

Menu du petit Savoyard 11,90 - Child Menu

Un jus au choix

Steak haché *ou* Saucisse *ou* Poisson *ou* Poulet Crispy avec frites

Glace *ou* Mousse au Chocolat

Les Entrées - Starters

Œufs mayonnaise4,80
Assiette de rillettes ou pâté7,50
Saint-Marcellin rôti au fruits secs, miel et toast	10,50
Planche gourmande à partager <i>fromages et charcuteries</i>	19,90
Planche de Cochonaille	18,90
<i>jambon de Savoie, jambon Blanc, saucisson sec, rillettes et pâté</i>	
Escargots de Bourgogne x6 9,00 x12 14,00	
<i>au beurre persillé</i>	
Os à moëlle et fricassée de champignons persil8,50
Assiette de Gravelax <i>saumon mariné, salade et toasts.</i>	14,90

Les Salades - Salads

Salade du Berger (au miel)	16,90
<i>salade, tomate, haricot vert, pommes de terre, jambon de Savoie, chèvre chaud sur toast, miel</i>	
Poke bowl Poulet crispy ou saumon	16,90
<i>riz, avocat, concombre, mangue, radis, edamame, chou rouge, sésame</i>	
Salade Vénitienne17,10
<i>salade, burrata, tomate cerise, bresaola, olives, pesto, noix torréfiés au thym</i>	

Le coin végétarien - Vegan corner

Poke bowl	16,90
<i>riz, avocat, concombre, mangue, radis, edamame, chou rouge, carottes éapées, sésame</i>	
Lasagne végétarienne <i>aubergines, sauce tomate et chèvre</i>	16,90
Veggi Burger	17,90
<i>Steak vegetal, guacamole, salade, oignons rouges, tomate</i>	
Omelette végétarienne	12,80
<i>oignons, pomme de terre, haricots verts, persil, gruyère rapé</i>	

<i>Les Croques - 'Croque-Monsieur'</i>	Pain de Mie	Pain de Campagne
Croque Monsieur ,	11,00	12,00
<i>Jambon blanc, emmental fondu et salade verte ou frites</i>		
Croque Madame ,	12,00	13,00
<i>Jambon blanc, emmental fondu, œuf et salade verte ou frites</i>		
Croque Savoyard	13,90	14,00
<i>Jambon de pays, fromage de Savoie et salade verte</i>		

Les Viandes - Meat

Sauce au choix : poivre, roquefort, béarnaise, échalotes

Entrecôte Limousine	24,90
<i>Pommes de terre sautées, sauce béarnaise</i>	
Pièce du boucher (selon arrivage) ,	23,90
<i>Frites, sauce au poivre</i>	
Tartare de bœuf	20,40
<i>Frites et salade</i>	
Steak haché	17,90
<i>Œuf à cheval et frites</i>	

Les Poissons - Fishes

Pavé de saumon grillé au combava	19,50
<i>Légumes poêlés, sauce vierge</i>	
Fish & Chips	17,50
<i>Cabillaud pané, sauce tartare, frites</i>	

Les Burgers - Burgers

Burger Savoyard ,	18,90
<i>steak, reblochon, jambon cru de Savoie, salade, tomate, sauce cocktail</i>	
Burger Chicken Crispy	18,90
<i>Poulet crispy, tomate, salade romaine, oignons rouges, avocat, cheddar, sauce cocktail</i>	
Fish Burger	18,90
<i>Cabillaud pane, salade, tomate, oignons rouges, sauce tartare</i>	

Les Pâtes - Pastas

Penne au saumon	17,20
Penne carbonara	16,90

Nos Spécialités Savoyardes - Savoy Specialities

LES TARTIFLETTES

Assiette Savoyarde	17,90
<i>Diot (saucisse savoyarde), mini tartiflette, reblochon, jambon de Pays</i>	
Tartiflette	17,90
<i>Reblochon, pommes de terre, oignons, lardons, crème</i>	
Tartiflette Fermière	17,90
<i>Reblochon, lardons de poulet (hallal), oignons, pommes de terre, crème</i>	

