



## Les vins de Savoie



Vin des celliers de Sordan à Jongieux en Savoie et de la Maison Perrier aux Marches en Savoie

### ROUGES

	37.5 CL	75 CL
Pinot Noir de Jongieux	19€	28€
Gamay « celier de Sordan »	18€	26€
Mondeuse (cépage savoyard)	19€	29€
Mondeuse Vieilles vignes « Gastro. » Jean PERRIER		38€

### BLANCS

Jacquère de Jongieux	19€	24€
Chardonnay	19,50€	26€
Roussette Marestel	21€	29.50€
Chignin Vieilles Vignes « gastro. » Jean PERRIER		23€
Apremont « Fleur de Jacquère » Jean PERRIER	21€	31€

### ROSE

<i>gamay</i>	18€	26€
--------------	-----	-----





## Les vins de Bordeaux

---

### BLANCS

37.5 CL

75 CL

*Entre Deux Mers Château Vermont 2021*

27.50€

**Notes Florales et d'agrumes . Vin minéral et rond**

### ROUGES

*Bordeaux Dourthe N°1 Merlot / Cabernet Sauvignon 2020*

22€

36 €

**Arômes de fruits mûrs (Griottes, Figues) . Vin élégant, tanins souples**

*Blaye – Côtes de Bordeaux Bio Château Peybonhomme  
2020*

24€

39 €

**Notes de Fruits Rouges et d'épices . Vin avec un bel équilibre**

*Graves ~ Château Vimont 2019*

37€

**Rond et Velouté, Saveurs Toastées et Fruitées . Tanins Soyeux et racés**

*Lalande de Pomerol 2016 ~ Château Laborde*

52.50€

**Notes de Fruits Rouges mûrs (Cerise) . Beaucoup de Finesse**

## Les vins de Bourgogne

---

### BLANCS

*Bourgogne IGP Coteaux de l'Auxois Maison Simonnet Febvre*

29.50€

**Arômes d'Agrumes et de Fleurs Blanches . Belle finale avec des notes de Poire**

### ROUGES

*Coteaux Bourguignon Domaine de la Grange Ménard 2020*

36€

**Arômes d'épices et de fruits rouges . Rond et Aromatique, tanins élégants et souple**

*Hautes Côtes de Nuits Domaine Thévenot-Lebrun 2021*

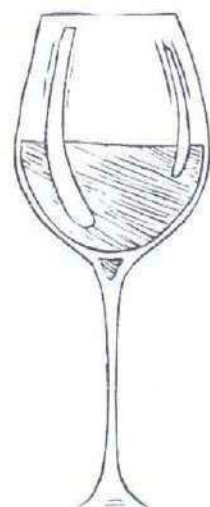
54€

**Nez fruité . Belle longueur en bouche toute en finesse**

*Hautes Côtes de Beaune « La Perrière » Domaine Denis Carré 2020*

69€

**Arômes prononcés de framboise et cerise . Belle fraîcheur, tanins fins et ronds**





## Les vins du Beaujolais

### ROUGES

75 CL

Fleurie La Madone Domaine François 1er 2020

41€

**Arômes de fraises des bois . Bel équilibre entre le fruit et l'acidité**

Morgon « Fut de Chêne » Domaine Tempéré 2021

34€

**Arômes fruits mûrs (cerise, cassis) . Charpenté, du Gamay à la puissance d'un Bourgogne .**

Saint Amour en Paradis « Domaine François 1er » 2017

47€

**Belle longueur sur les arômes de Fruits des Bois . Vin gourmand sur le fruit**

## Les vins de la Vallée du Rhône

### BLANCS

75 CL

Côtes du Rhône les 3 garçons

29.5€

**Vin Aromatique . Arômes de fleurs et de fruits blancs (pêche)**

### ROUGES

Vin de France Villa des anges Notes de Mur et de myrtille .

