

# Spécialités "Fromage"

*Pour 2 personnes minimum - Prix par personne*  
*Mini 2 people, price for one person - Mini 2 persone, prezzo per una persona*

## Fondue Savoyarde

**Traditionnelle** - Pain, fromage et vin blanc 17.00€ /pers.  
*Bread, cheese, white wine - Fonduta al formaggio, vino bianco*

**Monchu** 23.00€ /pers.  
*Pain, fromage, vin blanc, charcuterie, viande des grisons, pomme de terre*  
*Bread and cheese with dried beef and pork meats, potatoes*  
*Fonduta al formaggio con salumi, manzo secco, patate*

**Aux Cèpes** 25.00€ /pers.  
*Pain, fromage, vin blanc, cèpes, charcuterie et viande des grisons, pomme de terre*  
*Bread, cheese, wild mushroom, white wine with dried beef and pork meats, potatoes*  
*Fonduta al formaggio, vino bianco e funghi porcini con salumi, manzo secco, patate*

**Royale** 26.00€ /pers.  
*Fromage fondu dans le champagne, charcuterie, viande des grisons, pomme de terre*  
*Bread and cheese with champagne, dried beef and pork meats, potatoes*  
*Fonduta al formaggio con champagne, salumi, manzo secco, patate*

## Raclette

**Raclette à l'Ancienne au Feu de Bois** 24.00€ /pers.  
*Fromage fondu au feu de bois servi avec charcuterie, viande des grisons et pommes de terre*  
*Melted cheese with a wood fire served with pork meats, dried beef and potatoes*  
*Formaggio fonduto al fuoco con salume, manzo secco e patate*

## Reblochonade

**Reblochonade** 26.00€ /pers.  
*1/2 Reblochon fondu sous le brasero servi avec saucisson chaud et pommes de terre*  
*Melted Reblochon cheese with a wood fire served with hot sausages and potatoes*  
*Formaggio Reblochon fonduto, salsiccia, patate*

# Spécialités Individuelles

**Croûte au Fromage servie avec Jambon Cru** 13.50€  
*Local dish, baked bread cooked with white wine and cheese, served with raw ham*  
*Formaggio in crosta con prosciutto crudo*

**Tartiflette et sa petite Salade Verte** 18.00€  
*Reblochon gratiné sur pommes de terre, lardons et oignons*  
*Gratinated reblochon cheese on potatoes, bacon and onions, salad*  
*Reblochon gratinato su patate, lardelli, cipolle, insalata verde*

**La Boite Chaude** 21.50€  
*Fromage fondu dans sa boîte, pommes de terre, jambon cru, salade*  
*Hot Vacherin cheese, potatoes, raw ham, salad*  
*Formaggio Vacherin caldo, patate, prosciutto crudo, insalata*

# Apéritif Maison 5.50 €

## Pétillant de Pays à la crème de fruits rouges

### Entrées Chaudes

<b>Velouté de Potiron et Cappuccino de Châtaigne</b>	10.00€
<i>Pumpkin soup, cappuccino of chestnut - Zuppa di zucca, cappuccino di castagna</i>	
<b>Soupe de Poissons avec sa Rouille et Croûtons</b>	11.00 €
<i>Fish soup with Rouille and croutons</i> <i>Zuppa di Pesci con Ruggine e Pezzi di pane</i>	
<b>Soupe à l'Oignon Gratinée au Comté</b>	10.50 €
<i>French onions soup with Comté cheese</i> <i>Zuppa di cipolle cosparsa di formaggio di Comté e gratinata in forno</i>	
<b>Escargots de Pays de Savoie en persillade " Le chautagnard "</b>	
<i>Snails from Savoie, garlic and parsley</i>	les 6 8.00€
<i>Lumache della Savoie, aglio e prezzemolo</i>	les 12 16.00€
<b>Foie gras poêlé et pommes caramélisées</b>	19.00 €
<i>Roast Foie gras and caramelized apple</i> <i>Fegato grasso arrostito e mele caramellate</i>	

### Pâtes

**Ravioles de Royans** 13.00€  
*Ravioles - Raviole*

**Linguine alla Carbonara** 13.00€  
*Lardons, crème, œuf - Bacon, cream, egg*

### Fromages

**L'Ardoise de fromages de Savoie**  
*Tome, Reblochon et Beaufort* 9.00€

### Menu Enfant

(- 11 ans)

