

# HISTOIRE DE SE RESTAURER

## ON VIENT EXPRES POUR :

\* Beignets de pommes de terre \*  
servis avec salade, charcuterie et fromage  
22€ / personne

Beignets & salade - 15,50€ / personne

## SE RASSASIER AVEC :

Farcement, charcuterie & salade 20€  
*Patates confites dans le lard, pruneaux,  
abricots, raisins, le tout en terrine*

Farcement & salade 16,50€

Filet mignon de porc rôti 21€  
*Sauce crémée moutarde à l'ancienne & crozets*

Une bien bonne salade d'été 16,50€  
*Poulet mariné au miel/serpolet, concombre, tomate,  
tomme fermière, noisette, oignon rouge et carotte*

*Viande porcine & bovine d'origine France*

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

Sur réservation et lors de jour  
de faible affluence

De la Yaute et Jura & salade (Abondance, Comté & muscade)	20€/pers
Aux cèpes, & salade	22€/pers
Supplément charcuterie	4€/pers
Raclette & charcuterie	25€/pers



## BIEN PENSER A EPONGER...

Pâté en croûte maison à partager - 160g	8,50€
Pâté en croûte maison & salade - 160g	13,50€
Bocal de pâté de porc maison - 200g	9,50€
Le sauc'(isson) à partager - 180g	6€
Portion de beignet	8,50€
Assiette de charcuterie	15€
Assiette de charcuterie & fromages	17€
Petite assiette de fromages d'ici	9,50€

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

Le Toma'chèvre <i>Tomates, chèvre et pesto</i>	7,50€
Le Pani'clette <i>Raclette, jambon blanc, cornichons</i>	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

12€

## UN SOUVENIR DU PLATEAU

Bocal de pâté de porc maison	10.50€
Confiture de myrtilles maison	7,50€
Pâte à tartiner maison	10€
Miel du pays	12€
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 !

Prix nets et service compris - Supplément couvert (sans consommation de plat) 3 euros/personne

# ABREUVEZ-VOUS !

Les toilettes se situent derrière le chalet sous la terrasse

Merci de ne pas nourrir nos chats

## POUR ETANCHER SA SOIF

Thé froid maison - 33cl	3,20€
Sirop - 33cl <i>Citron, pêche, fraise, menthe, grenadine, cassis, violette, orgeat, framboise</i>	2,50€
Diabolo, Limonade - 25cl	3,20€
Jus de pomme - Vergers Tissot - 25cl	3,20€
Jus de fruits <i>Orange, abricot, tomate</i> - 25cl	3,50€
Soda- 33cl <i>Coca, Coca 0, Oasis, Orangina, Schweppes Agrumes, Schweppes Tonic</i>	3,50€
Cidre doux - 33cl	4€
Perrier - 33cl	3,50€
Evian - 50cl	2€
Evian - 100cl	3,50€
Badoit - 100cl	4,50€
<i>Supplément sirop -0,30€</i>	

## LES APEROS / DIGEOS

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

## POUR SE RECHAUFFER DE L'INTERIEUR

Café, Décaféiné	1,80€
Allongé	2€
Grand café	3,50€
Grand café & lait	4,50€
Café Viennois	5€
Double expresso	3,20€
Thé, Infusion	3€
Pulco chaud	3€
Chocolat chaud	4,50€
Chocolat Viennois	5,50€
Chocolat chaud & Chartreuse - 3cl	7,50€
Grog - rhum	6,50€

## LES BIERES

	-50cl	-25cl	-12cl
Blonde pression - Alpic Bio	7€	3,80€	2€
Blanche pression BAS	8€	4,20€	2,50€
Picon - 0,50€			
Panaché, Monaco - 25cl			3,80€
Bouteille Bière ambrée, BAS - 33cl			6€
Bouteille IPA, Brasserie des cimes - 33cl			6€

## AU PICHET

Blanc- Abymes de Savoie	}	-75cl	-50cl	-25cl	-12cl
Rouge- Montenac - Gard		18€	12€	7€	4€
Rosé - Cuvée des Chartreux					
Moelleux - Uby N°4					

## A LA CAVE, VOUS Y TROUVEREZ :

*Pétillant - 75cl :*

Crémant de Savoie - Vullien	28€
Champagne Veuve Pelletier	42€

*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€
---------------------------------	-----

Prix nets et service compris