24.50€

**Belle fraîcheur**

Côtes du Rhône les 3 garçons

29€

**Arômes de fruits noirs . Belle intensité, notes de cacao, tanins**

Rasteau Bio « Vignes d'Horizon » Domaine Charavin

37€

**Explosion de fruits . Matière bien soutenue avec une finale épicée**

Crozes Hermitage « Les Palais » Cave De Clairmont

44€

**Arômes floraux de violette, fraise, mûre, cacao et épice . Délicatement poivré, tanins fins**

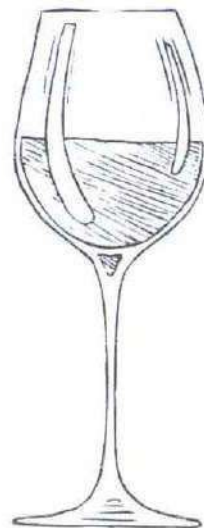
Vacqueyras Vieilles Vignes Bio Domaine Le Colombier

51€

**Arômes des fruits des bois, de café et d'épices . Tanins soyeux, belle concentration**



Avec la complicité de la Maison Cavaillé  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération





## Les vins du Vall de Loire

---

### BLANCS

37.5CL 75 CL

Sauvignon de Touraine « Les Lunelus » Domaine Angier 2020 Notes  
d'agrumes, de fruits exotiques et fleurs blanches . Vif et élégant .

31€

### ROUGES

Bourgeuil La grande pièce 2020/2021 François Xavier Barc

29.50€

Nez fin et fruité avec une belle intensité de fruits rouges . Vin friand et souple .

Chinon Bio ~ Domaine de la Roche Honneur 2019 Nez

fruité et boisé . Tanins biens présents mais élégants .

22€

37€

Sancerre – Domaine Tayaux 2020

Robes rubis et aux notes olfactives de cerise et de griotte . Belle longueur .

49€

## Les vins du Languedoc Roussillon

---

### ROSÉS

75 CL

IGP Oc « Mon Rosé » Domaine Jean Claude Mas 2021

28€

Arômes de petits fruits rouges . Vin frais et fruité .

### ROUGES

Pic Saint Loup « Emotion » ~ Les Déeses Muettes

38€

Nez fruits rouges mûrs et senteurs de garrigue . Bouche soyeuse et réglissée aux tanins doux .

Fitou Bio ~ Domaine Clos Padulis 2020

39.50€

Nez de pruneau et d'épices et de poivre noir . Vin structuré avec des jolis tanins .



Avec la complicité de la Maison Cavaillé

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



## SALADES REPAS / LARGE SALADS

Salade Végétarienne - légumes du moment mixte cuit / cru  
et sa sauce pesto 16,30€

*Vegetarian Salad - seasonal vegetables cooked and raw with a sauce pesto*

Salade Savoyarde - jambon cru, noix, nems de Reblochon et raclette,  
Salade 19,50€

*Savoyard Salad - cured ham, walnuts, and nems of reblochon and raclette cheese with lettuce*

Salade Océane - gambas, saint jacques, thon 19,80€

*Ocean Salad -*

### NOS CROQUES MAISONS HOMEMADE CROQUES MONSIEURS Tranche de gros pain du Boulanger

Servis avec des frites et salade *Served with French fries and salad*

Croque Monsieur 13,60€

Tranche de pain, jambon blanc, béchamel, 4 fromages

*Croque Monsieur - Sliced bread with ham, 4 cheeses and a béchamel sauce*

Croque Madame 14,80€

Tranche de pain, jambon blanc, béchamel, 4 fromages, œuf

*Madam Croque - Sliced bread with ham, 4 cheeses, béchamel sauce with an egg*

Croque Savoyard 16,90€

Tranche de pain, jambon savoyard séché, béchamel, reblochon

*Savoyard Croque - Sliced bread with Savoye ham, béchamel sauce, and Reblochon cheese*