**10,80€**

**Steak Haché** (150grs)

*Servi avec Pâtes ou Pomme de terre au four*  
*Minced meat with pasta shells or baked potato*  
*Carna macinata di manzo*  
*con Pasta o patate al forno*

\*\*\*\*\*

**2 boules de Glace**

*Ice-cream (2 scoops) – Gelato 2 gusti*

*ou – or - o*

**Crêpe au Nutella**

*Nutella pan cake – Crepe alla nutella*

# Viandes

<b>Tartare de Bœuf au Couteau</b> <i>assaisonné par nos soins</i> <i>Steak tartar - Steack tartaro</i>	22.00€
<b>Filet de Bœuf Façon Rossini</b> <i>Grilled beef fillet Rossini (fried foie gras) - Filetto di manzo Rossini</i>	39.00€
<b>Belle Entrecôte Simmental</b> 280g <i>Grilled entrecôte steack – Falso filetto</i>	27.00€
<b>Côte de Bœuf individuelle</b> 450g <i>Grilled beef rib - Costata di manzo</i>	32.00€
<b>Filet de Bœuf</b> 200g <i>Grilled beef fillet - Filetto di manzo</i>	30.00€
<b>Supplément sauce:</b> <i>Aux Cèpes</i> 3.00€ - <i>Au Poivre</i> 2.00€	
<b>Cocotte de joue de porc confite à la Mondeuse</b> <i>Stewed cheek of pork in a mondeuse wine sauce</i> <i>Casseruala di guancia di maiale candito al vino Mondeuse</i>	19.00€
<b>Suprême de Volaille Fermier aux Morilles</b> <i>Chicken supreme with morels mushrooms - Suprême di pollo con spugnolo</i>	24.00€
<b>Mignon de Veau à la Savoyarde, Gratiné au Comté</b> <i>Veal escalope "savoyarde" gratinated with Comté cheese</i> <i>Scaloppina di vitello Savoiaro gratinato al Comté</i>	23.00€
<b>Cuisse de Canard confite maison, pommes de terre à la Sarladaise</b> <i>Duck leg confit house and potatoes – Gamba d'anatra confit casa e patate</i>	22.00€
<b>Souris d'Agneau rôtie au miel et figues, polenta crémeuse</b> <i>Roast knuckle of lamb, honey and Fig, creamy polenta</i> <i>Garretto di agnello, al miele e fico, polenta cremoso</i>	23.00€
<b>T Bone de Veau à la Plancha Jus à la Sauge</b> <i>Tbone of veal, Juice in the sage.</i> <i>Tbone di vitello, succo a la salvia</i>	29.50€

# Poissons

<b>Belles noix de Saint-Jacques juste rôties</b> <i>Roast of Scallops - Arrosto di Capesante</i>	28.00€
<b>Filet d'Espadon à la Plancha, jus de citron confit et gingembre</b> <i>Grilled fillet swordfish, candied lemon juice ginger</i> <i>Spada alla griglia, succo di limone candisce ginger</i>	25.00€
<b>Grosses Gambas Cameron Grillées à la Plancha</b> <i>Big Cameron prawns grilled on plancha - Gamberoni Cameron alla plancha</i>	31.00€

# Menu 36.00€ prix/pers.

*Aucun changement au menu - No change in the menu - Il menù è fisso*

## *Soupe de Poissons avec sa Rouille et Croûtons*

*Fish soup with Rouille and croutons  
Zuppa di Pesci con Ruggine e Pezzi di pane*

*ou - or - o*

## *Sucettes de Reblochon Panées, Mesclun et Croustillant de Lard*

*Lollipops of Reblochon, mesclun salad and crusty of bacon  
Lecca-lecca di Reblochon, mesclun e croccante di lardo*

*ou - or - o*

## *Tartare de St-Jacques, Lentilles vertes sur un Carpaccio de Betteraves chiogga*

*Tartar of scallops, green lentils on Carpaccio of beets  
Tartaro di Capasanta, lenticchie verdi e Carpaccio di barbabietole*

**\*\*\*\*\***

## *Pierrade aux 3 Viandes (bœuf, veau, poulet)*

*(mini 2 personnes – mini 2 people – mini 2 persone)*

*Viandes cuites sur une pierre chaude servies avec pomme de terre au four  
Thin slice of beef, veal, chicken, cooked yourself on a hot stone  
served with a baked potato and chive creamy sauce  
Manzo, vitello, pollo cotti sulla pietra calda servita con patate alla brace*

