Bières à la pression / Draft beers

1664	25 cl : 3,50€	50 cl : 6,30€
Picon bière 28 cl		4€
Grimbergen 25 cl		4,30€
Grimbergen 50 cl		7,50€
Supplément sirop		*0,50€*

Bières à la bouteille / Bottle beers

Heineken 33 cl	3,90€
Leffe 33 cl	4,50€
Desperado 33 cl	4,50€
Hoegaarden 33 cl	3,90€

Boissons chaudes / Hot drinks

Café	2€
Café crème, décaféiné	2,50€
Café double ou chocolat chaud	3,50€
Cappuccino, chocolat viennois	4,50€
Thé, infusion	3€
Vin chaud « maison »	3,80€
Green chaud (chocolat chaud et Chartreuse)	5€
Grog (Rhum, jus de citron, sirop sucre canne)	5€
Irish coffee	7,50€

Boissons fraîches / Cold drinks

Sodas 3,50€
Coca, Coca light, Coca zéro, Fanta orange, Perrier - 33 cl
Orangina, Schweppes agrumes, Schweppes tonic - 25 cl
Nestea - 20 cl

Jus de fruits 3,20€
Orange, ACE, ananas, pomme, abricot, fraise, tomate - 25 cl

Limonade 2,80€

Diabolo 3€

Sirop à l'eau 2€
Grenadine, menthe, citron, fraise, pêche, cerise, pamplemousse

Evian ou Badoit 50 cl : 3,50€ 100 cl : 5€

Notre sélection de vins

au verre (15cl) ou en pot (50 cl)

	15 cl	50 cl
BLANCS		
Abymes « Hervé Rat-Patron les Abymes »	3,50€	13€
Rousette de Savoie « Eric Carrel »	4,50€	15€
ROSÉ		
Rosé Provence	4€	14€
ROUGES		
Côtes de Lubéron « Cuvée Méjane »	4€	13€
Côtes de Bourg « Château de Barbe »	5€	15€

Carte des Vins / Wines

en Appellation d'Origine Contrôlée

Savoie

	37,5 cl	75 cl
BLANCS		
Apremont « Les rocailles de pierre »	11€	19€
Rousette de Savoie « Eric Carrel »	-	22€
Chignin Bergeron « André et Michel Quénard »	-	32€
ROUGES		
Gamay de Jongieux Vieilles Vignes « Eric Carrel »	11€	19€
Mondeuse de Savoie « J.C Girard Madoux »	-	20€
Pinot Noir de Savoie « Eric Carrel »	-	24€
Mondeuse d'Arbin « Maison Trosset »	15€	29€
ROSÉ		
Rosé de Savoie « Eric Carrel »	11,50€	19€

Vallée du Rhône

ROUGES		
Côtes du Rhône « Réserve Noël Briday »	-	19€
Vacqueyras « Jean Marie Arnoux »	14€	26€
AB Crozes Hermitage « Domaine de la Ville Rouge »	-	32€
Saint-Joseph « Les Vins de Vienne »	-	34€

Bordeaux

Côtes de Bourg « Château de Barbe »	-	21€
Haut Médoc « Victoria II »	-	25€
AB St-Emilion « Robin des Moines »	-	29€

Bourgogne

BLANC		
Chablis « Olivier Sarany »	-	34€
ROUGE		
Bourgogne Epineuil Pinot noir R. Masson	-	32€

Provence

ROSÉ		
AB Demoiselle Sans Gêne IGP Méditerranée	-	19€
AB Côtes de Provence « Château Tour Saint-Anne »	-	26€

Alsace

BLANC		
Hans Schaeffer « Gewurztraminer »	-	22€

Brasserie Montagne

Fait maison
Home made

Bon Appétit !

Menus

Duo du jour — **15,50€**

Plat du jour **ou** Tagliatelles (bolognaise ou carbonara)
*Dish of the day **or** Tagliatelle (bolognese or carbonara sauce)*
+
Dessert du jour **ou** Coupe glacée 2 boules
*Today's Dessert **or** 2 scoops of ice cream*

Menu enfant (plat + dessert) — **8,90€**
Menu Children (main course + dessert)

Plat du jour (petite portion)	*Dish of the day (½ portion)*
ou petit haché de bœuf	***or** Minced beef*
ou nuggets de poulet	***or** Chicken nuggets*
ou petite tagliatelle bolognaise	***or** Tagliatelle in bolognese sauce*
+	+
Glace enfant **ou**	*Ice cream **or***
fromage blanc sucré	*Soft white cheese*

Plat du jour / *Dish of the day* — **12,50€**

Les informations sur les allergènes présents dans chaque plat sont à votre disposition.

