

BAR

SOFTS

SODAS

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

JUS DE FRUIT 25cl

Abicot, Orange, Pomme, Tomate, Ananas

Orange ou citron Pressé

SIROP à l'eau

Limonade

Diabolo

Caramel, Cassis, Citron, Grenadine, Menthe, Orgeat, Pamplemousse rose, Pêche, violette, Fraise, Framboise...

EAUX

Vittel – San Pellegrino 0,70L

BOISSONS CHAUDES

Expresso

Noisette / Décaféiné

Allongé / Décallongé

Double expresso

Petit Crème

Grand Crème

Capuccino

Chocolat chaud

Café viennois

Chocolat viennois

Irish Coffee

VIN CHAUD recette des 2 Zèbres aux épices de Bali

Les Thés et infusions Dammann

Thé Noir

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

Thé Vert

- Jasmin
- Menthe Touareg

Thé Rare

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

Infusion

- 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

Leffe 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	bouteille 39€
Champagne Veuve Clicquot	8€ 79€

LIQUEURS / DIGESTIFS

Shooter Genepi/Chartreuse 2cl	4€/5€
Génepi 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

La carte des vins de l'autre côté

DESSERTS

Faisselle

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

6€

7€

7€

8,50€

9,50€

7€/9€

Le Moelleux au chocolat

Pana cotta du chef

Flan coco caramel à l'ananas

Le Mont Jovet chocolat/vanille ou fruits exotiques

Affogato boule vanille, espresso / amaretto

Glaces

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

Boule de Glace

Coupe 2 boules

3 €

5 €

Coupes Composées

Café Liégeois

1 boule Vanille, 1 boule Café, expresso, chantilly

8€

Chocolat Liégeois

1 boule Vanille, 1 boule Chocolat, Sauce Chocolat maison, Chantilly.

8€

Vallée Blanche

2 boules Vanille, amandes Grillées, Sauce Chocolat maison, Chantilly.

8,50€

Yéti

1 boule Vanille, 1 boule Caramel beurre salé, Amandes grillées, caramel beurre salé maison, chantilly.

8,50€

Tutti Frutti

1 boule Mangue, 1 boule Passion, Ananas, Coulis fruit rouge, Chantilly

9€

Colonel

1 boule Citron, Vodka

9€

Génépi

1 boule Genepi, Génépi (alcool)

Crêpes

La Caraméloise

Crêpe, 1 boule vanille, Amandes grillées, Caramel beurre salé maison, chantilly

8€

La Touchoco

Crêpe, 1 boule chocolat, Amandes grillées, sauce chocolat maison, chantilly

8€

La Frutissima

Crêpe, 1 boule fruits rouges, Ananas fruit, coulis de fruits rouges maison, chantilly

8€

Nature

Sucre

Beurre sucre

Sucre citron

Confiture maison

Miel

Miel citron

Nutella

Crème de marron

Caramel beurre salé «maison»

Chocolat «maison»

Praliné amandes «maison»

2,80€

3€

3,50€

3,50€

4€

4€

4,50€

4,50€

4,50€

5€

5€

5€

CIDRE BRUT 25cl

Supp chantilly 1 € / Amandes caramélisées 1 € / nappage 1€ ou boule de glace 2,50 €



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.

STEAK HACHÉ
FRAIS 17OG
+ PAIN ARTISANAL



↓



Pizzas

Margarita (V)

tomate, mozzarella, olives.

10€

Regina

tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives.

12€

Napoletana

tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives.

13€

Exotique

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

14€

4 Saisons (V)

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

14€

Calzone

tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons oeuf, crème fraîche, olives.

14,50€

Andalouse

tomate, mozzarella, chorizo, poivrons marinés, olives.

14,50€

5 Fromages

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

15,50€

Savoyarde

tomate, mozzarella, raclette, pomme de terre, crème fraîche, jambon cru de Savoie, olives

15,50€

Pizzaflette

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

15,50€

Zèbre

tomate, mozzarella, chèvre, miel, rondelles de tomate, jambon cru de Savoie, olives

15,50€

Bouchère

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

15,50€

Focaccia

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

15,50€

Arc en ciel

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

16,50€

NOUVEAU

SUPPL : oeuf, jambon ou mozza : 1€,

Spécialités Savoyardes

Boîte 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 œufs 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

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

Blancs

Apremont cuvée Grande Réserve Savoie

Chignin Bergeron Gastronomie Savoie

Chablis Domaine Strotzik Bourgogne

Pouilly Fumé Domaine des Gominets Loire

75cl

24€

29€

38€

39€

Rouges

Gamay Gastronomie Savoie

Esprit de St André Côte du Rhône

Mondeuse « Vieilles vignes » Savoie

Montagne St Emilion Croix Mission Bordeaux

21€

24€

35€

39€

Rosés

San Pieru Île de Beauté IGP Corse

Domaine de Bendel Côtes de Provence

21€

29€/49€

Un peu de bulles pour fêter ça !

Prosecco

Crémant de Savoie

Champagne Veuve Clicquot

Coupe

6€

8€

bouteille

39€

49€

79€