



« Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée »

Paul Bocuse

Nos Entrées Chaudes

- Cuisses de grenouille à la façon Dombes 14.90€
- Les 12 Dodus comme dans le temps au beurre et à l'ail 14.90€
- Foie gras poêlé déglacé vinaigre de myrtille et chutney de myrtille 16.90€

Nos Entrées Froides

- Assiette de charcuterie des montagnes 13.90€
- Saumon mariné (gravlax) et pickles de légumes croquants 14.80€
- Crème brûlée au Beaufort et lard sèche et sa salade Magik 13.90€
- Salade des guides :
Mélange de salades, tomate, Beaufort, croutons, lardons, charcuterie 13.90€
- Salade des Balkans :
Mélange de salades, tomate, feta, légumes marinés, charcuterie 13.90€

Grandes salades en plat principal : supplément de 9.90€

« La cuisine est multisensorielle. Elle s'adresse à l'œil, à la bouche, au nez, à l'oreille et à l'esprit. Aucun art ne possède cette complexité »

Pierre Gagnaire

La Mer

- Gambas au Curry Breton, légumes croquants (comme une ratatouille)

Algues fraîches et tagliatelles 21.80€

- Saint-Jacques au reblochon 24.80€

- Saint-Jacques au Galanga

(Appartenant à la famille des Zingiberaceae, le galanga, connu scientifiquement sous le nom de *Alpinia galanga*, est originaire d'Asie du Sud-Est.) 24.80€

- Poisson du jour (selon arrivage) et goût du marmiton 18.60€

Nos poissons sont accompagnés d'une purée du moment,
d'un riz aux girolles et d'une poêlée de légumes

Un plat végétarien est disponible.

Demandez à notre équipe 22.00€



« La cuisine, c'est un peu comme le cinéma.
C'est l'émotion qui compte. »

Anne-Sophie Pic

Nos Viandes

- La pièce du boucher et son gros sel fumé du Danemark 31.80€
- Onglet de veau à l'échalote confite entière et citron noir d'Iran 23.30€
 - Roulé de volaille aux écrevisses 19.80€
- Souris de cochon au thym frais et son jus 21.50€

*Nos viandes sont accompagnées d'une purée du moment,
de crozets au Beaufort et d'une poêlée de légumes.*

Pour les petits bouts (jusqu'à 11 ans inclus) 12.00€

Steak haché façon bouchère accompagné de tagliatelles
(ou)
Petite tartiflette
Et une coupe de glace comme si j'étais un grand



« La perfection n'est pas de ce monde et certainement pas dans mon métier. En tout cas, tous les jours, on se remet en question, on essaye de s'améliorer, demain on sera meilleur qu'hier. »

Alain Ducasse

Le coin des gourmands foutu pour foutu.....

- Nougat glacé maison avec ses fruits secs 8.60€
- Tiramisu façon Virgin Mojito 8.60 €
- Bavaois chocolat et cœur doux de framboise
Sur son sablé breton 7.60€
- Crème brûlée au goût du jour 8.60€
- Sablé breton, citron en crème légère et thym frais, et ses meringues 7.30€
-
- Assiette de fromage de nos régions 9.90€

Les coupes glacées

Dame Blanche ou Noire	7.90€
Glace vanille ou chocolat, sauce chocolat et chantilly	
Poire Belle Hélène	7.90€
Glace poire, vanille, poires au sirop, chocolat chaud et chantilly	
Banana Split	7.90€
Glace vanille, chocolat, fraise, banane, chocolat chaud, chantilly	
Café Liégeois	7.90€
Glace café, vanille, café chaud et chantilly	
Chocolat Liégeois	7.90€
Glace chocolat, vanille, chocolat chaud, chantilly	
Coupe Mont-Cenis	9.80€
Glace génépi avec alcool de Génépi	
Le Colonel	9.80€
Glace citron vert avec vodka	
Coupe 3 boules au choix	5.80€
Coupe 2 boules au choix	4.70€
Coupe 1 boule au choix	2.90€

Nos différents parfums

Vanille, chocolat, fraise, café, framboise, myrtille,
Citron vert, génépi, poire, menthe chocolat.



