

BOISSONS

Vittel	25cl 4	50cl 5. ⁵⁰	1L 8. ⁵⁰
San Pellegrino	50cl 5. ⁵⁰	1L 8. ⁵⁰	
Perrier	33cl 5. ⁵⁰		
Jus de fruits: orange, pomme, abricot, ananas, tomate, fraise / orange, apple, apricot, pineapple, tomato, strawberry		5. ⁵⁰	
Orange ou Citron Pressé		8	
Limonade	25cl 4	1.5L 15	
Coca-Cola normal ou zéro	33cl 5. ⁵⁰		
Orangina, Fanta, Sprite	25cl 5. ⁵⁰		
Thé glacé iced tea	25cl 5. ⁵⁰		
Powerade	33cl 7		
Cidre Brut	33cl 7		
Red Bull		7	
Sirop à l'eau syrup & water		3. ⁵⁰	
Supplément sirop cordial/syrup		.50	
Tranche de citron slice of lemon		.50	

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	3. ⁵⁰
Café Allongé / Americano	4
Grand Café / Double café	6
Grand Café Crème	6. ⁵⁰
Cappuccino / Café Latte	6. ⁵⁰
Café Irlandais / Irish coffee	12
Chocolat Chaud	5
Chocolat Chantilly with cream	7
Chocolat avec alcool with alcohol	8. ⁵⁰
Vin Chaud mulled wine	6
Thé: nature, vert, vert à la menthe, infusion, au lait ou citron	4. ⁵⁰
Tea: black, green, mint, herbal, milk, lemon	
Verre de lait / glass of milk	4
Grog	8

DIGESTIFS

Rhum, Rhum Blanc, Vodka, Gin, Get27, Marc de Savoie, Téquila, Grand Marnier, Cointreau, Marie Brizard, Baileys	4cl 8
Armagnac, Calvados, Chartreuse, Cognac, Framboise, Genépi, Limoncello, Menthe pastille, Mirabelle, Poire	4cl 9. ⁵⁰

CARTE DES VINS

BLANCS DE SAVOIE	Abymes	
	Chignin	75cl 28
BEAUJOLAIS	Apremont	37cl 16 75cl 30
	Roussette Marestel	75cl 40
	Chignin - Bergeron	37cl 22 75cl 43
	Chardonnay	
	Château de Corcelles (blanc)	75cl 40
VIN DU GARD	Merlot (IGP du Gard)	
ROUGES DE SAVOIE	Gamay de Savoie	37cl 17 75cl 29
BEAUJOLAIS	Pinot	37cl 17 75cl 29
	Mondeuse - Arbin Domaine Perrier	37cl 24 75cl 40
BORDEAUX	Brouilly - Comte de Monspey	75cl 37
CÔTES DU RHÔNE	Fleurie - Comte de Monspey	75cl 39
	Morgon - Château La Claymore	75cl 40
ROSÉS	Côtes de Bourg AOC - Château de Barbe	75cl 40
	Haut Médoc Victoria II	75cl 40
	St Émilion Lussac - Château La Claymore	75cl 40
VINS PÉTILLANT	Côtes du Rhône - St-Véridème Villages	75cl 35 1.5L 69
CHAMPAGNES	Côtes du Rhône Villages - Domaine de la Renjardé	75cl 34
	Vacqueyras	75cl 40
	Crozes-Hermitage	75cl 53
VERRES DE VIN	M de Minuty - Provence	50cl 27 75cl 40
PICHET DE VIN	Rosé de Savoie Pure	50cl 23 75cl 29
	Rosé Teres - IGP Méditerranée	75cl 29 1.5L 64
AB	AB	
Rouge Bordeaux	14cl 6	
Blanc de Savoie - Abymes	14cl 6	
Rosé - IGP Méditerranée	14cl 6. ⁵⁰	
Chignin Bergeron (blanc)	14cl 8. ⁵⁰	
Côtes du Rhône (rouge)	14cl 8	
Coupe de Champagne	12cl 12	
Rouge - Bordeaux	25cl 7. ⁵⁰ 50cl 14	
Blanc - Entre deux Mers, Bordeaux	25cl 7. ⁵⁰ 50cl 14	
Rosé - IGP Méditerranée	25cl 7. ⁵⁰ 50cl 14	

AB agriculture biologique

Une liste des ingrédients allergènes entrants dans la composition de nos mets est disponible sur simple demande. Si par hasard un plat venait à manquer, c'est qu'il a été victime de son succès. Veuillez nous en excuser. Cartes bancaires à partir de 16€ - la maison n'accepte ni les chèques, ni les tickets restaurant. - Prix en Euros, taxes et service compris. - Prices in Euros, taxes and service included. A list of allergenic ingredients used in the composition of our dishes is available on request. If by chance a dish is missing, it is because it has been a victim of its own success, we apologize. Bank cards from €16.



MENU

APÉRITIFS

KIR SAVOIE	5. ⁵⁰
PASTIS, RICARD	5. ⁵⁰
rich flavor of anise, licorice and fennel	
APERITIF MAISON	8. ⁵⁰
Pétillant de Savoie avec crème de violette ou myrtille	
PORTO, MARTINI, SUZE, RHUM BLANC	7
BABY	6
WHISKY	10
CHIVAS	12
whisky blended haut de gamme	
APEROL SPRITZ	12
Aperol, Prosecco, eau gazeuse	
HUGO SPRITZ	13
St Germain, Prosecco, eau gazeuse	
COUPE DE CHAMPAGNE	12
A glass of Champagne	

