



MENU

Les suggestions du Chef
The chef's suggestions

Peanuts Pops

Poulet en tempura mariné au beurre de cacahuète
Peanut butter tempura chicken

13€

Frit' Loumi

Frites d'Halloumi (50% brebis, 50% chèvre)
Halloumi fries

9€

Cheesy Burger

Pain brioché, boeuf, cheddar, salade, cornichons et oignons *
Brioche bun, beef, cheddar, salad, pickles and onions

15€/9€

Hot dog

Pain brioché, saucisse de porc, moutarde au miel et ketchup au caramel et potatoes
Brioche bun, pork sausage, honey mustard and caramel ketchup, wedges

16€

Magret de canard

1/2 magret de canard sauce praliné et choux de bruxelles
1/2 duck breast with praline sauce, brussels sprouts

26€

Baolicious

Trilogie de pain bao garnis au poulet, crevette et boeuf, marinade
Trilogy of bao bread filled with chicken, shrimp and beef, marinade

17€

Fondue Savoyarde

Fondue de la Coop du Val d'Arly aux 4 fromages, charcuterie, pommes de terres et salade
Savoyard Fondue, charcuterie, potatoes and salad

26€

Ribs "Slow and Low"

Travers de Porc confit, sauce barbecue, purée de patate douce saveur vanille
Confit pork ribs, barbecue sauce, vanilla flavored mashed sweet potato

18€


* Les burgers sont servis avec un accompagnement au choix :

Bol de riz parfumé
Bowl of rice

Potatoes
Wedges

Fèves et Pois
Gourmands
Beans and peas

Végétarien : 

Enfant de moins de 10 ans : 



MENU

Les suggestions du Chef
The chef's suggestions

Funky Beet

Rouleaux de betterave chioga, crème ricotta, herbes fraîches, chips et caramel de betterave
Chioga beet rolls, ricotta cream, fresh herbs, chips and beet caramel

14 €

Roll Brioché de Saumon

Pain brioché avec saumon et fromage frais
Brioche bread with salmon and creamy cheese

15 €

Chariot de Pélicies
Delights Trolley

Chariot de Desserts


9 €

composé de différentes gourmandises inspirées du monde entier !
composed of different sweet things inspired from all over the world !

Les coupes Glacées

<i>scoop of ice cream</i>	1 boule	2.50 €
	2 boules	5 €
	3 boules	7 €



Végétarien : 

Enfant de moins de 10 ans : 



Uniquement le Dimanche et le lundi

Nos Pizzas

Regina

Sauce tomate, olives, mozzarella, jambon blanc, champignon et origan.

12 €

Tomato sauce, olives, mozzarella, white ham, mushrooms and oregano.

Savoyarde

Crème, olives, mozzarella, lardons, oignons et Reblochon.

13 €

Cream, olives, mozzarella, bacon, onions and Reblochon.

4 fromages

Sauce tomate, olives, mozzarella, Reblochon, gorgonzola, chèvre et origan.

14 €

Tomato sauce, olives, mozzarella, Reblochon, gorgonzola, goat's cheese and oregano.

Hawaïenne

Crème, olives, mozzarella, ananas, poulet, oignons et origan.

13 €

Cream, olives, mozzarella, pineapple, chicken, onions and oregano.

Montagnarde

Sauce tomate, olives, mozzarella, jambon de Parme, parmesan et roquette.

15 €

Tomato sauce, olives, mozzarella, Parma ham, parmesan and arugula salad.

Pepperoni

Sauce tomate, olives, mozzarella et pepperoni.

11 €

Sauce tomate, olives, mozzarella et pepperoni.

Végétarien : 



