

# 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€

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

Les toilettes se situent derrière le chalet sous la terrasse

# ABREUVEZ-VOUS !

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	3,50€
Soda- 33cl	3,50€
<i>Coca, Coca 0, Oasis, Orangina, Schweppes Agrumes, Schweppes Tonic</i>	
Perrier - 33cl	3,50€
Cidre doux - 33cl	4€
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	4,80€
<i>Framboisine &amp; vin mousseux</i>	
Blanc-cass' ou pêche - 12cl	4€
<i>Crème de cassis, châtaigne, myrtille ou pêche &amp; vin blanc</i>	
Communard - 12cl	4€
<i>Crème de cassis &amp; vin rouge</i>	
Kir pétillant - 12cl	4,80€
<i>Crème de cassis, châtaigne, myrtille ou pêche &amp; 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	
Génépi, Poire, Framboise	4€
Chartreuse Verte, Gentiane	5€
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	7,50€
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€
Picon - 0,50€			
Panaché, Monaco - 25cl			3,80€
Bouteille Bière ambrée, BAS - 33cl			6€
Bouteille IPA, Brasserie des cimes - 33cl			6€
Bière sans alcool - 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 <sup>er</sup> cru	42€

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