

L'Ouvr'Boitte

Welcome!

Thank you for choosing our spot to enjoy a wonderful meal.

This is not just a restaurant in a beautiful garden — it is a place of sharing where we value authenticity and conviviality.

All our ingredients are carefully selected and sourced from our trusted local and French producers.

So expect fresh, genuine, and delicious food on your plate!

We hope you will love this culinary experience that our team prepares with passion every day.

Let's eat, drink, and be relaxed!

Eric & Valérie Boitte



Living Cuisine
Here we taste, we nibble, we share.
Local products, global inspirations, following the rhythm of the
seasons.

Freshness!

Buffala Burrata & Warm Focaccia 19€

Crushed and charred tomatoes, fresh herbs, basil-infused oil,
lemon koso, garden thyme-rosemary salt

(4)

Savoie Trout Gravlax 18€

House marinade, tangy freshness

(5,6)

Veal Vitello 22€

Thinly sliced veal, capers, creamy tuna sauce

(5,6)

Stuffed Cucumber, Like a Summer Garden 13€

La Closette goat brousse, lemon, olive, coriander, toasted
seeds, edible flowers

(6,3)

Garden Mezze 18€

House vegetable rilette, oil-preserved aubergines and
artichokes, guacamole, balsamic pearl onions, confit
tomatoes, buttered radishes, bread & focaccia

(4)

Terroir Board 22€

Charcuterie & Cheeses from the Bauges & Lake Source
(Subject to availability and producer encounters)

(6)

Grandpa Michel's Terrine 185g 15,50€

Traditional family recipe from Rossanaz Farm
Exceptional pigs raised in the heart of the Bauges

All prices include VAT and service. All our meats are of French origin.

Allergens: 1 egg, 2 sulphites, 3 tree nuts, 4 gluten, 5 fish/shellfish, 6 lactose



Warmth!

Roasted baby potatoes

Made with Viking salt, melt-in-your-mouth perfect for nibbling!

7€

Grilled Halloumi

Amaranth-millet tabbouleh with fresh herbs, sun-dried tomatoes, and rocket dressing

15€

Eggs Benedict revisited

Brioche bun, poached egg, hollandaise sauce, avocado, romaine lettuce

14€

Grilled Squid Tentacles

New potatoes, a vibrant and crunchy virgin sauce, smoked oil

18€

Snack Tuna Guide

Honey, sesame, citrus, a hint of chili and Chimichurri sauce, candied fennel

16€

Gourmet veggie plate

Roasted carrot tops, sweet potato and eggplant, black garlic, honey, garlic bean soup, fresh herbs, baby greens, croutons.

15€

The Savoyard Focaccia

Beef confit, Reblochon cheese, red cabbage and caramelized onions, tomatoes, sprouted herbs, trapper's sauce, focaccina bread, new potatoes, braised sucrine lettuce

25€

The butcher's cut to share (2 people)

A 450/500g piece, grilled on a griddle, served with a selection of garden vegetables. (Montbéliard, French origin)

55€

Le Crab Roll

Artisanal puff pastry brioche, Crab, mayonnaise, romaine lettuce, new potatoes (Depending on availability, as the product is limited)

29€

4, 5, 6

All prices include VAT and service. All our meats are of French origin.

Allergens: 1 egg, 2 sulphites, 3 tree nuts, 4 gluten, 5 fish/shellfish, 6 lactose

Sweetness!

Nougat Glacé 10€
Passion confit and roasted peaches
(1,6)

Pavlova 11€
Apricot and lavender
(1,6)

Roasted Banana Miso & Caramel 11€
Banana, miso caramel, chia sesame crunch,
Macadamia Dulce De Leche ice cream

Farmhouse Fromage Blanc 9€
Honey & homemade granola, fresh mixed berries

(6,5,3)
Soft Berry Cake 12€
Soft cakes, Ube whipped cream, fresh strawberries

(4,6)
To finish on a sweet note!
Build your own maxi Yummy cookie... 9,50€

Choose a cookie: black sesame & milk chocolate or
Matcha & white chocolate or the classic dark chocolate or
Pistachio & milk chocolate

Choose a Mövenpick ice cream: Swiss Chocolate, Pistachio,
Macadamia Dulce Lette, Raspberry, Lemon and Lime, Passion
Mango

Choose a topping: Salted butter caramel, red berry coulis, exotic
fruit coulis or chocolate sauce
(6,4,3)

All prices include VAT and service. All our meats are of French origin.