### LES BURGERS MAISONS HOMEMADE BURGERS

*Confectionnés dans un délicieux pain du jour croustillant de la Boulangerie Montmayeur à Plagne Centre*

*Served on a delicious toasted homemade bun from the Montmayeur Boulangerie in Plagne Centre*

*Accompagnés de frites maison et de la salade Served with French fries and salad*

Burger Bœuf 180g 17,50€

Viande de bœuf, sauce, bacon, fromage, tomates, oignons confits

*Beef Burger - Ground beef, sauce, bacon, cheese, tomatoes, caramelized onions*

Burger à cheval 180g 18,70€

Viande de bœuf, sauce, bacon, fromage, tomates, oignons confits, œuf

*Burger with egg - Ground meat patty, bacon, cheese, sauce, tomatoes, caramelized onions, egg*

Burger végétarien 18,70€

Steak de légume, sauce, fromage, tomates, oignons confits

*Vegetarian Burger - Vegetable patty, sauce, cheese, tomatoes, caramelized onions*

Burger savoyard 20,60€

Bœuf, raclette, lard fumé, oignons, sauce

*Savoyard Burger - Ground beef patty, raclette cheese, coppa, onions, sauce*

## Snacking / Viandes / Meat

*Accompagnés de frites, salade ou wok de légumes*

*Served with French fries, a green salad or stir fried vegetable*

*Steak haché de bœuf 180g frais* 14,80€

*Ground beef patty*

*Steak haché de bœuf 180g frais à cheval* 16,00€

*Ground meat patty served with a fried egg*

*Bavette sauce au choix* 21,90€

*(4 poivres, échalotes, bleu)*

*Sauce morilles supplément* +1,50€

*Flank steak with your choice of sauce: 4 peppers, shallots, blue cheese*

*Tartare de bœuf 180g assaisonné* 20,00€

*Tartare de bœuf 180g assaisonné césar (cuits aller retour)* +1,30€

*Slightly seared*

*Supreme de poulet façon Savoyarde, bardé de lard avec sauce Reblochon* 20,60€

*Savoyard chicken breast wrapped with bacon, and Reblochon cheese*

*Lasagne de bœuf maison avec salade* 19,50€

*/ Homemade Beef Lasagna with green salad*

*La Potée Savoyarde* 27,60€

*Savoyard Stew - local sausages, ham, cabbage, potatoes, carrots, turnips and onions cooked in broth*

*Fish and chips* 19,50€

PLAGNE SOLEIL

## LE CLIN D OEIL MONTAGNARD

MOUNTAIN SPECIALTIES

Tartiflette 19,50€

Pomme de terre, oignons, crème, reblochon

*Tartiflette - Potatoes, cream, and Reblochon cheese*

Tartiflette végétarienne 20,50€

Pomme de terre, poêlé de légume, crème, reblochon

*Vegetarian Tartiflette - Potatoes, sauteed vegetables, cream, and Reblochon cheese*

Croziflette (mélange de crozet nature et sarrasins) 20,90€

Crozets, lardons, oignons, crème, reblochon

*Crozet Pasta - small square flat traditional Savoyard buckwheat pasta, bacon, onions, cream and Reblochon cheese*

Pour accompagner divinement vos tartiflettes et croziflettes, nous vous conseillons

*To accompany your tartiflettes and croziflettes divinely, we recommend:*

- charcuterie +7,00€

- salade +1,50€

## LE REMONTE PENTE

CASSOLETTE

23,50€

Cassiolette de fromage à raclette fondu, Crémeux, servi avec coppa, viande séchée de Bœuf, mignon de porc fumé, jambon de Savoie 9 mois de séchage, pommes de

Terre à la peau, condiments

*Cassiolette with creamy melted raclette cheese served with coppa, dried beef, smoked pork file, Savoy ham cured 9 months, jacket potatoes, condiments*

Supplément salade : +1,50€

## FONDUE SAVOYARDE

22,00€

Toutes nos fondues sont réalisées avec un mélange de 4 Fromages : Emmental, Abondance, Beaufort et Cœur de Savoie

