

## CARTE DES APERITIFS ET TAPAS

**COCKTAIL «maison avec alcool» 35cl 7,50 €**

DAME DU LAC (Bière, whisky J&B, sirop de myrtille)

MOJITO (Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse)

MOJITO MYRTILLE (Rhum Havana, citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse, myrtilles)

COCKTAIL DU MOMENT (A découvrir)

**COCKTAIL «maison sans alcool» 35cl 6,50 €**

MOJITO (citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse)

MOJITO MYRTILLE (citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse, myrtilles)

COCONUT (sirop de noix de coco, jus d'ananas, jus de citron)

COCKTAIL DU MOMENT (A découvrir)

**Assiette de TAPAS 3 € /pers**

### APERITIFS CLASSIQUES

Kir vin blanc « Cote du Lubéron » (12cl)	4,50 €	Rhum Havana (4cl)	6,00 €
(crème de myrtille, cassis, pêche, framboise)		Pommeau (4cl)	5,00 €
Kir pétillant « Veuve Aubin » (12cl)	6,50 €	Ricard (2cl)	4,00 €
(crème de myrtille, cassis, pêche, framboise)		J&B (4cl)	6,00 €
Coupe de champagne Louis Constant (12cl)	9,00 €	Jack Daniel's (4cl)	7,50 €
Champagne AOP Louis Constant	40,00 €	Cardhu (4cl)	9,50 €
Martini Blanc, rouge (5cl)	5,00 €	Suze (4cl)	5,00 €
Porto rouge (5cl)	5,00 €	Muscat (5cl)	5,00 €
Whisky J&B (4cl) + coca (15cl)	7,50 €		

### SOFTS

Jus de fruits au verre 20cl (jus d'orange,	4,00 €	Sirop à l'eau (25cl)	2,00 €
(jus orange, ananas)		Ice-Tea (20cl)	4,50 €
Jus de pomme 25cl (Ferme du TUILLET)	4,50 €	Vittel (50cl)	4,50 €
Diabolo (25cl)	3,50 €	Vittel (1L)	6,00 €
Coca cola (33cl)	4,00 €	San Pellegrino (50cl)	4,50 €
Coca cola zéro (33cl)	4,20 €	San Pellegrino (1L)	7,00 €
Orangina (25cl)	4,00 €	Perrier (33cl)	4,00 €

Sirops : menthe, framboise, grenadine, cerise, citron, fraise


### BIERES

Affligen 25 cl (pression)	4,50 €	Panaché 25 cl	4,00 €
Heineken 25 cl (pression)	4,00 €	Supplément sirop	0,50 €
Bière de Savoie (33 cl)	6,20 €		

Supplément terrasse 0,50€ Nous n'acceptons pas les règlements par chèque

## CARTE DES VINS

<b>VIN BLANC</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOP Alsace Riesling (Kuentz Bas)	13,70 €	21,60 €
<i>Un Riesling typique qui révèle un joli fruit et une belle robe</i>		
AOC Touraine Sauvignon (Domaine de la Rochette) 'NOUVEAU'	13,10 €	18,80 €
<i>Un joli vin aromatique et fruité, sec mais souple (accord : charcuterie, poisson)</i>		
AOP Jura Arbois (La frutière Vinicole d'Arbois)		22,40 €
<i>Vif et racé, ce chardonnay se fait séducteur aux arômes d'épices, de cerise et de sous-bois</i>		
AOP Vin de Savoie Cru Apremont (Domaine des Aphyllantes)		20,80 €
<i>Un vin de Savoie sec et fruité, une très belle fraîcheur</i>		

<b>VIN ROSE</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOP Côtes de Provence (Les hauts de Masterel)	10,20 €	16,80 €
<i>Un rosé équilibré et gourmand avec de beaux arômes de fruits frais</i>		
 AOP Tavel (Domaine Lafond)		24,80 €
<i>Fruité et d'une structure d'une intensité aromatique et d'un équilibre remarquable</i>		
AOP Côtes du Roussillon 'Gris-Gris' (Jonqueres d'Oriola) 'NOUVEAU'		20,40 €
<i>Fruité et croquant, très jolie fraîcheur ainsi qu'une belle longueur aromatique</i>		

<b>VIN ROUGE</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC MEDOC (Château Le Monge) 'NOUVEAU'	13,80 €	21,60 €
<i>Grand vin de Bordeaux, rond et souple, arômes de fruits rouges, notes légèrement épicées</i>		
AOP Vin de Savoie (Chautagne rouge Gamay)		21,70 €
<i>Un vin de Savoie riche et fruité, avec une délicate pointe épicée</i>		
AOP Côtes du Rhône (Château d'Orsan) 'NOUVEAU'		16,20 €
<i>Un côte du Rhône séduisant par son fruit éclatant et la souplesse de ses tanins</i>		

