

---

## Nos Entrées *Our Starters*

---

- ✔ Potage du jour 11€  
*Soup of the day*
- ✔ Poêlée de butternut et châtaignes, espuma au comté & son œuf poché 14€  
*Pan-fried butternut squash and chestnuts served with a Comté cheese foam & a poached egg*
- ✔ Gratinée à l'oignon 12€  
*Traditional French onion soup*
- Tartare de thon au sésame & sa salade de roquette 15€  
*Tuna tartar marinated in sesame oil & a rocket salad*
- Assortiment de charcuterie artisanale 16€  
*Selection of local cold meats*
- Médaillon de foie gras de canard maison et son chutney exotique 19€  
*Homemade duck foie gras served with an exotic fruit chutney*

---

## Nos Plats *Our Main Courses*

---

- Filet de dorade poêlé et sa crème de citron 26€  
*Pan-fried sea bream fillet and a lemon sauce*
- Crevettes Black Tiger poêlées (décortiquées) et sa sauce Chimichurri 29€  
*Pan-fried Black Tiger prawns (peeled) and a Chimichurri sauce*
- Le Cheeseburger de « La Source », frites & salade 25€  
*« La Source » Cheeseburger, served with French fries & salad*
- Tartare de bœuf à l'Italienne, coupé au couteau, frites & salade 25€  
*Homemade beef tartar Italian style, served with French fries & salad*
- Demi poulet fermier rôti par nos soins et son jus 24€  
*Half free range roasted chicken and jus*
- Entrecôte Simmental grillée et sa sauce poivre vert ou roquefort 32€  
*Grilled Simmental sirloin steak served with a green pepper or a blue cheese sauce*
- Côte de cochon des montagnes 300g et sa sauce moutarde 27€  
*Mountain pork chops 300g served with a mustard sauce*

*Nos viandes et poissons sont servis avec un accompagnement au choix :*  
*Our meats and fish are served with a choice of a side dish :*

- Gratin savoyard (*Potato gratin*)
- Salade verte (*Fresh green salad*)
- Frites (*French fries*)
- Gratin de crozets au sarrazin (*Wheat pasta bake*)
- Wok de légumes (*Vegetable wok*)
- Spaghettis Di Cecco (*Spaghetti*)
- Riz basmati (*Basmati rice*)

*Supplément ou changement de garniture 5€*  
*Extra or change of side dish 5€*

---

## Notre Formule du Midi *Our Lunch Menu*

---

- Plat du jour, dessert du jour & café : 25€  
*Dish of the day, dessert of the day & coffee expresso*

## Nos Pâtes *Our Pasta*

- Spaghettis Di Cecco accompagnés d'une sauce bolognaise maison 20€  
*Spaghetti Di Cecco served with a homemade Bolognaise sauce*
- Spaghettis Di Cecco accompagnés d'une sauce carbonara maison 20€  
*Spaghetti Di Cecco served with a homemade Carbonara sauce*
- ✓ Lasagnes de légumes : cèpes et céleri, gratinées au four 25€  
*Homemade oven baked vegetable lasagna : cepe mushrooms & celery*

## Nos Pizzas (Pâte fine) *Our Pizzas (Thin crust)*

- ✓ Margarita : 14€  
Sauce tomate & fromage  
*Tomato base & cheese*
- Napolitaine : 16€  
Sauce tomate, fromage, anchois, olives & herbes  
*Tomato base, cheese, anchovies, olives & herbs*
- Reine : 17€  
Sauce tomate, fromage, jambon, champignons, olives & herbes  
*Tomato base, cheese, ham, mushrooms, olives & herbs*
- ✓ Végétarienne : 18€  
Sauce tomate, fromage, poivrons rôtis, rondelles de tomate, courgettes rôties, olives & herbes  
*Tomato base, cheese, roasted peppers, sliced tomatoes, roasted courgettes, olives & herbs*
- Pepperoni : 19€  
Sauce tomate, fromage, poivrons confits, chorizo, olives & herbes  
*Tomato base, cheese, candied peppers, chorizo, olives & herbs*
- La Source : 20€  
Sauce tomate, fromage, jambon cru, roquette & pesto maison  
*Tomato base, cheese, cured ham, roquette & homemade pesto*
- ✓ 4 Fromages : 18€  
Crème, mozzarella, roquefort, reblochon, emmental, olives & herbes  
*Cream base, mozzarella, blue cheese, reblochon, emmental, olives & herbs*
- Savoyarde : 19€  
Crème, fromage, lardons, oignons, pommes de terre, reblochon, olives & herbes  
*Cream base, cheese, bacon, onions, potato, reblochon, olives & herbs*
- Nordique : 18€  
Crème, mozzarella, saumon frais, oignons, roquette, rondelles de tomates & herbes  
*Cream base, mozzarella, fresh salmon, onions, roquette, sliced tomatoes & herbs*

Supplément garniture 2€ : Œuf, chorizo, lardons, ...  
Extra topping 2€ : Egg, chorizo, bacon, ...

