

BAR

SOFTS

SODAS
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Perrier, 33cl
Schweppes, Schweppes agrume Ice tea 25cl 4€

JUS DE FRUIT 25cl 4€
Abricot, Orange, Pomme, Tomate, Ananas

Orange ou citron Pressé 6€

SIROP à l'eau 3€
Limonade 3€
Diabolo 3,50€
Caramel, Cassis, Citron, Grenadine, Menthe, Orgeat, Pamplemousse rose, Pêche, violette, Fraise, Framboise...

EAUX

Vittel – San Pellegrino 0,70L 7€

BOISSONS CHAUDES

Expresso 2€
Noisette / Décaféiné 2,10€
Allongé / Décallongé 2,20€/2,40€
Double expresso 3,80€
Petit Crème 3,50€
Grand Crème 5€
Capuccino 5,50€
Chocolat chaud 5€
Café viennois 5,50€
Chocolat viennois 5,50€
Irish Coffee 8€

VIN CHAUD recette des 2 Zèbres aux épices de Bali 4,50€

Les Thés et infusions Dammann

Thé Noir 5€
- Breakfast : Ceylan, Darjeeling et Assam.
- Goût Russe Douchka : thé noir aromatisé aux huiles essentielles d'agrumes

Thé Vert 5€
- Jasmin
- Menthe Touareg

Thé Rare 6€
- Rooibos Vanille : thé rouge
- Jardin Bleu : Mélange de thés noirs aromatisé rhubarbe, fraise et fraise des bois

Infusion 6€
- Tisane du Berger : tilleul, verveine, citronnelle, menthe et fleur d'oranger.
- Tisane des merveilles : rhubarbe, framboise, fraise, datte, fleur d'oranger et rose.

BIERES PRESSION

	25cl	50cl
Carlsberg	3,50€	6,50€
Brasserie du Mt Blanc Blanche	4,50€	8,50€
Délirium Blonde	5€	9,50€
Panaché	4€	7,50€
Bière sirop	4,50€	8,50€
Monaco	5€	9,50€
Picon	6€	11€

BIERES BOUTEILLE

Lefte 33cl		5€
Cuvée des Trolls 25cl		6€
Desperados 33cl		7€
Liefmans fruits rouges 25cl		7€
Mont-Blanc Blanche/Rousse 33cl		7€
CIDRE BRUT 25cl		5€

APERITIFS

SPRITZ Campari ou Limoncello		10€
MOJITO		10€
VIRGIN MOJITO		8€
KIR		3,50€
Cassis, Cerise, Châtaigne, Mûre, Myrtille, Pêche et Violette.		
Ricard		3€
Martini (Blanc, rosé ou Rouge), Muscat, Suze		6€
Whisky, Vodka ; Gin, Malibu, Get 27, Bailey's etc...		7€
Supp SODA		1,50€
Supp sirop		1€
Prosecco	Coupe	6€
Crémant de Savoie		8€
Champagne Veuve Clicquot	bouteille	39€
		49€
		79€

LIQUEURS / DIGESTIFS

Shooter Genepi/Chartreuse 2cl		4€/5€
Genépi 4cl		6€
Chartreuse Cognac, eaux de vie...		8€
Irish Coffee, vieux Rhum, Amaretto, Jack Daniel's		8€

Sur le pouce

Pour accompagner l'apéro ou pour la petite faim

nos planches

Saucisson 10€

Juste un saucisson et ses cornichons

Fromagère 15€

Assortiment de 3 fromages de Savoie et noix

Charcutière 15€

Assortiment de 3 charcuteries artisanales avec beurre et cornichons

Mixte 20€

Assortiment de 3 fromages de Savoie,
3 charcuteries artisanales, beurre, noix, cornichons

DESSERTS

Faisselle	6€
sucre, confiture, caramel beurre salé maison ou coulis de fruits rouges	
Le Moelleux au chocolat	7€
Pana cotta du chef	7€
Flan coco caramel à l'ananas	8,50€
Le Mont Jovet chocolat/vanille ou fruits exotiques	9,50€
Affogato boule vanille, espresso / amaretto	7€/9€

Glaces

Parfums : Vanille, chocolat, café, Caramel, fraise, framboise, coco, mangue, cassis, passion, citron, Straciatella, Génépi.