VIN DU MOIS (verre 12 cl) 4,10 €


Côtes du Lubéron AOC Méridiennes (en pichet)	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>
Vin rouge ou rosé	3,60 €	7,20 €

**CIDRE NORMAND (Ferme du TUILLET)** **75 cl (bouteille)**  
 BRUT ou DEMI-SEC 11,00 €

### DIGESTIFS

Jet 27 ou 31 (5cl)	7,00 €	Eau de vie (4cl)	7,00 €
Calvados (4cl)	7,00 €	Bailey's (5cl)	7,00 €
Génépi (4cl)	7,00 €	Cognac (4cl)	7,00 €

### LES CAFES

Expresso	1,50 €	Chocolat, Cappuccino	4,20 €
Café allongé ou noisette	2,00 €	Décaféiné	1,80 €
Thés, Tisanes  et Rooïbos (Comptoir Richard Paris)			2,70 €

*« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »*


**CARTE ET MENU La Savoyarde**

 « les plats 'FAITS MAISON' sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

**Formule MIDI Buffet à Volonté**

*(Uniquement du lundi au vendredi hors jours fériés)*

**Menu à 12,50 €**

ENTREE (buffet à volonté) + PLAT + DESSERT 


-----  
**MENU à 24,00 €**

**PLATS**

TARTIFLETTE « AU CHOIX » voir page 5 


Pommes de terre, Fromage « au choix », lardons, oignons, crème  
Accompagnée d'une salade verte

ou

HAMBURGER SIMPLE « AU CHOIX » voir page 4 


Steak haché « façon bouchère », fromage « au choix », salade, tomate, oignon  
Accompagné de frites « maison »

ou

PIECE DU BOUCHER (origine France) sauce au poivre OU crème de Reblochon 

Accompagné de frites « maison »


**DESSERTS**


DESSERTS « AU CHOIX » 

(café gourmand supplément 2,00 €)

-----  
**MENU P'TIT SAVOYARD à 8,00 € (jusqu'à 10 ans)**

**PLATS**

Hamburger « maison »  OU Nuggets de volaille OU Jambon blanc

Accompagnement: Frites « maison » 


**DESSERTS**

Coupe de glaces 1 boule avec Smarties OU dessert du jour

## NOS HAMBURGERS «Maison»

*Accompagné de nos frites «maison»*

	<u>SIMPLE</u> <i>(1 steak)</i> 180g	<u>DOUBLE</u> <i>(2 steaks)</i> 2x180g
HAMBURGER SAVOYARD  <i>Steak haché « façon bouchère », Reblochon, salade, tomate, oignon</i>	13,50 €	17,50 €
HAMBURGER JURASSIEN  <i>Steak haché « façon bouchère », Morbier, salade, tomate, oignon</i>	13,50 €	17,50 €
HAMBURGER AU CHEVRE  <i>Steak haché « façon bouchère », Chèvre, salade, tomate, oignon</i>	13,50 €	17,50 €
HAMBURGER AU POULET PANÉ 'NOUVEAU' <i>Aiguillette de poulet pané « maison », Camembert, salade, tomate, oignon</i>	14,00 €	18,00 €
HAMBURGER NORMAND  <i>Steak haché « façon bouchère », Camembert, galette de pomme de terre, salade, tomate, oignon</i>	14,00 €	18,00 €
HAMBURGER DU MOIS 'NOUVEAU' 	13,50 €	17,50 €



 à emporter

HAMBURGER ET FRITES « Maison » A EMPORTER

## LES ENTREES

POTAGE DU MOMENT 'NOUVEAU'  <i>Accompagné de croûtons</i>		5,00 €
ASSIETTE DE JAMBON CRU SERRANO		9,00 €
TOASTINES MONTAGNARDES  <i>Reblochon, Chèvre et Morbier sur toasts grillés au four</i>		8,00 €
Caquelon de 6 escargots 		7,00 €
Caquelon de 12 escargots 		11,50 €

## NOS SALADES

- SALADE MONTAGNARDE**  14,00 €  
*Salade verte, tomate, jambon Pays, toasts Reblochon, Munster, Morbier*
- SALADE DE CHEVRE CHAUD**  14,00 €  
*Salade verte, tomate, lardons, toasts de chèvre, miel, noix*

