

ON VIENT EXPRES POUR :

* Beignets de pommes de terre *

servis avec salade, charcuterie et fromage

Option que charcuterie ou que fromage

22€ / personne

Beignets & salade - 15,50€ / 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

Uniquement le soir &
sur réservation

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

LES PANINIS 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€

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 magnets, mugs, cartes postales, torchons
disponibles au bar*

HISTOIRE DE SE RESTAURER

SE RASSASIER AVEC :

Farcement, charcuterie & salade <i>Patates confites dans le lard fumé, pruneaux, abricots, raisins, le tout en terrine</i>	20€
Farcement & salade	16,50€
Une salade du coin <i>Salade, porc confit, chou blanc, chou rouge vinaigré au lard, tomates cerise, carottes, tomme de Savoie & croûtons</i>	16,50€
<i>Volaille & viande porcine d'origine française</i>	



LES EN-CAS

Pâté en croûte (porc/poulet/noisette) - 180g	8,50€
Pâté en croûte & salade - 180g	13,50€
Bocal de pâté de porc maison - 200g	9,50€
Le sauc'(isson) nature (pour l'apéro) - 180g	6€
Portion de beignets	8,50€
Assiette de charcuterie	15€
Assiette de charcuterie & fromage	17€
Fromages d'ici <i>(abondance, reblochon et tomme de Savoie)</i>	9,50€

Amis allergiques,
demandez notre guide
des allergènes !



POUR NOS P'TIOTS

Beignets et saucisson sec
+ 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 2 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, ananas - 25cl	4€
Soda- 33cl	3,50€
<i>Coca, Coca 0, Oasis, Orangina, Schweppes Agrumes, Schweppes Tonic</i>	
Cidre doux - 33cl	4,50€
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	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</i>	
Les plantes & herbes - 3cl	4€
<i>Génépi, Poire, Framboise</i>	
	5€
<i>Chartreuse Verte, Gentiane</i>	
Les digeos - 4cl	6€
<i>Calvados, Cognac, Cointreau...</i>	

POUR SE RECHAUFFER DE L'INTERIEUR

Café, Décaféiné	2€
Allongé	2,20€
Grand café	3,50€
Grand café & lait	4,50€
Café Viennois	5€
Double espresso	3,80€
Thé, Infusion	3€
Pulco chaud	3€
Chocolat chaud	4,50€
Chocolat Viennois	5,50€
Chocolat chaud	
& Chartreuse - 3cl	8,50€
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€
<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, 1er cru	40€

Blanc - 75cl :

Roussette de Savoie - Courlet	24€
Chignin-Bergeron - Vullien	32€
Chablis, Le Finage	35€

Rouge - 75cl :

Mondeuse - Courlet	22€
Côtes du Rhône - Les Armoiries	24€
Vacqueyras - Vieux Clocher	32€

Rosé - 75cl:

Rosé de Savoie - Gamay Tendance	24€
---------------------------------	-----

Prix nets et service compris