La fondue savoyarde 21.90 €/pers
(Minimum 2 personnes)
Accompagnée de sa charcuterie et salade verte.

La fondue aux girolles 23.80 €/pers
(Minimum 2 personnes)
Accompagnée de sa charcuterie et salade verte.

La Fondue au Bleu de Bonneval 23.90€/pers
(Minimum 2 personnes)
Accompagnée de sa charcuterie et salade verte.

La raclette à racler (méthode traditionnelle) 26.50€/pers
(Minimum 2 personnes)
Accompagnée de charcuterie de nos montagnes, pommes de terre et salade.

La tartiflette 17.90€
Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon
accompagnée de charcuterie et salade.

La fondue de l'Estanco 28€ /pers
(Minimum 2 pers)
Volaille, porc, bœuf-cuit dans un bouillon de vin blanc, parfumé d'herbes et d'aromates
accompagnée de légumes, de purée, de crozets de Savoie et d'une sauce maison.



Nos formules Pour les Épicuriens

(1) - Onglet de veau à l'échalote entière confite et citron noir d'Iran

et sablé breton citron en crème légère et thym frais et ses meringues

32.80€

— — — — —
(2) - Crème brûlée au Beaufort et lard séché, salade Magik

et ballotin de volaille aux écrevisses 29.00€

(3) - Saumon mariné (gravlax) et pickles de légumes croquants

Et poisson du jour (selon arrivage), goût du marmiton 30.50€

— — — — —
(4) - Souris de cochon au thym frais

Et coupe Mont-Cenis : glace génépi et génépi 27.60€

— — — — —
(5) - Gambas au curry breton, légumes croquants (comme une ratatouille)
Algues fraîches et tagliatelle

crème brûlée au goût du jour 30.00€



Menus à 34.90€

Assiette de charcuterie de nos montagnes

Où

Saumon mariné(gravlax) et pickles de légumes croquants

Où

Crème brûlée au Beaufort et lard séché et
Salade Magik, charcuterie

Suivi de

Poisson du jour (selon arrivage), goût du marmiton

Où

Souris de cochon au thym frais et son jus

Où

Ballotin de volaille aux écrevisses

Et pour finir

Ile flottante aux pralinés

Où

Bavarois chocolat et cœur doux à la framboise

Sur son sablé breton

Où

Coupe Mont-Cenis

Pour bien finir....

Boissons Chaudes :

Café 2.20€

Capuccino 4.50€

Café allongé 3.00€

Thé : Kusmi tea 2.50€

Pour se faire plaisir

À consommer avec modération

Génépi artisanal 100% naturel (4cl) 6.80€

Limoncello, Get27, Get31, Cognac, Poire, Rhum Don Papa (4cl) 6.80€

Apéritif

- Punch Antillais 5.90€

- Spritz : blanc / jaune / orange 7.50€

- Coupe de crémant de Savoie 6.80€

- Kir (cassis, framboise, châtaigne) 4.80€

- Ricard 3.50€

- Suze 3.20€

- Porto 3.30€

- Jack Daniels 12 ans 5.90€

- Whisky Aberlour 6.80€

- Martini Blanc 3.80€

- Martini Rouge 3.80€

- Verre de Vin (voir la carte)

- San Pellegrino 1L 5.70€

Coca, Coca zéro, Fuze Tea, Perrier, Schweppes agrumes, Orangina, jus de fruits 3.80€

Bière Pression :

Tongerlo Blonde 6°, 0.25cl 4.90€

Tongerlo Blonde 6°, 0.50cl 6.90€

Bière bouteille :

Punta Blanche 5.2° 0.33cl 4.40€

Punta Neipa 6° (saveurs fruitées) 0.33cl 4.50€

SANS ALCOOL Virgin Mojito 4.80€



« La Bibliothèque » des Vins

Vins Rouges

Savoie :

