

HISTOIRE DE SE RESTAURER

ON VIENT EXPRES POUR :

- * Beignets de pommes de terre *
servis avec salade, charcuterie et fromage
21.50€ / personne
- * Beignets & salade *
15,50€ / personne

SE RASSASIER AVEC :

- Farcement, charcuterie & salade
Patates confites dans le lard, pruneaux, abricots, raisins, le tout en terrine 19€
- Tête de veau & sauce Gribiche
Bouillon & Légumes de cuisson (céleri, carotte, poireau, patate) 19,50€
- Velouté automnal
Potimarron, crème & châtaignes 9,50€
- 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

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

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 allergènes !



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 !

ABREUVEZ-VOUS !

Les toilettes se situent derrière le chalet sous la terrasse

Merci de ne pas nourrir nos chats

POUR ETANCHEZ SA SOIF

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

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 PICHEZ

Blanc- Abymes 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€