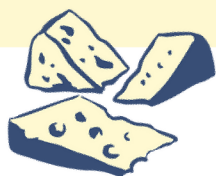


Bienvenue au coeur des Alpes



Nos fournisseurs régionaux, à votre table

**Fruitière
Val d'Arly Savoie
Mont-Blanc**



**Jean Perrier
et Fils**



Mont Charvin



**Brasserie
du Mont
Blanc**



LES **FONDUS** DE LA **RACLETTE**

Carte des vins



Blancs

verre - 1/2 - bouteille

Rouges

verre - 1/2 - bouteille

PAYS D'OC

Chardonay 5€ - 15€ - 24€

SAVOIE JEAN-PERRIER & FILS

Apremont 7€ - 21€ - 32€

Cépage Jacquère, sec, frais, minéral

Roussette 7€ - 22€ - 34€

Cépage Altesse, sec & fruité

LOIRE - DOMAINE CLAUDE MICHOT 45€

Pouilly fumé "Les Berthiers"

Cépage Sauvignon blanc, sec & minéral

SUD OUEST - DOMAINE DU TARIQUET

Côtes de Gascogne 7€ - / - 36€

Gros Manseng, Colombard, Ugni

blanc, Sauvignon

BOURGOGNE - DOMAINE BAUDOUIN MILLET

Petit Châblis 44€

Cépage Chardonnay, Minéral et rond

Rosés

PAYS D'OC 5€ - 15€ - 24€

Bulles

coupe - bouteille

Champagne 12€ - 70€

Mandois brut

Crémant de Savoie 9€ - 52€

Jean Perrier & Fils

Nouveautés : sans alcool

Vin blanc/rouge 0% 5€/verre - 24€/bouteille

PAYS D'OC

Merlot 5€ - 15€ - 24€

SAVOIE JEAN-PERRIER & FILS

Mondeuse 8€ - / - 38€

Cépage Mondeuse noire, léger, subtil

LOIRE - DOMAINE DU CABERNELLE

St Nicolas de Bourgueil 8€ - / - 38€

Cépage Cabernet franc, fruité, boisé

RHÔNE - DOMAINE ROGER PERRIN

Côtes du Rhône villages 7€ - / - 32€

Vin complexe aux senteurs de Garrigue fruits

rouges et noirs, épices poivrées

BEAUJOLAIS

Villages - Domaine Sangouard 7€ - / - 32€

Cépage Gamay, gourmand, fruité

Brouilly - Domaine J.P Dubost 39€

Cépage Gamay, complexe, épicé, fruité

ALSACE - DOMAINE E. LEIBER

Pinot Noir 37.5cl 19.5€

Pinot Noir 75cl 39€

BORDEAUX

Côtes de Blaye - Chateau Les Bertrands 42€

Vieilles Vignes, Cépage Merlot,

Cabernet, Malbec fruité, souple

St Emilion - Chateaux Roc de Becot 55€

Gamay Cépage Cabernet franc et Merlot,

Cabernet, Malbec Tains puissants et

complexes en bouche

Carte des boissons



Bières au fût

25cl - 33cl - 50cl

Apéritifs

RACLETT' PILS 5,2%	3.5€ - 5€ - 7€
CHOUFFE 8%	3.5€ - 5€ - 7€
BIÈRE DU MOIS	3.5€ - 5€ - 7€

KIR SAVOYARD/KIR VIN BLANC	6€
KIR SAVOYARD PÉTILLANT	9.5€
KIR ROYAL	12€

Bières en bouteille

33cl

CRÉMANT DE SAVOIE	9€
CHAMPAGNE	12€

VEDETT WHITE	5.5€
VEDETT IPA	5.5€
WEZEMBEER	5.5€
DUVEL 8,5%	5.5€
LA TRIPLE D'ANVERS	5.5€

JACK DANIEL'S	8€
J&B	7€
MARTINI BLANC / ROUGE	8€
SPRITZ / HUGO	8€