Elles sont servies avec salade et pomme de terre,

*All our fondues are made with 4 cheeses : Emmental, Abondance, Beaufort and Cœur de Savoie, served with jacket potatoes*

Supplément charcuterie : +7,00€

Supplément salade : +1,50€

## DESSERTS MAISON

HOMEMADE DESSERTS

Assiette de fromage

Cheese plate

9,90€

Tarte tatin glace vanille

Tart tatin vanilla ice cream

10,00€

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

6,80€

Fondant au chocolat

Molten chocolate cake

7,50€

Tarte aux myrtilles ou framboises

Blueberry or raspberry tart

10,50€

Profiteroles sauce chocolat et chantilly

Profiteroles chocolate and chantilly sauce

11,80€

Café (thé ou tisane) gourmand

5 petits desserts

12,20€

"Gourmet" Coffee, tea or herbal tea with 5 mini desserts

Café gourmand digestif

13,50€

Gourmet" Coffee digestif

PLAGNE SOLEIL



POUR DEBUTER (pour 2 personnes)  
TO START (for 2 people)

Tapas charcuterie <i>Charcuterie Plate</i>	14,00€
Tapas fromage <i>Cheese Plate</i>	14,00€
Tapas foie-gras mi-cuit, toast et confiture d'oignon <i>Foie-gras Tapas, toast and onion jam</i>	23,00€
Tapas charcuterie et fromage (pour 4 personnes) <i>Cheese and Charcuterie plate (for 4 peoples)</i>	23,00€

ENTREES STARTERS

Tataki de thon mariné Émincé de thon mariné <i>Tuna Tataki, Marinated minced tuna</i>	13,60€
Salade végétarienne Salade de légumes croquant et sa sauce pesto <i>Vegetarian salad : crunchy vegetable salad with pesto sauce</i>	11,50€
Nems de Reblochon Sur son lit de salade légume croquant, noix et coppa <i>Reblochon spring rolls on a bed crunchy vegetable, walnut and coppa salad</i>	14,00€
Gambas et noix de st jacques déglacés au cognac, salade et légumes croquant <i>gambas ans scallops deglazed with cognac, salad and crunchy vegetable</i>	17,00€
Camembert pané Salade, jambon cru et légumes croquant <i>Breaded Camembert, salad, cured ham and crunchy vegetable</i>	14,00€
Vol au vent d'escargots sauce cèpes <i>Flight in the wind of snails with porcini sauce</i>	14,90€

## PLATS MAIN DISHES

Garnitures : frites maison, gratin dauphinois, légumes du jour  
Toppings: homemade fries, gratin dauphinois, vegetables of the day

Souris d'agneau confite sauce selon l'humeur du chef (garniture au choix) <i>Lamb shank, slow cooked, per the chef's mood</i>	28,50€
La Potée Savoyarde (diot de savoie, lard, ½ jamboneau) <i>Savoyard Stew - local sausages, ham, cabbage, potatoes, carrots, turnips and onions cooked in broth</i>	27,60€
Risotto aux morilles et sa glace aux ceps <i>Morel mushroom risotto with a portobello mushroom ice-cream</i>	25,00€
Risotto gambas et noix de st jacques <i>Risotto with extra-large shrimp and scallops</i>	32,00€
Pavé de cœur de rumsteak sauce aux choix (garniture aux choix) Sauce au bleu, 4 poivres, échalotte Sauce aux morilles <i>Heart of rumsteak, choice of sauce : Blue cheese, 4 peppers, morel and portobello mushrooms</i>	27,60€  +1,50€
Pavé de cœur de rumsteak rossini sauce aux choix (garniture aux choix) Sauce au bleu, 4 poivres, échalotte, Sauce morilles <i>Heart of rumsteak topped with fois-gras</i>	34,90€  +1,50€
Magret de canard sauce aux choix Sauce au bleu, 4 poivres, échalotte Sauce morilles <i>Duck breast with fig</i>	28,90€  +1,50€
Tagliatelles aux escargots <i>Tagliatelles with snails</i>	26,00€
Côte de bœuf à l'os 500g (garniture au choix) Sauce bleu, 4 poivres, échalottes Sauce morilles <i>Rib beef bone 500g (filling au choice)</i>	36,80€  +1,50€
Steak de thon pané aux sésames et garniture du jour <i>Tuna steak with sesame and garnish of the day</i>	27,50€
Ombles chevalier piperade sauce chorizo et garniture du jour <i>Arctic char piperade chorizo sauce and garnish of the day</i>	28,50€
Pariada de poisson (gambas, saint jacques, thon, poissons) sauce aioli <i>Piada de poisson (gambas, saint jacques, thon, poissons)</i>	34,50€
Supplément salade	+1,50€

