



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

OEUF PARFAIT 9€

Crème de tomates / poivrons / feta, croûtons.

TERRINE 8€

Terrine de campagne bouchère.

TAPAS

POUTINE 8€

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

CHARCUT' 8€

Charcuterie et fromages locaux.
Pour 2 : 16€.

BURRATA 9€

Burrata des Pouilles - 125g
Huile d'olive, sel, poivre.

ONION RINGS 6€

Rondelles d'oignons frites • x8.

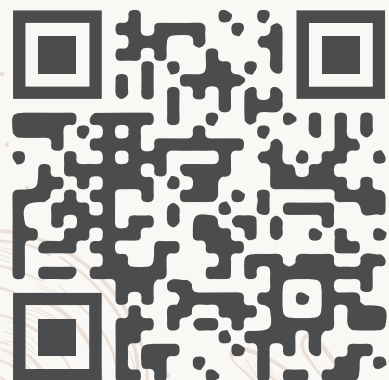
CREVETTES 9€

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

MOZZA STICK 8€

Bâtonnets de mozzarella panés • x6.

Scannez-moi !



VIANDES

avec frites maison et salade.

FAUX-FILET 20€

200g - VIANDE BOUCHÈRE - SAVOIE

Morceau tendre, comme une petite entrecôte. Un Régali !
Foie gras poêlé : +5€

TARTARE 20€

180g - VIANDE BOUCHÈRE - SAVOIE

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

BURGER DU MOIS 20€

BURGER MOUTARDE À L'ANCIENNE

Buns maison, steak haché 160g (Savoie), sauce moutarde à l'ancienne, tomate de Savoie, lard fumé, oignons crispy



Sauces maison 1€ : Mayo - Jus de viande - BBQ - Bleu - Poivre

Sauces pas maison 0.50€ : Ketchup - Moutarde

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

Origine des viandes et allergènes sur demande

PLATS

SALADE 18€

SALADE CÉSAR

MINI : 9€

Salade, sauce César, croûtons, tomates, tranche de lard, poulet (EU) crispy maison.

WOK CREVETTES 18€

CREVETTES PANKO

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



TOMATES BURRATA 17€

TOMATES ANCIENNES

Tomates anciennes, burrata, huile d'olive, vinaigre balsamique, crumble olive.

WOK BOEUF 18€

VIANDE BOUCHÈRE - SAVOIE

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



DESSERTS

TIRAMISU 8€

SAVEUR DU MOMENT

MOUSSE CHOCO 8€

NOUGAT GLACÉ 8€

AUX MYRTILLES

BRIOCHE PERDUE 8€

NUTELLA OU CARAMEL BEURRE SALÉ
SUPP GLACE VANILLE : +2€

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 4€

Brasserie Byéralp

50cl 8€

L'Ambrée

25cl 4€50

Brasserie Byéralp

50cl 9€

La Blanche

25cl 4€50

Brasserie Byéralp

50cl 9€

Les Variantes

25cl 4€

Demi blonde sirop - Panache...

50cl 8€

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

Reims

Champagne Augé

Premier cru - Augé Père & Fils

75cl 39€

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