, local ham, walnuts and honey</i>

LES PLATS CHAUDS - 19,50 € *Main courses*

PARMIGIANA, salade (gratin d'aubergine italien) <i>Eggplant gratin, tomato sauce, mozzarella and salad</i>
ESCALOPE SAVOYARDE, salade <i>Chicken, raw ham, reblochon cheese, cream and salad</i>
TARTIFLETTE, salade <i>Potatoes, bacon, onion, cream, reblochon cheese and salad</i>
FISH N' CHIPS DE CABILLAUD, frites et salade <i>Cod fish and chips, french fries and salad</i>
BURGER ANGUS, frites et salade Steak Angus 150gr, compotée d'oignon, mozzarella, sauce burger maison, lard grillé <i>Angus Beef, mozzarella, onion compote, homemade- sauce, grilled bacon, served with french fries and salad</i>
TRAVERS DE PORC SAUCE BARBECUE, frites et salade <i>Ribs in barbecue sauce, french fries and salad</i>
RISOTTO DE COQUILLETES AU JAMBON <i>Pasta risotto with ham</i>

LES DESSERTS - 8,50 € *Desserts*

AFFOGATO (Glace vanille, espresso, amaretto) <i>Vanilla ice cream, espresso, amaretto</i>
MOUSSE AU CHOCOLAT ET ÉCLATS DE NOI- SETTES <i>Chocolate mousse and toasted hazelnut pieces</i>
TARTELETTE MYRILLES <i>Wild blueberry tartlet</i>
TIRAMISU TRADITIONNEL <i>Traditional tiramisu</i>