

# Menu

## Plat

29€ prix par personne (minimum 2 personnes)

### Entrée

Duo de croquettes au fromage	10€
Duo de croquettes aux crevettes	15€
Portion mixte à partager (Fromage, salami, olives)	8€
Assiette mixte à partager (Assortiment friture)	14€

### Enfants 12€

(maximum 12 ans)

Accompagnant un adulte	
Pâtes bolognaise ou jambon fromage	
Poulet émincé, potatoes et compote	



- **Raclette** servie à volonté, accompagnée de charcuteries, de pommes de terre en chemises, beurre à l'ail et d'une salade composée, cornichons et oignons.
- **Fondue savoyarde** ("Suisse" Vacherin Fribourgeois, Gruyère réserve) accompagnée de charcuteries, de grenailles cuites au thym et gros sel, d'une salade composée, cornichons et oignons.
- **Pierrade** (Chipolata, Bœuf, Porc Brasvar, Agneau, Volaille, Lardons, Chorizo) accompagnée, de pommes de terre en chemises beurre à l'ail, d'une salade composée, 3 sauces au choix.
- **Fondue Bourguignonne** (Bœuf, Porc Brasvar, Volaille) accompagnée de pommes de terre en chemise beurre à l'ail, d'une salade composée, 3 sauces au choix.
- **Poteaupré** (min. 4 pers) 1kg accompagné de pommes de terre grenailles cuites au thym et gros sel, d'une salade composée, cornichons et oignons.

### Dessert

Café gourmand	8€
Irish gourmand	12€
Crème catalane enflammée	8€
Dame blanche / Dame noire	8€
Profiteroles chocolat fondu	8€
Tiramisu au spéculoos	7€
Moelleux au chocolat et sa glace vanille	8€

## Carte des boissons

### Soft

Coca cola / Zéro /Cherry	2.50€
Fanta / Sprite	2.50€
Fuze tea pêche / pétillant	2.50€
Royal Bliss (Tonic, Agrumes, Lime, Pink )	2.50€
Cécémel froid	2.50€
Minute Maid (Pomme, Orange, Multivitaminé, Pomme-Cerise)	2.50€
	0.25cl 0.50cl 1l
Chaudfontaine plate / pétillante	2.30€ 4.50€ 8.00€

### Vin rouge

#### Pays d'Oc "Belote et Rebelote" au verre 5€

Languedoc : Domaine Belot  
(souple et rond)

#### Syrah "Sensation du Nord" 35€

Rhône nord : Domaine Bonnefond  
(Ample, généreux)

#### Ventoux 30€

Rhône sud : Domaine de Fondrèche  
(Rond, charmeur)

#### Mondeuse "L'Essentiel" 32€

Savoie : Domaine Labbé  
(Souple, fruité, finement épice)

### Vin blanc

#### Pays d'Oc "Belote et Rebelote" au verre 5€

Languedoc : Domaine Belot  
(sec et fleuri)

#### Roussette de Savoie 28€

Savoie : domaine Labbé  
(Sec, délicatement fruité)

#### Chardonnay "Colline en Flamme" 30€

Loire : Domaine des Pothiers  
(Sec, ample et long)

### Bulles

#### Tour de Tilice « 101 » 48€

Extra-Brut (Province de Liège)

### Alcool

soft 2.20€

Cocktail maison	12€
Kir	7€
Kir royal	9€
Coupe de cava De Pro brut	7€
Pineau des charentes	6€
Porto rouge	6€
Martini blanc / rouge	6€
Wisky william lawson	6€
Wisky jack daniels	7€
Rhum bacardi / Bacardi brun	6€
Vodka	6€
Gin Bombay	7€
Casoni 1814 spritz (Apérol)	9€
Pisang	6€
Campari	6€

### N/A

soft 2.20€

### Bière

Chouffe	4.50€
Chimay Blanche / Dorée / Bleu	4.50€
Leffe blonde / brune	4.20€
Duvel	4.50€
Liefmans	3.50€
Jupiler	2.50€
Zenhop (local)	4.20€

### Digestif

Cognac	7€
Grand marnier	7€
Calvados	7€
Genepi	7€
Cointreau	7€
Verveine	7€
Amaretto	7€
Rhum	6€
Flor de Cana 12 ans (Nicaragua)	
Whisky	7€
Glen Scotia Double Cask	
Ecosse fin, rond et non-tourbé	

### Boissons Chaudes

Café / déca / expresso	2.80€
Capuccino / machiatto	3.50€
Thé	3.20€
Irish / french / italian / Chouffe cofee	8.00€
Cécémel chaud	3.50€