

« LES APÉRITIFS »

Ricard	2cl	4 €
Porto, Suze, Martini	5cl	4,50 €
Kir	12cl	5 €
Kir Royal	12cl	10.50 €
Coupe de Prosecco « Riccadonna »	12cl	7 €
Coupe de Champagne Maison Paul ROMAIN	12cl	10 €
Coupe de champagne « Mumm Cordon Rouge »	12cl	12 €
Bitter San Pellegrino (Sans Alcool)	10cl	4,50 €

« RIEN Q'UN VERRE... »

Blanc	Apremont, Romain Chamiot	4,50 €
	IGP, « Côtes de Gascogne », La Noisette	7 €
	Macon-villages, château de Nancelles	7 €
Rouge	Côtes du Rhône « Ventajol »	4,50 €
	Pic Saint Loup « Les Trois Poules », Domaine Haut-Lirou	7 €
	Mondeuse, Domaine Saint Romain, Maison Perret	7 €
Rosé	IGP Méditerranée « La Plage »	4,50 €
	Côtes de Provence « Equus »	7 €

« A LA PRESSION en 25cl et 50cl »

Poretti 5°	4 € / 7 €
1664 « blanche » 5°	4 € / 7 €
Grimbergen « Rouge » 6°	4,50 € / 8 €
Grimbergen « blonde » 6,7°	5 € / 9 €
« La Cristal » du Mont Blanc IPA 4,7°	5 € / 9 €
Bière du Moment...	5 € / 9 €

« EN BOUTEILLE DE 33 CL »

Corona 4.5°	7 €
Desperados	7 €
Triple Karmeliet 8.4°	7 €
Brooklyn « sans alcool »	6 €

« NOS SODAS ET SOFTS »

Sirop à l'eau		3 €
Pêche, Fraise, Citron, Menthe, Grenadine, Orgeat		
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Coca Cola Cherry	33cl	4 €
Orangina, Oasis Tropical, Fuzetea, limonade	25cl	4 €
Badoit Rouge ou Evian	33cl	4 €
Jus de fruit « RAUCH	20cl	4 €
Orange, ACE, Tomate, Abricot, Fraise, Ananas, Pomme		
Schweppes Tonic ou Agrumes	25cl	4 €
Red Bull, Passion ou Sans Sucre	35,5cl	5 €
Cidre Val de Rance	33 cl	4.50 €

« MOCKTAILS »

BORA BORA	8 €
<i>Jus d'Ananas, Purée de Fruit de la Passion, Jus de Citron Vert, Sirop de Grenadine</i>	
MANGO COLADA	8 €
<i>Jus d'Ananas, Jus de Mangue, Crème de Coco</i>	
VIRGIN MOJITO	8 €
<i>Citron vert, Menthe, Sucre de Canne, Perrier</i>	
FREE GIN	8 €
<i>Gin Sans Alcool Ceder's, Tonic</i>	
LIGHT AND STORMY	8 €
<i>Rhum Sans Alcool Fluere, Ginger Beer, Jus de Citron Vert</i>	
SUZE TONIC « ZERO » ALCOOL	7 €
<i>La Petite Nouveauté du Moment, laissez-vous tenter...</i>	
CRODINO	8 €
<i>L'apérol Spritz sans alcool</i>	

« NOS COCKTAILS »

WHITE NEGRONI	11 €
<i>Gin, Italicus, Bitter Rouge</i>	
PORNSTAR MARTINI	12 €
<i>Vodka « Absolut », Liqueur de Fruit de la Passion « Passoa », Sirop de Vanille, Purée de Fruit de la Passion, Shot de Prosecco « Riccadonna »</i>	
PURPLE RUSSIAN	10 €
<i>Vodka Absolut, Crème de cassis, lait, vanille</i>	
BORA TWINS	10 €
<i>Rhum « Havana » 3ans, Jus d'Ananas, Jus de Citron Vert, Purée de Passion, Sirop de Grenadine</i>	
MANGO COLADA TWINS	10 €
<i>Rhum « Havana » 3ans, Jus d'Ananas, Jus de Mangue, Crème de Coco</i>	
NOVEMBER FIZZ	10 €
<i>Liqueur de café Kalhua, Rhum Havana 3ans, sirop d'érable, jus de citron vert, jus de pomme</i>	
PIMM'S WINTER CUP	11 €
<i>Rhum ambré Havana 7ans, Pimm's, ginger ale, fruits</i>	
CREME DE NOISETTE	11 €
<i>Cognac Martell, liqueur de chocolat, frangelico, chantilly</i>	
THE FIRST WORD	10 €
<i>Gin, chartreuse verte, jus de citron jaune, cidre</i>	
INSTANT DORÉ	11 €
<i>Calvados, amaretto, jus de citron jaune, bitter orange, Ginger ale</i>	
LITCHI SOUTHSIDE	10 €
<i>Gin, sirop de sucre, jus de citron vert, menthe, litchi</i>	
PEANUT LOVER	11 €
<i>Martini rouge, rhum ambré Havana 7ans, beurre de cacahuète, amaretto</i>	