*ou - or - o*

## *Filet d'Espadon à la plancha, Jus de Citron Confit et gingembre*

*Grilled fillet swordfish, candied lemon juice ginger - Spada alla griglia, succo di limone candisce ginger*

*ou - or - o*

## *Souris d'Agneau rôtie au miel et figues, polenta crémeuse*

*Roast knuckle of lamb, honey and Fig, creamy polenta  
Garretto di agnello, al miele e fico, polenta cremoso*

**\*\*\*\*\***

## *Dessert au choix sur notre carte*

*Choose it in the dessert menu - Scegliere il dessert nella carta*

# Menu 29.50€

*Aucun changement au menu - No change in the menu - Il menù è fisso*

## *Velouté de Potiron et Cappuccino de Châtaigne*

*Pumpkin soup, cappuccino of chestnut - Zuppa di zucca, cappuccino di castagna*

*ou - or - o*

## *6 Escargots de Pays de Savoie en persillade " Le chautagnard "*

*Snails from Savoie, garlic and parsley - Lumache della Savoie, aglio e prezzemolo*

*ou - or - o*

## *Salade de Crozets et Diots de Savoie, Oeuf Mollet.*

*Salad with crozets and sausage and boiled egg.*

*Insalata di crozet et salcicia di Savoie e uovo bazzoto.*

**\*\*\*\*\***

## *Pierrade de Bœuf (minimum 2 personnes)*

*Fines tranches de bœuf cuites sur une pierre chaude*

*Beef cooked yourself on a hot stone served with baked potato and a chive creamy sauce*

*Manzo cotto sulla pietra calda servita con patate alla brace*

*ou - or - o*

## *La Boite Chaude*

*Fromage fondu dans sa boite, pommes de terre, jambon de pays, salade*

*Hot Vacherin cheese, potatoes, ham, salad - Formaggio Vacherin caldo, patate, prosciutto crudo, insalata*

*ou - or - o*

## *Mignon de Veau à la Savoyarde, Gratiné au Comté*

*Veal escalope "savoyarde" gratinated with Comté cheese*

*Scaloppina di vitello Savoiaro gratinato al Comté*

**\*\*\*\*\***

## *Mousse au Chocolat*

*Chocolate mousse - Mousse di cioccolato*

*ou - or - o*

## *Coupe Mont Blanc*

*Glace vanille, Crème de Marron, Meringue et Chantilly*

*Vanilla ice cream with chestnut purée, meringue and whipped cream*

*Gelato vaniglia, crema di castagne, meringa e panna montatas*

*ou - or - o*

## *Sorbet Arrosé*

*Colonel ou Williamine ou Montagnarde*

*Sorbet with vodka or pear alcohol or genepi - Gelato e vodka o liquore di pera o genepi*

# Apéritifs et Boissons

<i>Apéritif maison 10 cl</i>	5.50€	<i>Aperol Spritz 25 cl</i>	11.00€
<i>Kir cassis, framboise, mûre, pêche 10 cl</i>	4.50€	<i>Kir Royal 15 cl</i>	13.00€
<i>Coupe de Pétillant 10 cl</i>	5.00€	<i>Américano maison 15 cl</i>	11.00€
<i>Pastis - Ricard 3 cl</i>	5.00€	<i>Bière Pression 25 cl</i>	4.00€
<i>Whisky - Gin - Vodka 4 cl</i>	8.00€	<i>Bière Pression 50 cl</i>	7.50€
<i>Black label, Jack Daniels, Jameson 4 cl</i>	10.00€	<i>Bière du Mont Blanc 33 cl</i>	6.20€
<i>Evian 75 cl</i>	6.00€	<i>Badoit 75 cl</i>	6.90€

## Les Vins

### Champagne

<i>Drappier La Coupe 15 cl</i>	11.00€	<i>75cl</i>	69.00€	<i>Ruinart Rosé</i>	<i>75cl</i>	125.00€
<i>Ruinart Brut La Coupe 15 cl</i>	14.00€	<i>75cl</i>	92.00€	<i>Ruinart Blanc de Blanc</i>	<i>75cl</i>	125.00€