Carte des Cocktails

Cocktail Menu

COCKTAILS 14€ SIGNATURE

Mojito Montagnard

Génépi, Sucre de Canne,
Menthe Fraiche, Citron
Vert, Eau Gazeuse

Maracu' Jack

Jack Daniels,
Fruit de la Passion,
Citron Vert, Jus d'orange

Litchi Mule

Vodka, Litchi, Citron
Vert, Sirop de Fraise,
Ginger Beer

Belle Mira

Eau de vie de Mirabelle,
Liqueur de Cerise,
Limonade a la Rose

Berry Gin

Gin infusé aux baies
Timut, Ginger Beer,
Orange sanguine

Géné' Spritz

Génépi, Prosecco, Eau
gazeuse, Citron vert,
Romarin

Hazel' Nut

Cognac, Amaretto,
Liqueur de café, Crème,
Sirop de noisette

Rosaly

Tequila, Martini rose,
Litchi, Sirop de rose,
Citron vert

COCKTAILS 12€ CLASSIQUES

Apérol Spritz

Aperol, Prosecco, Eau
Gazeuse

Mojito

Rhum Brun,
Sucre de Canne,
Menthe Fraiche,
Citron Vert, Eau Gazeuse

Moscow Mule

Vodka, gingembre,
citron vert

Negroni

Gin, Vermouth, Bitter

Old Fashioned

Bourbon, Angostura,
Eau pétillante, Orange

Cosmopolitan

Vodka, Liqueur d'orange,
Jus de cranberry,
Citron vert

Margarita

Tequila, Triple sec,
Citron vert, Sirop d'agave

Porn Star Martini

Vodka,
Fruit de la passion,
Citron Vert, Vanille,
Champagne

COCKTAILS 14€ CHAUDS

Almaty

Rhum,
Jus de Pomme Chaud,
Gingembre, Cannelle

Irish Coffee

Scotch, Sucre de canne,
Café, Chantilly

MOCKTAILS 7€

Virgin Mojito

Jus de pomme, Sucre de
Canne, Menthe Fraiche,
Citron Vert, Eau Gazeuse

Peach Litchi

Purée de Pêche, Purée
de Litchi, Citron Vert,
Eau Gazeuse





Carte des Alcools

Alcohol Menu

APERITIFS

VERMOUTH 4cl

Martini Extra Dry	3.50 €
Martini Rouge	3.50 €
Martini Blanc	3.50 €

PORTO 4cl

Sandeman Ruby	8 €
Sandeman Blanc	8.50 €

BITTER 4cl

Apérol	4 €
Campari	3.50 €
Suze	3.50 €

ANISÉS 4cl

Ricard	4 €
Pastis des Alpes	3.80 €

DIGESTIFS

DIGESTIFS 4cl

Get 27	5.50 €
Get 31	5.50 €
Limoncello	7 €
Bailey's	9 €
Sambuca	7 €
Marc de Savoie	8 €
Kirsch Saint Florian	8 €
Mirabelle Cartron	12 €
Génépi à l'ancienne	7 €
Chartreuse Verte	10 €
Chartreuse Jaune	9 €
Armagnac Uby 12 ans	10 €
Bas Armagnac Laubade	10 €
Calvados Dupont	11 €
Cognac	9 €

SHOOTERS

SHOOTER 2cl

Jagger	4 €
JaggerBomb	7 €
Baby Guinness	4 €
B52	4 €

SPIRITUEUX

VODKA 4cl

Absolut	8 €
Ciroc	10 €
Mamont	12 €
Grey Goose	12 €

RHUM 4cl

Havana Club 7 ans	9 €
Bumbu	10 €
Diplomatico Reserva	12 €
Jacques Bally 12 ans	13 €
Zacapa 23 ans	15 €

GIN 4cl

Bombay Sapphire	8 €
Altitude	10 €
Generous Organic	12 €
Hendrick's	12 €
Monkey 47 Dry	13 €
Adamus	14 €

