

A partager entre amis ou en dégustation

La planche de salaison de l'Arc Alpin 21€

Terrine de foie gras maison, pain de campagne toasté, confit d'échalotte (env. 200gr) 30€

Entrées

Soupe du moment, tome de Pays, croûtons 12€

Salade de chèvre pané, poire pochée au vin chaud, vinaigrette de betteraves 16€ en plat 21€

Comme un crumble d'escargots de Bisanne à la noisette du Piémont 17€

Entrée au goût du jour 12€

Plats

Faux filet du Beaufortain de chez Didier, paillasson de pomme de terre, jus aux champignons 32€

Ravioles de légumes oubliés, crème de Beaufort et noisettes du Piémont 24€

Burger du Chozal à la Valdôtaine, Fontina, coppa, artichaud, tomate confite, frites 25€

Blanquette d'omble fontaine de chez Baulat, sauce au vin blanc safrané, petits légumes glacés 22€

Plat au goût du jour 19€

Fromages et Desserts

Quelques fromages des Alpes affinés dans notre cave, (Beaufort, Tome, Reblochon) 9€

Bol de salade verte 7.50€

Cookies choco-passion revisité 12€

Tarte fine aux pommes gelée au vin chaud, glace caramel 12€

Brioche en pain perdu, caramel et chantilly maison 10€

Dessert au goût du jour 8€

Café ou thé gourmand 12€

Nos formules du jour

Menu des Alpes 32€

avec un verre de vin+un café 39€

Entrée+Plat ou Plat+Dessert du jour 25€

Plat enfant 12€ ou plat + dessert enfant 17€

Volaille ou poisson avec frites ou légumes + dessert ou glace



APERITIF

Kir cassis, myrtille, framboise, mûre 5€/1 dl

Coquelicot, Chardonnay Exception 6€/1 dl

Macvin du Jura 7.50€ /1dl

Coupe de champagne, Kir Royal 12€ /1 dl

Pastis 4€ /2 cl

Pastis Henri Bardouin 5€/2 cl

Martini, Suze, Campari 5€/5 cl

BIERES

Moretti pression, panaché 4€ /25 cl

Moretti pression, panaché 7.5€ /50 cl

Brasserie Veyrat (blanche, blonde, brune, IPA) 7€/33 cl

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou déca avec mignardises (repas) 3.50€

Double expresso 4€

Vin chaud maison 5€

Cappuccino, chocolat chaud, vin chaud 5€

Thés (earl grey, ceylan, darjeeling, vert...) 4€

Infusions (verveine, tilleul, camomille...) 6€

Irish coffee, chocolat chartreuse 11€

BOISSONS SANS ALCOOL

Sirups (cassis, grenadine, fraise, menthe, myrtille, citron, orgeat) 2.50€

Diabolo, limonade 3.50€

Coca-cola, coca-cola light 4.50€

Schweppes tonic, agrumes 4.50€

Mestea, Orangina 4.50€

Jus de fruits (pamplemousse, ananas, tomate, abricot, mangue, orange, raisin, pomme, poire framboise) 4.50€

Aqua Chiara plate ou gazeuse, eau microfiltrée 4.50€

DIGESTIFS

Comtreau, baileys, grand marnier, chartreuse 8€

Chartreuse MOF 10€

Grappas du Val d'Aoste, marc de Savoie, génépy, limoncello 8€

Eaux de vie blanches Suisses 10€

Fin de Cognac Hennessy, VSOP 10€

VINS AU VERRE blanc 1 dl

Roussette St Germain AOC Savoie, Bio 6€

Apremont Masson AOC Savoie 5€

Chignin Bergeron Magnin AOC Savoie 7€

Faustine Domaine Abbattucci Corse 8€

Chablis, Moreau Naudet 7€

VINS AU VERRE rouge 1 dl

Gamay St Germain AOC Savoie 5€

Mondeuse Trosset AOC Savoie 7€

Pinot Noir Dupasquier 6€

Faustine Domaine Abbattucci Corse 8€

Rully Rouge Domaine Dureuil, Janthial 9€

VINS AU VERRE rosé 1 dl

Domaine Valdition Alpille, vin bio 5€

VINS BLANCS 75 cl

Apremont Cuvée Nicolas AOC Savoie 25€

Argile blanc IGP vins des Allobroges 33€

Chignin Bergeron Magnin AOC Savoie 35€

Roussette de Savoie, St Germain AOC Savoie 29€

Chablis Moreau Naudet 35€

Pinot Gris Marco Martin 30€

Fendant G. Besse AOC Valais 33€

Contour de Poncin F Villard, Viognier 35€

VINS ROUGES 75 cl

Argile Rouge IGP vins des Allobroges 40€

Gamay Domaine St Germain AOC Savoie 22€

Arbin Mondeuse Magnin AOC Savoie 35€

Croze Hermitage Laurent Combier, AOC 30€

Torrette Grosjean DOC Vallée d'Aoste 27.50€

Veliko Rdce Movia Slovénie 65€

Bandol Tempier App. Bandol Contrôlée 55€

Saumur Champigny AOC Saumur Champigny 25€

VINS ROSES 75 cl

Rosé Dupasquier AOC Savoie 27€

Domaine Valdition Alpille, vin bio 22€

CHAMPAGNES 75cl

Deutz Brut Classic AOC Champagne 60€

Deutz Brut Rosé AOC Champagne 70€

Agrapart 7 Crus AOC Champagne 70€