## LES BURGERS MAISONS

Faite maison, sauce et frites maison *Homemade sauce and homemade fries*

Burger Baryon Émincé cœur de rumsteak mariné, trios de fromages, tomate, salade, confiture d'oignons <i>Minced marinated rumsteak heart, cheese trios, tomato, salad, onion jam</i>	23,20€
Burger Rossini Émincé cœur de rumsteak mariné, foie gras poêlé, tomate, salade, confiture d'oignon <i>Minced marinated rumsteak, pan-fried foie gras, tomato, salad, onion jam</i>	30,50€
Burger XXL 2 Steak haché 170g, 1 rosti de pommes de terre, tomate, salade et Reblochon <i>2 Chopped steak 170g, 1 potato rosti, tomato, salad and Reblochon</i>	26,50€



## LES PIERRES CHAUDES

Minimum 2 personnes, prix indiqué par personne

*HOT STONES, Minimum for 2 people, price per person*

*Une manière ancestrale de cuisiner, Faites cuire à votre convenance sur la pierre viandes et légumes,  
An ancestral way of cooking, grill your meat and vegetables to your tastes on a hot stone*

*Servie avec des fines tranches de rumsteck, Sauce maison ; bourguignonne, béarnaise, aioli  
Served with thinly sliced rum-steak, Homemade sauce - bourguignonne, bearnaise, spicy garlic*

*Accompagnée d'un gratin dauphinois, ou légumes ou De Frites façon maison  
Served with French gratin potatoes, or vegetables, or homemade French fries*

Pierre bœuf : *Beef Hot Stone* 29,50€

Pierre gourmande : Bœuf, veau, canard 32,50€  
*Beef, veal, duck*

Pierre Poisson 31,00€  
*Gambas, thon, poisson du moment, noix de saint jacques (sauce maison : aioli)  
Gambas, tuna, fish of the moment, scallops (homemade sauce: aioli)*

Supplément salade +1,50€

## POUR LES ENFANTS

*CHILDREN'S MENU (younger than 10 years old)*

Moins de 10 ans

Menu enfant 13,00€

*Children's menu*

Mini burger ou steak haché ou Nuggets de poulet ou poisson pané

Accompagné de frites ou légumes du jour

+ 2 boules de glace aux choix ou petit fondant au chocolat ou

Glace rocket ( 3 parfums)

*Mini hamburger, ground beef patty, chicken nuggets or breaded fish  
Served with French fries or vegetables, includes a scoop ice cream  
or molten chocolate cake, or Rocket ice cream (3 flavours)*

*Ou Alternatively*

Demi portion et demi prix sur les spécialités, Choiesies par leurs parents

*Half portion of anything on the SPECIALITIES menu chosen by the parents*

## RACLETTE

31€ par personne

Minimum 2 personnes

*per person - minimum 2 people*

Un demi fromage à racier sous une rampe électrique

Servi avec 4 charcuteries, pomme de terre cuites à la peau, condiments et salade

*Half a head of raclette cheese on an electric grill served with 4 different cured meats, jacket potatoes, condiments and salad*