### Au Verre

<i>Le Pot - Rouge, Rosé, Blanc</i>	<i>46 cl</i>	11.50€	<i>Côtes de Provence</i>	<i>Rosé</i>	<i>15 cl</i>	7.00€	
<i>Chignin "G. Madoux"</i>	<i>Blanc</i>	<i>15 cl</i>	6.00€	<i>Côtes du Rhône</i>	<i>Rouge</i>	<i>15 cl</i>	6.00€
<i>Sancerre "Dom. de Rome"</i>	<i>Blanc</i>	<i>15 cl</i>	7.00€	<i>Medoc Roland de By</i>	<i>Rouge</i>	<i>15 cl</i>	10.00€

### Blancs

<i>Savoie</i>		<i>37.5 cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>Roussette Marestel - La Mareté - Carrel François</i>	2015		34.00€
<i>Roussette "L'Altesse" - Bouvet</i>	2016	14,50€	26.00€
<i>Apremont "Vieilles Vignes" - Jean Masson</i>	2016	13.50€	22.00€
<i>Chignin - Girard Madoux</i>	2016		19.50€
<i>Chignin Bergeron - Girard Madoux</i>	2016		27.00€
<i>Chardonnay "Les Rocailles" - Boniface</i>	2015		21.50€
<i>Loire</i>			
<i>Sancerre "Domaine de Rome" Baudry</i>	2015	15.00€	29.00€
<i>Pouilly Fumé "Maître de Chai" N. Emerau</i>	2015		49.00€
<i>Bourgogne et Côtes du Rhône</i>			
<i>Chablis 1<sup>er</sup> cru les Beauvrouys - Domaine Laroche</i>	2014		66.00€
<i>Chassagne Montrachet "En Pimont" - Picard</i>	2012		84.00€
<i>Crozes Hermitage - Dom. Belle - Terres Blanches</i>	2015		42.00€

### Rosés

<i>Savoie</i>			
<i>"Les Pierres Roses" - Bouvet</i>	2016	13.50€	22.50€
<i>Côtes de Provence</i>			
<i>"Whispering Angel" - Château Esclans</i>	2016	20.00€	38.00€

### Rouges

<i>Savoie</i>		<i>37.5 cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>Gamay Jongieux - Domaine Saint Romain</i>	2016	13.00€	24.00€
<i>Mondeuse "Sainte Barbe" Bouvet</i>	2016	19.00€	33.50€
<i>Pinot Noir - Grande Réserve</i>	2015		22.00€
<i>Mondeuse "Arbin" Louis Magnin</i>	2012		49.80€

<b>Loire</b>		50 cl	75 cl	Magnum
<i>Saint Nicolas de Bourgueil - la Chevalerie"</i>	2016	22.00€	29.00€	
<i>Chinon - Château de la Grille - "la Perriere"</i>	2011		49.00€	
<b>Beaujolais</b>				
<i>Brouilly "Château de Pierreux"</i>	2015		32.00€	
<b>Languedoc</b>				
<i>La Chapelle de Bebian</i>	2012		36.00€	
<i>Prieuré Saint-Jean de Bebian</i>	2012		69.00€	
<b>Côtes du Rhône</b>		37.5 cl		
<i>C. du Rhône Village - Ch. St Jean "Plan de Dieu"</i>	2015	12.00€	22.00€	
<i>Saint Joseph - B. Gripa</i>	2015		54.00€	
<i>Beaumes de Venise "Dom Venitia"</i>	2016	16.00€	29.00€	58.00€
<i>Vacqueyras "Seigneur de Fontimple"</i>	2016	17.50€	34.00€	
<i>Crozes Hermitage "Dom des Entrefaux" C &amp; F Tardy</i>	2015		36.00€	
<i>Gigondas "Domaine Bosquet"</i>	2015		54.00€	108.00€
<i>Châteauneuf du Pape "Télégramme" Brunier</i>	2015	34.00€	60.00€	
<i>Châteauneuf du Pape "Vieux Télégraphe" Brunier</i>	2015		99.00€	
<b>Bourgogne</b>				
<i>Haute Côtes de Nuits "Les Dames Huguettes"</i>	2015		38.00€	
<i>Gevrey Chambertin "Marchand-Grillot"</i>	2014		89.00€	
<i>Nuit St Georges "Réserve Personnelle Aegerter"</i>	2015		88.00€	
<i>Beaune du Château 1<sup>er</sup> Cru Bouchard Père &amp; Fils</i>	2013		79.00€	
<i>Aloxe Corton "Domaine Rapet"</i>	2013		92.00€	
<i>Volnay 1<sup>er</sup> Cru "Clos des Angles" - N. Rossignol</i>	2014		109.00€	
<b>Bordeaux</b>				
<i>Saint Emilion - Château Tour de Ségur</i>	2013	19.50€	37.00€	74.00€
<i>Lalande Pomerol - Château "La Rose Châtain"</i>	2014		42.00€	
<i>Pessac Léognan - Château Abeille de Fieuzal</i>	2015	29.50€	56.00€	
<i>Saint Julien - Les fiefs de Lagrange</i>	2012		74.00€	
<i>Margaux - La Bastide Dauzac</i>	2013	34.00€	65.00€	130.00€
<i>Médoc - Château Roland de By</i>	2012		54.00€	
<i>Pauillac - La Fleur de Haut Bages Libéral</i>	2012		62.00€	
<i>Saint Estephe - Château la Rousselière</i>	2011		85.00€	
<i>Pommerol - Chateau du Couvent</i>	2014		68.00€	