## Notre Menu Enfant *Our Childrens Menu*

- Plat & Dessert : 14€  
*Plat au choix : Steak haché & frites, Tenders de poulet & frites, Spaghettis carbonara ou bolognaise*  
*Dessert au choix : Cornetto vanille ou chocolat, Pom'potes de pommes*

---

## Nos Spécialités Savoyardes *Our Local Specialties*

---

- Tartiflette Savoyarde (Pommes de terre, reblochon, oignons, lardons & crème) 23€  
*Homemade cheese-baked gratin of potatoes, reblochon, onions, bacon & cream*
- Croziflette au reblochon (Crozets au sarrazin, reblochon, oignons, lardons & crème) 23€  
*Homemade cheese-baked gratin of local wheat pasta, reblochon, onions, bacon & cream*
- Mont d'Or coulant accompagnée de charlottes & jambon cru 28€  
*Mont d'Or, a melting cheese box served with boiled potatoes & cured ham*
- Fondue aux trois fromages (pour 2pers min) accompagnée de jambon cru 28€/pers  
*Three cheeses fondue (for 2pers min) served with cured ham*

*Toutes nos spécialités sont servies avec une salade verte*  
*All our local specialties are served with a fresh green salad*

---

## Nos Desserts Maison *Our Homemade Desserts*

---

- Fromage blanc de « La Ferme de l'Adroit » : Myrtilles, miel ou nature 7€  
*Local Greek yogurt served with : Blueberries, honey or served plain*
- Dessert du jour 8€  
*Dessert of the day*
- Le "Bolet de Solaise" (Glace vanille, meringue & sauce chocolat chaud) 10€  
*Vanilla ice cream, meringue & warm melting chocolate*
- Tartelette aux myrtilles et sa chantilly à la mascarpone 11€  
*Homemade blueberry tart & whipped cream*
- Tartelette citron meringuée 11€  
*Homemade lemon meringue tart*
- Moelleux au chocolat & sa glace vanille 10€  
*Chocolate lava cake & vanilla ice cream*
- Assiette de fromages de « La Ferme de l'Adroit » 13€  
*Our local cheese platter from Val d'Iserè's farm*
- Glaces & Sorbets *Ice cream & Sorbet*
  - 1 boule : 3€
  - 2 boules : 5€
  - 3 boules : 7€

Parfums Glaces *Ice Cream flavors :*

Vanille, chocolat, café, pistache, caramel au beurre salé, rhum raisin  
*Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, salted caramel, rum raisin*

Parfums Sorbets *Sorbet flavors :*

Fraise, citron, myrtille, framboise, mangue  
*Strawberry, lemon, blueberry, raspberry, mango*

- Supplément chantilly *Extra whipped cream :* 2€
- Supplément chocolat chaud *Extra hot chocolate sauce :* 2€

---

## Notre Cocktail *Our Cocktail*

---

### Cocktail de La Source

*Vodka smirnoff, purée de fruit de la passion, noix de macadamia,  
jus de citron vert, ginger beer & feuilles de menthe fraîche*  
12€

---

## Nos Bières *Our Beers*

---

### Pressions :

- 1664 Blonde	25cl : 3.9€	50cl : 7.8€
- Mont Blanc IPA	33cl : 5.3€	50cl : 8.4€

*Supplément Picon : 1€*

### Bouteilles :

- Desperados	33cl : 8€
- Mont Blanc Blanche	33cl : 8€
- Bière sans alcool "Warsteiner Herb sans alcool"	33cl : 6€
- Bouteille de Cidre Brut de Savoie	75cl : 20€
- Brune IPA, Goûtez la bière de "La Source", 5%	33cl : 7€

---

## Nos Gins, Rhums, Whiskies *Our Gins, Rums, Whiskies*

---

### Gins :

- Bombay Sapphire	4cl + Soda : 11€
- Tanqueray	4cl + Soda : 12€
- Hendricks	4cl + Soda : 13€

### Rhums :

- Bacardi Carta Blanca	4cl + Soda : 10€
- Pampero Ambré	4cl + Soda : 10€
- Captain Morgan	4cl + Soda : 11€
- Zacapa 23ans	4cl + Soda : 14€

### Whiskies :

- Johnnie Walker Red Label	4cl + Soda : 10€
- Glenfiddich 12ans	4cl + Soda : 13€
- Jack Daniels	4cl + Soda : 12€