Boule de Glace	3 €
Coupe 2 boules	5 €

Coupes Composées

Café Liégeois	8€
1 boule Vanille, 1 boule Café, espresso, chantilly	
Chocolat Liégeois	8€
1 boule Vanille, 1 boule Chocolat, Sauce Chocolat maison, Chantilly.	
Vallée Blanche	8,50€
2 boules Vanille, amandes Grillées, Sauce Chocolat maison, Chantilly.	
Yéti	8,50€
1 boule Vanille, 1 boule Caramel beurre salé, Amandes grillées, caramel beurre salé maison, chantilly.	
Tutti Frutti	8,50€
1 boule Mangue, 1 boule Passion, Ananas, Coulis fruit rouge, Chantilly	
Colonel	9€
1 boule Citron, Vodka	
Génépi	9€
1 boule Genépi, Génépi (alcool)	

Crêpes

La Caraméloise	8€
Crêpe, 1 boule vanille, Amandes grillées, Caramel beurre salé maison, chantilly	
La Touchoco	8€
Crêpe, 1 boule chocolat, Amandes grillées, sauce chocolat maison, chantilly	
La Frutissima	8€
Crêpe, 1 boule fruits rouges, Ananas fruit, coulis de fruits rouges maison, chantilly	
Nature	2,80€
Sucre	3€
Beurre sucre	3,50€
Sucre citron	3,50€
Confiture maison	4€
Miel	4€
Miel citron	4,50€
Nutella	4,50€
Crème de marron	4,50€
Caramel beurre salé «maison»	5€
Chocolat «maison»	5€
Praliné amandes «maison»	5€

CIDRE BRUT 25cl 5€
Supp chantilly 1€ / Amandes caramélisées 1€ / nappage 1€ ou boule de glace 2,50 €

La carte des vins de l'autre côté

A TABLE

CUISINE MAISON

100% FRAIS

Salades

Salade verte (V) 5€

Multi feuilles

Salade Zèbre 16,50€

salade, jambon cru de Savoie, Beaufort, croutons, noix, tomates.

Salade Savoyarde 17,50€

salade, toasts de raclette, jambon cru de Savoie, pomme de terre rissolées, tomates.

Salade de la Ferme (V) 18,50€

salade, oeuf poché, chèvre chaud pané, miel, poivrons marinés, tomates.

Soupe du jour

Selon arrivage du marché : 11€

Servie avec croutons et fromage rapé

Viandes

Entrecôte maturée (250g) 23,50€

Frites fraîches et purée de carottes maison

Beurre maître d'hôtel, sauce gorgonzola ou forestière

Tartare de boeuf au couteau 19,50€

Frites fraîches et salade verte

Suprême de Poulet 18,50€

Crème aux champignons, Frites fraîches et purée de carottes maison

Assiette de frites 5€

Burgers façon Bouchère

Accompagnés de Frites fraîches

Le Classique 15,50€

steak, salade, tomate, oignons rouge, sauce.

Supplément cheddar 1€

Le Farmer 16,50€

steak, chèvre, miel, salade, tomate, sauce.

Le Savoyard 17,50€

steak, raclette, compotée d'oignons, salade, tomate, sauce.

Le Montagnard 18,50€

steak, tomme de Savoie, jambon cru de Savoie, salade, tomate, sauce.

Le fameux Zébra 19,50€

steak, reblochon, bacon, compotée d'oignons, salade, tomate, sauce.

Boeuf race Montbéliarde origine Savoie
Poulet Jaune origine France

(V) plat végétarien.

Pizzas

Margarita (V) 10€

tomate, mozzarella, olives.

Regina 12€

tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives.

Napoletana 13€

tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives.

Exotique 14€

tomate, mozzarella, poulet, ananas, rondelles de tomate, miel, olives

4 Saisons (V) 14€

tomate, mozzarella, champignons, aubergines, poivrons, courgettes, artichauts, olives.