PICON / PICON VIN BLANC	5 / 6€
RICARD	7€

Bières fruitées

CHOUFFE CHERRY 8%	5.5€
LIEFMANS FRUITESSE 3,8%	5.5€

VODKA ERISTOFF	7€
GIN BOMBAY / GIN HENDRICK'S	8 / 12€
SUPPLÉMENT SOFT	2€

Bières trappistes

CHIMAY BLEUE 9%	6€
ORVAL 6,2%	6€

Boissons chaudes

CAFÉ, DÉCA, ESPRESSO	3€
THÉ OU INFUSION	3€
CAPUCCINO/LATTE	4€
VIN CHAUD	6€
LAIT RUSSE	4€
IRISH/ ITALIAN/ FRENCH COFFEE	10.5€

Bières non alcoolisées

CHOUFFE NA	5€
------------	----

Softs

3.5€

PEPSI/PEPSI MAX
SPA CITRON / ORANGE
JUS DE FRUITS (POMME, ORANGE, MULTI)
ICE TEA PECHE / GREEN / PÉTILLANT
SCHWEPPE TONIC / AGRUMES

Digestifs

BAILEY'S	8€
GRAND MARNIER	8€
COGNAC	9€
VIEUX RHUM	10€
EAU DE VIE	8€
poire, mirabelle, framboise ou prune	

Eaux

BRU PLATE / PÉTILLANTE 50CL	6€
SPA PÉTILLANTE INTENSE 25CL	3€

CALVADOS	8€
CHARTREUSE / GÉNÉPI	8€
LIMONCELLO / AMARETTO	8€
GET27	8€

Sans alcool

COUPE DE BULLES 0%	5€
SPRITZ 0%	6.5€

COINTREAU	8€
LA MARMOTTE	9€
Génépi + Vodka + Chartreuse	

Formules lunch

Uniquement du **lundi au vendredi de 12h à 14h** (hors jours fériés)
Only in **week 12 PM à 14 PM**

Lunch 24€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Entrée au choix : Terrine de Savoie, soupe à l'oignon /
Paté from Savoie or oignons soup

—

Plat au choix : Raclette ou grillade 150g, tartine, salade /
Raclette or grilled meat 150g or toast or salad

—

Dessert au choix : Crème brulée, moelleux
au chocolat, cheesecake

Lunch 15 €
Uniquement plat

Lunch 19€
Plat + soft

*Extra de 5€ pour intégrer la fondue savoyarde dans les lunch
- savoyarde fondue option available for additional 5€*

Formule P'tit Montagnard - Kids 15 €

Jusqu'à 12 ans – until 12 years old

**Mini Raclette ou mini grillade bœuf ou poulet + un jus
de fruits + une boule de glace /**

**Mini raclette or mini grilled meat beef or chicken + one soft
+ one ice cream ball**

Nos spécialités - Specialities



TARTIFLETTE AU REBLOCHON DE SAVOIE	20€
Tartiflette with baked potatoes with bacon, onions and grilled cheese	
TARTIFLETTE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS	22€
Tartiflette with mushrooms	
MORBIFLETTE : TARTIFLETTE AU MORBIER	24€
Tartiflette with Morbier	
FONDANT DU VAL D'ARLY	27€
Boite chaude, pommes de terre, charcuteries, salade	
Hot box cheese, potatoes, cold cuts, salad	

NOUVEAUTÉ - NEW TARTIFLETTE WARRIOR 50€

Termine-la en solo et ton plat est offert !
/ Finish it solo and your meal is free !