Allergens: 1 egg, 2 sulphites, 3 tree nuts, 4 gluten, 5 fish/shellfish, 6 lactose

Icy!

Vanilla-Pistachio Affogato, the dessert coffee

Espresso Florio, vanilla ice cream, pistachio cream,
lavender & hazelnut crunch

(6,3)



12.50€

Pistachio cream liqueur 4cl and Pistachio ice cream

(6)

12€

Limoncello cream liqueur 4cl and Lemon & Lime ice cream

(6)

12€

Scoop of Mövenpick ice cream, your choice

3€/boule

Swiss Chocolate, Pistachio, Macadamia Dulce Lette, Raspberry,
Lemon and Lime, Passion Mango

(6)

For the Little Ones!
17.00€

Mini Focaccina
Roasted baby potatoes

**

2 scoops of ice cream
or
Classic Cookie

All prices include VAT and service. All our meats are of French origin.

Allergens: 1 egg, 2 sulphites, 3 tree nuts, 4 gluten, 5 fish/shellfish, 6 lactose

Garden Party

Every Sunday lunchtime from 11:30am

From June 7 to September 13

All-you-can-eat brasero formula

55€/adult

25€/child (under 12)

Buffet of summer salads, spreads, roasted vegetables and potatoes

Assorted meat and fish grills on our OFYR BBQ

Oysters, Ceviche

Charcuterie and cheese boards from our regions

Assorted breads by Valentin Catier

Dessert buffet, fresh fruits, ice cream cart, chocolate fountain, sweets...

Festive vibes
DJ Live



Not the right setting
for sensitive ears!!!

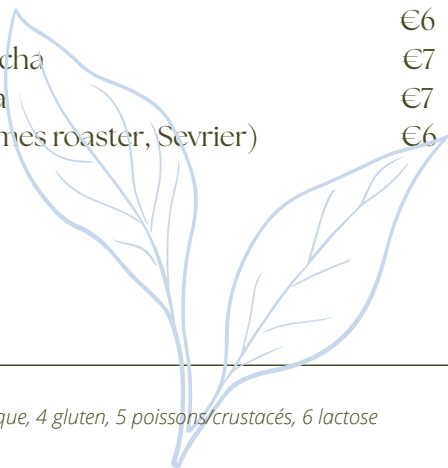
But rather for those who love
Ibiza Live vibes

Cold drinks

Flat house water 75cl	€3
Sparkling house water 75cl	€3
Bonneval sparkling water 33cl	€6
Water with syrups	€3
Mint, grenadine, peach, strawberry, orgeat, lemon	
Yaute Cola Organic	€6
Savoie Lemonade (natural or blueberry)	€6
Franklin Tonic Water 20cl	€5
Rosemary & black olive, Indian Tonic, Elderflower cucumber	
Homemade iced tea with seasonal fruit	€7
Alain Milliat Fruit Juices 33cl	€8.50
Orange, Cox's Apple, Apricot, Strawberry, Tomato	
Homemade lemonade 25cl	€7
Iced Matcha Latte	€6
Iced Coco-Raspberry-Matcha	€7
Iced Coco-Passion-Matcha	€7
Iced Misty Chai Latte (Brunes roaster, Sevrier)	€6
Plant-based milk:	
Almond €0.50 extra	
Oat €0.50 extra	
Coconut €0.50 extra	

Prix TTC service compris,

Allergènes : 1 oeuf, 2 sulfites, 3 fruits à coque, 4 gluten, 5 poissons/crustacés, 6 lactose



« The beers »

In partnership with Brasserie IBEX, craft beer from altitude
74110 Montriond

DRAFT BEER

IBEX Blonde Salut Kiki 33 cl	7€
IBEX Blonde Salut Kiki 50 cl	10€

Picon 33cl	9€
Picon 50cl	13€

BOTTLES 33CL 8€

Alpina: Blanche 4.3% alc.

Refreshing with notes of coriander and bergamot

La Mont'z: Ambrée 5.5% alc.