## *Les Grands Crus*

### *Côtes du Rhône*

<i>Côte Rôtie - "La Turque" - Côte Brune</i>	2007	395.00€
<i>Côte Rôtie - "La Landonne"</i>	2007	395.00€
<i>Côte Rôtie - "La Mouline" - Côte Blonde</i>	2007	395.00€

# Menu 26.50€ *prix/pers.*

*Aucun changement au menu - No change in the menu - Il menù è fisso*

## *Soupe à l'Oignon Gratinée au Comté*

*French onions soup with Comté cheese*

*Zuppa di cipolle cosparsa di formaggio di Comté e gratinata in forno*

*ou - or - o*

## *Salade d'Endives, Roquefort et Noix*

*Endive salad with blue cheese and nut - Indivia insalata con formaggio e noce*

*ou - or - o*

## *Jambon de Montagne*

*Raw ham - Proccutto locale*

*\*\*\*\*\**

## *Fondue Savoyarde (minimum 2 personnes)*

*Pain, fromage et vin blanc*

*Bread and cheese, white wine - Fonduta al formaggio, vino bianco*

*ou - or - o*

## *Tartiflette des Aravis*

*Reblochon gratiné sur pommes de terre, lardons et oignons*

*Gratinated reblochon gratinato on potatoes, bacon and onions*

*Reblochon gratinato su patate, lardelli, cipolle*

*ou - or - o*

## *Diots de Savoie Fumés, Lentilles vertes au jus*

*Smoked sausage of Savoie, with green lentils*

*Salsiccia di maiale fumato e lenticchie verdi*

*\*\*\*\*\**

## *Crème Renversée au Caramel*

*Caramel cream - Creme caramel*

*ou - or - o*

## *Crêpe Myrtilles*

*Blueberry pan-cake - Crepe ai mirtilli*

*ou - or - o*

## *Sorbet Arrosé*

*Colonel ou Williamine ou Montagnarde*

*Sorbet with vodka or pear alcool or genepi - Gelato e vodka o liquore di pera o genepi*



# Spécialités "Viande"

*Pour 2 personnes minimum - Prix par personne*

*Mini 2 people, price for one person - Mini 2 persone, prezzo per una persona*

## Braserade

*Fines tranches de viande cuites sur un brasero, servies avec pomme de terre à la braise et crème ciboulette.*

**Braserade de Bœuf** 240g/pers. 24.00€ /pers.

*Thin slices of beef cooked yourself on a table barbecue served with potatoes and a chive creamy sauce*  
*Manzo alla brace con patate cotte alla brace, con crema all'erbo cipollina*

**Braserade aux 3 Viandes (bœuf, veau, poulet)** 240g/pers. 26.00€ /pers.

*Thin slices of beef, veal, chicken cooked yourself on a table barbecue served with baked potatoes and a chive creamy sauce.*  
*Manzo, vitello, pollo alla brace serviti con patate cotte alla brace, on crema al l'erbo cipollina*

## Pierrade

*Fines tranches de viande cuites sur pierre, servies avec pomme de terre à la braise et crème ciboulette.*

**Pierrade de Bœuf** 240g/pers. 22.00€ /pers.

*Thin slices of beef cooked yourself on a hot stone served with baked potatoes and a chive creamy sauce.*  
*Manzo alla pietra servito con patate cotte alla brace, con crema all'erbo cipollina*