« BAR A GIN »

BOMBAY SAPHIRE 5cl	40° Angleterre	8 €
Infusé avec 8 plantes botanique pour un résultat puissant		
ROKU 5cl	43° Japon	10 €
Aux notes d'agrumes, de fleurs et de thé		
MONKEY 47 5cl	47° Allemagne	12 €
Ample, précis et frais. Notes d'Agrumes, de Camphrées, Épicées, Lavande, Patchouli Dépaysant. Notes de Yuzu Jaune, Poivre de Sansho, Thé Gyokuro		
PLYMOUTH ORIGINAL 5cl	41,2° Angleterre	10 €
Frais et ample. Notes Exotiques, Coriandre, Cardamome, Sauge, Eucalyptus		
MALFY CON ROSA 5cl	41° Italie	12 €
Frais et Riche. Notes de Pamplemousse, de Rhubarbe		
BROCKMAN'S 5cl	40° Angleterre	12 €
Doux et fruité. Notes de Mûres, Myrtille, Réglisse, Amande		
EDINBURG LEMON AND JASMINE 5cl	40° Écosse	12 €
Innovant et floral. Note de Citron, Jasmin		
ADAMUS 5cl	44,4° Portugal	12 €
Floral et Fruité. Notes d'Hibiscus, Lavande, Agrumes, Cannelle, Gingembre		

CHOISIS TON TONIC

ORIGINAL

PINK GRAPEFRUIT ET BERGAMOT

HIBISCUS ET RHUBARBE

« NOS MOJITOS »

CLASSIC		10 €
<i>Rhum « Havana » 3ans, Citron Vert, Sucre de Canne, Menthe, Perrier</i>		
PASSION		11 €
<i>Rhum « Havana » 3ans, Citron Vert, Sucre de Canne, Menthe, Purée de Fruit de la Passion, Perrier</i>		
RASPBERRY		11 €
<i>Rhum « Havana » 3ans, Citron Vert, Sucre de Canne, Menthe, Purée de Framboise, Perrier</i>		
GINGER		11 €
<i>Rhum « Havana » 3ans, Citron Vert, Sucre de Canne, Menthe, Concentré de Gingembre, Perrier</i>		

« MULES EN FOLIE »

ABSOLUT MULE	10 €
<i>Vodka « Absolut », Jus de Citron Vert, Ginger Beer</i>	
LONDON MULE	10 €
<i>Gin « Beefeater », Jus de Citron Vert, Ginger Beer</i>	
CARRIBEAN MULE	10 €
<i>Rhum « Havana » 3ans, Jus de Citron Vert, Ginger beer</i>	
MULE DES ALPES	11 €
<i>Chartreuse verte, Jus de Citron Vert, Ginger beer</i>	

« SPRITZ PARTY »

APEROL SPRITZ	10 €
<i>Aperol, Perrier, Prosecco "Riccadonna", Tranche d'Orange</i>	
FIORENTE SPRITZ	11 €
<i>Liqueur de Fleur de Sureau "Fiorente", Prosecco "Riccadonna", Tranche de Citron Jaune</i>	
ITALICUS SPRITZ	11 €
<i>Liqueur de Bergamote "Italicus", Perrier, Prosecco "Riccadonna", Basilic</i>	
CAMPARI SPRITZ	10 €
<i>Campari, Perrier, Prosecco, Tranche d'Orange</i>	
CHAMBORD SPRITZ	11 €
<i>Liqueur de Framboise "Chambord", Perrier, Prosecco, Framb</i>	

« POUR PATIENTER »

JAMBON À LA TRUFFE	les 100 Grs	16 €
JAMBON « IBERIQUE » CEBO de CAMPO	les 100 Grs	16 €
HUITRES GILLARDEAU « PAPILLON » N°5	LES 3 : 10€	LES 6 : 20€
<i>Pour accompagner vos huitres, nous vous proposons son verre de Riesling Maison Klipfel.....4.50 €</i>		
FRITURE DE PERCHES		15 €
<i>Accompagnée de sa sauce tartare</i>		

« POUR COMMENCER »