Tartines gourmandes - Toast 20€

SAVOYARDE

Pommes de terre, lardons, oignons, raclette fondue / Grilled bacon, onions, hot cheese, potatoes

AUVERGNATE

Bleu d'Auvergne, jambon blanc, champignons / Blue Cheese with ham & mushrooms (Veggie)

COCOTTE

Fromage fondu, oeuf sur le plat, oignons / Cheese, egg, onions

PROVENÇALE

Mélange de légumes grillés / Mixed grilled vegetables (Vegan)

Salades gourmandes - Salad Version entrée 12€ / Starter 12€

SAVOYARDE	18€
Pommes de terre, lardons, oignons, Beaufort / Potato, grilled bacon, onions, cheese	
AUVERGNATE	19€
Bleu d'Auvergne, pommes, noix, champignons / Blue Cheese, apple, walnuts, mushrooms (veggie)	
POULETTE	20€
Poulet, fromage, tomates séchées, croutons / Chicken, croutons, cheese, dried tomatoes	
SEGUIN	18€
Chèvre, lardons, miel, noix / Goat, honey, walnuts, grilled bacon	
GRECQUE	18€
Pâtes grecques, feta, olives, concombres, tomates / Greek pasta, feta, olives, cucumbers, tomatoes	

Nos fromages - Our cheeses



Fondues savoyardes

Meule premières fleurs 70%, Beaufort AOP 15% Abondance 15%

Servies avec pain et salade verte / Served with bread & green salad

Nos fondues peuvent être préparées sans alcool / Our fondues can be prepared without alcohol

FONDUE SAVOYARDE / SAVOYARD FONDUE	24€
FONDUE À LA CRÈME DE TRUFFES / FONDUE WITH TRUFFLE CREAM	29€
FONDUE SAVOYARDE À LA PROVENÇALE / SAVOYARD FONDUE WITH TOMATOES	25€
FONDUE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS / FONDUE WITH A MIX OF FOREST MUSHROOMS FONDUE SAVOYARDE	27€
FONDUE SAVOYARDE À VOLONTÉ / ALL YOU CAN EAT OPTION	35€

Raclettes

Servies avec charcuteries et pommes de terre / Served with cold cuts and potatoes

Nos raclettes sont disponibles en version végétarienne / Our raclettes can be prepared vegetarian

LA NATURE / REGULAR RACLETTE CHEESE	25€
Version à volonté / All you can eat	35€
LA FUMÉE / SMOKED RACLETTE CHEESE (SPRUCE SMOKED)	26€
LA CHÈVRE / GOAT CHEESE RACLETTE	27€
LA MORBIER / RACLETTE WITH MORBIER CHEESE	27€
LA TRIO : NATURE, FUMÉE, 3ÈME AU CHOIX / REGULAR, SMOKED, 3TH CHOICE	28€
LA 4 FROMAGES : NATURE, FUMÉE, MORBIER, 4ÈME AU CHOIX / REGULAR, SMOKED, 4TH CHOICE	29€
Version à volonté / All you can eat	40€
L'AIL DES OURS / RACLETTE WITH WILD GARLIC	30€
LA PIMENT D'ESPELETTE / SPICY RACLETTE	30€
LA MIXTE : LA NATURE + VIANDE DE BŒUF À GRILLER / REGULAR + RAW BEEF TO GRILL	30€
LA TRUFFE : TRUFFLE CHEESE	32€

Option Grison : Servie uniquement avec de la viande de Grison / served only with Grison meat 5€

Nos viandes - Our meats



Fondues bourguignonnes

*À cuire soi-même dans l'huile, servies avec salades & frites**

*To cook yourself in the oil, served with salad & fries**

FONDUE BOURGUIGNONNE POULET / CHICKEN BOURGUIGNONNE FONDUE 31€

FONDUE BOURGUIGNONNE BŒUF / BEEF BOURGUIGNONNE FONDUE 33€

FONDUE DUO BŒUF & POULET / BEEF & CHICKEN BOURGUIGNONNE FONDUE 35€

Grillades - Grill Meat

*À cuire soi-même sur le grill, servies avec salades & frites**

*To cook yourself on the grill, served with salad & fries**

GRILLADE DE POULET / CHICKEN 24€

GRILLADE DE BŒUF / BEEF 25€

GRILLADE DUO BŒUF & POULET / BEEF & CHICKEN 26€

**2 sauces offertes / 2 free sauces : mayonnaise, mayonnaise truffes, béarnaise, poivre, cocktail ou andalouse (sauce supplémentaire / extra sauce : 1 €)*