TEQUILA 4cl

Buena Migo	8 €
Casamigos Blanco	15 €
Casamigos Reposado	15 €
Clase Azul	20 €

WHISKY 4cl

États-Unis

Jack Daniels	9 €
Bulleit RYE	12 €
Woodford	13 €

Japonais

Nikka Coffey	13 €
Hibiki Harmony	15 €

Ecosse

Red label	8 €
Haig Club	10 €
Lagavulin 16ans	16 €

Irlandais

Bushmills 10 ans	12 €
Sexton	12 €



Carte des Vins Wine List

VINS ROUGES

	Bout. (75 cl)	Verre (12cl)
SAVOIE		
Gamay - Cuvée gastronomique - Domaine Perrier	24 €	7 €
Chignin - André et Michel Quenard - La Voie Sarde - 2021	32 €	
Jongieux Mondeuse - Domaine Chevalier Bernard - 2018	38 €	
BORDEAUX		
Château Lannes - Bordeaux Supérieur Rouge - 2018	22 €	
Château Fontis - Médoc - 2013	28 €	
Château Lescure - Saint Emilion Grand Cru - 2016	45 €	
VALLÉE DU RHÔNE		
Collines Rhodaniennes - Poignée de Syrah - 2021	22 €	6 €
Vacqueyras - Domaine les Ondines - 2020	34 €	
Saint Joseph - Les Médières - Leon Revol - 2021	38 €	
LANGUEDOC		
OC - Vignes Antique - 2022	21 €	
Faugère - Mas Onésime - Insoumis - 2021	25 €	
Pic Saint Loup - Les Costes - 2021	35 €	
BOURGOGNE		
Bourgogne - Pinot Noir - Domaine Rochebin - 2019	28 €	
Hautes Cotes de Nuits - Nuiton Beaunoy - 2021	34 €	12 €
Mercurey - Domaine Voarick - 2019	48 €	
Chassagne Montrachet - Domaine Bertrand Bachelet - 2019	54 €	

VINS ROUGES étrangers

	Bout. (75 cl)	Verre (12cl)
ITALIE		
Montepulciano d'Abruzzo - Abruzzo - 2022	22 €	6 €
Chianti - Pasqua - 2020	26 €	
Chianti - Tenuta Val Di Piata - 2018	32 €	
CALIFORNIE		
Petite Syrah - Buena Vista Winery - 2020	31 €	
California Zinfandel - De Loach - 2020	36 €	



Carte des Vins Wine List

VINS BLANCS

	Bout. (75 cl)	Verre (12 cl)
SAVOIE		
Apremont - Cuvée Gastronomique - Domaine Perrier - 2021	22 €	
Apremont - Les Rocailles - Philippe Viallet - 2021	26 €	8 €
Chignin Bergeron - J.C. Girard Madoux - 2022	28 €	
Roussette de Savoie - Domaine Chevalier Bernard - 2021	38 €	
VALLÉE DU RHÔNE		
Côtes du Rhône - Maison Denuziere Pinede - 2018	22 €	
Côtes du Rhône - Domaine du grand Veneur - 2022	28 €	10 €
Saint Joseph - Domaine Simon Roche - 2021	36 €	
LANGUEDOC		
OC - JM Aujoux - Moment de Plaisir - 2022	21 €	
Picpoul de Pinet - JM Aujoux - Le Pied Marin - 2021	26 €	
LOIRE		
Sauvignon - Domaine Malidain - 2022	22 €	
Menetou Salon - Isabelle et Pierre Clément - 2019	34 €	
Pouilly Fumé - Les greffeux - 2021	42 €	
Sancerre - Domaine Sautereau - 2022	48 €	
BOURGOGNE		
Mâcon - Château de Nancelle - 2022	26 €	8 €
Bourgogne Côte Chalonnaise - Buissonnier - 2020	30 €	
Saint Véran - Terres Secrètes - Les Préludes - 2021	34 €	
Chablis - Domaine Hamelin - 2020	38 €	

VINS BLANCS étrangers

ITALIE		
	(75 cl)	(12cl)
Malvasia Di Pugli IGT - Les Pouilles - 2021	21 €	
Pinot Grigio Delle Venezie DOC - Veneto - 2022	26 €	8 €
CALIFORNIE		
California Chardonnay - De Loach - 2020	34 €	



Carte des Vins Wine List

VINS ROSÉS

CÔTE DE PROVENCE

Domaine Saint Victorin - Or - 2022

Ultimate Provence - 2021

Bout. Verre
(75 cl) (12cl)

29 €

36 €

VAR

Domaine de l'Estandon - Terre Nouvelle - 2022

22 € 8 €

SAVOIE

Allobrogie - Domaine Saint Romain

20 €

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Tribaut Tradition

Veuve Clicquot

Baron de Rothschild

Ruinart

Bout. Verre
(75 cl) (12cl)

58 €

76 €

85 € 14 €

120 €

VINS PÉTILLANTS ROSÉS et Prosecco

VIN PÉTILLANT ROSÉ DE SAVOIE

Domaine Saint Romain

Bout. Verre
(75 cl) (12cl)

26 €

PROSECCO

Riccadonna Extra Dry

28 € 8 €