



LE REPÈRE

Restaurant & Bar

Ouverture

LUN. AU DIM. : MIDI & SOIR

Soirées Pizzas

MERCREDI SOIR

Fermeture

LUN. SOIR ET MAR. SOIR

Formule midi

19€90

Disponible jusqu'à épuisement.
Uniquement les midis du lundi au vendredi

TAPAS

POUTINE

8€

Frites maison, sauce cheddar, jus de viande, oignons frits.

CHARCUT'

8€

Charcuterie et fromages locaux.
Pour 2 : 16€.

FRITE

4€

Portion de frites maison.

ONION RINGS

4€

Rondelles d'oignons frites • x5.

CREVETTES

9€

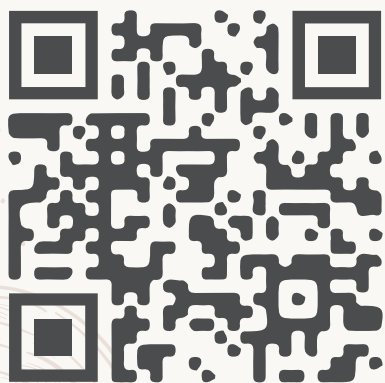
Crevettes Panko (beignets) et sauce aigre douce • x5.

MOZZA STICK

5€

Batonnets de mozzarella panés • x5.

Scannez-moi !



ENTRÉE

OEUF MEURETTE

8€90

Oeuf parfait, sauce vin rouge, lardons, champignons, croûtons.

TERRINE

7€

Terrine de campagne maison.

VIANDES

avec frites maison et salade.

FAUX-FILET

19€90

200g • VIANDE BOUCHÈRE • SAVOIE

Morceau tendre, un peu gras, comme une petite entrecôte. Un Régat !

Foie gras poêlé : +5€

Beurre maître d'hôtel : +1€

RUMSTECK

19€90

200g • VIANDE BOUCHÈRE • SAVOIE

Pavé de rumsteck, pièce peu grasse et savoureuse.

Foie gras poêlé : +5€

Beurre maître d'hôtel : +1€

TARTARE

19€90

180g • ORIGINE SAVOIE

Viande bouchère coupée au couteau, sauce maison sur base ketchup, échalotes, cornichons et câpres.

BURGER DU MOIS

18€90

BURGER RACLETTE FUMÉE

Buns maison, steak haché (1, sauce raclette fumée, lard fumé, oignons croquants.



Sauces maison 1€ : Mayo - Jus de viande - BBQ - Bleu - Raclette - Poivre
Sauces pas maison 0.50€ : Ketchup - Moutarde

Pensez à napper vos frites d'une sauce cheddar maison ! +2€

PLATS

RAVIOLES

18€90

GRATIN DE RAVIOLES AUX CÈPES

Gratin de ravioles de la mère Maury sauce cèpes et salade verte. -prepa : 15min-

REBLOCHON

19€90

REBLOCH RÔTI AU MIEL

1/2 Reblochon rôti au miel, charcut' et salade verte. -prepa 15 min-

SALADE

18€90

SALADE SAVOYARDE

MINI : 9€90

Salade, pommes de terre, jambon cru, oignons crispy, reblochon pané, vinaigre balsamique.

WOK LEGUMES

17€90

CREVETTES PANKO OU POULET CRISPY

Nouilles sautées au wok, sauce thaï sucrée, légumes croquants.



DESSERTS

TIRAMISU

7€90

SAVEUR DU MOMENT

NOUGAT GLACÉ

7€90

ÉCLATS PISTACHE ET NOUGATINE

BROWNIE CHOCO

7€90

AVEC CRÈME ANGLAISE

BRIOCHE PERDUE

7€90

NUTELLA OU CARAMEL BEURRE SALÉ
GLACE VANILLE +1€

Les Boissons

Cocktails Maison & Bières Locales

COCKTAILS

20cl

LE SPRITZ

8€50

Au choix : Apérol, Hugo ou Limon Spritz.
Prosecco, Perrier.

LE P'TIT SALOPARD 6€50

Punch planteur maison (selon dispo)

LE MULE

8€50

Au choix : Vodka, Gin, Rhum ambré.
Citron vert, gingerbeer, sirop de vanille.

VIRGIN MULE

6€50

Citron vert, gingerbeer, sirop de vanille.

BIÈRES

La Blonde

25cl 3€50

Brasserie Byéralp

50cl 7€

L'Ambrée

25cl 4€50

Brasserie Byéralp

50cl 9€

La Triple

25cl 5€50

Brasserie Byéralp

50cl 11€

Les Variantes

25cl 3€90

Demi blonde sirop - Panache...

50cl 7€50

SOFTS

Coca Cola / Zero

33cl 3€50

San Pellegrino

100cl 5€

50cl 4€

Vittel

100cl 5€

50cl 4€

Softs

25cl 3€50

Schweppes Tonic ou Agrumes,
Orangina, Fuzetea

Jus

20cl 3€50

ACE, Fraise, Pomme, Ananas

APÉRITIFS

Blanc Crème

10cl 3€50

Cassis - Pêche - Châtaigne - Violette

Ricard

2cl 3€

Martini

4cl 4€

Blanc ou Rouge

Suze

4cl 4€

Rhum / Whisky

12cl 6€

Avec soft

DIGESTIFS

Génépi

4cl 8€

M. Napoléon

4cl 8€

Get 27

4cl 5€

Crème de Rhum

4cl 5€

Bailey's

4cl 5€

Limoncello

4cl 5€

Rhums / Whiskies

CAFÉS

Café

1€90

Thé

2€50

Café Double

3€20

Café au Lait

3€20

Déca

2€10

Infusion

2€50

Déca Double

3€40

Déca au Lait

3€40

LA CAVE

Rouge

Châteauneuf-du-Pâpe

Côtes du Rhône

AOP - Xavier Vignon 2021

75cl 26€
12cl 4€50

Rosé

Bordeaux

Clarendelle

AOP - Bordeaux 2024

75cl 26€
12cl 4€50

Blanc

Chapareillan

Arrache Culotte

Thibaut Masson 2024

75cl 32€
12cl 6€

Chapareillan

Séraphin

VF - Thibaut Masson 2024

75cl 32€
12cl 6€

Pétillant

Savoie

Crémant de Savoie

AOP - Jérôme Masson 2023

75cl 38€

PRODUCTEURS LOCAUX

BIÈRES ARTISANALES

BRASSERIE BYÉRALP - ST MAXIMIN

PAINS

AUX AMOUREUX DU PAIN - CHAMOUX

VIANDES & CHARCUT'

BOUCHERIE CHAMOYARDE - CHAMOUX

POMMES DE TERRE

GAEC DE L'ARCLUSAZ - BOURGNEUF

SALADES & LÉGUMES

SERGE GAUDIN - COISE

FROMAGES

FROMAGERIE DE LA SAPAUDIE - MONTMÉLIAN

HUILE D'OLIVE

PALEANI & FILS - HAUTEVILLE