Malt with aromas of toasted bread and subtle bitterness

Rocket Fuel, NEIPA

Blonde 0° from Brasseurs Savoyard	7€
-----------------------------------	----

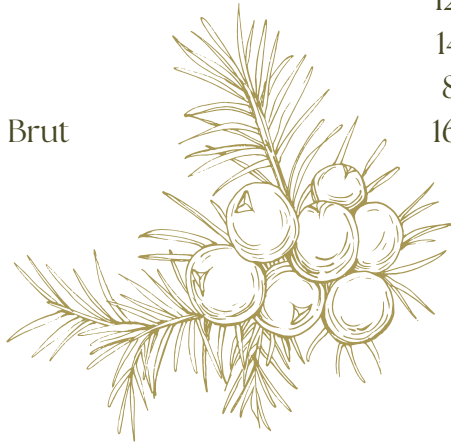


Prix TTC service compris,

Allergènes : 1 oeuf, 2 sulfites, 3 fruits à coque, 4 gluten, 5 poissons/crustacés, 6 lactose

The appetizers

Kir Royal (cassis, framboise, mûre)	16€
Kir classique	6€
Pastis des Alpes	6€
Americano	12€
Negroni	14€
Apérol Spritz	12€
Hugo Spritz	12€
Sarti Spritz ♥	14€
Coupe de Prosecco	8€
Coupe de Champagne Brut	16€



GINS TONICS

Gin Tonic Roku Gin	11€
Roku Gin (Japon) & Tonic Franklin Original, poivre de Sansho	
Gin Tonic Le Madame	16€
Gin Madame (Normandie, Eure) & Tonic Franklin Rose Mary & Black Olive	
Gin Tonic La fée des Monts	12€
Gin La fée des Monts (Haute Savoie, Morzine) & Tonic Franklin Lemon Sicilian, poivre Timut	

Prix TTC service compris,

Allergènes : 1 oeuf, 2 sulfites, 3 fruits à coque, 4 gluten, 5 poissons/crustacés, 6 lactose

SIGNATURE COCKTAILS

Paloma

Agave syrup, lime, Franklin Pink Grapefruit Soda,
Mexican spice blend, fresh grapefruit
Milagro Silver Tequila 40% alc.

€15

Velvet Passion

Purée et sirop de passion, Lait de coco, citron, vanille
Vodka

15€

Secret des Alpes

Cherry syrup, lemon juice, Génépi
Basil-infused Citadelle Gin

€16

Sunset Oaxaca

Orange juice, yellow lemon juice, Grenadine syrup,
Cointreau
Mezcal

€14

Blue Vanilla Dream

Pineapple juice, fresh blueberries, lime juice
Vanilla-infused vodka

€13

Duchesse Rosé

Watermelon liqueur, lychee purée, lime juice
Besserat de Bellefon Rosé Champagne

€18

Prix TTC service compris,

Allergènes : 1 oeuf, 2 sulfites, 3 fruits à coque, 4 gluten, 5 poissons/crustacés, 6 lactose

Signatures Mocktails

Paloma 0% €11

Sirop d'agave, citron vert, soda Franklin Pink Grapefruit, mélange d'épices mexicaines, pamplemousse frais, solution saline

Sprit'zéro €11

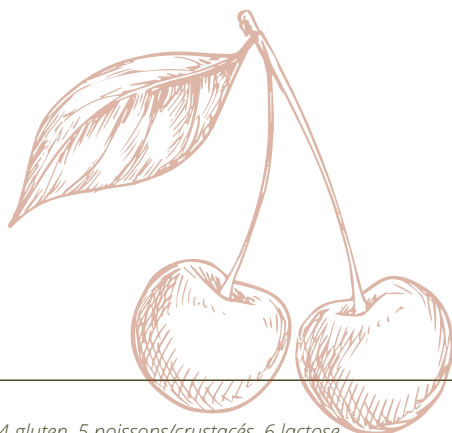
Coulis de macération d'agrumes maison, sirop Orange Spritz, eau gazeuse, Franklin Tonic

Secret des Alpes 0% €12

Sirop de cerise, jus de citron, infusion d'herbes Fée des Monts, gin Tanqueray 0% infusé au basilic

Fleur du Verger 11€

Sirop de fleur de sureau, jus de pomme, citron jaune, concombre



Prix TTC service compris,

Allergènes : 1 oeuf, 2 sulfites, 3 fruits à coque, 4 gluten, 5 poissons/crustacés, 6 lactose

Carte des Vins

Vins au verre 12cl

(2)

Blanc

Chardonnay les Rouquets, IGP Pays d'Oc, Les Fontanilles	6.5€
Sous la Roche, Savoie, Domaine Saint-Romain	7.5€
Saint Véran, Bourgogne, Domaine Ducoté	9€

