

Les Formules

	Midi	Soir	
Menu enfant	9.50€	9.50€	<p><u>Uniquement le midi</u> <u>Sauf week-end et Jours fériés</u></p> <p>Plat du jour - 14.00€</p> <p>Entrée + plat du jour ou plat du jour + dessert - 15.50€</p> <p>Entrée + plat du jour + dessert - 17.50€</p>
Nuggets de poulet ou steak haché façon bouchère ou jambon ou saucisses + frites ----- Compote à boire ou glace impulsion			
Menu enfant + entrée illimitée structures seules	15.00€		
Menu enfant + entrée illimitée structures et trampolines	20.00€	15.00€	
Jeton mini karting dans un menu enfant	1.00€	1.00€	

Les Entrées

Assiette de charcuterie - 8.00€

Assortiment de charcuteries.

Tomate mozzarella di Bufala - 8.00€

Mozzarella di Bufala crémeuse et sauce au pesto.

Salade Bell'Italia - 15.50€

Salade verte, mozzarella di Bufala crémeuse, copeaux de Parmesan, tomate fraîche, olives et jambon de Savoie.

Salade Chèvre-chaud - 15.00€

Salade verte, toast de chèvre-miel, noix, tomates et jambon de Savoie.

Salade Savoyarde

Salade verte, tomates, œufs, Beaufort de la coopérative de Haute Maurienne, lardons et oignons rouges.

Repas Entrée

14.00€ 7.50€

Salade de Volaille

Salade verte, émincé de volaille grillé, tomates, croutons, et copeaux de Parmesan.

14.00€ 7.50€

Pour toute personne qui mange : entrée au parc de jeux en illimité

10.00€

Et 7.00€ après 19H00

Les Plats

Assiette complète -17.00€

Salade verte, charcuteries de montagne, fromage de Haute Maurienne et frites.

Reblochon chaud -18.00€

Reblochon gratiné au four accompagné de pomme de terre vapeur, de charcuteries et de salade.

Entrecôte Simmental 250 gr -21.00€

Sauce au choix : Bleu de Bonneval, moutarde ou aux cèpes et accompagnement du moment.

Entrecôte Simmental 350 gr -25.00€

Sauce au choix : Bleu de Bonneval, moutarde ou aux cèpes et accompagnement du moment.

Assiette Mixed Grill - 19.00€

Pièce de viande grillée, accompagnée de frites et de salade.

Filet de truite Arc-En-Ciel - 19.00€

Sauce homardine et accompagnement du moment.

Fish and chips - 15.00€

Queue de cabillaud enrobée de pâte à beignet, accompagnée de frites et de salade.

Les Hamburgers

Frites / Salade

Forest Burger - 16.50€

Pain artisanal de la boulangerie, sauce aux cèpes, Beaufort de la coopérative de Haute-Maurienne, rondelles de tomates, oignons rouges, salade verte et steak haché façon bouchère 150 gr.

Cheddar Burger - 15.00€

Pain artisanal de la boulangerie, sauce burger maison, cheddar, rondelles de tomates, oignons rouges, salade verte et steak haché façon bouchère 150 gr.

Blu' Burger - 16.00€

Pain artisanal de la boulangerie, sauce au Bleu de Bonneval, rondelles de tomates, oignons rouges, jambon de Savoie, salade verte et steak haché façon bouchère 150 gr.

Rebloch' Burger - 16.00€

Pain artisanal de la boulangerie, sauce moutarde, reblochon, rondelles de tomates, oignons rouges, salade verte et steak haché façon bouchère 150 gr.

Les DOUBLES - +4.30€

Votre burger au choix mais avec DEUX steaks hachés façon bouchère de 150 gr.

Pour toute personne qui mange : entrée au parc de jeux en illimité

10.00€

Et 7.00€ après 19H00

Les Menus

Menu à 21.00€

Tartiflette

Pomme de terre, reblochon, oignons, lardons et crème fraîche.

ou

Croziflette

Crozet artisanaux au Sarrazin, reblochon, oignons, lardons et crème fraîche.