Burgers

BURGER VÉGÉ / VEGETARIAN 20€

Galette végété, salade, tomate, mayonnaise, fromage au choix* / Veggie burger, tomatoes, mayonnaise, raw vegetables, cheese of your choice**

BURGER BŒUF / BEEF 24€

Tomates, crudités, sauce au poivre, fromage au choix* / Beef, tomatoes, raw vegetables, pepper sauce, cheese of your choice**

BURGER POULET / CHICKEN 22€

Tomates séchées, guacamole, sauce cocktail, fromage au choix* / Sun-dried tomatoes, guacamole, cocktail sauce, cheese of your choice**

**raclette nature 0€ / Morbier, bleu ou chèvre + 1€ /
Reblochon, truffes, ail des ours, chèvre + 2€*

***raclette cheese 0€ / Morbier, blue cheese, or goat cheese + 1€ /
Reblochon, truffles, wild garlic, goat cheese + 2€*

Desserts

PROFITEROLES AVEC CHANTILLY ET CHOCOLAT FONDU / PROFITEROLES WITH CHOCOLATE	10.5€
FONDUE AU CHOCOLAT ET SES FRUITS / CHOCOLATE FONDUE WITH FRUITS	11€
MOELLEUX AU CHOCOLAT / CHOCOLATE FUDGE	9€
CRÈME BRULÉE / CRÈME BRULÉE	9€
TARTE AUX MYRTILLES / BLUEBERRY PIE	12€
CHEESECAKE SPECULOOS, COULIS FRAMBOISE / SPECULOOS CHEESECAKE, RASPBERRY COULI	9€
CAFÉ GOURMAND / GOURMET COFFEE	10.5€
GÉNÉPI GOURMAND / GOURMET GÉNÉPI	13.5€

Coupes de glaces - Ice cream Cups

10.5€

DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly /
Vanilla Ice cream, hot chocolate, whipped cream

MONT BLANC

Glace vanille, crème de marrons, Chantilly /
Vanilla ice cream, whipped cream, chesnut
ream

CAFÉ LIEGEOIS

Glace café, glace vanille, espresso, Chantilly /
Coffee ice cream, vanilla ice cream, espresso,
whipped cream

CHOCOLAT LIEGEOIS

Glace chocolat, glace vanille, chocolat chaud,
Chantilly / Chocolate ice cream, vanilla ice
cream, hot chocolate, whipped cream

Sorbets alcoolisés - Sorbets with alcohol

11€

COLONEL CITRON

Sorbet citron, vodka / Lemon sorbet, vodka

COLONEL POIRE

Sorbet poire, alcool de poire / Pear sorbet,
pear liquor

COLONEL GÉNÉPI

Sorbet Génépi, liqueur Génépi / Génépi
sorbet, Génépi liquor

Boules de glace - The scoop 3€

**VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ,
SPECULOOS, CAMEL BEURRE SALÉ,
FRAMBOISE, CITRON, MANGUE, FRAISE,
POIRE, GÉNÉPI, CERISE**

*Supplement Chantilly / Extra whipped cream
0,50€*

Supplément chocolat / Extra chocolate 1€

Menus de groupe



Menu 42€

Entrée + plat ou Plat + dessert + boisson*

**1/4 de vin maison/pers. ou un soft ou une bière 25cl ou une petite bouteille d'eau*

Menu 49€

Entrée + plat + dessert + boisson*

**1/4 de vin maison/pers. ou un soft ou une bière 25cl ou une petite bouteille d'eau*

Entrées

TERRINE DE SAVOIE

SALADE SEGUIN

Chèvre chaud et lardons

SOUPE À L'OIGNON

Plats

RACLETTE NATURE

RACLETTE TRIO

Raclette nature, morbier et fumée

Supplément 4 euros par menu

FONDUE SAVOYARDE

GRILLADE BOEUF OU POULET

Desserts

FONDANT AU CHOCOLAT

CHEESECAKE ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES

CRÈME BRÛLÉE

Vins

VIN MAISON

Rouge, blanc ou rosé