	Entrée	Plat
SALADE VIETNAMIENNE AU POULET CROUSTILLANT <i>Chou, Cébette, Poulet Frais Pané par nos soins et frit, Vermicelles, Coriandre, Menthe, Carotte, Cacahuètes, Sauce vietnamienne</i>	14€	18 €
CROQUETTES DE REBLOCHON BACON <i>Salade, Bacon, Croquettes de Reblochon préparées par nos soins et frits</i>	15€	19€
POKE BOWL SAUMON <i>Riz japonais, Saumon, Concombre, Radis, Avocat, Edamame, Mangue, Coriandre, cébette</i>	17 €	24 €
POKE BOWL GAMBAS <i>Riz japonais, Gambas Marinées et Snackées, Pamplemousse, Orange, Avocat, Concombre, Sésame, Coriandre, Cébette</i>	18 €	25 €
SALADE « dans l'esprit » CESAR <i>Salade iceberg, Poulet Croustillant, Tomates cerises, Copeaux de parmesan, Sauce César</i>	14 €	18 €

« AU FIL DE L'EAU »

THAÏ CURRY AUX GAMBAS (épicé) <i>Gambas, thaï curry, lait de coco, Poivrons, Carotte, Aubergines, Coriandre, Sésame, Riz Basmati</i>	25 €
FILETS DE PERCHE <i>Cuisinés avec une Crème à l'ail, Persil, accompagnés de Riz Basmati et d'un wok de légumes</i>	24 €
SKREI A LA PROVENCALE <i>« Cabillaud Norvégien », Aïl, Tomate, Persil, accompagné de Riz Basmati et d'un Wok de Légumes</i>	24 €
« TATAKI » de BONITE, CRU A CŒUR <i>Longe de Bonite (Poisson, cousin du thon) en croute de Sésame, Cru à Cœur, Servie tiède, Sauce Tériyaki, Riz Basmati, Concombre, Carotte, Avocat, Cébette et Coriandre</i>	24 €
POULPE GRILLÉ Sauce Vierge « Selon Arrivage » <i>Poulpe Grillé au Four « JOSPER », accompagné de Riz Basmati et D'un Wok de Légumes</i>	27 €

« QUAND LE CHEF MET LA MAIN A LA « PÂTE » ... »

GYOZAS POULET <i>Raviolis asiatiques de Poulet, Sauce Soja et Sésame, Cébette, Coriandre</i>	20 €
TAGLIATELLES ET FOIE GRAS POÊLÉ <i>Pâtes fraîches, Escalopes de foie gras poêlées, Accompagnées d'une sauce Périgourdine</i>	26 €
TAGLIATELLES DANS L'ESPRIT « CARBONARA » <i>Pâtes Fraîches, Crème, Poitrine Fumée aux Bois de Hêtre, Copeaux de Parmesan, Persil</i>	20 €
TAGLIATELLES AUX GAMBAS A LA PROVENCALE <i>Pâtes Fraîches, Gambas, Aïl, Tomate, Persil</i>	25 €

MENU « PETIT BAIGNEUR »

PLAT JUNIOR + BÂTONNET GLACÉ ou BOULE DE GLACE + SIROP A L'EAU 14 €
Steak Haché 100% français OU « Fish and chips » de Cabillaud OU Filet de Poulet Pané «Maison », accompagné de Frites Fraîches

« L'ÉTAL DU BOUCHER »

*La pluma de Porc ainsi que l'Onglet de Bœuf sont cuits au Four à Bois « JOSPER »
Ces viandes sont accompagnées de Légumes préparés par nos soins et de Frites Fraîches*

PLUMA de PORC IBÉRIQUE (250 g) servie avec sa sauce béarnaise froide 23 €
Pièce de Viande juteuse, tendre et persillée, Oignons frits, Persil

ONGLET de BŒUF « ANGUS » (250 g) sauce au choix : sauce béarnaise froide, poivre ou roquefort 26 €
La plus goûteuse de toutes les pièces du Bœuf, Oignons frits, Persil

LE BURGER SAVOYARD 22 €
Bun, Steak Haché 100% Français (180grs), Bacon, Fromage à Raclette, Oignons Wings, Roquette, Moutarde à l'ancienne, Servi avec des Frites Fraîches.