Rouge

Exo de Saint-André, Côtes du Rhone	6.5€
Gamay la Tourmaline, Savoie, Domaine Saint-Romain	7.5€
Terrasse du Larzac, Languedoc, Château Capion	9€

Rosé

Moment de Plaisir, Pays d'Oc, JM Aujoux	6€
B-Création, Côtes de Provence, La Grande Bauquière	8€



Prix TTC service compris, toutes nos viandes sont d'origine française

Allergènes : 1 oeuf, 2 sulfites, 3 fruits à coque, 4 gluten, 5 poissons/crustacés, 6 lactose

CHAMPAGNES 75cl

(2)

Besserat de Bellefon, Bleu Brut 90€

30% Chardonnay, 45% pinot meunier, 25% pinot noir, des arômes d'agrumes au nez laissant en bouche une belle fraîcheur et une vibrante vivacité

Besserat de Bellefon, Rosé Brut 105€

50% pinot meunier, 25% pinot noir, 25% Chardonnay, un nez intense et fruité laissant place en bouche une texture crémeuse qui est équilibrée par une belle vibrante acidité

Besserat de Bellefon, Blanc de Blancs 120€

100% Chardonnay, fermentation primaire en cuve inox pour préserver la fraîcheur et les arômes fruités, une grande finesse et une complexité aromatique

CHAMPAGNES D'EXCEPTION 75cl

(2)

Deutz Rosé 170€

Cépage Pinot noir, Chardonnay, une cuvée raffinée, équilibrée, qui saura vous séduire par sa finesse, frais et bien équilibré, avec une belle rondeur et une mousse fine par des arômes de fruits rouges

Ruinart Blanc de Blanc 230€

100 % Chardonnay, une robe jaune pâle et brillante, floral et fruité, pommes et poires, par des bulles fines et persistantes, vieillissement prolongé en cave

Dom Perignon Vintage 2015 450€

60% Pinot noir, 40% Chardonnay, des notes citronnées et une touche de minéralité, c'est un champagne exceptionnel qui incarne le savoir-faire et la quête de perfection de la maison Dom Pérignon

Ricadonna Prosecco 35€

100% Glera, frais et fruité on y retrouve des notes d'agrumes comme le citron, le pamplemousse et la mandarine accompagnées de notes florales

(2)

Prix TTC service compris,

Allergènes : 1 oeuf, 2 sulfites, 3 fruits à coque, 4 gluten, 5 poissons/crustacés, 6 lactose

Vins Blancs 75cl

(2)

Chardonnay Rouquets, Le Cellier du Pic 29€

IGP Pays D'OC, 100% Chardonnay. Fruits exotiques, ananas, notes anisées. Bouche riches et fraîche.

Sous la Roche, Savoie, Domaine Saint-Romain 32€

AOP Vin de Savoie -Jacquère, Altesse. Floral, agrumes et minéral. Frais et désaltérant.

La Capella, Savoie, Domaine Saint-Romain 36€

VDF- Fruité doux miellé. Bouche ronde et généreuse, vin doux.

Saint-Véran, Bourgogne, Domaine Ducoté 36€

AOC Saint-Véran - 100% Chardonnay

Or pâle, arômes subtils de fruits (pêche, poire), acacia. Sec, rond, minéral et vif.

Sancerre, Loire, Domaine Sautereau 48€

AOC Sancerre - 100% Sauvignon Blanc

Pomme verte, buis, silex. Frais, acidité vive, finale minérale.

Entre Amis, Saint-Joseph, Simon Roche 58€

AOC Saint-Joseph- 100% Marsanne/Roussanne. Floral, pêche poire.

Bouche ample, minérale avec des notes de miel et d'amande

Mé kouilles, Apremont, J.C. Masson 85€

AOP Apremont- 100% Jacquère. Fruits exotiques, cerise. Puissante, mordante, très grande longueur en bouche.



Prix TTC service compris,

Allergènes : 1 oeuf, 2 sulfites, 3 fruits à coque, 4 gluten, 5 poissons/crustacés, 6 lactose

VINS ROSES 75cl

(2)

Moment de Plaisir, JM Aujoux

27€

IGP Pays d'OC- Grenache, Syrah. Rose pâle. Fraise, Framboise, fruits rouges. Bouche légère, fraîche et gourmande.

B-Création, La Grande Bauquière

35€

AOP Côtes de Provence- Grenache, Cinsault, Syrah. Rose litchi. Fruits rouges, pamplemousse, fleurs blanches. Bouches fraîches, fruitées et minérale.