---

## Apéritifs & Spiritueux *Aperitifs & Spirits*

---

- Ricard	3cl : 3.50€
- Martini rouge & blanc, Porto rouge & blanc, Grand Marnier, Fernet Branca, Cointreau & Campari	4cl : 8€
- Vodka Smirnoff Red	4cl + Soda : 10€
- Kir : Cassis, Mûre, Pêche, Fraise & Châtaigne	10cl : 6€
- Kir Royal : Cassis, Mûre, Pêche, Fraise & Châtaigne	10cl : 11€
- Coupe de Champagne : Gruet « Buxeuil » Brut sélection	10cl : 11€

---

## Nos Digestifs *Our Digestives*

---

Genépi, Limoncello, Chartreuse Jaune & Verte, Get 27, Baileys, Calvados, Tequila, Armagnac,  
Cognac, Amaretto, Manzana, Malibu  
4cl : 8€

Nos eaux de vie : Poire, Mirabelle, Framboise, Marc de Provence  
4cl : 9€

## Nos Softs *Our Soft drinks*

- Sodas : Coca, Coca Zéro, Badoit rouge, Limonade, Orangina, Ice Tea, Ginger beer, Schweppes Agrum' & Fever Tree Tonic	30cl : 3.5€
- Jus de Fruits : Orange, Pomme, Abricot, Cranberry & Ananas	30cl : 3.5€
- Jus de Tomate et ses assaisonnements	20cl : 4€
- Sirops : Fraise, Menthe, Grenadine, Citron, Pêche & Orgeat	25cl : 2.5€
- Nos Eaux : Evian ou Badoit	50cl : 4€      100cl : 7€

## Le Barista « Nespresso » *Our Coffies*

- Espresso, Allongé, Ristretto & Déca :	2.5€
- Noisette	2.7€
- Double Espresso	4.8€
- Café au lait	4.5€
- Cappuccino	5.2€
- Chocolat Chaud (Supp. Alcool : 4€)	4.8€
- Chocolat Viennois	6.3€
- Vin Chaud	6€
- Irish Coffee	10€
Nos Thés « Dammann » : Vert, Vert-Menthe, Earl Grey & Breakfast	4€
Nos Infusions « Dammann » : Verveine, Camomille & Tilleul Menthe	4€

## Nos Vins au Verre (12.5cl) *Our Wines by the Glass*

- Verre du Moment : Rouge, Blanc ou Rosé	6€
--	----

### Rouge :

- Mondeuse AOP Savoie, Domaine Yves Girard-Madoux - 2020	6€
- Sablet AOP Côtes du Rhône, Domaine Les Sibou - 2021	6€
- Côtes de Bourg AOP Bordeaux, Château de Barbe - 2016	7€
- Pinot Noir AOP, Domaine de Rochebin - 2019	8€

### Blanc :

- Blanc de Savoie AOP, Domaine Saint Romain - 2021	6€
- Montagny AOP Bourgogne, Domaine Millebuis - 2019	7€
- Chablis, Domaine Séguinot-Bordet - 2020	10€
- Muscat de Beaumes de Venise AOP Côtes du Rhône, Moelleux	8€

Pichet de Vin – AOP Côtes du Rhône :	25cl : 11€	50cl : 18€	100cl : 26€
--------------------------------------	------------	------------	-------------

*Nos millésimes peuvent changer au cours de la saison*

## Nos Champagnes & Rosé *Our Champagnes & Rose*

### Champagnes - 75cl

- Gruet « Buxeuil » Brut sélection	55€
- Laurent Perrier Brut	86€
- Laurent Perrier Brut « 150cl »	180€
- Ruinart « Blanc de Blancs »	186€
- Laurent Perrier « Grand Siècle »	230€

### Vin Rosé - 75cl

- IGP Vaucluse, Domaine Andre - 2020	26€
- AOP Côtes de Provence, Château Peyrassol - 2021	41€ (150cl : 80€)

### Vin Rouge - 75cl

#### Savoie AOP :

-	Gamay Jongieux, Domaine Saint Romain - 2020	28€	<small>(37.5cl : 18€)</small>
-	Mondeuse, Domaine Yves Girard-Madoux - 2021	28€	
-	Pinot Noir Jongieux, Domaine Saint Romain - 2020	29€	

#### Côtes du Rhône AOP :

-	Côtes du Rhône, Domaine Notre Dame des Pallières - 2020	28€	
-	Sablet, Domaine Les Sibou - 2020	30€	<small>(150cl : 62€)</small>
-	Vacqueyras, Domaine de Boissan - 2020	34€	
-	Rasteau, Domaine Notre Dame des Pallières - 2019	38€	
-	Saint-Joseph, Domaine du Chêne - 2020	45€	<small>(37.5cl : 26€)</small>
-	Crozes Hermitage, Cuvée L, Domaine du Combiér - 2020	54€	
-	Gigondas, Gigondas La Cave - 2018	60€	<small>(150cl : 125€) (300cl : 260€)</small>
-	Châteauneuf-du-Pape, Domaine Olivier Hillaire - 2019	85€	
-	Côte Rôtie, Château Saint Cosme - 2019	105€	