**Pierrade aux 3 Viandes (bœuf, veau, poulet)** 240g/pers. 24.00€ /pers.

*Thin slices of beef, veal, chicken cooked yourself on a hot stone served with baked potatoes and a chive creamy sauce*  
*Manzo, vitello, pollo alla pietra serviti con patate cotte alla brace, con crema all'erbo cipollina*

## Spécial Monchu

*Viande de bœuf cuite sur un brasero nappée de fromage fondu et servie avec pomme de terre.*

**La Doublette** 26.50€ /pers.

*Thin slices of beef cooked on a charcoal grill served with melted cheese, baked potatoes*  
*Manzo cotto alla brace, ricoperta di formaggio fuso e servita con patate cote alla brace*

## Bourguignonne

*Viande cuite dans l'huile servie avec pomme de terre à la braise et crème ciboulette.*

**Fondue Bourguignonne** 250g/pers. 29.00€ /pers.

*Boiled beef in oil by yourself served with baked potatoes and a cream and a chive creamy sauce*  
*Fonduta di carne servita con patate cotte alla brace, con crema all'erbo cipollina*

# Entrées

<b>Gravelax de saumon et sa crème d'aneth</b>	16.00€
<i>Salmon Gravelax served with aneth cream - Gravelax salmone con crema di aneto</i>	
<b>Belles St-Jacques en Carpaccio et pommes Granny</b>	18.00€
<i>Carpaccio of scallops and Granny apples</i>	
<i>Carpaccio di Capesante e mele Granny</i>	
<b>Terrine de Campagne Maison et Compotée d'Oignons</b>	9.50€
<i>Home made country terrine - Paese Terrina della casa</i>	
<b>Foie Gras de Canard Maison mi-cuit et son Chutney</b>	18.00€
<i>Home made duck foie gras served with chutney – Fegato d'anatra della casa servito con chutney</i>	
<b>Planche de Charcuterie</b>	14.00€
<i>Jambon des Alpes, viande séchée des grisons, coppa, terrine de campagne</i>	
<i>The cold and cured meat - Assortimento di salumi regionali, carne essicata</i>	
<b>Salade de Lentilles Vertes et Fromage de Chèvre frais aux herbes</b>	10.00€
<i>Salad of lentils, goat's cheese.</i>	
<i>Insalata di lenticchie verdi, formaggio di capra.</i>	
<b>Sucettes de Reblochon Panées, Mesclun et Croustillant de Lard</b>	12.00€
<i>Lollipops of Reblochon, mesclun salad and crusty of bacon</i>	
<i>Lecca-lecca di Reblochon, mesclun e croccante di lardo</i>	
<b>Salade Perigourdine</b>	14.00€
<i>salade mélangée, foie gras, gésiers, magret de canard et poire</i>	
<i>Green salad, foie gras, duck gizzards, fillet of duck and pear</i>	
<i>Insalata mescolata, fegato grasso, ventriglio d'anatra, filetto d'anatra e pera</i>	
<b>Salade de Chèvre Chaud au Miel, viande des Grisons</b>	13.00€
<i>Salad of goat's cheese with honey and beef jerky</i>	
<i>Insalata di capra al miele e carna dei Grisons</i>	
<b>Salade d'Endives Roquefort et Noix</b>	8.50€
<i>Endive salad with blue cheese and nut - Indivia insalata con formaggio e noce</i>	
<b>Salade de Crozets et Diots de Savoie, Oeuf Mollet.</b>	12.00€
<i>Salad with crozets and sausage and boiled egg.</i>	
<i>Insalata di crozet et salcicia di Savoie e uovo bazzoto.</i>	
<b>Salade Caesar - Poulet, Croûtons et Parmesan</b>	13.00€
<i>Salad, Chicken, croûtons and Parmesan - Insalata, pollo, crostini, Parmiggiano</i>	
<b>Salade Verte</b>	5.50€

