

Menu

Plat

29€ prix par personne (minimum 2 personnes)

- 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.

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

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	2.50€
(Pomme, Orange, Multivitaminé, Pomme-Cerise)	
	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 épicé) 🍷🍷🍷	

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€
Whisky william lawson	6€
Whisky 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€

Gin	6€
Pisang	6€
Mocktail maison	8€
Night Orient spritz	8€
Cuvée des troll Lowa	5€

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€

Boissons Chaudes

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

Digestif

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