

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 á 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 á 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

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.

CARTE DES VINS

	<b>BLANCS DE SAVOIE</b> 	Abymes 75cl 28	
		Chignin 75cl 28	
	<b>BEAUJOLAIS</b>	Apremont 37cl 16 75cl 30	
		Roussette Marestel 75cl 40	
	<b>VIN DU GARD</b>	Chignin - Bergeron 37cl 22 75cl 43	
		Chardonnay 75cl 40	
	<b>ROUGES DE SAVOIE</b> 	Château de Corcelles (blanc) 75cl 40	
		Merlot (IGP du Gard) 75cl 26	
	<b>BEAUJOLAIS</b>	Gamay de Savoie 37cl 17 75cl 29	
		Pinot 37cl 17 75cl 29	
	<b>BORDEAUX</b>	Mondeuse - Arbin Domaine Perrier 37cl 24 75cl 40	
		Brouilly - Comte de Monspey 75cl 37	
	<b>CÔTES DU RHÔNE</b>	Fleurie - Comte de Monspey 75cl 39	
		Morgon - Château La Claymore 75cl 40	
	<b>ROSÉS</b>	Côtes de Bourg AOC - Château de Barbe 75cl 40	
		Haut Médoc Victoria II 75cl 40	
	<b>VINS PÉTILLANT</b>	St Émilion Lussac - Château La Claymore 75cl 40	
		Côtes du Rhône - St-Vérédème Villages 75cl 35 1.5L 69	
	<b>CHAMPAGNES</b>	Côtes du Rhône Villages - Domaine de la Renjardé 75cl 34	
		Vacqueyras 75cl 40	
	<b>VERRES DE VIN</b>	Crozes-Hermitage 75cl 53	
		M de Minuty - Provence 50cl 27 75cl 40	
	<b>PICHET DE VIN</b>	Rosé de Savoie Pure 50cl 23 75cl 29	
		Rosé Teres - IGP Méditerranée 75cl 29 1.5L 64	
	<b>VERRES DE VIN</b>	Prosecco 75cl 38	
		Crémant de Savoie 75cl 38	
	<b>CHAMPAGNES</b>	Stéphane Brice 75cl 55	
		Drappier 75cl 85	
	<b>VERRES DE VIN</b>	Ruinart Rosé 75cl 135	
		Rouge Bordeaux  14cl 6	
	<b>PICHET DE VIN</b>	Blanc de Savoie - Abymes  14cl 6	
		Rosé - IGP Méditerranée 14cl 6.50	
	<b>VERRES DE VIN</b>	Chignin Bergeron (blanc)  14cl 8.50	
		Côtes du Rhône (rouge) 14cl 8	
	<b>PICHET DE VIN</b>	Coupe de Champagne 12cl 12	
		Rouge - Bordeaux  25cl 7.50 50cl 14	
	<b>PICHET DE VIN</b>	Blanc - Entre deux Mers, Bordeaux  25cl 7.50 50cl 14	
		Rosé - IGP Méditerranée 25cl 7.50 50cl 14	

 agriculture biologique



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<sup>50</sup>  
Green salad 🌿🌱

**Assiette de saucisson** 16  
Plate of salami

**Soupe de légumes** 16  
Vegetable soup 🌿

**Assiette de jambon cru** 18<sup>50</sup>  
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, betterrave**  
(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

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

## 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 pièces ■■ 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<sup>50</sup>  
Plain with fries 🌿🌱

**Fromage, frites** 16<sup>50</sup>  
with cheese and fries 🌿🌱

**Champignons, frites** 17<sup>50</sup>  
with mushrooms and fries 🌿🌱

**Jambon-fromage, frites** 18<sup>50</sup>  
with ham, cheese and fries 🌱

## FROMAGES

Cheese

**Fromage blanc** 8<sup>50</sup>  
Fromage frais and cream 🌱

**Fromage blanc aux myrtilles** 10  
Fromage frais, blueberry 🌱

**Beaufort\* et Tomme de Savoie** 14  
\*Beaufort de la Ferme de Pralin, local cheese 🌱

## 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 🌱

**Île flottante** 10  
Floating meringue 🌱

**Crème brûlée** 10 🌱

**Tiramisu** 10

**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

**Nougat glacé avec coulis** 11  
Nougat ice cream with coulis 🌱

## GLACES

Ice creams

**Café, cassis, chocolat, vanille,  
rhum-raisins, citron** 🌱, **fraise** 🌱  
Coffee, blackcurrant, chocolate, vanilla, rum-raisin, lemon, strawberry

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

## ENCAS

Mars, Twix 2<sup>50</sup> Frites 8 🌿🌱

🌿 Végétarien 🌱 Sans gluten