## Digestifs

<i>Alcool de Feu 4 cl</i>	8.00€
<i>Cognac Henessy 4 cl</i>	9.00€
<i>Cognac Rémy Martin 4 cl</i>	11.00€
<i>Cognac XO Delaitre 4 cl</i>	12.00€
<i>Calvados - Lecompte 4 cl</i>	8.00€
<i>Calvados 5 ans Lecompte 4 cl</i>	12.00€
<i>Armagnac – De la Mazière 4 cl</i>	8.00€
<i>Bas-Armagnac – Château de Laubade 4 cl</i>	12.00€
<i>Rhums – Don Papa ou Diplomatico 4 cl</i>	11.00€
<i>Poire William 4 cl</i>	8.00€
<i>Vieille Prune 4 cl</i>	9.00€
<i>Chartreuse Verte 4 cl</i>	11.00€
<i>Grappa – Po di Poli 4 cl</i>	9.00€
<i>Limoncello - Amaretto 4 cl</i>	7.00€
<i>Génépi des Alpes 4 cl</i>	7.00€
<i>Get 27 5 cl</i>	8.00€
<i>Baileys - Grand Marnier - Cointreau 5 cl</i>	8.00€
<i>Café Chamoniard "La Grolle" (Mini 2 pers., prix par personne)</i>	8.00€
<i>Mini 2 peoples, price for a person - Mini 2 persone, prezzo per una persone</i>	

## Boissons Chaudes

<i>Expresso</i>	2.60€
<i>Cappucino</i>	4.50€
<i>Chocolat Chaud</i>	5.00€
<i>Thé - Infusion (Verveine - Verveine Menthe - Digestive)</i>	3.80€
<i>Vin Chaud</i>	6.00€
<i>Irish Coffee 12 cl</i>	10.00€

## Champagnes

<i>Drappier</i>	<i>la coupe</i>	11.00€	<i>75 cl</i>	69.00€
<i>Ruinart Brut</i>	<i>la coupe</i>	14.00€	<i>75 cl</i>	92.00€
<i>Ruinart Rosé</i>			<i>75 cl</i>	125.00€
<i>Ruinart Blanc de Blanc</i>			<i>75 cl</i>	125.00€

Prix nets - Nous n'acceptons pas les chèques

# Desserts

<b>Dessert du Jour</b> <i>Dessert of the day - Dolce del Giorno</i>	8.50€
<b>Café Gourmand</b> <i>n'est pas servi dans le menu à 35,00€</i>	9.00€
<b>Ananas Roti caramélisé flambé au Rhum</b> <i>Roast pineapple singed in the rum</i> <i>Ananas arrosto fiammeggiato al rum</i>	10.00€
<b>Coupe Mont Blanc</b> <i>Glace vanille, Crème de Marron, Meringue et Chantilly</i> <i>Vanilla ice cream with chesnut purée, meringue and whipped cream</i> <i>Gelato vaniglia, crema di castagne, meringa e panna montatas</i>	8.50€
<b>Profiterole Glace Vanille et Chocolat Chaud</b> <i>Chou pastry with vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i> <i>Bigné con gelato alla vaniglia ricoperti di cioccolato fuso, panna montata</i>	8.50€
<b>Nougat Glacé Maison et son Coulis de Framboise</b> <i>Home made nougat ice cream and its Raspberyy couli</i> <i>Torrone Ghiacciato Casalinghe ed il suo Concentrato di Lampone</i>	8.50€
<b>Mœlleux au Chocolat et Glace Vanille</b> <i>Chocolate fondant and Vanilla ice cream</i> <i>Morbido al Cioccolato e Gelato Vaniglia</i>	9.00€
<b>Tarte Tatin</b> <i>Tatin tarte - Tatin crostata</i>	8.00€
<b>Baba au Rhum</b> <i>Rum baba - Babà al Rum</i>	8.00€
<b>Mousse au Chocolat</b> <i>Chocolate mousse - Mousse di cioccolato</i>	7.00€
<b>Crêpe Myrtilles ou Nutella</b> <i>Pancake with blueberry or nutella or sugar - Crepe ai mirtilli, alla nutella, al zucchero</i>	6.50€
<b>Dame Blanche</b> <i>Vanilia ice-cream with hot chocolate - Gelato alla vaniglia con cioccolato caldo</i>	8.00€
<b>Café Affogato - Espresso avec glace vanille</b> <i>Vanilla ice cream with coffee</i>	7.00€
<b>Coupe Colonel</b> <i>Lemon sorbet Vodka - Sorbetto al limone e Vodka</i>	8.00€
<b>Coupe Williamine</b> <i>Pear sorbet with pear eau de vie - Pera liquore di pera</i>	8.00€
<b>Coupe Montagnarde</b> <i>Vanilla ice cream Genepi - Gelato vaniglia Genepi</i>	8.00€