



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

TERRINE 7€

Terrine du Repère.

CHARCUT' 8€

Charcuterie et fromages locaux.
Pour 2 : 16€.

POUTINE 8€

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

ONION RINGS 4€

Rondelles d'oignons frites • x5.

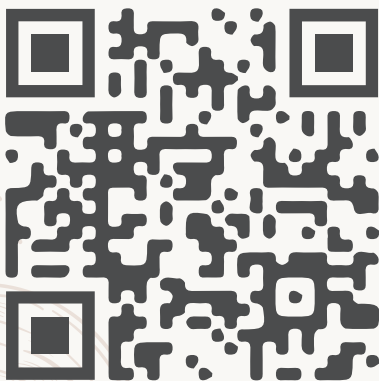
CREVETTES 9€

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

MOZZA STICK 5€

Batonnets de mozzarella panés • x5.

Scannez-moi !



ENTRÉE

OEUF PARFAIT 8€90

Oeuf parfait, velouté de butternut, lard grillé, noisettes torréfiées.

ST MARCEL 8€90

St Marcellin rôti au four. -prepa: 15 min-

VIANDES

FAUX-FILET 19€90

200g - ORIGINE 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 - ORIGINE SAVOIE

Pavé de rumsteck, pièce peu grasse et savoureuse.
Foie gras poêlé : +5€
Beurre maître d'hôtel : +1€

TARTARE 18€90

180g - ORIGINE SAVOIE

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

BURGER DU MOIS 18€90

BURGER SEGUIN

Buns maison, steak haché, sauce chèvre, miel, oignons crispy, lard fumé.



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

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

PLATS

RAVIOLES 17€90

GRATIN DE RAVIOLES

Gratin de ravioles de la mère Maury au St Félicien et salade verte. -prepa : 15min-

WOK POULET 17€90

POULET CRISPY

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



SALADE 16€90

SALADE BRIE PANÉ

MINI : 9€90

Salade, Brie pané, quartier de pomme, jambon cru, noix, vinaigre balsamique.

WOK CREVETTES 17€90

CREVETTES PANKO (CHAPELURE)

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



DESSERTS

TIRAMISU 7€90

SAVEUR DU MOMENT

PANNA COTTA 7€90

COULIS DU MOMENT

MOUSSE 7€90

MOUSSE AU CHOCOLAT

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 Blanche

25cl 4€50

Brasserie Byéralp

50cl 9€

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

Cicada

VF - By Chante Cigale 2023

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