Et

Salade verte

**Panna Cotta Fruits Rouges Ou
Crème Brulée**

Menu à 24.00€

Assiette de charcuterie

ou

Tomate mozzarella di Bufala

Mozzarella di Bufala crémeuse et sauce au pesto.

ou

Salade de Volaille

Salade verte, émincé de volaille grillé, tomates, croutons, et copeaux de Parmesan.

Fish and chips

Accompagnée de frites

ou

Assiette Mixed Grill

Accompagnée de frites

ou

Cheddar burger

Accompagné de frites.

Dessert Maison

ou

2 Boules de Glace (parfum au choix)

Menu à 28.00€

Entrée

Assiette de charcuterie

ou

Salade Savoyarde

Salade verte, tomates, œufs, Beaufort de la coopérative de Haute Maurienne, lardons et oignons rouges.

ou

Salade Chèvre-chaud

Salade verte, toast de chèvre-miel, noix, tomates et jambon de Savoie.

ou

Salade Bell'Italia

Salade verte, mozzarella di Bufala crémeuse, copeaux de Parmesan, tomate fraîche, olives et jambon de Savoie.

Plat

Entrecôte Simmental 250gr

Accompagnée de frites

ou

Filet de truite Arc-En-Ciel

Sauce homardine et accompagnement du moment.

ou

Gratin de ravioles sauce au choix

Composé d'une farce au comté, au fromage blanc et persil, gratiné au four.

ou

Crozi-Beaufort

Crozet artisanaux au Sarrazin, Beaufort de la coopérative de Haute-Maurienne, oignons, lardons et crème fraîche.

Dessert

Dessert Maison

ou

3 Boules de Glace (parfum au choix)

Pour toute personne qui mange : entrée au parc de jeux en illimité

10.00€

Et 7.00€ après 19H00

Les Pâtes

Gratin de ravioles à la crème- 15.00€

Composé d'une farce au comté, au fromage blanc et persil, gratiné au four et salade verte.

Gratin de ravioles enfant- 10.00€

Moins de 10 ans

Composé d'une farce au comté, au fromage blanc et persil, gratiné au four et salade verte.

Gratin de ravioles aux cèpes- 16.50€

Composé d'une farce au comté, au fromage blanc et persil, agrémenté de cèpes, gratiné au four et salade verte.

Gratin de ravioles à la chèvre- 17.00€

Composé d'une farce au comté, au fromage blanc et persil, agrémenté de fromage de chèvre, gratiné au four et salade verte.

Les Spécialités savoyardes

Tartiflette - 16.50€

Pomme de terre, reblochon, oignons, lardons et crème fraîche et salade verte.

Tartiflette Enfant - 10.00€

Pour les enfants de moins de 10ans.

Croziflette - 17.00€

Crozet artisanaux au Sarrazin, reblochon, oignons, lardons et crème fraîche et salade verte.

Croziflette Enfant - 10.00€

Pour les enfants de moins de 10ans.

Crozi-Raclette - 18.00€

Crozet artisanaux au Sarrazin, raclette, oignons, lardons et crème fraîche et salade verte.

Crozi-Beaufort - 19.00€

Crozet artisanaux au Sarrazin, Beaufort de la coopérative de Haute-Maurienne, oignons, lardons et crème fraîche et salade verte.

Fondue Savoyarde* - 17.50€

Fondue savoyarde traditionnelle aux trois fromages (emmental, beaufort et abondance) accompagnée de salade verte

Fondue Savoyarde aux cèpes* - 19.00€

Fondue savoyarde traditionnelle assaisonnée de cèpes et accompagnée de salade verte

Supplément charcuteries- 3.00€

Raclette* - 20.00€

Raclette traditionnel sur rampe chauffante accompagnée de charcuteries, de pomme de terre vapeur et de salade verte.

