



COCKTAILS

CUBA LIBRE

Rhum "Havana-Club 3ans d'âge",
Coca-cola, jus de citron vert.

8

TÉQUILA SUNRISE

Téquila "San José", jus d'orange, sirop de
grenadine.

8

SPRITZ

Apérol, Prosecco, eau pétillante,
rondelle d'orange.

9

GIN TONIC

Gin, Schweppes Tonic, citron
jaune, concombre.

9

SWEET PURPLE

Vodka, limonade, sirop de
violettes, jus de citron vert.

9

SEXE ON THE BEACH

Vodka, jus d'ananas, jus de
cranberry, crème de pêche.

9

MADELAINE

Cointreau, Amaretto, Jus
d'ananas.

10

YVES A FAIRE MAL ...

Gin "beefeater", Martini Rouge,
Campari, Angustura.

10

SANS ALCOOL

INDIEN

Orangina, sirop de grenadine.

4

FRAÎCHEUR

Jus d'ananas, jus de cranberry, crème de
pêche.

6

YVES A PAS FAIRE ÇA ...

Jus de tomate, eau pétillante,
sirop de menthe

6

BAR



APERITIFS & DIGESTIFS

RHUM

Havana-Club	4 cl.	5
Diplomatico	4 cl.	9
Zaccapa	4 cl.	12

WHISKY

Clan-Campbell	4 cl.	5
Jack-Daniels	4 cl.	8
Camisard	4 cl.	16

VODKA

	4 cl.	5
--	-------	---

GIN

	4 cl.	5
--	-------	---

TEQUILA

	4 cl.	5
--	-------	---

MARTINI Blanc ou Rouge

	4 cl.	5
--	-------	---

SUZE

	4 cl.	5
--	-------	---

RICARD

	4 cl.	5
--	-------	---

PONTARLIER-ANIS

	4 cl.	5
--	-------	---

HIR Cassis ou Châtaigne

	4 cl.	5
--	-------	---

POIRE WILLIAM

	4 cl.	7
--	-------	---

GENEPI

	4 cl.	7
--	-------	---

LIMONCELLO

	4 cl.	5
--	-------	---

COGNAC

	4 cl.	8
--	-------	---

GET 27

	6 cl.	8
--	-------	---

SUPPLÉMENTS

SIROP

		1
--	--	---

EAU GAZEUSE

		2
--	--	---

SODA

		3
--	--	---

REDBULL

		4
--	--	---



A GRIGNOTER

PLANCHE DE CHARCUTERIE

6 / Personne

PLANCHE DE FROMAGE

7 / Personne

PLANCHE MIXTE Minimum 2 Personnes

8 / Personne



UINS & PICHETS

VERRE DE VIN	12 cl.	4
PICHET	25 cl.	7.5
	50 cl.	14
	100 cl.	25
BLANC	Viognier	
ROSÉ	Cinsault	
ROUGE	Cabernet Sauvignon	

VIN CHAUD 5



BIÈRES

PRESSIONS

	15 cl.	25 cl.	50 cl.
BLONDE Brasseurs Savoyards 	2.5	4	8
Pelforth	2.5	4	8
BIÈRE DU MOMENT	2.5	4	8
PANACHÉ		4.5	9
MONACO		5	10

SUPPLÉMENTS

SUPP. SIROP	0.5	0.5	1
SUPP. PICON	2	2	3

BOUTEILLES 33CL

AMBRÉE	Brasseurs Savoyards 	5
GENÉPI	Brasseurs Savoyards 	6
BLANCHE	Brasseurs Savoyards 	5
DESPERADOS		5
1664 SANS ALCOOL		5

CANETTE 33CL

HEINEKEN	3.5
-----------------	-----



BOISSONS FRAÎCHES

SODAS 4

Coca-cola, Coca-cola Zéro, Sheweppes agrumes, Fuze-tea Pêche, Orangina

GINGER-BEER 5

SIROPS 2

Menthe, grenadine, citron, violette, fraise, pêche, orgeat, pamplemousse

DIABOLOS 3.5

JUS DE FRUITS 5

Orange, pomme, fraise, Tomate, A.C.E.