LES RACLETTES

Raclette Pommes de terre	17,90
<i>Fromage, pommes de terre</i>	
Raclette Spéciale	27,60
<i>Fromage, charcuterie, pommes de terre</i>	
Raclette Volaille	21,00
<i>Blanc de poulet, fromage, pommes de terre</i>	
Supplément fromage à raclette7,00

LES FONDUES

Fondue Savoyarde	21,90
<i>3 fromages de Savoie, vin blanc de savoie</i>	
Fondue Montagnarde	27,60
<i>3 fromages et assiette de jambon de Savoie et saucisson sec</i>	

Les Fromages - Cheeses

Assiette de fromage 3 morceaux8,90

Fromages au choix :

Abondance AOP, Flocon de Savoie, Beaufort, Tome de Savoie

Les Desserts - Desserts

Coulant au Chocolat8,90

Salade de fruits6,90

Crème brulée vanille8,90

Mousse au chocolat7,90

Tiramisu au café.7,90

Tarte au citron meringuée.7,90

Tarte tatin.8,80

Pâtisseries maison7,90

LES CRÊPES MAISON

Crêpe au sucre5,60

Crêpe à la confiture.5,80

Crêpe au Nutella6,80

Crêpe au miel6,80

Les Boissons - Drinks

VIN AU VERRE (14cl) - Wine by the glass

Bordeaux AOC <i>rouge</i>	5,10
Côte du Rhône AOP les 3 garçons <i>rouge Bio</i> .	5,10
Macon Village AOP <i>blanc</i>	6,20
Les Alpilles IGP <i>rosé</i>	5,10
Brouilly AOP Noël Briday <i>rouge</i>	5,20
IGP Pays d'Oc Chardonnay <i>blanc</i>	5,20
Modeuse de Jongieux AOP <i>rouge</i>	5,20
Aymes AOP Les Abymes <i>blanc</i>	5,20

LES JUS DE FRUITS - Fruit juices

Fruits pressés	6,90
<i>Citron ou orange</i>	
Jus de fruits Pago 20cl	5,30
<i>Orange, pamplemousse, ACE</i>	
Nectar de fruits Pago 20cl	5,30
<i>Abricot, ananas, banane, fraise, pêche, poire</i>	

SOFT - Soft drinks

Fanta / Sprite / Fuze Tea	5,40
Coca-Cola / Light / Zéro.	5,50
Limonade 25cl.	5,00
Limonade Sirop 25cl.	5,00
Orangina 25cl	5,00
Schweppes 25cl.	5,50
Vittel Sirop 25cl.	5,00
Vittel 25cl	5,00
Perrier 33cl	5,50
Perrier Sirop 33cl	5,50

LES BIÈRES PRESSION - Draft beers

	25cl	50cl	1L
1664	5,10	9,40	18,20
Colomba blanche.	5,70	10,60	20,00
Grimbergen.	5,70	10,60	20,00
Pietra.	5,70	10,60	20,00
Bière du mois.	5,70	10,60	20,00
Chouffe	5,70	10,60	20,00

LES BIÈRES BOUTEILLE - Bottled beers

Heineken sans alcool 25cl	5,50
Heineken 33cl	6,70
Duvel 33cl	6,70
Pelforth brune 33cl	6,70
Desperados 33cl	6,70

BOISSONS CHAUDES - Hot drinks

Café expresso	2,80
Café décaféiné.	3,10
Café noisette.	3,10
Double expresso	5,30
Café crème	5,00
Chocolat chaud	5,00
Cappuccino	6,20
Café ou Chocolat Viennois	6,20
Grog au rhum.	6,20
Lait chaud.	4,50
Vin chaud	5,80
Thés DAMMANN	5,00
<i>Jardin des merveilles, earl grey, vert à la menthe</i>	
Infusions.	5,00
<i>Verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe, cammomille</i>	

Majoration de 0,50 centimes sur toutes les consommations après 22h00. Prix nets en euros service compris.
Les chèques ne sont pas acceptés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les Vins - Wines