Raclette Enfant* - 11.00€

Pour les enfants de moins de 10ans.

* Prix / personne et minimum 2 personnes

Pour toute personne qui mange : entrée au parc de jeux en illimité

10.00€

Et 7.00€ après 19H00

Les Pizzas

Sur Place ou à Emporter

Uniquement le soir à partir de 19H

Les traditionnelles

Base tomates

Pleureuse - 10.00€

Base tomate, mozzarella, jambon, crème fraîche, lardons, origan et emmental.

Tartiflette - 11.50€

Base tomate, mozzarella, lardons, pomme de terre, reblochon, oignons, crème fraîche, origan et emmental.

Royale - 9.00€

Base tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan et emmental.

4 saisons - 11.50€

Base tomate, mozzarella, artichaut, jambon, champignons, tomates fraîches et emmental.

Chorizo - 9.50€

Base tomate, mozzarella, chorizo, anchois, oignons, origan et emmental.

Végétarienne - 10.00€

Base tomate, mozzarella, artichaut, olives, champignons, tomates fraîches et emmental.

4 fromages - 11.00€

Base tomate, mozzarella, bleu de Bonneval, chèvre, reblochon, origan et emmental.

Beaufort - 12.00€

Base tomate, mozzarella, Beaufort de la coopérative de Haute Maurienne, lardons, oignons, origan et emmental.

Reine - 8.50€

Base tomate, mozzarella, jambon, origan et emmental.

Pêcheur - 9.00€

Base tomate, mozzarella, thon, crème fraîche, pesto, olives, origan et emmental.

Margarita - 8.00€

Base tomate, mozzarella, origan et emmental.

Les Blanches

Base crème

Chèvre miel - 10.50€

Base crème, mozzarella, chèvre, miel, noix, origan et emmental.

Carbonara - 10.00€

Base crème, mozzarella, lardons, œuf, Parmesan, origan et emmental.

Bonneval - 11.00€

Base crème, mozzarella, Bleu de Bonneval, poulet, origan et emmental.

Savoyarde - 11.00€

Base crème, mozzarella, champignons, jambon de pays et salade après cuisson, origan et emmental.

Supplément ingrédient - +1.00€

Pour toute personne qui mange : entrée au parc de jeux en illimité

10.00€

Et 7.00€ après 19H00

Les Crêpes

- | | |
|---|------------------------------------|
| Sucre - 2.50€ | Chocolat ou Nutella - 3.50€ |
| Sucre citron - 2.80€ | Chocolat blanc - 3.50€ |
| Beurre sucre - 2.80€ | Caramel beurre salé - 3.50€ |
| Confiture - 3.00€
Myrtille, framboise, abricot. | Chocolat coco - 3.80€ |
| Crème de marron - 3.50€ | Double chocolat - 3.80€ |
- Supplément crème fouettée - **1.20€**

Les Gaufres

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| Sucre glace - 3.50€ | Crème de marron - 4.00€ |
| Crème fouettée - 3.50€ | Nutella - 4.00€ |
- Supplément crème fouettée - **1.20€**

Les Desserts

- | | |
|--|---|
| Panna Cotta Fruits Rouges - 6.00€ | Crème Brulée (parfum du moment) - 6.00€ |
| Brownies Crème Anglaise - 7.00€ | Faisselle Crème ou Fruits Rouges - 4.50€ |
- Dessert Du Jour - **5.00€**

Les Glaces

Demander la carte

Les Boissons Fraiches

Les Canettes – 3.00€

Coca cola - Coca cola zéro
Orangina - Schweppes agrume
Jus de pomme - Jus d'orange Perrier -
Fuze Tea - Oasis - Sprite

