

HISTOIRE DE SE RESTAURER

ON VIENT EXPRES POUR :

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

Option que fromage ou que charcuterie

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€

Tête de veau & sauce Gribiche 21€
*Bouillon & Légumes de cuisson
(céleri, carotte, poireau, patate)*

Velouté automnal 9.50€
Potimarron, crème & châtaignes

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

Uniquement le soir et sur réservation

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

Aux cèpes, & salade 22€/pers

Supplément charcuterie 4€/pers

Raclette & charcuterie 25€/pers



BIEN PENSER A EPONGER...

Pâté en croûte maison à partager - 180g 8,50€

Pâté en croûte maison & salade - 180g 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€

LES PANINIS

DE 12H A 15H

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

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

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

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

LES APEROS / DIGEOS

Framboisine maison - 12cl	4€
<i>Rosé, crème et sirop de framboise</i>	
Framboisine pétillante - 12cl	5€
<i>Framboisine & vin mousseux</i>	
Blanc-cass' ou pêche - 12cl	4€
<i>Crème de cassis, châtaigne, myrtille ou pêche & vin blanc</i>	
Communard - 12cl	4€
<i>Crème de cassis & vin rouge</i>	
Kir pétillant - 12cl	5€
<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, Baileys</i>	
Les plantes & herbes - 3cl	4€
<i>Génépi, Poire, Framboise</i>	
<i>Chartreuse Verte, Gentiane</i>	
Les digeos - 4cl	6€
<i>Calvados, Cognac, Cointreau...</i>	

POUR SE RECHAUFFER DE L'INTERIEUR

Café, Décaféiné	1,80€
Noisette	2€
Allongé	2€
Grand café	3,50€
Grand café & lait	4,50€
Café Viennois	5€
Double expresso	3,50€
Thé, Infusion	3€
Pulco chaud	3€
Chocolat chaud	4,50€
& Chartreuse - 3cl	8,50€
Chocolat chaud Viennois	5,50€
Grog - rhum	6,50€
Vin chaud	4€

LES BIERES

	-50cl	-25cl	-12cl
Blonde pression - Alpic Bio	7€	3,80€	2€
Blanche pression BAS	8€	4,20€	2,50€
<i>Picon - 0,50€</i>			
Panaché, Monaco - 25cl			3,80€
Bouteille Bière ambrée, BAS - 33cl			6€
Bouteille IPA, Brasserie des cimes - 33cl			6€
Bière sans alcool, Brooklyn IPA (0.4%) - 33cl			5€

AU PICHET

Blanc- Aymes de Savoie	}	-100cl	-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 Cattier 1 ^{er} cru	40€

Blanc - 75cl :

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

Rouge - 75cl :

Mondeuse - Vullien	20€
Côtes du Rhône - Les Armoiries	22€
Vacqueyras - Vieux Clocher	30€

Rosé - 75cl:

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

Prix nets et service compris