## LE SANGLE DU JURA

28,50€

Délicieux fromage du jura fondu au four, entouré de son

Écorce lui donnant ce petit goût boisé

Servi avec 4 charcuteries, pommes de terre cuites à la peau et salade

*Delicious cheese from the Jura melted in the oven with its crust giving it a slight woodsy taste, served with 4 cured meats, jacket potatoes, condiments and salad*

## LES TARTIFLETTES ET LES CROZIFLETTES

Nos tartiflettes sont cuisinées de manière traditionnelle,

Les pommes de terre, les oignons et les lardons sont saisis à feu vif puis déglacés au

Vin blanc, le tout est ensuite recouvert de Reblochon puis gratiné au four

*Our tartiflette is made in the traditional style. Potatoes, onions and pieces of bacon are flash cooked at a high temperature, then deglazed with white wine, and finally covered with Reblochon cheese and baked in the oven, served with salad*

Pour la croziflette, même réalisation que la tartiflette, les pommes de terre sont

Remplacées par des crozets, petites pâtes carrées à la farine de sarrasin

*Made the same way as tartiflette, only the potatoes are replaced with a local specialty "crozets", small pasta squares made from buckwheat flour*

Tartiflette

19,60€

Tartiflette végétarienne

20,50€

Lardons remplacés par légumes du moment, *Vegetarian*

Croziflette (mélange de crozet nature et sarrasin)

20,90€

Pour accompagner divinement vos tartiflettes et croziflettes nous vous conseillons

Charcuterie

+7,00€

*With cured meats*

Salade

+1,50€



# 1000 ET UNE FONDUE

## FONDUES AUX FROMAGES *cheese fondues*

Minimum 2 personnes, prix indiqué par personne *Minimum of 2 people, price is per person*  
 Toutes nos fondues sont réalisées avec un mélange de 4 Fromages : Emmental, Abondance, Beaufort et Cœur de Savoie

*Elles sont servies avec morceau de pain et pomme de terre,*  
*All our fondues are made with 4 cheeses : Emmental, Abondance, Beaufort and Cœur de Savoie, served with jacket potatoes*

Fondue savoyarde : Fondue from the Savoie region	22,00€
Fondue aux cèpes : Fondue with portobello mushrooms	25,50€
Fondue aux morilles : fondue with moels	26,50€
Fondue suisse : swiss fondue	24€
Vacherin, gruyère, vin servies avec salade et pomme de terre : vacherin cheese and gruyere cheese and white wine, served with potatoes and salad	
Fondue Normande : Normandy fondue	23,50€
Camembert, livarot, pont l'évêque, crème fraîche, vin blanc, calva, ail servie avec salade et pomme de terre <i>Cheese camembert, livarot, pont l'évêque and white wine, freshcream, calva served with salad and potatoes</i>	
<i>Pour accompagner divinement vos Fondues, nous vous proposons</i>	
- supplément charcuterie	+7,00€
- supplément frites	+5,00€
- supplément salade	+1,50€

## FONDUES

Fondue Bourguignonne	29,50€
250 grammes de fines tranches de viande de Bœuf cuit dans un bouillon d'huile aromatisée servie avec gratin, salade ou frites (sauces : aioli, béarnaise et bourguignonne) <i>250 grams slices of rum-steak cooking in flavored oils served with potatoes gratin, vegetables or french fries (sauces : aioli, bearnaise and bourguignonne )</i>	
Fondue asiatique : asian fondue	31,00€
Bouillon de légumes, huile de soja, xérès, vin blanc servie avec des gambas, noix de saint jacques, thon, poisson du moment (sauce maison aioli) accompagnée de gratin dauphinois et de légumes <i>Vegetable broth, soy oil, sherry, white wine served with prawns, scallops, tuna, fish of the moment (home aioli sauce) accompanied by gratin dauphinois and vegetables</i>	
- supplément salade	+1,50€