MIP Collection, Domaine des Diables

45€

AOP Côtes de Provence, Syrah, Grenache et Rolle. Rose fuchsia. Agrumes, fruits rouges. Bouche fine et fraîche, longueur aromatique.

Luma, maison Giambagli ❤️

29€

AOP Sable de Camargue- Grenache Gris, noir et Cinsault. Élégance naturelle maritime. Caractère du terroir entre sable, mer et lumière.



Prix TTC service compris,

Allergènes : 1 oeuf, 2 sulfites, 3 fruits à coque, 4 gluten, 5 poissons/crustacés, 6 lactose

VINS ROUGES 75cl

(2)

Exo de Saint André

28€

AOC Côtes du Rhône- Grenache, Syrah, Mourvèdre. Fruits rouges, épices. Structuré, aromatique, équilibré

Gamma, Coteaux des Girondales, Francis Rousset ♥

38€

VDF 100% Gamaret

Macération carbonique, fruité éclatant. Léger (11°), frais, à boire jeune

La Tourmaline, Domaine Saint-Romain

32€

AOP Vin de Savoie- 100% Gamay. Robe violine brillante. Fruits rouges dominants. Equilibre parfait: concentration et fraîcheur

Terrasse du Larzac, Languedoc, Château Capiou

38€

AOC Terrasses du Larzac - 60% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre Garrigue, fruits noirs mûrs. Puissant, tanins fins

L'esprit du Conte, Château Le Conte

45€

AOC Saint Emillion Grand Cru- 100% Merlot. Fruits noirs mûrs, épices douces, sous-bois. Bouche ample, souple, tanins fondus

Givry 1er Cru, Brougogne, Laurent Mouton

70€

AOC Givry Premier Cru - 100% Pinot Noir

Fruits rouges et noirs, épices douces. Équilibré, élégant, tanins doux.



Prix TTC service compris,

Allergènes : 1 oeuf, 2 sulfites, 3 fruits à coque, 4 gluten, 5 poissons/crustacés, 6 lactose

COFFEE

BOISSONS FROIDES

Café Frappé (nature, vanille, caramel)	6€
Affogato Pistache, le café dessert	12.50€
Expresso Florio, glace vanille, crème et éclats de pistaches, lavande, noisettes	
Iced Matcha Latte	6€
Iced Coco-Framboise-Matcha	7€
Iced Coco-Passion-Matcha	7€

BOISSONS CHAUDES

Espresso Florio	3.50€
Café Allongé	3.50€
Double Espresso	5€
Américain	3.50€
Décaféiné	3.50€
Cappuccino	6€
Latte Macchiato	6.50€
Thé noir ou Thé vert vrac Cafés Richard	5€
Tisane Fée des Monts (herbes de montagne)	5.50€
Chocolat Chaud	6€
Matcha Latte	6€
Black Latte (sésame noir)	6€
Mistyl Chaï Latte (Brumes torréfacteur, Sevrier)	6€

Lait végétale:

Amande 0.50€ sup

Avoine 0.50€ sup

Coco 0.50€ sup



Prix TTC service compris,

Allergènes : 1 oeuf, 2 sulfites, 3 fruits à coque, 4 gluten, 5 poissons/crustacés, 6 lactose

DIGESTIFS 4cl

RHUMS

<u>Saint James Agricole</u>	8€
<u>Canerock</u> Jamaïque	12€
Vanille, noix de coco 40% alc.	
<u>Baccardi 8 ans</u>	12€

WHISKY

<u>Jamson</u> Ecosse	9€
Poire, Orange 40% alc.	
<u>Lagavulin 16 ans</u> , single malt, Ecosse Ile d'Islay	18€
Fumée de tourbe, iodée, boisée 43% alc.	
<u>Bulleit Bourbon</u> Ecosse	29€
Vanille, miel, noix, dattes, jasmin 43% alc.	

COGNAC

<u>Hennessy very special</u> (V.S) France	12€
Amande grillée, vanille 40% alc.	