LES VINS ROUGES – Red wines

	verre 14 cl	pichet 25 cl	pichet 50 cl	Btle 75 cl
Côtes de Bourg Hipster de Barbe.	5,40	8,20	13,90	22,00
Castillon Côtes de Bordeaux Château Beynat Bio	5,50	8,60	15,00	24,00
Medoc Château Victoria 2	6,20	10,40	16,70	27,00
Saumur Champigny Les Calcaires Xavier Barc Bio	5,50	8,60	15,00	24,00
Brouilly Château des Tours	6,60	11,00	18,60	29,00
Moulin à Vent Domaine de Chenepierre	7,50	14,00	21,00	35,00
Côtes du Rhône Les Grés de Gayanne Bio	5,40	8,20	13,90	22,00
Crozes Hermitage Chante Passo	7,60	14,70	22,00	36,00
Languedoc Maison Jeff Carrel Les Darons	5,10	7,20	12,90	21,00
Pic Saint Loup Château Lancyre	7,10	12,00	19,10	32,00
Vin de France Nicolas Vellas 100% Carignan.	5,60	8,20	14,00	23,00
IGP Pays d'Oc Le Versant Pinot Noir Vegan	5,60	8,20	14,00	23,00
Argentin Bodega Pedra Negra Bio Malbec.	6,40	10,80	18,10	28,00
Italie IGT Puglia Lupo Meraviglia Due Di Vegan	6,20	10,40	16,70	27,00
Bourgogne Hautes Côtes de Nuit Patrick Hudelot	8,20	16,40	24,50	42,00
Bordeaux l'Attrape Rêve <i>sans sulfites ajoutés</i>	5,50	8,60	15,00	24,00
Vin de France Lo Petit Fantet D'Hyppolyte Bio <i>sans sulfites ajoutés</i>	5,40	8,20	13,90	22,00

LES VINS BLANCS – White wines

Crozes Hermitage Chante Passo	7,70	14,10	21,70	35,00
IGP Côtes de Gascogne Les Fumées Blanches	5,40	8,20	13,90	22,00
IGP Pays d'Oc Le Titi Chardonnay Bio	5,10	7,20	12,90	21,00
Viognier Pays d'Oc Le Versant Vegan	5,60	8,20	14,00	23,00
Chinon Vaugaudry Clos du Plessis Gerbault.	6,80	11,60	18,90	31,00
Menetou Salon le Grand Cerf	7,10	12,00	19,10	32,00
Bourgogne Montagny Château Millebuis	7,30	13,70	20,10	34,00
Moelleux IGP Côtes de Gascogne Villa Chambre d'Amour.	5,50	8,60	15,00	24,00

LES VINS ROSÉS – Rosés wines

IGP Pays d'Oc le Versant Grenache Vegan	5,60	8,20	14,00	23,00
Côtes de Provence Presqu'île de Minuty	6,60	11,00	18,60	29,00
IGP Pays d'Oc Le Titi Cinsault Bio	5,10	7,20	12,90	21,00
IGP Méditerranée La Demoiselle sans Gène Bio	6,00	9,00	15,50	25,00

LA CAVE PARTICULIERE DES 2 SAVOIE – Premium wines

	75 cl
Saint Estèphe Château Beaux Sites <i>rouge</i>	48,00
Pessac Leognan Les Demoiselles de l'Arrivet Haut Brion <i>rouge</i>	64,00
Mercurey Premier Cru Château d'Estoyes Le Clos l'Évêque <i>rouge</i>	62,00
Gevrey Chambertin Frédéric Magnien Vieilles Vignes Bio <i>rouge</i>	88,00
Chateau Neuf du Pape Château la Nerthe Bio <i>rouge</i>	81,00
Chablis 1er cru Laroche Montmains <i>blanc</i>	61,00
Bandol Mas de la Rouvière Bio <i>rosé</i>	42,00

LES BULLES – Sparkling wines and Champagnes

	coupe	Btle
Champagne Nicolas Feuillate Réserve Exclusive.	11,00	69,00
Gremillet brut Blanc de Blanc		70,00
Gremillet Rosé.		69,00
Ruinart R brut		110,00
Prosecco DOC Rocca dei Forti.		25,00

Majoration de 0,50 centimes sur toutes les consommations après 22h00. Prix nets en euros service compris.
Les chèques ne sont pas acceptés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.