

LES ENTRÉES

STARTERS

Salade Végane

Salade Verte, Champignons Frais, Quinoa, Carottes, Chou Rouge, Tomate
Salad, Fresh Mushroom, Quinoa, Carrot, Red Cabbage, Tomato

Salade Caesar

Cesar Salad

Salade de Chèvre Chaud

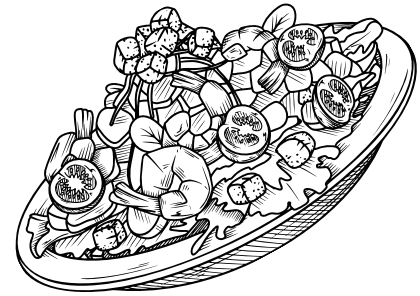
Salad with Hot Goat Cheese

Salade du Pêcheur

Salade Verte, Saumon Fumé, Crevettes Marinées
Salad, Smoked Salmon, Marinated Shrimp

Salade Montagnarde

Salade Verte, Diot, Comté, Croutons, Jambon Cru
Salad, Local Sausage, Cheese, Toasted Bread, Raw Ham



9€90

LES GALETTES VÉGAN

La Poireau

Fondue de Poireau, Crème de Cajou, Champignons
Leek Fondue, Cashew Cream, Mushrooms

La Légume

Julienne de Légumes et Tartare de Tomate Fraîche au Basilic
Vegetable Mix, Fresh Tomato Tartare with Basil

LES GALETTES VÉGÉTARIENNES

La Végé

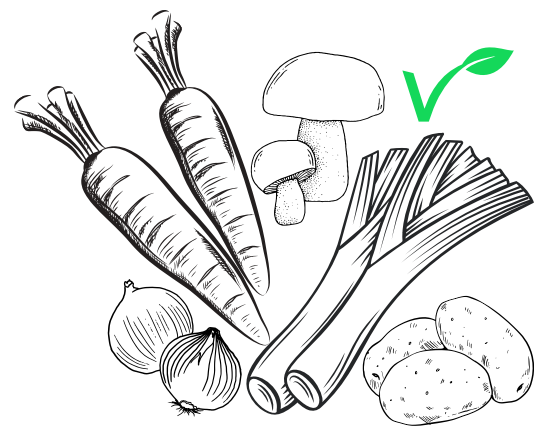
Emmental, Champignons, Oeuf
Emmental, Mushrooms, Egg's

L'Iséroise

Emmental, Pommes de Terre, Champignons Crème de Saint Marcellin
Emmental, Potatoes, Saint Marcellin Cream, Mushrooms

La Seguin

Emmental, Épinards, Chèvre
Emmental, Spinach, Goat cheese



Prix Nets - Service Compris - Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, pour plus de renseignements veuillez nous consulter.

Moyen de paiements acceptés : Carte Bleue / Espèce / Carte Déjeuner / Chèques Vacances

Règlement en Carte à Partir de 5€

LES GALETTES SARRASIN

Nos Traditionnelles

La Classique

Jambon Blanc, Emmental.
Ham, Emmental.

La Complète

Oeuf, Jambon Blanc, Emmental.
Egg, Ham, Emmental.

La Forestière

Champignons, Jambon Blanc, Emmental.
Mushroom, Ham, Emmental.

La Bretonne

Andouille Fumé de Bretagne, Oeuf, Comptée d'Oignons, Emmental.
Smoked Andouille, Egg, Onion compote, Emmental.

Les Suppléments au choix :

Comptée d'Oignons,
Pomme de Terre,
Noix,
Lard,
Crème Saint Marcelin,
Bleu,
Chèvre,
Mozzarella,
Champignon,
Oeuf.

2€50

Nos Spéciales

La Tartiflette

Lard Grillé, Pomme de terre, Comptée d'Oignons, Crème Fraiche, Reblochon, Emmental.
Grilled Bacon, Potatoes, Onion Compote, Fresh Cheese, Local Cheese, Emmental.

L'Aixoise

Emincé de Poulet, Crème de Saint Marcelin, Noix, Pomme de terre, Emmental.
Chicken, Saint Marcelin Cream, Nut, Potatoes, Emmental.

La 4 Fromages

Sauce Tomate, Mozzarella, Chèvre, Bleu, Emmental.
Tomato Sauce, Mozzarella, Goat Cheese, Blue Cheese, Emmental.

L'Oncle Sam

Boeuf Haché façon bouchère (~ 150g), Oeuf, Comptée d'Oignons, Cheddar, Lard Grillé,
Sauce Barbecue, Emmental.
Ground Beef (~ 150 g), Egg, Onion Compote, Cheddar, Grilled Bacon, BBQ Sauce, Emmental.

La Savoyarde

Diot de Savoie, Jambon Cru, Comptée d'Oignons, Pomme de terre, Emmental.
Local Sausage, Ham, Onion Compote, Potatoes, Emmental.

La Saumon

Saumon Frais, Epinard, Sauce Tartare, Emmental.
Fresh Salmon, Spinach, Tartare Sauce, Emmental.