« LE TIGRE QUI PLEURE » (légèrement épicé) 23 €
Faux-filet de Bœuf mariné puis grillé, Cru à Cœur, servi « tiède » sur son lit de salade d'algues Wakamé, Piment, Coriandre, Menthe, servi avec des Frites Fraîches

TARTARE DE BOEUF « PREPARÉ EN CUISINE » (180 g) 21 €
Viande 100% française, coupée au couteau et assaisonné par nos soins, Frites Fraîches

BAO BURGER (légèrement épicé) 22 €
Poulet frits à la chapelure de « Cheetos », Cheddar liquide, Roquette, Frites Fraîches

JOUE DE BŒUF À LA MONDEUSE et ses CAROTTES OUBLIÉES 23 €
Lard, Champignons de Paris, Oignons grelots, Frites Fraîches

THAÏ CURRY DE POULET (légèrement épicé) 23 €
Poulet, Thaï Curry, Lait de Coco, Poivrons, Carotte, Aubergines, Coriandre, Sésame, riz Basmati

BOÎTE CHAUDE AU FEU DE BOIS 22 €
Accompagnée d'un Assortiment de charcuteries, Salade, Frites Maison de Pomme de terre Ratte

BOÎTE CHAUDE A LA TRUFFE CUIT AU FEU DE BOIS 27 €
Accompagnée de Jambon à la Truffe, Salade, Frites Fraîches

CANARD TERIYAKI 24 €
Servi dans l'esprit d'un Poke Bowl, Riz Basmati, Carotte, Concombre, Radis Noir, Sésame, Coriandre, Cébette

« LES MILLE ET UNE SAVEURS »

TARTE TATIN <i>Avec sa boule de glace vanille ou crème épaisse pour les puristes</i>	10 €
CRÈME BRULÉE <i>Saveur Vanille</i>	9 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT « TOBLERONE » <i>Servi tiède, Accompagnée de sa glace Vanille</i>	10 €
LE COOKIE DOUGH <i>Pâte à Cookie Crue, Trio de Chocolat (lait, blanc, dulce), Crumble Amande Noisette, Condiment de fruits et son Sorbet.</i>	10 €
ASSIETTE DE FROMAGES DES PAYS DE SAVOIE <i>Beaufort, Tomme et Reblochon</i>	10 €

« LES PAPILLES EN EFFERVESCENCE »

Chaque semaine, le chef vous surprendra en vous proposant 3 mini desserts de la carte

CAFE GOURMAND <i>Café accompagné de mini desserts</i>	10 €
THÉ GOURMAND <i>Thé accompagné de mini desserts</i>	12 €
POUSS' GOURMAND <i>Café accompagné de mini desserts et d'un digestif (2cl)</i>	14 €
CHAMPAGNE GOURMAND <i>Champagne accompagné de mini desserts</i>	16 €
IRISH GOURMAND <i>Irish coffee accompagné de mini desserts</i>	16 €
CHOCOLAT GOURMAND <i>Chocolat chaud accompagné de mini desserts</i>	12 €

« BANQUISE D'ÉTÉ »

Nos glaces proviennent de l'Artisan Glacier « *Glaces des Alpes* »

DAME BLANCHE	9 €
<i>Glace Vanille, Coulis de Chocolat, Meringue, Chantilly</i>	
DAME ROUGE	9 €
<i>Glace Vanille, Glace Fraise, coulis de Fruits Rouges, Meringue, Chantilly</i>	
DENT DU CHAT	9 €
<i>Glace Vanille, Crème de Marron, Brisure de marrons glacés, Chantilly</i>	
CAFÉ LIÉGEOIS	9 €
<i>Glace Café, Glace Vanille, Coulis de Café, Chantilly</i>	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	9 €
<i>Glace Chocolat, Glace Vanille, Coulis de Chocolat, Chantilly</i>	
COUPE GLACÉE PERSONNALISÉE	
<i>Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Framboise, Citron Vert, Poire, Coco, Mandarine, Citron de Sicile, Passion Caramel Beurre Salé, Génépi, Nutty Noisette, Menthe Choco, Cassis Noir de Bourgogne, Ananas, Mangue</i>	
<i>1 boule</i>	3 €
<i>2 boules</i>	5.50 €
<i>3 boules</i>	8 €
<i>Supplément de chantilly</i>	1,50 €
LE SAVOYARD	10 €
<i>Sorbet Génépi, Liqueur de Génépi</i>	
LE COLONEL	10 €
<i>Sorbet Citron vert, Vodka</i>	
LA SICILIENNE	10 €
<i>Sorbet Citron de Sicile, Limoncello</i>	
L'EXOTIQUE	10 €
<i>Sorbet Coco, Liqueur de Noix de Coco « Malibu »</i>	
LA WILLIAM	10 €
<i>Sorbet Poire, Liqueur de poire William</i>	
LA MANDARINE	10 €
<i>Sorbet Mandarine, Mandarinello</i>	