## LA FONDUE BACCHUS

**31,50€ par personne (mini 2 personnes)**

*Minimum 2 people, price per person*

Bacchus, dieu de la vigne, prête son nom à cette fondue bien connue dans le valais suisse dont le bouillon de cuisson est Réalisé à base de vin blanc et d'aromates,

*Named after Bacchus, the roman God of wine, this fondue renowned throughout Switzerland is cooked in bouillon made from white wine and spices*

Servie avec des fines tranches de rumsteck, veau, sauces maison : Bourguignonne, béarnaise, aioli, Accompagnée d'un gratin dauphinois, de légumes ou frites maison,

*Served with thin slices of rum-steak, veal, and homemade sauces: bourguignonne, bearnaise and spicy aioli, served with potato gratin, vegetables or French fries*

- supplément salade +1,50€

## DESSERTS MAISON

*Desserts prepared in our kitchen*

Assiette de fromage

*Cheese plate*

9,90€

Tarte tatin glace vanille

*"Tarte Tatin"*

10,00€

Crème brûlée toblerone

*Toblerone Crème Brulée*

10,50€

Tarte aux myrtilles ou framboises

*/ Blueberry or raspberry tart*

10,50€

Fontaineplagne

*Mousse de fromage blanc, au yuzu et aux fruits rouges dans sa corolle en tuile  
Yuzu and Red Fruit Cottage Cheese Mousse in its tile corolla*

9,90€

Tiramisu aux myrtilles

*Blueberry or raspberry tart*

11,80€

Profiteroles sauce chocolat

*Profiteroles chocolate and chantilly sauce*

11,80€

Baryon

*Crème praline sur son craquelin praliné, enveloppée d'une coque de chocolat  
Praline cream on its praline crunch, wrapped in a chocolate shell*

11,80€

Café gourmand

Café avec ces 5 mini desserts

*« Gourmand » coffee with assortment of 5 mini desserts*

12,20€

Café gourmand digestif

*Gourmand » coffee with assortment of mini desserts and a digestif*

13,50€

## Glaces

ice

**Coupe montagne** 8,60€

Sorbet myrtilles et framboises fruits rouges  
Blueberry and raspberry sorbet with red berries

**Coupe Mandarine** 8,60€

Sorbet mandarine recouvert de chocolat chaud  
Mandarine sorbet with hot chocolate

**Dame blanche** 9,30€

3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly  
3 vanilla balls, chocolate coulis, chantilly

**Chocolat liégeois** 9,30€

2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis de chocolat, chantilly  
2 chocolate balls, vanilla ball, chocolate coulis, chantilly

**Café liégeois** 9,60€

2 boules café, 1 boule vanille, un espresso, chantilly  
2 coffee balls, vanilla ball, an espresso, chantilly

**Coupe Baryon** 10,60€

Glace vanille arrosée de génépi  
Vanilla ice with génépi (local liquor)

**Coupe Colonel** 10,60€

Sorbet citron arrosé de vodka  
Lemon sorbet with vodka

**Coupe 2 boules** 7,00€

Vanille, chocolat, café, pistache, cassis,  
Framboise, myrtille, mandarine, citron  
Ice cream 2 scoops, vanilla, chocolate, coffee, raspberry  
Pistachio nut, blackcurrant, blueberry, mandarin, lemon

**Boule supplémentaire** 2,50€

Extra scoop

**Supplément alcool** 4,50€

Extra liquor

### **DIGESTIF :**

Irish Coffee (whisky)

French coffee (cognac)

Italian coffee (amaretto)

Génépi

Armagnac

Pêche / Poire

Jet 27

Limencello

Rhum Diplomatico

6cl

11,90€

11,90€

11,90€

7,00€

9,80€

8,50€

7,00€

6,50€

11,00€

shooter 3cl

4,00€

5,00€

4,00€

3,00€

6,00€