Calzone 14,50€

tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons

oeuf, crème fraîche, olives.

Andalouse 14,50€

tomate, mozzarella, chorizo, poivrons marinés, olives.

5 Fromages 15,50€

tomate, emmental mozzarella, gorgonzola, parmesan, chèvre, olives

Savoyarde 15,50€

tomate, mozzarella, raclette, pomme de terre, crème fraîche,

jambon cru de Savoie, olives

Pizzaflette 15,50€

crème fraîche, reblochon, lardons, pomme de terre, oignons, olives

Zèbre 15,50€

tomate, mozzarella, chèvre, miel, rondelles de tomate,

jambon cru de Savoie, olives

Bouchère 15,50€

crème fraîche, mozzarella, boeuf, poivrons, oignons, olives

Focaccia 15,50€

Pâte cuite, garniture crue, pesto, tomate séchée, parmesan, mozzarella buffala, jambon cru, salade verte.

Arc en ciel 16,50€

NOUVEAU

Crème fraîche, truite fumée, mozzarella, tomates cerise, roquette, 1/4citron, olive

SUPPL : oeuf, jambon ou mozza : 1€,

Spécialités Savoyardes

Boite chaude

Nature : 16,50€ / Vin blanc : 17,50€ / Génépi : 18,50€

Avec supplément charcuterie artisanale : + 7,50 €

Fromage rôti dans sa boîte en bois, salade verte, pommes de terre vapeur, que du bonheur !

Tartiflette traditionnelle 17,50€

avec salade verte, délicieuse !

Croziflette traditionnelle 18,50€

avec salade verte, savoureuse !

Raclette 24,50€/PERS (mini 2 personnes)

Raclette traditionnelle de Tarentaise au lait cru (env.250g/pers)

Planche de charcuterie artisanale,

salade verte, pommes de terre vapeur incontournable !

Fondue Savoyarde (mini 2 personnes)

Au vin blanc : 24,50€/PERS ou Crémant de Savoie : 26,50€/PERS

Planche de charcuterie artisanale,

salade verte, pommes de terre vapeur, le pied total !



Petits déjeuners

Sucré 12€

Tartines, beurre, confitures maison, miel, thé/café ou chocolat chaud, jus de fruit ou orange pressée (+2€).

Salé 15€

2 oeufs au plat, brouillés, ou omelette bacon, fromage, thé/café ou chocolat chaud,

jus de fruit ou orange pressée (+2€).

Supplément Pancakes 3€

Croissant 3€

Menu kids 12€

« 1 sirop à l'eau + plat + dessert

Steak haché (frais) ou jambon blanc frites ou purée de carottes.

Mini pizza tomate, mozzarella, jambon

1 boule glace ou crêpe au sucre »

Fromages

Faisselle 6€

sucré, confiture, caramel beurre salé maison ou coulis de fruits rouges maison.

Fromages 7 €

Assortiment de 3 fromages de Savoie

La carte des vins

	Verre	1/4	1/2
Chardonnay Blanc	3€	6€	10€
IGP du Var Rosé			
Merlot Rouge			

Blancs

Apremont cuvée Grande Réserve Savoie
Chignin Bergeron Gastronomie Savoie
Chablis Domaine Strotzik Bourgogne
Pouilly Fumé Domaine des Gominets Loire

Verre	75cl
5€	24€
7€	29€
8€	38€
9€	39€

Rouges

Gamay Gastronomie Savoie
Esprit de St André Côte du Rhône
Mondeuse « Vieilles vignes » Savoie
Montagne St Emilion Croix Mission Bordeaux

5€	21€
5€	24€
7€	35€
8€	39€

Rosés

San Pieru Île de Beauté IGP Corse
Domaine de Bendel Côtes de Provence

5€	21€
6€	29€/49€

Un peu de bulles pour fêter ça !

	Coupe	bouteille
Prosecco	6€	39€
Crémant de Savoie	8€	49€
Champagne Veuve Clicquot		79€