La Canard

Magret Fumé, Chèvre, Comptée d'Oignons, Miel, Emmental.
Smoked Duck, Goat Cheese, Onion Compote, Honey, Emmental.

Les Accompagnements

Salade : 3€50

Frites : 4€50



LES APERITIFS

Ricard 2 cl
Martini 4 cl
Kir 14 cl Cassis ou Framboise

LES COCKTAILS

Mojito
Cuba Libre
Sex On The Beach
Spritz



SANS ALCOOL

Virgin Mojito
Coucher de Soleil

BUBBLE TEA 40 cl

Bubble



Sirop

Tropical Blue
Pêche Fraise

Pêche
Passion

LES SOFTS

Granita 30 cl

Les Jus de Fruits Granini 25 cl

Les Sodas 33cl

Coca, Zéro, Cherry, Oasis, Shweppes Tonic, Agrumes,
Perrier, Sprite, Fuzetea

Les Sodas Bouteilles 50 cl

Tropico, Orangina

Sirop à L'eau

Supplément Sirop ou Tranche :

BIERES BOUTEILLES 33 cl

Brasserie du Mont Blanc
Génépi, Rousse, Bleue, Triple
Desperados
1664 Sans Alcool

LES VINS

Les Rosés



14, 5 cl 75 cl

Octopus IGP Méditerranée
Gamay Rosé de Savoie AOP

Les Blancs

L'Eté Gascon (Moelleux) IGP
Domaine de Pellehaut
Roussette de Savoie AOP
Spumanta (Vin pétillant, Italie)

Les Rouges

Côtes du Rhône AOP
Domaine Ventajol
Gamay de Savoie AOP

Les Pichets VCE 25 cl 50 cl

Blanc, Rosé, Rouge

LES CIDRES 20 cl 75 cl

Cidre Brut
Cidre Doux

LES EAUX MINERALES

50 cl 100 cl

Eau Plate
Eau Gazeuse

LES BIERES PRESSION DU MONT BLANC 4,7°

Cristal
Monaco
Picon
I.P.A
Blanche



25 cl 33 cl 50 cl

Supplément Sirop ou Tranche : 0€20

Notre établissement n'est pas autorisé à servir de l'alcool supérieur à 18°C en dehors d'un repas

Prix Nets - Service Compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Moyen de paiements acceptés : Carte Bleue / Espèce / Carte Déjeuner / Chèques Vacances

LES CRÊPES FROMENT

Sucre

Beurre, Sucre

Beurre, Citron, Sucre

Beurre, Citron

Confiture (Fraise/Abricot)

Nutella/Miel/Crème de Marron

Chocolat Chaud Maison

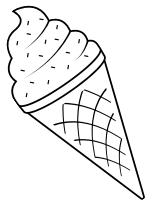
Caramel Beurre Salée Maison

Supplément 1 Boule de Glace

Supplément Chantilly/Amande/Coco Rapée

Supplément Banane

LES GLACES ITALIENNES



Simple

Double

En Cornet Uniquement

LES DESSERTS

Fromage Blanc

Nature, Miel, Crème ou Coulis de Fruits

Café Gourmand

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso

Café Allongé

Cappucino/Latte Macchiato

Thé/Infusion

Chocolat Chaud

Café/Chocolat Viennois

Supplément Lait

LES DIGESTIFS 4 cl

Chartreuse Verte

Génépi, Cognac,

Eau de Vie de Poire

Get 27, Limoncello, Bailey's



LES GAUFRES



Sucre

Chocolat Chaud Maison

Caramel Beurre Salé Maison

Nutella, Crème de Marron, Miel

Supplément 1 Boule de Glace

Supplément Chantilly/Amande/Coco Rapée

Supplément Banane

LES PARFUMS DE GLACE

1 Boule

2 Boules

3 Boules

Glace : Vanille, Café, Chocolat Noir, Coco

Caramel Beurre Salé, Pistache, Praliné-Noisette,

Menthe-Chocolat, Stracciattella, Généripi

Sorbet : Myrtille, Framboise, Fraise, Mangue,

Citron, Cerise Griotte, Banane.

LES COUPES GLACEES

Le Café ou Chocolat Liegeois

La Dame Blanche

3 b. Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly

La Volupté

1 b. Noisette, 1 b. Pistache, 1 b. Chocolat,

Chocolat Maison, Chantilly

La Pêche Melba

La Gourmande

1 b. Caramel Beurre Salé, 1 b. Chocolat, 1 b. Vanille,

Biscuit, Coulis Caramel Maison, Chantilly

L'Exotique

1 b. Coco, 1 b. Banane, 1 b. Mangue, Coulis

Exotique, Mangue Fruit

La Banana

1 b. Vanille, 1 b. Fraise, 1 b. Chocolat,

Chocolat Maison, Banane, Chantilly

LES ALCOOLISEES

Colonel, Généripi, After-Eight

Tous Changements Dans une Coupe Glacée