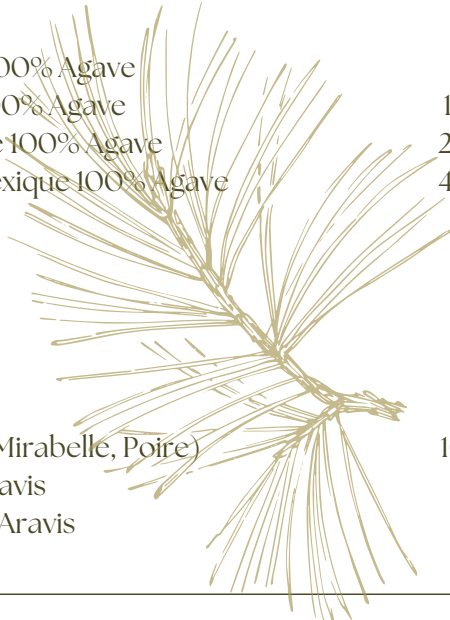
TEQUILAS

<u>Milagro Silver</u> Mexique 100% Agave	11€
<u>Patròn Silver</u> Mexique 100% Agave	15€
<u>Clase Azul Plata</u> Mexique 100% Agave	28€
<u>Clase Azul Reposado</u> Mexique 100% Agave	42€

Vodka Belvédère	11€
Get 27	8€
Limoncello	9€
Crème de Limoncello	8€
Crème de Pistache	8€
Eau de Vie (Framboise, Mirabelle, Poire)	10€
Génépi, distillerie des Aravis	9€
Sapinette, distillerie des Aravis	9€

Prix TTC service compris,

Allergènes : 1 oeuf, 2 sulfites, 3 fruits à coque, 4 gluten, 5 poissons/crustacés, 6 lactose



Nos partenaires

Side Bar:

Ibex Brewery, mountain beers, Saint-Jean-d'Aulps (74)

Domaine Saint Romain, Perret cellar, Yenne (73), vinified by Pierre Roissard, organic label, Jongieux crus: Marestel, Mondeuse, and the emblematic Jacquère

Aravis Distillery: La Clusaz

Side Kitchen:

Valentin Catier, artisanal bakery, Sévrier

Mont Charvin Cured Meats, master charcuterie artisan, Doussard

Chèvrerie de la Closette, locality La Closette, Thônes

Gaec des Noisetiers: Col de Leschaux, organic Abondance

Gaec des Chardons Bleus, La Compôte en Bauges, Tome des Bauges

La Ferme de Lorette: Thônes, farm Reblochon

The Place:

Our garden was entirely redesigned by our landscape architect Noémie Chevreau between 2022 and 2023. We wish to express our deep gratitude to Charvin landscapes and La Pépinière Charvin for their exceptional work in our garden. This space has been transformed into a truly magical place. Their dedication and expertise have greatly enhanced our environment, and we are immensely grateful for their valuable contribution, which allows us to welcome you today in this enchanting location.

Music Live



Les vendredis de 18h30 à 21h30

19 juin Marina Lopez, solo

26 juin , Miss Deli, duo pianiste-chanteuse

3 juillet, Brun Nicolas, solo guitariste

10 juillet Marina Lopez, solo

17 juillet Dreamcatcher live, duo, chanteuse guitariste

24 Juillet, Wawa west, solo chanteuse

31 juillet, Brun Nicolas, solo guitariste

7 Aout Marina Lopez, solo

14 Aout , Julien Kievitch, duo chanteuse, pianiste

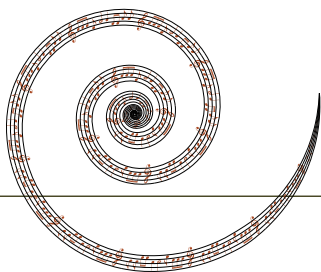
21 Aout, Wawa West, solo chanteuse

28 Aout , Miss Deli, duo pianiste-chanteuse

4 septembre, Marina Lopez, solo

12 septembre, Wawa West, solo chanteuse

Rejoignez nous également les dimanches midi pendant
la Garden Party pour nos DJ Live.





Petit brunch

From 9:15 to 11:00
Monday to Saturday
The last order is at 10:30 a.m.

À la carte...

1 Hot drink & 1 glass of fruit juice €6.50

French Toast €5.50

2 French-style toasts (bread, butter, jam), 2 pastries

Chia Pudding €4.50

Chia pudding with coconut milk, coulis, and fresh seasonal fruits.

Country-style cottage cheese €6.50

Honey & homemade granola, mix of fresh red berries

Homemade Cookie €4.50

Black sesame & milk chocolate

Matcha & white chocolate

Classic dark chocolate

Pistachio & milk chocolate



Club Sandwich €9.50

Focaccia, white ham, lettuce, homemade mayonnaise,
tomato

Eggs Benedict €9.50

Brioche bread, poached egg, hollandaise sauce, avocado, baby lettuce