## LES PLATS

- TARTIFLETTE SAVOYARDE**  17,50 €  
*Pommes de terre, Reblochon, lardons, oignons, crème, accompagnée de salade*
- TARTIFLETTE JURASSIENNE**  18,00 €  
*Pommes de terre, Morbier, lardons, oignons, crème, accompagnée de salade*
- TARTIFLETTE VOSGIENNE**  18,00 €  
*Pommes de terre, Munster, lardons, oignons, crème, accompagnée de salade*
- TARTIFLETTE NORMANDE**  18,00 €  
*Pommes de terre, Camembert, lardons, oignons, crème, accompagnée de salade*
- Mont D'Or 480gr 'NOUVEAU'**  18,50 €  
*Vacherin Mont d'Or rôti « 480gr », salade verte et pommes de terre*
- ASSIETTE DE REBLOCHON ROTI**  18,50 €  
*1/2 Reblochon rôti au four, jambon de Pays, saucissons secs, pommes de terre, salade verte*
- ASSIETTE NORMANDE**  18,50 €  
*Camembert entier rôti, jambon de Pays, saucissons secs, pommes de terre, salade verte*
- PIECE DU BOUCHER 180g origine France**  16,50 €  
*Sauce au poivre OU crème de Reblochon, accompagnée de frites « Maison »*
- MAGRET DE CANARD 'NOUVEAU'**  17,50 €  
*Sauce au poivre OU crème de Reblochon, accompagné de frites « Maison »*
- DOS DE CABILLAUD poché accompagné de pommes de terre**  16,50 €  
*Sauce vin blanc*
- POISSON DU MOMENT 'NOUVEAU' accompagné de pommes de terre**  16,50 €  
*Sauce vin blanc*

*« Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande »*

## NOS FONDUES ET RACLETTES

### NOS FONDUES (minimum 2 pers)

<b>FONDUE TRADITIONNELLE</b>	20,50 € /pers
<i>Vin blanc, 3 fromages*, Kirsch</i> <i>accompagnement : salade verte et pain</i>	
<b>FONDUE LA SAVOYARDE</b>	21,50 € /pers
<i>Vin blanc, 3 fromages*, oignons, crème, lardons,</i> <i>accompagnement : salade verte, pain, pommes de terre</i>	

\* 3 fromages : gruyère de Savoie, Comté, Beaufort

### NOS RACLETTES

<b>RACLETTE MONTAGNARDE</b>	19,00 €
<i>Fromage au lait cru</i> <i>Accompagnement : salade verte, pommes de terre et charcuterie</i>	
<b>RACLETTE JURASSIENNE</b>	21,00 €
<i>Morbier (originaire du Jura, fine couche de cendres douce et fruitée)</i> <i>Accompagnement : salade verte, pommes de terre et charcuterie</i>	

**à emporter** RACLETTE « Au choix » A EMPORTER 'NOUVEAU'

#### Les suppléments

Portion de fromage supplémentaire raclette (200g)	6,00 €
Pomme de terre à la peau (1 pers)	3,00 €
Salade verte (1 bol)	2,00 €
Supplément charcuterie (1 pers)	6,00 €

### TRAITEUR



*Mariage, baptême, anniversaire, repas de fin d'année...*

*Nous assurons un service traiteur avec une large sélection de produits FRAIS et FAIT MAISON pour s'adapter à vos envies et votre budget*



## CARTE DES DESSERTS

*Restaurant La Savoyarde*

Coupe de glaces (au choix):

1 boule 2,00 €, 2 boules 4,00 €, 3 boules 5,50 €      Supplément chantilly 1,00 € ☺

### COUPE SANS ALCOOL

COUPE MYRTILLES 5,80 €

(glace vanille, coulis de fruits rouges, myrtilles (fruit), chantilly)

COUPE MONT BLANC 5,80 €

(glace vanille, crème de marron, chantilly, meringue)

COUPE DAME BLANCHE 5,80 €

(glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

COUPE PECHE MELBA 5,80 €

(glace vanille, pêche, coulis de fruits rouges, chantilly)

CAFE LIEGEOIS 5,80 €

(glace café, café chaud, chantilly)

### COUPE AVEC ALCOOL

COUPE COLONEL 6,20 €

(sorbet citron, Vodka)

COUPE AFTER EIGHT 6,20 €

(glace menthe, Get 27, chantilly)

COUPE LA SAVOYARDE 6,20 €

(glace myrtille et vanille, liqueur de myrtille, myrtilles (fruit), chantilly)

COUPE MONTAGNARDE 6,20 €

(glace myrtille et fraise, Génépi, coulis de fruits rouges, chantilly)

COUPE NORMANDE 6,20 €

(sorbet pomme, Calvados)

**Parfums :** vanille, fraise, chocolat, café, myrtille, poire, menthe, citron, pomme  
rhum raisin, framboise, pistache, caramel beurre salé, barbe à papa

### **NOS DESSERTS «Maison»**

PROFITEROLES 6,00 € ☺

(glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

TARTE ou DESSERT DU JOUR 5,00 € ☺

CRUMBLE AUX POMMES ET MYRTILLES et sa boule de glace vanille 5,50 € ☺

FROMAGE BLANC au miel et noix ou myrtilles 5,00 € ☺

CAFE GOURMAND (composé de 4 mignardises) 7,00 € ☺