

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

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

LES PANINIS DE 12H A 15H

Le Toma'chèvre Tomates, chèvre et pesto	7,50€
Le Pani'cllette Raclette, jambon blanc, cornichons	7,50€

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*

SE RASSASIER AVEC :

Farcement, charcuterie & salade	20€
<i>Patates confites dans le lard, pruneaux, abricots, raisins, le tout en terrine</i>	
Farcement & salade	16,50€
Tête de veau & sauce Gribiche	21€
<i>Bouillon & Légumes de cuisson (céleri, carotte, poireau, patate)</i>	
Velouté automnal	9,50€
<i>Potimarron, crème & châtaignes</i>	
<i>Viande porcine & bovine d'origine France</i>	

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€

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€

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 !

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€
Citron, pêche, fraise, menthe, grenade, cassis, violette, orgeat, framboise	
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€
Coca, Coca 0, Oasis, Orangina, Schweppes Agrumes, Schweppes Tonic	
Perrier - 33cl	3,50€
Cidre doux - 33cl	4€
Evian - 50cl	2€
Evian - 100cl	3,50€
Badoit - 100cl	4,50€
Supplément sirop -0,30€	

LES APEROS / DIGEOS

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

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 & Chartreuse - 3cl	4,50€ 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 PICHE

Blanc- Abymes de Savoie	} -100cl 18€ -50cl 12€ -25cl 7€ -12cl 4€
Rouge- Montenac - Gard	
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	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