



Les Ardoises à partager

Ardoise Guildive : 15 €
Jambon grande réserve affiné 24 mois, pickles oignons et pain grillé


Ardoise Mr Janot : 15 €
Reblochon fermier, Abondance et Beaufort de nos Alpes

Ardoise du Cayon : 12 €
Terrine artisanal à l'ail des ours, pain grillé

Ardoise de la Brizolée : 16 €
Reblochon, Beaufort, Jambon grande réserve, Bresaola et ses condiments

Les Poke Bowls

Le Caesar : 23 €
Aiguillettes de poulet croustillantes, tomates cerises, salade, croûtons et copeaux de parmesan, guacamole, sauce blanche, ail et fines herbes

Le Veggie  20 €
Ananas, tomates cerises, guacamole, concombre, salade, fèves de soja et riz blanc

Le Crevette 24 €
Crevettes en cocon de pommes de terre, tomates cerises, guacamole, salade, fèves de soja, concombre et riz blanc

Menu Petit Marmotton

Diots de Savoie , et frites - de 10 ans
ou
Nuggets d'aiguillettes de poulet, et frites
et
Glace enfant 15 €



Les Recettes du Chef

Filet de bœuf 200 grs, mayonnaise aux herbes fraîches
Frites et salade

CheeseBurger «Aberden Angus»
Sauce Brizolée, fromage de raclette, frites

Tartare de boeuf Italien
«Basilic, pignons de pins, parmesan» et frites

Filet de Dorade à la plancha et légumes confits



Les Pizzas

Marguerita : Sauce tomate, Fromage 17 €

Reine : Sauce tomate, Jambon blanc, Champignons, Fromage 18 €

4 fromages : Sauce tomate, Raclette, Chèvre, Reblochon, Mozzarella 18 €

Brizolée : Sauce tomate, Crème, Lardons, Oignons, Oeuf, Fromage 19 €

Basquaise : Sauce tomate, Chorizo, Champignons, Poivrons, Fromage 19 €

Chèvre : Crème, Chèvre, Miel, Lardons, Fromage 19 €

Végétarienne :  19 €

Sauce tomate, Champignons, Artichauts, Asperges, Fromage

Hawaïenne : Sauce tomate, Jambon blanc, Ananas, Fromage 19 €



Et l'Ardoise de notre chef Olivier
à consulter




Côté Savoie ... Les spécialités d'ici...

Tartiflette Maison : pomme de terre, crème, oignons, lardons, 21 €
Reblochon, et salade
- avec son jambon cru «Grande Réserve» 26 €

Cassiolette de Reblochon, crumble de noisettes, Jambon cru 26 €
«Grande Réserve», salade, et pommes de terre

Servi uniquement pour 2 pers. minimum  

Raclette à l'Ancienne au lait cru, pommes de terre et salade 22 €
- Avec Charcuterie  26 €

Fondue aux 3 Fromages (Beaufort, Comté, Emmental), salade 22 €
- Avec Charcuterie 26 €

Fondue aux cèpes et salade 26 €

Pierre chaude aux 3 viandes, boeuf, poulet, canard 29 €
Sauce maison, salade et frites



La Pâtisserie Maison

Tarte aux myrtilles 10 €

Brioche perdue servie tiède 10 €
sauce Nutella ou aux Myrtilles, glace vanille

Tiramisu en verrine «biscuit Oréo» 10 €

Fondant chocolat « sans gluten », glace vanille  10 €

Café gourmand « cannelé bordelais, sorbet framboise, 10 €
tarte aux myrtilles, fondant chocolat, macaron »

Les Assiettes Glacées

Dame Blanche 9 €
Glace vanille, sauce Nutella, chantilly

Génépi 10 €
Sorbet génépi, alcool de génépi, chantilly

Profiterole «Brizolée» 14 €
Vanille, noisette, chocolat, sauce nutella, chantilly

Coupe de glace - la boule 3 €
- Glace : vanille, chocolat, noisette
- Sorbet : myrtilles, citron, génépi, framboises,

L'Apéritif

Brizou (sirop cassis, amaretto, vin pétillant) 6 €
Kir (myrtilles, mûres, cassis, framboises) 6 €
Apérol Spritz 9 €
Gin Tonic 10 €
Coupe de Champagne 10 €
Moscou Mule 10 €
Mojito 10 €

	25 cl	50 cl
Bière du Mont Blanc		
Blonde	5 €	8 €
Blanche	6 €	9 €

Vin au verre :

Rosé de Provence	6 €
Chardonnay de Savoie	7 €
Chignin Bergeron	8 €
Mondeuse Arbin	8 €
Bordeaux de Maucaillou	7 €
Pinot Noir «Cuvée Jeannine»	7 €

 Végétarien  Fait maison  Sans gluten

Prix Nets. Liste des allergènes disponible sur simple demande

La carte des boissons

+33 (0)4 79 00 46 70

