

## Apéritif

Vin blanc cassis ou vin rouge cassis (14cl) .....	5,00€
Ou mûre, pêche, framboise, griotte	
Sangria vin rouge (25cl) .....	6,50€
Suze, Porto, Martini blanc, Martini rouge, Américano (5cl) .....	5,80€
Coupe de champagne « Louis constant » (14cl) .....	11,00€
Apérol Spritz .....	10,50€
Apérol, eau pétillante, prosecco, tranche d'orange et glaçons	
Coupe royal, champagne Louis Constant et crème.....	12,50€
Cassis, mûre, pêche, framboise, griotte	
Bouteille de champagne Louis Constant (75cl).....	59,00€

## A partager

*Petite 10,00€ / Grande 18,00€*

Planche Mix frit / Planche de charcuterie / Planche de fromage

## Du vendredi soir au dimanche midi

Raclette .....	28,00€/pers.
Fromage 200grs (assortis), charcuterie, pommes de terre	
Supplément salade .....	3,00€
Fondue .....	22,00€/pers.
Abondance comté Beaufort et vin blanc de savoie, croustons de pain, salade	
Supplément charcuterie .....	10,00€
Vin blanc de Savoie .....	Verre 14cl 5,00€
	75cl 16,00€

## Les Entrées

Brick de Saint Marcelin, miel, herbes de Provence et salade ..	10,00€
Oeuf parfait du moment.....	10,00€
Cromesquis poulet maison et mayonnaise épicée.....	10,00€
Tartinette, pain Poelene, oignons, lardons, pomme de terre, reblochon et salade .....	10,00€
Camembert rôti, toasts et salade .....	10,00€

# Les Plats

Tartare de bœuf préparé par le chef avec frites et salade .....	18,00€
Confit de canard maison (confisage 20 h) avec pommes de terre salardaises.....	21,00€
Brochette de poulet, marinade sauce Saté, poivrons (accompagnement au choix)....	19,00€
Bavette, échalotes confites accompagnée de purée .....	22,00€
Filet de bœuf Rossini, petit jus et gratin Dauphinois.....	29,00€
Côte de boeuf grillée 500grs (sauce et accompagnement au choix).....	32,00€
Mi cuit de thon, sauce Saté, légumes sautés au wok .....	25,00€
Filet de saumon, crème échalotes, vin blanc, riz et légumes.....	22,00€
Dos de Cabillaud en croûte d'herbes, sauce beurre blanc et purée .....	24,00€
Fish and chips, sauce tartare et salade .....	18,00€
Burger brioché (Frites et salade).....	21,00€
Tranches de brioche, salade, tomate, oignons caramélisés, bacon, steak haché, sauce burger	
Burger montagnard (Frites et salade).....	21,00€
Salade, tomate, oignons caramélisés, saucisse de Morteaux, Mont d'or, galette de pommes de terre, sauce oignons	
Big Burger (Frites et salade).....	21,00€
Salade, tomate, oignons caramélisés, galette de pommes de terre, bacon, steak haché, sauce burger	
Ravioles à la truffe .....	23,00€
Ravioles saumon, crème aneth, saumon fumé et salade .....	20,00€
Bobun au choix : poulet, bœuf ou saumon.....	18,00€
Nouilles de riz, légumes croquants, radis, coriandre, menthe, cacahuètes	

# Les Accompagnements

Frites <b>OU</b> salade <b>OU</b> galette de pommes de terre .....	3,00€
Pommes de terre salardaises <b>OU</b> gratin Dauphinois <b>OU</b> légumes du moment riz Basmati <b>OU</b> Haricots verts <b>OU</b> purée de Pommes de Terre .....	4,00€
<u>Sauce</u> : barbeccue, tartare, curry, burger, moutarde à l'ancienne, confit d'oignons, roquefort, béarnaise, poivre. ....	1,50€

# Carte des vins

## Vin Rouge

	Verre 14cl	37,5cl	75cl
<u>Chateau de Roquebrune</u> (Lucien Lurton et fils) AOP Lalande Pomerol équilibré, long et plaisant	9,80€		37,00€
<u>Les longes</u> (Ackerman De Neuville) AOP Saumur-Champigny souple, équilibré	6,50€		25,00€
<u>Caprices d'Antoine</u> (Ogier) AOP Côtes du Rhône ample, fruité, agréable	5,80€		23,00€
<u>Petite Perrière Pinot noir</u> Ample et généreux	6,80€		25,50€
<u>Vacqueyras</u> AOP Côtes du Rhône fruité au tanin souple	8,80€		36,00€
<u>Château Charron</u> ABC Bordeaux, fruité aux tanins délicats	5,00€	14,00€	19,50€

## Vin Blanc

	Verre 14cl	37,5cl	75cl
<u>La Chablisienne</u> AOC Bourgogne frais, mordant	9,80€		39,00€
<u>Petite Perrière Sauvignon</u> VISIG vin de France pur, authentique	5,50€		21,00€
<u>Les Amours de la reine</u> Castel / AOP Jurançon moelleux, intense	7,00€		28,00€
<u>Riesling Kuenty-Bas</u> AAC vin d'Alsace sec et aromatique	6,80€	19,90€	27,00€
<u>Cheverny Pascal Bellier</u> ACC Val de Loire, minéral, légèrement acidulé	6,50€		24,50€

## Vin Rosé

	Verre 14cl	37,5cl	75cl
<u>Grain de sable</u> <b>BIO</b> Jeanjean subtil, intense, frais IGP sable de Camargue	6,00€		21,00€
<u>Masterel Grande Réserve</u> Vignoble Ravel-Chateau Montaud AOP Côtes de Provence fruité, léger	5,00€	14,00€	20,00€
<u>Valadas</u> (Côtes de Provence) AOP Les Arcs sur Argens, fruité, puissant	7,00€	17,00€	28,00€

# Carte des Boissons

## Eaux

Vittel (25cl) .....	3,80€
Perrier (33cl).....	4,00€
Evian, San pellegrino (50cl) .....	5,80€
Evian, San pellegrino (1l) .....	7,20€
Sirop en supplément .....	0,50€
Menthe, fraise, citron, pêche, cassis, cerise ou grenadine	

## Jus de fruits et sodas

Orange ou citron pressé (25cl) .....	5,80€
Jus de fruit en bouteille (25cl) abricot, ananas, pomme, ACE, fruits et fraise, orange, pamplemousse, raisin, tomate.....	4,80€
Coca-cola, coca-cola zéro, Tropic (33cl) .....	5,00€
Sprite, Fuzetea pêche, Schweppes tonic ou agrumes (25cl) .....	4,80€

## Bières et cidres

Heineken, cidre brut (25cl) .....	5,00€
Cidre brut (75cl) .....	12,00€
Pression	
25cl .....	4,90€
33cl .....	6,20€
50cl .....	9,50€
Supplément Picon.....	0,80€
Supplément sirop .....	0,50€