Les Jus de Fruits – 3.20€

Ananas - Fraise - Abricot

Les Eaux Plates

Source De Fées 50 cl – 0.50€
Evian 100 cl – 4.00€

Les Eaux Gazeuses

San Pellegrino 50 cl – 3.50€
San Pellegrino 100 cl – 4.50€

Supplément sirop ou rondelle – 0.20€

Les Bières

A la Pression

Jupiler 5.2%

Demi 25 cl – 3.00€
Demi-Picon 25 cl – 3.60€
Sérieux 50 cl – 5.50€

Bière du Moment

Demi 25 cl – 4.00€
Sérieux 50 cl – 7.00€

En Bouteille

Bière de Savoie

Aiguille Blanche (blanche 5%) 33 cl – 5.00€
Piste Noire (ambré 5.9%) 33 cl – 5.00€
Yéti (blonde 8%) 33 cl – 5.00€
Abominable (brune 6%) 33 cl – 5.50€

Etrangère

Chouffe 33 cl – 5.00€
Liefmans Fruitesse 25 cl – 4.50€
Desperados 33 cl – 4.50€
1664 Sans alcool 33 cl – 3.50€

Supplément sirop ou rondelle – 0.20€

Les Smoothies

100% Fruits 100% Naturel

A l'Eau ou au Lait – 5.00€

Tropical

Mangue, ananas, citron vert.

Fresh

Fraise, orange, menthe fraîche.

Ultra violet

Fraise, banane, myrtille.

Exotic

Mangue, ananas, fruit de la passion

Coco mango

Mangue, fraise, coco.

Melon pop

Pastèque, melon, framboise,
citron vert

Les Boissons Chaudes

Expresso - **1.50€**
Décaféiné - **1.50€**
Expresso lait - **1.70€**
Double expresso - **2.90€**
Double expresso lait - **3.20€**
Thé parfumé - infusion - **2.60€**

Chocolat ou café viennois - **3.80€**
Chocolat chaud - **3.00€**
Green chaud - **4.00€**
Choco rhum - **4.00€**
Citron chaud - **3.00€**

Les Alcoolisés

Les Apéritifs

Ricard 2cl - **2.50€**
Blanc de Savoie 12cl - **2.80€**
Kir vin blanc 12cl - **3.00€**
Kir vin rouge 12cl - **3.00€**
Cassis, mure, myrtille, violette ou châtaigne
Apéritif Savoyard 12cl - **4.50€**
Châtaigne, griotte, myrtille ou framboise
Martini rouge 4cl - **3.00€**
Martin blanc 4cl - **3.00€**
Suze 4cl - **3.00€**
Porto rouge 4cl - **3.00€**
Apéritif du srandonneur 12cl - **3.00€**
Cidre doux ou brut 25cl - **3.60€**

Les Digestifs

Limoncello 4cl - **5.00€**
Génépi 4cl - **5.00€**
Cognac 4cl - **5.00€**
Poire 4cl - **5.00€**
Marc de Savoie 4cl - **5.00€**
Chartreuse verte 4cl - **6.00€**
Get 27 4cl - **5.00€**
Get 31 4cl - **6.00€**
Vodka 4cl - **4.50€**
Clan Campbell 4cl - **5.00€**
Jack Daniel's 4cl - **8.00€**
Chivas 12 ans 4cl - **8.00€**
Lagavulin 4cl - **9.50€**
Diplomatico 4cl - **8.50€**
Rhum Brun St-James 4cl - **6.00€**
Rhum Blanc St-James 4cl - **5.00€**
Supplément jus de fruits - **1.00€**

Les Vins Bio



Côte Du Rhône - 22,00€ Domaine Verquière

Belle robe rubis soutenue, lumineuse et limpide. Nez jeune aux accents de fruits rouges et noirs, viennent aussi des arômes de réglisse et de violettes. Attaque ample, ronde qui affiche des qualités de souplesse et surtout des parfums gourmands. Un vin bien parfumé doté de fraîcheur avec une assez belle construction. Un vin jeune mais assez bien né.



Val De Montferrand - 23,50€
Saint Guilhem Domaine Cavalier Le Desert
Une robe rouge vive, reflets pourpres. Un nez intense sur les fruits rouges frais. Une sensation de fraîcheur en bouche, équilibre, rondeur et souplesse avec beaucoup de minéralité.

