

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

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

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

Poissons

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

Loire		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€	
Beaujolais				
<i>Brouilly "Château de Pierreux"</i>	2015		32.00€	
Languedoc				
<i>La Chapelle de Bebian</i>	2012		36.00€	
<i>Prieuré Saint-Jean de Bebian</i>	2012		69.00€	
Côtes du Rhône		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 & 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€	
Bourgogne				
<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^{er} Cru Bouchard Père & Fils</i>	2013		79.00€	
<i>Aloxe Corton "Domaine Rapet"</i>	2013		92.00€	
<i>Volnay 1^{er} Cru "Clos des Angles" - N. Rossignol</i>	2014		109.00€	
Bordeaux				
<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

Gravelax de saumon et sa crème d'aneth	16.00€
<i>Salmon Gravelax served with aneth cream - Gravelax salmone con crema di aneto</i>	
Belles St-Jacques en Carpaccio et pommes Granny	18.00€
<i>Carpaccio of scallops and Granny apples</i>	
<i>Carpaccio di Capesante e mele Granny</i>	
Terrine de Campagne Maison et Compotée d'Oignons	9.50€
<i>Home made country terrine - Paese Terrina della casa</i>	
Foie Gras de Canard Maison mi-cuit et son Chutney	18.00€
<i>Home made duck foie gras served with chutney – Fegato d'anatra della casa servito con chutney</i>	
Planche de Charcuterie	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>	
Salade de Lentilles Vertes et Fromage de Chèvre frais aux herbes	10.00€
<i>Salad of lentils, goat's cheese.</i>	
<i>Insalata di lenticchie verdi, formaggio di capra.</i>	
Sucettes de Reblochon Panées, Mesclun et Croustillant de Lard	12.00€
<i>Lollipops of Reblochon, mesclun salad and crusty of bacon</i>	
<i>Lecca-lecca di Reblochon, mesclun e croccante di lardo</i>	
Salade Perigourdine	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>	
Salade de Chèvre Chaud au Miel, viande des Grisons	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>	
Salade d'Endives Roquefort et Noix	8.50€
<i>Endive salad with blue cheese and nut - Indivia insalata con formaggio e noce</i>	
Salade de Crozets et Diots de Savoie, Oeuf Mollet.	12.00€
<i>Salad with crozets and sausage and boiled egg.</i>	
<i>Insalata di crozet et salcicia di Savoie e uovo bazzoto.</i>	
Salade Caesar - Poulet, Croûtons et Parmesan	13.00€
<i>Salad, Chicken, croûtons and Parmesan - Insalata, pollo, crostini, Parmiggiano</i>	
Salade Verte	5.50€

Digestifs

<i>Alcool de Feu 4 cl</i>	8.00€
<i>Cognac Hennessy 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

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