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

ENTRÉES / TAPAS

TERRINE — 9€
Terrine du Repère.
Pour 2 personnes.

CHARCUT' — 8€
Charcuterie et fromages locaux.
Pour 2 : 16€.

POUTINE — 8€
Frites maison, sauce cheddar, jus corsé, oignons frits.

BURRATA — 9€
Burrata des pouilles • 125g.
Coulis tomates, crumble olives et lamelles de courgettes.

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 !

VIANDES
avec frites maison et salade.

FAUX-FILET — 19€90
200g - ORIGINE SAVOIE
Morceau tendre et savoureux, comme une petite entrecôte.
Foie gras poêlé : +5€
Beurre maître d'hôtel : +1€

RUMSTECK — 19€90
200g - ORIGINE SAVOIE
Pavé de rumsteck, pièce peu grasse et savoureuse.
Foie gras poêlé : +5€
Beurre maître d'hôtel : +1€

Pensez à napper vos frites d'une sauce cheddar maison! +1€

Sauces maison 0.50€ : Mayo - Jus de viande - BBQ - Bleu
Sauces indus 0.20€ : Ketchup - Moutarde

TARTARES
avec frites maison et salade.

CLASSIQUE — 19€90
PREPA MAISON
Viande bouchère coupée au couteau, sauce maison sur base ketchup, échalotes, cornichons et câpres.

ITALIEN — 19€90
PESTO PARMESAN
Viande bouchère coupée au couteau, pesto verde et parmesan.

BURGERS
avec frites maison et salade.

VÉGÉ POSSIBLE

CHEDDAR — 18€90
CHEDDAR ET BBQ
Pain maison, viande hachée, sauce cheddar, sauce BBQ, lard fumé, oignons crispy.

GUACAM — 19€90
POULET GUACAMOLE
Pain maison, poulet crispy, guacamole, mayo épicée, lard fumé, oignons rouges.

PLATS

SALADE — 16€90
SALADE CÉSAR
Salade, sauce césar, croûtons, tomates, tranche de lard, poulet crispy.

MINI SALADE — 9€90
SALADE CÉSAR
Tout pareil mais en pitit.

WOK CREVETTES — 17€90
LÉGUMES & CREVETTES PANKO
Nouilles sautées au wok, sauce thaï sucrée, légumes croquants.
VÉGÉ POSSIBLE

WOK BOEUF — 17€90
LÉGUMES & MORCEAUX DE BOEUF
Nouilles sautées au wok, sauce thaï sucrée, légumes croquants.
VÉGÉ POSSIBLE

DESSERTS

TIRAMISU — 7€90
SAVEUR DU MOMENT

BRIOCHE PERDUE — 7€90
NUTELLA OU CARAMEL ET CHANTILLY
SUPP GLACE VANILLE : +1€

NOUGAT GLACÉ — 7€90
AUX PRALINES ROSES

PANNA COTTA — 7€90
COULIS DU MOMENT

Les Boissons

Cocktails Maison & Bières Locales

COCKTAILS

LE SPRITZ 8€50
Au choix : Apérol, Hugo ou Limon Spritz.
Prosecco, Perrier.

LE MULE 8€50
Au choix : Vodka, Gin, Rhum ambré.
Citron vert, gingerbeer, sirop de vanille.

LA DÉBAUCHE 8€50
Jack Daniel's Fire, Cointreau, limonade.

VIRGIN MULE 6€50
Citron vert, gingerbeer, sirop de vanille.

BIÈRES

La Blonde Brasserie Byéralp	25cl	3€50
	50cl	7€
L'Ambrée Brasserie Byéralp	25cl	4€50
	50cl	9€
La Blanche Brasserie Byéralp	25cl	4€50
	50cl	9€
Les Variantes Demi blonde sirop - Panache...	25cl	3€90
	50cl	7€50

SOFTS

Coca Cola / Zero	33cl	3€50
San Pellegrino	100cl	5€
	50cl	4€
Vittel	100cl	5€
	50cl	4€
Perrier	33cl	3€50
Softs Schweppes Tonic ou Agrumes, Orangina, Fuzetea	25cl	3€50
Jus ACE, Fraise, Pomme, Ananas	20cl	3€50

APÉRITIFS

Blanc Crème Cassis - Pêche - Châtaigne - Violette	10cl	3€50
Ricard	2cl	3€
Martini Blanc ou Rouge	4cl	4€
Suze	4cl	4€
Rhum / Whisky Avec soft	12cl	6€

DIGESTIFS

Chartreuse Verte ou Jaune	4cl	8€
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	**Déca**	2€10
Thé	2€50	**Infusion**	2€50
Café Double	3€20	**Déca Double**	3€40
Café au Lait	3€20	**Déca au Lait**	3€40

LA CAVE

Rouge

Châteauneuf-du-Pâpe
Cicada — 75cl 26€ / 12cl 4€50
VF - By Chante Cigale 2023

Rosé

Bordeaux
Clarendelle — 75cl 26€ / 12cl 4€50
AOP - Bordeaux 2023

Blanc

Chapareillan
Arrache Culotte — 75cl 29€ / 12cl 5€
BA - Thibaut Masson 2023

Chapareillan
Séraphin — 75cl 29€ / 12cl 5€
VF - Thibaut Masson 2023

Pétillant

Savoie
Crémant de Savoie 75cl 36€
AOP - Jérôme Masson 2021

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

GLACES ARTISANALES — GLACES & COWS - COL DE TAMIÉ