

ON VIENT EXPRES POUR :

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

21.50€ / 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

Sauf en cas de forte affluence

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

Aux cèpes, & salade 22€/pers

Supplément charcuterie 4€/pers

Sur réservation :

Raclette & charcuterie 25€/pers



HISTOIRE DE SE RESTAURER

SE RASSASIER AVEC :

Farcement, charcuterie & salade 19€

Patates confites dans le lard, pruneaux, abricots, raisins, le tout en terrine

Tête de veau & sauce Gribiche 19,50€

Bouillon & Légumes de cuisson (céleri, carotte, poireau, patate)

Velouté automnal 9.50€

Potimarron, crème & châtaignes

Viande porcine & bovine d'origine France

BIEN PENSER A EPONGER...

Pâté en croûte maison à partager - 160g 8€

Pâté en croûte maison & salade - 160g 12,50€

Bocal de pâté de porc maison - 200g 9€

Le sauc'(isson) à partager - 180g 6€

Portion de beignet 7,50€

Assiette de charcuterie 14.50€

Assiette de charcuterie & fromages 16,50€

Petite assiette de fromages d'ici 7,50€

CHAUD LES SANDWICHES... 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 allergies !



POUR NOS P'TIOTS

Beignets et Saucisson
+ un sirop rouge, vert ou jaune
+ glace Smarties ou fromage blanc

10,50€

UN SOUVENIR DU PLATEAU

Bocal de pâté de porc maison 10.50€

Confiture de myrtilles maison 7€

Pâte à tartiner maison 10€

Miel du pays 11€

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 - Supplément couvert 3 euros/personne

Les toilettes se situent derrière le chalet sous la terrasse

ABREUEVEZ-VOUS !

Merci de ne pas nourrir nos chats

POUR ETANCHER SA SOIF

Thé froid maison - 33cl	3€
Sirop - 33cl	2,50€
<i>Citron, pêche, fraise, menthe, grenadine, cassis, violette, orgeat, framboise</i>	
Diabolo, Limonade - 25cl	3,20€
Jus de fruits <i>Orange, abricot, tomate</i> - 25cl	3,50€
Jus de pomme - Vergers Tissot - 25cl	3,20€
Soda- 33cl	3,50€
<i>Cola, Cola 0, Oasis, Perrier, Orangina</i>	
<i>Schweppes Agrumes, Schweppes Tonic</i>	
Cidre doux - 33cl	3,80€
Eau plate minérale - 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	4,50€
<i>Framboisine & vin mousseux</i>	
Blanc-cass' ou pêche - 12cl	3,80€
<i>Crème de cassis, châtaigne, myrtille ou pêche & vin blanc</i>	
Communard - 12cl	3,80€
<i>Crème de cassis & vin rouge</i>	
Kir pétillant - 12cl	4,50€
<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, Chartreuse Verte, Gentiane</i>	
Les digeos - 4cl	6€
<i>Calvados, Cognac, Cointreau...</i>	

POUR SE RECHAUFFER DE L'INTERIEUR

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

LES BIERES

	-50cl	-25cl	-12cl
Blonde pression - Alpic Bio	7€	3,80€	2€
Blanche pression BAS	7,50€	4,20€	2,50€
Picon			0.50€
Panaché, Monaco - 25cl			3,80€
Bouteille Bière ambrée, BAS - 33cl			5,50€
Bouteille IPA, Brasserie des cimes - 33cl			5,50€

AU PICHET

Blanc- Aymes de Savoie	}	-75cl	-50cl	-25cl	-12cl
Rouge- Montenac - Gard		14€	10€	6€	3,80€
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€
---------------------------------	-----