#### Vaucluse IGP :

-	Domaine Andre - 2020	26€	
---	----------------------	-----	--

#### Languedoc - Roussillon AOP :

-	Pic Saint-Loup, Sainte Lucie d'Euzet - 2021	33€	
---	---	-----	--

#### Bourgogne AOP :

-	Pinot Noir, Domaine de Rochebin - 2019	31€	
-	Hauts Côtes de Nuit, Domaine D.Duband - 2019	48€	
-	Savigny-lès-Beaune « Les Picotins », Domaine Chantal Lescure - 2018	68€	
-	Auxey Duresses, Domaine Agnès Paquet - 2017	70€	
-	Morey-Saint-Denis, Domaine Tortochot - 2017	95€	
-	Pommard « Les Combes », Domaine Agnès Paquet - 2019	150€	

#### Bordeaux AOP :

-	Côtes de Bourg, Château de Barbe - 2016	37€	
-	Côtes de Bordeaux, Château de Maine Blanc Blaye - 2020	44€	
-	Lalande de Pomerol, Château Pierrefitte - 2020	65€	

### Vin Blanc - 75cl

#### Savoie AOP :

-	Blanc de Savoie, Domaine Saint Romain - 2021	29€	
-	Apremont « Cuvée Nicolas », Domaine Jean-Claude Masson - 2021	36€	
-	Chignin Bergeron, Domaine Yves Girard-Madoux - 2019	38€	<small>(37.5cl : 20€)</small>
-	Roussette « Marestel », Domaine Saint Romain - 2017	48€	

#### Vaucluse IGP :

-	Domaine Andre - 2021	26€	
---	----------------------	-----	--

#### Loire AOP :

-	Sancerre, Domaine Compte Lafond - 2020	46€	
-	Pouilly Fumé, Domaine de Ladoucette - 2020	48€	<small>(37.5cl : 27€)</small>

#### Côtes du Rhône AOP :

-	Saint Joseph, Domaine du Chêne - 2021	38€	
-	Condrieu, Domaine Georges Vernay - 2016	105€	

#### Bourgogne AOP :

-	Montagny, Domaine Millebuis - 2019	31€	
-	Chablis, Domaine Séguinot-Bordet - 2020	54€	
-	Auxey Duresses, Domaine Agnès Paquet - 2019	70€	
-	Criots Batard Montrachet Grand. Cru, Domaine Fontaine Gagnard - 2009	210€	

#### Bordeaux AOP :

-	Sauternes 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé, Château Rieussec - 2008	92€	
---	---	-----	--

#### Alsace AOP :

-	Gewurztraminer « Vendanges Tardives », Domaine Trimbach - 2002	68€	<small>(37.5cl : 38€)</small>
---	--	-----	-------------------------------

---

## Nos Cocktails

---

- **Cocktail de « La Source »** 12€  
*Vodka smirnoff 6cl, purée de fruits de la passion, noix de macadamia, jus de citron vert, ginger beer & feuilles de menthe fraîche*
- **Apérol Spritz** 11€  
*Apérol, prosecco « Ricordonna » & perrier*
- **Mojito** 12€  
*Rhum blanc 6cl, menthe fraîche, perrier, citron vert & sucre de canne*
- **Mojito Fruit de la Passion** 13€  
*Rhum blanc 6cl, purée de fruits de la passion, menthe fraîche, perrier, citron vert & sucre de canne*
- **Gin'y'to** 12€  
*Gin bombay sapphire 6cl, menthe fraîche, perrier, citron vert & sucre de canne*
- **Cuba Libre** 12€  
*Rhum ambré 6cl, coca & jus de citron vert*
- **Piña Colada** 12€  
*Rhum ambré 3cl, rhum blanc 3cl, jus d'ananas & purée de noix de coco*
- **Dark 'n' Stormy** 12€  
*Rhum ambré 6cl, ginger beer, jus de citron vert & perrier*
- **Moscow Mule** 12€  
*Vodka smirnoff 6cl, ginger beer, jus de citron vert & perrier*
- **Espresso Martini** 12€  
*Vodka smirnoff 6cl, kalhua, sirop de vanille & café*
- **Pornstar Martini** 13€  
*Vodka smirnoff 6cl, purée de fruits de la passion, sirop de vanille & passoã*
- **Virgin Mojito** 8€  
*Menthe fraîche, limonade, citron vert & sucre de canne*
- **Virgin Mojito Fruit de la Passion** 9€  
*Menthe fraîche, purée de fruits de la passion, limonade, citron vert & sucre de canne*