



## Menu LA PELLE DES SENS

### ENTRÉES

Scampis à l'ail  
Carpaccio de bœuf  
Os à moelle

### PLATS

Pavé de bœuf  
Saumon rôti  
Welsh  
Camembert rôti et charcuterie

### DESSERTS

Dame blanche  
ou Irish coffee

38€  
/pers.

## Menu FONDUE BOURGIGNONNE

*Pour 2 personnes.*

### ENTRÉE

Planche Apéro

### PLAT

Fondue royale ou bœuf  
300g par personne

### DESSERTS

Dame blanche  
ou Irish coffee

38€  
/pers.

## Nos FONDUES SAVOYARDES

*Pour 2 personnes.*

Aux 3 fromages

20€  
/pers.

Aux morilles

23€  
/pers.



## Nos RACLETTES

*Pour 2 personnes.*

Nature  
20€  
/pers.

Fumée  
22€  
/pers.

Suggestion  
voir tableau



## Avec l'Apéritif

Rillettes et cornichons	9€
Planche apéroooo (rosette, rillettes, camembert, serrano, croquettes fromage, chorizo)	16€

## Nos entrées froides

Carpaccio de bœuf (copeaux de parmesan, huile d'olive, roquette, citron)	15€
Tartare de saumon au basilic	17€
Toast de saumon fumé	16€

## Nos entrées chaudes

Os à moelle	13€
Oeuf cocotte aux 3 fromages	10€
Oeuf cocotte au saumon fumé	13€
Scampis du chef (scampis snakés au citron, crème parmesan, tomates confites)	16€
Scampis à l'ail	15€
Croquettes crevettes artisanales (2 pièces)	17€



## Nos tartiflettes

Tartiflette traditionnelle reblochon fermier	17€
Tartiflette au maroilles	17€
Tartiflette au camembert	17€
Tartiflette au roquefort	17€
Tartiflette au chèvre	17€
Trio de tartiflette aux choix	19€
L'assiette de charcuterie	5€

## Nos salades

Salade de chèvre (salade composée, toast au chèvre, pomme granny, noix, lard sauté et miel)	18€
Salade Ostendaise (salade composée, calamars fris, saumon fumé, croquette crevettes, scampis marinés)	22€

## Nos plats «Brasserie»

Welsh (cheddar fondu à la bière, toast moutarde à l'ancienne, jambon braisé et œuf sur le plat)	18€
Camembert au four et charcuterie	19€
Burger savoyard (pain brioché, haché de bœuf maison, mayonnaise à l'ancienne, fromage à raclette, lard grillé, cornichons et crudités)	22€

## Nos tartares de bœuf

Steak tartare à composer	18€
Filet américain préparé	18€
Tartare au couteau et Beaufort	18€

## Nos viandes

Pavé de bœuf irlandais 250gr	18€
Onglet et fondue d'échalotes au vin rouge	21€
Noix d'entrecôte irlandaise ±500gr	35€



## FONDUES BOURGUIGNONNES OU VIGNERONNES

min 2 personnes

Au Bœuf 300g	24€/pers
Royale 300g (volaille marinée, filet mignon, bœuf)	24€/pers

## NOS SAUCES :

poivre gris, champignons, maroilles, béarnaise, beurre à l'ail	3,00€
Mayonnaise	1,00€

## Nos plats de poisson

Dos de cabillaud sauce échalote et vin blanc	25€
Scampis du chef	20€
Scampis à l'ail	18€
Tartare de saumon au basilic	21€
Saumon rôti	21€
Croquettes crevettes artisanales 3 pièces	21€



## Nos accompagnements

Pommes de terre vapeur, frites maison, croquettes, gratin dauphinois, tagliatelles	
Salade composée	2€

## Nos desserts

Crème brûlée	9€
Profiteroles	9€
Brioche perdue caramel beurre salé et glace vanille	9€
Brownie au chocolat, boule de glace vanille et caramel au beurre salé	9€
Café gourmand	10€
Dame blanche	9€
Dame noire	9€
Brésilienne	9€
Trio de sorbet	9€
Colonel	10€



## Menu enfant

Jambon, Tartiflette, Steak haché  
Nuggets de poulet

Boule de glace

12€

## Soft

Coca-Cola	2,50
Coca-Cola Zero	2,50
Sprite	2,50
Fanta orange	2,50
Royal bliss tonic water	2,50
Royal bliss tonic agrume ylang-ylang	2,50
Fuze pêche	2,50
Fuze pétillant	2,50
Minute Maid orange	3,00
Minute Maid pomme-cerise	3,00

## Eaux

Chaudfontaine	
1/2 litre plate	4,00
1/2 litre pétillante	4,00
1l plate	7,00
1l pétillante	7,00



## Bières

**BIÈRES PRESSIONS : VOIR TABLEAU DES SUGGESTIONS**

### BIÈRES BOUTEILLES

Orval	5,00
Triple Karmeliet	5,00
Triple Westmaelle	5,00
Duvel	5,00
Omer	5,00
Chimay bleue	5,00
Liefmans	3,00
Carlsberg 0.0	3,00
Stella Artois 25 cl	2,50



## Les Alcools

Vodka blanche	7,00
Whisky JB	7,00
Rhum brun Pampero	7,00
Captain Morgan	7,00
Gin Hendrick's	8,00
Hurlu Gin	8,00
+ Accompagnement	2,00



### WHISKY 5CL

Chivas	8,00
Bulliet Bourbon	8,00

### RHUM 5CL

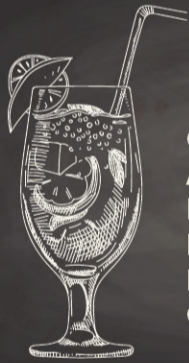
Don Papa	8,00
Zacapa	12,00

## Les spécialités savoyardes

Ptit Sucre Alpin	2,00€
Grolle Savoyarde	9,00€
Savoyard Coffee	8,00€

## Cocktails

Cocktail maison	8,00€
Aperol Spritz	9,00€
Limoncello Spritz	9,00€
Negroni	9,00€
Pina colada	9,00€
Cocktail de fruit sans alcool	8,00€



## Apéritifs

Kir cassis ou violette	6,00
Picon vin blanc	8,00
Picon royal	10,00
Coupe de Cava	6,00
Pineau des Charentes	6,00
Porto rouge	6,00
Ricard	5,00
Martini blanc ou rouge	6,00
Martini Bellini	6,00
Campari	6,00
Pisang	6,00
Sangria rouge	8,00
Funny Pisang orange	7,00
+ Accompagnement	2,00

## Digestifs

Amaretto	7,00
Grand Marnier	7,00
Cointreau	7,00
Get 27	7,00
Limoncello	7,00
Bailey's	7,00
Poire Cognac «Ma Belle»	8,00
Génépi	8,00
Eau-de-vie de poire	8,00
Cognac Martell	8,00
Calvados	8,00
Chartreuse verte	8,00



## Boissons chaudes

Café	2,50
Espresso	2,50
Décaféiné	2,50
Cappuccino	3,00
Thé	3,00
Irish coffee	8,00
Italian coffee	8,00

