

ON VIENT EXPRES POUR :

* Beignets de pommes de terre *
servis avec salade, charcuterie et fromage

21.50€ / personne

* Beignets & salade *

15€ / personne

Supplément tomme blanche, façon caillé

3,50€ / personne

Certains de nos plats peuvent être vendus sous-vide et être réchauffés au bain-marie. N'hésitez pas à nous demander.

FONDUE & RACLETTE

Dès 2 personnes

Sauf en cas de forte affluence

De la Yaute et Jura & salade 20€/pers
(Abondance, Comté & muscade)

Aux cèpes, & salade 22€/pers

Supplément charcuterie 4€/pers

Sur réservation :

Raclette & charcuterie 25€/pers



HISTOIRE DE SE RESTAURER

SE RASSASIER AVEC :

Farcement, charcuterie & salade 19€
Patates confites dans le lard, pruneaux, abricots, raisins, le tout en terrine

Tendron de veau braisé 19,50€
Citron & échalotes, polenta au fromage

Une bien bonne salade d'été 16,50€
Poulet miellserpolet, concombre, tomate, tomme blanche de la ferme d'à côté, noisette, oignon rouge et carotte

Volaille, viande porcine & bovine d'origine France

BIEN PENSER A EPONGER...

Pâté en croûte maison à partager - 160g 7,50€

Pâté en croûte maison & salade - 160g 12€

Bocal de pâté de porc maison - 200g 8,50€

Le sauc'(isson) à partager - 180g 6€

Portion de beignet 7,50€

Assiette de charcuterie 14.50€

Assiette de charcuterie & fromages 16,50€

Petite assiette de fromages d'ici 7,50€

Amis allergiques,
demandez notre guide
des allergènes !



POUR NOS P'TIOTS

Beignets et Saucisson
+ un sirop rouge, vert ou jaune
+ glace Smarties ou fromage blanc

10,50€

CHAUD LES SANDWICHES... DE 12H A 15H

Le Toma'chèvre 7,50€
Tomates, chèvre et pesto

Le Pani'clette 7,50€
Raclette, jambon blanc, cornichons

Hot-Dog (durant vacances scolaires) 5€
Saucisse de porc & pain

UN SOUVENIR DU PLATEAU

Bocal de pâté de porc maison 10,50€

Confiture de myrtilles maison 7€

Pâte à tartiner maison 10€

Miel du pays 11€

Bon cadeau à offrir

*Et magnet, mug, carte postale, torchons
verre à digestif disponibles au bar*

Ayant une petite cuisine, nous avons dû nous adapter,
d'où notre carte restreinte.
Tous nos feux vifs sont utilisés par nos 3 poêles pour cuire les
beignets, c'est pourquoi nous n'avons pas de plat pour lequel une
cuisson minute est requise.

L'attente peut s'avérer longue les jours de grande affluence
(essentiellement les samedis et dimanches midis), sachant qu'un
beignet cuit pendant **8 à 10 minutes**, et qu'on ne peut pas les
cuire tous en même temps...

Pour patienter, nous avons **un bocal de pâté de porc maison,**
pâté en croûte ou **un saucisson nature** à partager.

Merci de votre patience et compréhension.

Passez un excellent moment en notre compagnie !

Les toilettes se situent derrière le chalet sous la terrasse

ABREUEZ-VOUS !

Merci de ne pas nourrir nos chats

POUR ETANCHER SA SOIF

Thé froid maison - 33cl	2,80€
Sirop - 33cl	2,50€
<i>Citron, pêche, fraise, menthe, grenadine, cassis, violette, orgeat, framboise</i>	
Diabolo, Limonade - 25cl	3€
Jus de fruits - 25cl	3,30€
<i>Orange, pomme, abricot, tomate</i>	
Soda- 33cl	3,30€
<i>Cola, Cola 0, Oasis, Perrier, Orangina Schweppes Agrumes, Schweppes Tonic</i>	
Cidre doux - 33cl	3,60€
Eau plate minérale - 50cl	2€
Evian - 100cl	3,50€
Badoit - 100cl	4€
<i>Supplément sirop -0,30€</i>	

LES APEROS / DIGEOS

Framboisine maison - 12cl	4€
<i>Rosé, crème et sirop de framboise</i>	
Framboisine pétillante - 12cl	4,50€
<i>Framboisine & vin mousseux</i>	
Blanc-cass' ou pêche - 12cl	3,80€
<i>Crème de cassis, châtaigne, myrtille ou pêche & vin blanc</i>	
Communard - 12cl	3,80€
<i>Crème de cassis & vin rouge</i>	
Kir pétillant - 12cl	4,50€
<i>Crème de cassis, châtaigne, myrtille ou pêche & vin mousseux</i>	
Les classiques - 4cl	4€
<i>Suze, Martini, Ricard, Campari, Porto</i>	
Les costauds - 4cl	5€
<i>Gin, Whisky, Vodka, Rhum, Get 27</i>	
Les plantes & herbes - 3cl	4€
<i>Génépi, Poire, Framboise, Chartreuse Verte, Gentiane</i>	
Les digeos - 4cl	6€
<i>Calvados, Cognac, Cointreau...</i>	

POUR SE RECHAUFFER DE L'INTERIEUR

Café	1,50€
Allongé	2€
Grand café	2,80€
Grand café & lait	3€
Café Viennois	4,50€
Thé, Infusion	3€
Pulco chaud	3€
Chocolat chaud	4€
Chocolat chaud Viennois	5€
Chocolat chaud & Chartreuse - 3cl	6,50€
Grog - rhum	5€

LES BIERES

	-50cl	-25cl	-12cl
Blonde pression - Alpic Bio	7€	3,80€	2€
Blanche pression BAS	7,50€	4€	2,50€
Picon			0.50€
Panaché, Monaco - 25cl			3,80€
Bouteille Bière ambrée, BAS - 33cl			5€
Bouteille IPA, Brasserie des cimes - 33cl			5€

AU PICHET

Blanc- Aymes de Savoie	}	-75cl	-50cl	-25cl	-12cl
Rouge- Montenac - Gard		14€	10€	6€	3,80€
Rosé - Cuvée des Chartreux					
Moelleux - Uby N°4					

A LA CAVE, VOUS Y TROUVEREZ :

Pétillant - 75cl :

Crémant de Savoie - Vullien	28€
Champagne Veuve Pelletier	45€

Blanc - 75cl :

Roussette de Savoie, Frangy	22€
Chignin-Bergeron, Quenard	30€
Chablis, Le Finage	30€

Rouge - 75cl :

Mondeuse - V. Courlet	20€
Côtes du Rhône - Les Armoiries	22€
Vacqueyras - Vieux Clocher	30€

Rosé - 75cl:

Rosé de Savoie - Gamay Tendance	22€
---------------------------------	-----