BIÈRES

PERONI	
blonde-lager pression	
25cl 5 50cl 10	
ST STEFANUS	
abbaye, pression	
25cl 6 50cl 11. ⁵⁰	
GROLSCH WEIZEN	
blanche, pression	
25cl 6 50cl 11. ⁵⁰	
CORONA	
bouteille 33cl 7	
BIÈRE BRUNE	
bouteille 33cl 7	
BIÈRE 3 VALLÉES	
bouteille 33cl 8	
BIÈRE 0% D'ALCOOL	
bouteille 33cl 8	
Supplément Picon 1	

À PARTAGER

Planche apéritive 25

Charcuterie, pot de terrine et fromage
Appetizer board, cold meats, terrine and cheese

ENTRÉES

Salade verte 7,50

Green salad

Assiette de saucisson 16

Plate of salami

Soupe de légumes 16

Vegetable soup

Assiette de jambon cru 18,50

Plate of sliced ham

Salade «Bouc Blanc» 18

Salade verte, noix, gruyère
Green salad, walnuts, gruyère

Salade verte au St Marcellin tiède 19

Green salad with warm St Marcellin cheese (cows)

Salade Caesar 20

POKÉ BOWL

Riz, avocat, tomates cerise, carotte, maïs, pois chiches, mangue, betterave

(compo. variable selon le marché)

Rice, avocado, cherry tomatoes, carrot, corn, lentil, mango, beetroot (may vary depending on the market)

Vegan 22

avec Saumon mariné 25

LINGUINES

Pasta

Bolognaise 21

Bolognese linguine

Saumon fumé 21

Linguine with smoked salmon

Carbonara 21

Carbonara linguine (bacon and cream)

Pesto 21

avec ou sans copeaux jambon

Pesto linguine with ham or without ham



MENU BOUC BLANC 33

Salade «Bouc Blanc»

Bouc Blanc salad

Viande du jour garnie

avec frites, gratin savoyard ou linguine
Meat of the day with fries, savoyard gratin or pasta

Fromage ou Dessert du menu

Cheese or Dessert

PLAT DU SKIEUR 22

Viande du jour garnie

avec frites, gratin savoyard ou linguine
Meat of the day with fries, savoyard gratin or pasta

MENU ENFANT 18

moins de 12 ans / under 12 years

Au choix Steak haché

(façon bouchère ■ origine Rhône-Alpes)

frites ou Linguine Bolognaise

ou Carbonara ou Saumon fumé

Ground beef with fries or pasta bolognese or carbonara or smoked salmon linguine

et Dessert au choix

and a choice of dessert

Glace ou tarte aux pommes ou mousse au chocolat ou fromage blanc

Ice cream or apple pie or chocolate mousse or soft cheese

SPÉCIALITÉS

Tarte au Beaufort* avec salade verte 20

Beaufort* cheese tart with a green salad

*Beaufort de la Ferme de Pralin

Diots au vin blanc, polenta ou frites 22

White wine sausage with polenta or fries

Tartiflette, salade verte, charcuterie 25

Tartiflette (potato, onion, bacon, cheese layers) with a green salad and assorted pork meats

VIANDES*

Meats

Tartare (non préparé), frites 25

Chopped raw beef with fries.

■ Rhône-Alpes

Demi poulet, frites 31

Chicken half with fries 400g

■ origine France

Côtes d'Agneau aux herbes 31

Lamb chops with herbs. 3 pieces

■ origine France

Côte de Veau aux girolles 31

Veal chops with chanterelle mushrooms

■ origine France

Souris d'Agneau au thym 32

Lamb shank with thyme

■ origine France

Entrecôte grillée XL 33

Grilled sirloin steak

■ Rhône-Alpes

POISSON*

Fish

Escalope de saumon grillé 25

Grilled salmon steak

* Choix d'accompagnement:
frites, gratin savoyard ou linguine
Side dish of your choice: fries, savoyard gratin or pasta

OMELETTES

Nature, frites 15,50

Plain with fries

■ V

Fromage, frites 16,50

with cheese and fries

■ V

Champignons, frites 17,50

with mushrooms and fries

■ V

Jambon-fromage, frites 18,50

with ham, cheese and fries

■ V

FROMAGES

Cheese

Fromage blanc 8,50

Fromage frais and cream

■ V

Fromage blanc aux myrtilles 10

Fromage frais, blueberry

■ V

Beaufort* et Tomme de Savoie 14

*Beaufort de la Ferme de Pralin, local cheese

■ V

DESSERTS

Café gourmand 13

Dessert assortment with a coffee

Grand Café ou Thé gourmand 14

Dessert assortment with a large coffee or tea

Champagne gourmand 20

Dessert assortment with a glass of Champagne

Mousse au chocolat 10

Chocolate mousse

■ V

Île flottante 10

Floating meringue

■ V

Crème brûlée 10

Tiramisu

■ V

Fondant au chocolat et crème anglaise 10

A warm chocolate cake melted in the middle with custard

Tarte Tatin, boule de glace et chantilly 10

Warm apple tart with ice cream and chantilly

Pain perdu, boule de glace et chantilly 11

French toast with ice cream and chantilly

Tarte myrtilles, framboises ou pommes 11

Blueberry, raspberry or apple tart

■ V

Nougat glacé avec coulis 11

Nougat ice cream with coulis

■ V

GLACES

Ice creams

Café, cassis, chocolat, vanille,

rhum-raisins, citron, fraise

Coffee, blackcurrant, chocolate, vanilla, rum-raisin, lemon, strawberry

■ V

1 boule scoop 4, 2 boules 7, 3 boules 10

ENCAS

Mars, Twix 2,50 Frites 8

■ V

■ V

Retrouvez-nous aussi l'été et profitez de la télécabine gratuite

Événements & Privatisation: +33(0)4 79 08 80 26

Visit us in the summer and take advantage of the free gondola