Côte De Provence - 27,50€ Les Terrasses Domaine De La Courtade



Une robe lumineuse, un nez vif de fruits exotiques, de lime et de fleurs blanches (roquette), harmonieux et délicat qui dévoile en bouche un vin d'une minéralité et d'une fraîcheur citronnée. La finale saline, légèrement amère est la signature de ce singulier terroir.

Côte Du Roussillon - 27,50€ Château De L'Ou



Vin rond et gras, bien structuré avec une belle persistance aromatique en bouche. Le nez est riche et intense.

Les Bourgognes



Pouilly Fuissé - 39,00€ Domaine Michel Chavet & Fils

La ceinture dorée du Pouilly-Fuissé. Jolie formule pour parler d'un vin qui lui ressemble tout en ayant son propre caractère. Caractère authentique, qui n'a pas recours à des fragrances exotiques pour vous embobiner. Non les arômes sont ici minéraux et sincères. Gras en première bouche, légèrement amer plus tard, assez fin et d'une longueur estimable.



Chablis - 32,00€ La Chablisienne

Robe jaune or pâle, vin limpide et brillant. Nez ouvert et mûr présentant les fruits blancs et jaunes avec une note minérale bien présente. A l'aération, la minéralité est encore plus présente. Bonne persistance. Très beau volume en bouche avec la fraîcheur et un fruit net et précis, la maturité est élégante. Finale en longueur.

Mercrey 1^{er} cru - 49,00€ Domaine Meix-Foulot



Ce vin se caractérise par sa concentration et sa puissance. Dans sa jeunesse les arômes sont très vifs et toniques, marqués par de petits fruits sauvages rouges, mûres, myrtilles et framboises. L'attaque en bouche est pure et explosive.

Hautes Côtes De Beaune - 29,00€ Cave Nuiton-beaunoy



Elevage partiel en fût de chêne d'origine français et en cuves inox, sur lie. Robe pourpre aux reflets violines. Au nez, le vin offre une large palette aromatique de petits fruits rouges et noir et révèle également de fines notes toastées. Souple et délicat, la bouche offre des tanins soyeux et une longueur remarquable.

Les Côtes de Gascogne

Tariquet Première Grivres - 26,00€ Domaine Du Tariquet



Le caractère est exotique et gourmand. La bouche est pleine et possède une grande fraîcheur qui dynamise l'ensemble. Moment de bonheur immédiat, un vrai moelleux laissant place à une finale de raisin frais.

La Vallée Du Rhône



Saint Joseph - 38,00€ **Les Pieds Dendès Cave Anthony Paret**

Tout en finesse, forme harmonieuse et souple sans trop d'ampleur, de couleur pourpre, au bouquet de fruits rouge et d'épices. Une bouche ronde et tannique lui permet d'accompagner les volailles et les viandes en sauce.



Vinsobre - 30,00€ **Domaine Montine**

Assemblage classique Grenache-Syra, issu d'une cuvaison longue prolongée par un élevage en barrique. Au nez, fruits des bois sont agrémentés de touches vanillées. En bouche, le boisé et les tanins sont encore en devenir, mais le potentiel est là.



Gigondas - 42,00€ **Romane Machotte Pierre Amadiou**

Romane Machotte : Confiture vanillée de pruneaux et cassis agréablement structurée par un tanin souple et puissant rejoignent les parfums de thym, de laurier, de romarin pour former un bouquet d'arômes qui s'ouvre et s'épanouit en une longue persistance d'épices et de poivre noir.



Croze Hermitage - 37,00€ **Petite Ruche M. Chapoutier**

Couleur rouge violacé très intense. Nez de Petits fruits rouges, cassis et framboise. Bouche fraîche et ronde, finale de fruits, tout en finesse.