LIMONADE 5

Limonade artisanale locale au citron vert

EAU PLATE	50 cl	4	EAU GAZEUSE	33 cl	4
	150 cl	6		100 cl	7

SUPPLÉMENTS

SIROP 1



BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO / CAFÉ ALLONGÉ 2

DOUBLE ESPRESSO 3.5

NOISETTE 2.5

DECAFEINE 2.5

LATTE 4

CAPUCCINO 5

CHOCOLAT CHAUD 5

THÉ / INFUSION 3.5

SUPPLÉMENTS

LAIT CHAUD	2
LAIT FROID	1.5



IRISH COFFEE 10

MENU



VIANDES & POISSON

POUR COMMENCER

ASSIETTE DE CHARCUTERIE	6
SOUPE DU MOMENT	8
OS A MOELLE ♥	11
Gratiné au four et servi avec des toasts	
OEUF COCOTTE REBLOCHON & CÈPES	12
FOIE GRAS MAISON AU CALAUADOS	18



SALADES

SALADE CÉSAR	14	17
Salade verte, poulet pané, oignon rouge, tomate cerise, parmesan oeuif dur, croutons et sauce césar		
SALADE DES DOMES	14	17
Salade verte, croustillant(s) de Reblochon fermier, chips de jambon cru, oignon rouge, tomate cerise, oeuif dur croutons et vinaigrette		

BURGERS



 Existe aussi en version végétarien avec steak végétal.

LE BURGER SAUOYARD ♥	17
Pain brioiché, steak haché V.B.F. 180g, croustillant de Reblochon A.O.P, salade, tomate, oignon confit, sauce maison.	
LE CHEESEBURGER	15
Pain brioiché, steak haché V.B.F. 180g, salade, tomate, cornichon, oignon confit, cheddar fondue, sauce maison.	

et pourquoi pas

SALADE VERTE	3
FRITES	3
FRITES HUILE DE TRUFFE & PARMESAN	6
DOUBLE STEACH	4
POITRINE DE PORC	4
SAUCE CHEDDAR	4

TOMAHAWK DE PORC 🇫🇷 🇩🇪 400G	19
Mariné au épices, BBQ & Miel	

TARTARE DE BOEUF U.B.F 🇫🇷 🇩🇪 180G	18
Coupé au couteau et préparé par le chef	

COTE DE BOEUF U.B.F 🇫🇷 🇩🇪 1KG ♥	72
A partager ou pas !	

et pourquoi pas

FRITES	3
FRITES HUILE DE TRUFFE & PARMESAN	6
SALADE VERTE	3
GRATIN DAUPHINOIS	5
SAUCE TARTARE	3
SAUCE AUX CÈPES	4
SAUCE CHEDDAR	4

FISH AND CHIPS	24
Filet de cabillaud pané à la bière, frites et sauce tartare	

GRATIN DE RAVIOLES AU CHEURE	20
Gratin de Ravioles du Dauphiné A.O.P. au fromage de chevrerie de St Gervais Les Bains	

et pourquoi pas

SALADE VERTE	3
--------------	---



SPÉCIALITÉS SAUOYARDES

TARTIFLETTE	17
Reblochon A.O.P. & lardons, pomme de terre, oignon	

FONDUE SAUOYARDE *	20
Abondance, Beaufort, Emmental IGP, Cœur de savoie	

FONDUE SAUOYARDE AUX CÈPES *	24
Abondance, Beaufort, Emmental IGP, Cœur de savoie & cèpes	

et pourquoi pas

SALADE VERTE	3
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	6/PERSONNE

* Le soir uniquement, prix par personne
Minimum 2 Personnes



DESSERTS

FROMAGE BLANC & CONFITURE	6
MOELLEUX AU CHOCOLAT	8
CRÈME BRULÉE	8
DESSERT DU MOMENT	-
AFFOGATO	5
AFFOGATO AMARETTO	8
ASSIETTE DE FROMAGE	8