Les Grandes Salades / Large Salads

Salade savoyarde — **14,50€**
Salade, tomate, lardons, Beaufort, noix
Salad, tomatoes, bacon, Beaufort cheese, walnut

Salade de chèvre chaud et magret fumé — **14,90€**
Salade, légumes, toasts de chèvre au miel, magret
Salad, vegetables, hot goat's cheese and honey, magret duck breast

Salade de croustillant de reblochon — **14,90€**
Salade verte, Reblochon pané frit, tomates
Salad, Reblochon cheese coat with breadcrumbs & fried, tomatoes

Les Grandes Assiettes Repas / Meal on Big Plates

La montagnarde — **15,90€**
Tomates, salade, jambon cru, tomme de savoie, gratin savoyard, cornichons
Tomatoes, salad, Savoie ham, Tomme cheese, savoyard gratin, pickles

La savoyarde — **16,90€**
Tomate, salade, rosette, coppa, beaufort, diot, crozets, cornichons
Tomatoes, salad, rosette, Coppa, Beaufort cheese, Savoie sausage, crozets, pickles

La dauphinoise — **16,90€**
Tomate, salade, noix, Saint-Marcellin, Bleu du Vercors, pâté de campagne, raviole de Royan
Tomatoes, salad, walnut, Saint-Marcellin cheese, Bleu du Vercors cheese, pâté, Royan pasta

Les Plats chauds / Main courses

Plat du jour — **12,50€**
Dish of the day

Burger classic (160 g), frites et salade — **15€**
Salade, tomate, haché frais, sauce burger, cheddar
Salad, tomatoes, fresh beef, burger sauce, bacon, cheddar cheese

Burger Savoyard, frites et salade — **15,90€**
Diot, compotée d'oignons, raclette
Savoie sausage, onions, raclette cheese

Entrecôte de bœuf grillée (250 g) — **18,90€**
Servie avec frites ou légumes du jour (sauce morilles + 3€)
Grilled steak entrecote (morilles sauce + 3€)

Wok de volaille sautée Pad-Thaï — **16,90€**
Volaille marinée aux épices, riz, chou chinois, sauce soja
Marinated chicken with soft spice, rice, cabbages, soja sauce

Tartare de bœuf au couteau (180 g) — **17,50€**
Servi avec frites et salade
Steak tartar (180 g) with french fries and salad

Croque-monsieur avec salade — **12,50€**
Croque-monsieur with lettuce

Omelette nature servie avec frites et salade — **12,50€**
Omelette with french fries and salad

Omelette fromage ou lardons — **12,90€**
Servie avec frites et salade
Omelette with bacon or cheese with french fries and salad

Steak haché, frites, salade — **12,50€**
Minced meat, fries and salad

Tartine savoyarde — **12,90€**
Pain, tomates, jambon cru, raclette, frites et salade
Bruschetta bread, tomatoes, Savoie ham, Savoie cheese, fries and salad

Supplément sauce maison aux morilles / Extra morilles mushroom sauce 3€,
Autres sauces : roquefort, poivre / Roquefort cheese, pepper sauce 2€

La Savoie

Diots de Savoie et crozets, salade — **14,90€**
Savoie sausage and savoie pasta, salad

Tartiflette et sa salade — **15,50€**
Pommes de terres fraiches, oignons, lardons, Reblochon
Potatoes, onions, bacon, reblochon cheese

Fondue savoyarde (mini 2 personnes) — **17,50€/pers**
Cheese fondue (mini 2 people)

Fondue savoyarde aux cèpes (mini 2 personnes) — **19,50€/pers**
Cheese fondue with mushrooms (mini 2 people)

Supplément charcuterie / Extra deli meat 4€/pers

Les Pâtes / Pasta

Tagliatelles à la carbonara / œuf — **13,90€**
Pasta, cream, bacon, egg

Tagliatelles à la bolognaise au bœuf — **13,90€**
Pasta, tomato sauce, beef meat

Lasagnes avec salade — **13,90€**
Lasagna with salad

Les Desserts / Desserts

Dessert du jour — **5,90€**
Dessert special today

Tarte aux myrtilles — **6,90€**
Blueberry pie

Mousse au chocolat — **5,90€**
Chocolate mousse

Tarte tatin tiède et sa glace vanille — **6,90€**
Hot apple pie with vanilla ice cream

Café ou Thé gourmand — **7€**
Coffee or tea with a selection of sweet treats

Fromage blanc sucré / *Soft white cheese with sugar* — **4,50€**
Fromage blanc framboise / *Soft white cheese with raspberry* — **4,90€**
Fromage blanc myrtille / *Soft white cheese with blueberry* — **4,90€**
Fromage blanc miel / *Soft white cheese with honey* — **4,90€**

Les Glaces / Ice cream

1 boule / *1 scoop* — **2,30€**
2 boules / *2 scoops* — **4€**
3 boules / *3 scoops* — **5,50€**

Parfums : vanille, fraise, pistache, chocolat, caramel beurre salé, framboise, myrtille, café expresso, poire, citron, rhum-raisin, fruits de la passion, génépi.
Flavours : vanilla, strawberry, pistachio, chocolate, salted butter caramel, raspberry, blueberry, coffee, pear, lemon, rum/raisin, passion fruit, génépi.

Supplément chantilly / *Add whipped cream* 0,50€

Les petites faims d'après-midi / Tea time

À PARTIR DE 14H30 / FROM 2.30 PM

Gaufre sucre / *Sugar waffle* — **3,90€**
Gaufre Nutella / *Nutella waffle* — **4,40€**
Gaufre Confiture / *Marmelade waffle* — **4,40€**
Gaufre Chantilly ou chocolat — **4,40€**
Whipped cream or chocolate waffle

Dessert du jour / *Daily special* — **5,90€**
Tarte aux myrtilles / *Raspberry crumble pie* — **6,90€**
Croque-monsieur et salade / *Croque-monsieur & lettuce* — **12,50€**