- Mondeuse Arbin (Domaine de l'Idylle) 0.75cl – 26.90€ (le verre de 12cl – 5.90€)
- Mondeuse (Montfollet domaine Cartier) sélectionné par le GUIDE Hachette 28€
- Persan (Domaine de Mejane) 0.75 cl – 25.00€ (le verre de 12cl – 5.80€)
- Mondeuse (Domaine G&G Bouvet) vieillie en fut de chêne 18 mois 52.00€

Bourgogne :

- Vigne de L'Hospital de Dijon (Savigny-les-Beaune) 0.75cl-98.00€
- Vosne-Romanée (domaine Berthaut-Gerbert) 0.75cl-199.00€
- Chassagne Montrachet (au pied du mont chauve) 0.75cl- 183.00€
- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 0.75cl (Nuiton-Beaunoy) – 42.00€
- Mercurey 1^{er} cru (domaine Levert-Barault) 0.75cl- 133.00€
- Mercurey (Domaine Meix Foulot) 0.75cl – 56.00€
- Nuits saint Georges 0.75cl (domaine Chauvenet) 89.00€
- Pinot Noir 0.75cl (Moirots) 48.00€
- Gevrey Chambertin 0.75cl (Chambert Drouhin) – 86.00€
- Pommard 1^{er} cru clos de la commaraine 0.75cl (domaine Louis Jadot) 120.00€

Beaujolais :

- Moulin à vent (Janin Thierry) 0.75cl-33.00€
- Brouilly. (Clos de la Roilette Famille Coudert) 0.75cl-34.00€
- Saint Amour (Domaine Martin) 0.75cl – 58.00€

Vallée du Rhône :

- Belleruche (M.Chapoutier) 0.75cl – 32.00€
- Saint Joseph (les larmes du père Domaine Paret) 0.75 cl – 44.00€

Bordeaux :

- Lalande de Pomerol (Château de Roquebrune) 0.75cl – 31.00€
- Saint-Estèphe (Château Cossieu-Coutelin) 0.75 cl – 54.00€

Loire :

- Saint-Nicolas de Bourgueil (Mabileau) 0.75 cl – 34.00€ (le verre de 12 cl – 5.80€)



Vins blancs

Savoie :

- Apremont Grande Réserve (Famille Cartier) 0.75cl – 28.90€ (le verre de 12 cl – 5.90€)
- Chignin Bergeron (Famille Ravier) 0.75 cl – 31.90€ (le verre de 12 cl – 5.90€)
- Chardonnay AOC (Gilbert Ducret) 0.75 cl – 24.90€ (le verre de 12 cl – 5.90€)
- Roussette Bergin AOC de Savoie (Bergin) 0.75 cl – 25.90€

Alsace :

- Pinot Gris (domaine Kuentz bas) 0.75cl – 31.00€
- Riesling (domaine Kuentz bas) 0.75cl – 29.00€

Bourgogne :

- Pouilly-Fuissé (Daniel Larochette) 0.75cl – 41.00€
- Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru (Le clos de Mr Noly) 0.75cl – 64.00€
- Chassages Montrachet (domaine Muriel Puiard) 0.75- 98.00€
- Meursault (Les Charrons Domaine Sylvain Bzikot) 0.75cl- 110.00€
- Chablis AOC (Domaine Louis Jadot) 0.75cl-71.00€

Gascogne : gros Manseng Charmes Moelleux 32.00€(le verre de 12cl 5.90€)

Vins rosés

Savoie :

- Tendance Rose (Edmond Jacquin et Fils) 0.75cl – 23.50€ (le verre de 12 cl – 5.90€)

Côte de Provence :

- Cap des Pins (maître vigneron presqu'île de St Tropez) 28.00€(le verre de 12cl – 5.90€)

Crémant

- Laurent Cartier (méthode traditionnelle) 0.75cl – 33.00€ (le verre de 12cl-6.80€)

Champagne

- Selon arrivage de notre caviste 0.75cl – 70.00€