GLACES & SORBETS

VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, PISTACHE, COCO, CARAMEL, FRAISE, CITRON VERT,

et pourquoi pas	CHANTILLY	2
	SAUCE CHOCOLAT	2
	SAUCE CAFÉ	2
	SAUCE CARAMEL	2

1 BOULE	3
2 BOULES	5,5
3 BOULES	8

DAME BLANCHE 8

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly

CHOCOLAT LIEGOIS 9

Glace vanille et chocolat, sauce chocolat et chantilly

CAFÉ LIEGOIS 9

Glace vanille et café, sauce café et chantilly

COLONEL 9

Sorbet citron vert, vodka



MENU du JOUR

ENTREE + PLAT + DESSERT

18€

Tous les Midi du lundi au vendredi

Tarif en Euro T.T.C / Service compris Liste des allergènes disponible au bar.

La vente d'alcool et de tabac est interdite aux mineurs de moins de 18 ans. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VINS & BULLES

ROUGE

PICCINI CHIANTI 2023 18

Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo - Famiglia Dal
Toscane, Italie

MORGON "LES CHARMES" 2023 22

100% Gamay - Maison Vinescence
69220 Belleville-en-beaujolais

CAHORS "MATAYAC" 2022 23

100% Malbec
33290 Blanquefort

BROUILLY "CLOS REISSER" 2023 28

100% Gamay - Domaine de Colonat
69910 Villie-Morgon

VIINS DE SAUOIE "CUUÉE MARCEL ALEXIS" 2023 33

100% Mondeuse - Maison Philippe Viallet
73190 Apremont

CROZE-HERMITAGE "COTEAU LA BEAUCE" 2023 39

100% Syrah - Elisa Cheron Vigneronne
84190 Vacqueyras

GIURY "UEILLES UIGNES" 2023 48

100% pinot noir - Domaine Michel Goubard & Fils
71390 - Saint Désert

ROSÉ

CABERNET D'ANJOU "DUC DE LYS" 2023 20

100% Cabernet Franc - Les Celliers Des Terres De France
33750 Saint-Quentin-de-Baron

COTE DE PROUENCE "GRANDE RECOLTE" 2024 29

Grenache noir, Cinsault, Syrah - Château Berne
83780 Flayosc

BLANC

ROUSSETTE DE SAUOIE "ALTESSE" 2024 29

100% Altesse - Cave de Chautagne
73310 Ruffieux

TARIQUET "PREMIÈRES GRIUES" 2024 32

100% Gros Manseng - Chateau du Tariquet
32800 Eauze

ALSACE GRAND CRU "SOMMERBERG" 2020 36

100% Riesling - Jean Geller
68040 Ingersheim

JONGIEUX "FOSSILE" 2020 39

100% Jacquère - Omaine Saint Romain
73170 Yenne



ARBOIS "BETHANIE" 2020 39

Chardonnay, Savagnin - Château Bethanie
39600 Arbois

SAUOIE "DOMAINE DE CHEUILLARD" 2021 42

100% Jacquère - Famille Coury-Renard
73250 Saint Pierre d'Albigny



VERRE & PICHETS

BLANC	Viognier
ROUGE	Cabernet Sauvignon
ROSÉ	Cinsault

VERRE DE VIN	12 cl.	4
PICHET	25 cl.	7.5
PICHET	50 cl.	14
PICHET	100 cl.	25

LES BULLES

PROSECCO "TREUISIO" EXTRA SEC 22

100% Glera - Signora Dei Dogi
Oderzo, Italie

CRÉMANT DE SAUOIE BRUT 29

Jacquère, Chardonnay - Jean Perrier & fils
73800 Porte-de-Savoie

CHAMPAGNE GRANDE RESERVE BRUT 60

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier - Nicolas Feuillatte
51130 Chouilly

CHAMPAGNE GRANDE RESERVE DEMI-SEC 60

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier - Nicolas Feuillatte
51130 Chouilly

CHAMPAGNE "UEUVE CLICQUOT" BRUT 90

100 % Pinot Noir - Veuve Clicquot-Ponsardin
51100 Reims

Prix en Euro T.T.C. Service compris.

La vente d'alcool et de tabac est interdite au mineurs de moins
de 18 ans - contient des sulfites -