La Loire

Saint Nicolas De Bourgueil - 24,00€ **Domaine Mabileau**

La robe est grenat vive et brillante, un bouquet de fruits rouges subtil, une attaque franche, un palais rond et gras aux tanins subtils et au fruité persistant.



Les Bordeaux



Médoc - 24,00€ **Chateaux Le Monge**

Robe soutenue et profonde pour ce Médoc au nez de fruits rouges accompagnés de notes légèrement épicées. L'attaque est ronde et souple, soutenue par des tanins fondus.



Bordeaux Supérieur - 20,00€ **Les Hauts De Cour Montessant Lucien Lurton & Fils**

Belle robe de couleur grenat sombre. Nez de fruits rouges mûrs et confits avec des notes vanillées. Bouche dense, charnue avec des tanins très ronds.

Saint Emilion Grand Cru - 36,00€ **Château Le Cros - Gros Figec**

Vin composé de 85% de Merlot et de 15% de cabernet franc. Présenté dans une robe pourpre très jeune, sombre et profonde, celui-ci libère des notes boisées, brûlées et fumées, ainsi que des arômes fruités sous-jacents.



La Provence

Bandol Les Baumes - 28,00€ **Moulin De La Roque**

Nez fruité, petits fruits rouges avec des notes épicées. Charnu, corsé, élégant, rond, de la matière, ample.



La Savoie



Apremont - 19,00€ Exogyra - Domaine Blard & Fils

Cette Cuvée est issue du cépage Jacquère, cépage savoyard né sur les contreforts du massif de Chartreuse. Cette cuvée s'adresse à tous les amateurs de vins secs, aromatiques et digestes.



Chignin Bergeron - 31,00€ Marestel - Domaine Ravier Pascal & Benjamin

Vin blanc aux arômes puissants ; Vignes plantées sous le massif de la Savoyarde (Bauges). Vin gras aux arômes puissant de fruits mûrs, d'abricots, de coing, miel et fruits secs.



Roussette de Savoie - 27,00€ Vins Edmond Jacquin & Fils

D'une belle couleur dorée, d'un nez intense aux arômes de mangue, d'abricot, de miel, le Marestel est un vin d'exception. Il doit toute son élégance à l'altitude harmonieuse et persistante en bouche.

Pinot - 32,00€

Château Bergin - Vins Edmond Jacquin & Fils

La robe rouge rubis bordée de reflets violacés. Le nez présente une belle complexité sur des notes de cassis, de fruits noirs, notes boisées et vanillées. L'attaque ample est harmonisée par un boisé d'une grande finesse qui apparaît en finale.

Gamay - 19,00€

Passé Velours - Ducret Gilbert

Un gamay typique par son nez franc et fruité mêlant cassis et cerise, prélude à un palais tout aussi grimpant et friand, agrémenté d'une bouche épicée. Outre son intensité aromatique, les dégustateurs soulignent son charnu et sa longueur, qui renforcent sa belle personnalité.

Mondeuse Arbin - 29,00€

Avalanche - Domaine Trosset Fabien

De couleur très soutenue rubis à reflet violet. Au nez fleuri avec des notes fruitées et épicées : violette, églantine, mûre, quatre épices, cacao. En bouche : gourmande, équilibrée et charnue, structurée par des tanins affinés

Gamay - 19,00€

Tendance - Vins Edmond Jacquin & Fils

Très belle robe saumon clair. Le nez fruité et floral, exhale des arômes de fruits rouges, des agrumes et des fruits exotiques. Sa bouche se caractérise par l'amplitude et l'équilibre d'une fraîcheur magnifique.

Les Pots Savoyards

		12Cl	25Cl	50Cl	100Cl
Rouge :	AOP Côte Du Rhône / Montine	3.00€	5.00€	9.00€	15.00€
Blanc :	IGP Savoie / Jacquère	2.80€	4.50€	8.00€	14.00€
Rosé :	IGP Ardèche / Gris Grenache Cabernet	2.80€	4.50€	8.00€	14.00€