

Menu



C'est l'heure de l'apéro! Nos cocktails

Martini rouge / blanc	7,00€
Martini Vibrante	7,00€
Campari	7,00€
Get 27	7,00€
Picon	7,00€
Pineau des Charentes	7,00€
Pisang	7,00€
Porto rouge / blanc	7,00€
Ricard	7,00€
Kir	6,00€
Kir Royal	9,00€
Coupe de Cava	9,00€
Piscine de Cava	11,00€
Coupe de Champagne Moët	14,00€
Piscine de Champagne Moët	16,00€

Chope?

Carlsberg 25cl	3,50€
Carlsberg 40cl	6,00€
Carlsberg 0%	3,50€
St Hubertus Blonde 33cl	5,50€
St Hubertus Blanche 33cl	5,50€
St Hubertus Ambrée 33cl	5,50€
St Hubertus Triple Hop Citra 33cl	5,50€
Belgoo IPA Bloemekei 33cl	6,00€
Duvel 33cl	6,00€
Kriek mort subite 25cl	5,50€
Waterloo triple 33cl	6,00€
Salitos 33cl	6,00€

Bouteilles 1L

Ice Tea - Sprite

Grenadine, Menthe,...

Coca - Coca Zéro - Fanta -

Coca Cola Regular / Zero	4,00€
Sprite	4,00€
Fanta	4,00€
Schweppes Tonic	4,00€
Fuze Tea Sparkling	4,00€
Fuze Tea Black Tea Peach Hibiscus	4,00€
Fuze Tea Green Tea Mango Camomille	4,00€
Jus de fruits Minute Maid	4,00€
Orange / Pomme / Pomme cerise / Ananas	
Fever tree	4,50€
Indian Tonic / Mediterranean / Ginger Beer Ginger Ale / Sparkling Pink Grapefruit	/
Red Bull	4,50€
Classic / Sugarfree	
Chaudfontaine 1/2L	6,00€
Plate / pétillante	
Chaudfontaine 1L	9,00€
Plate / pétillante	

Signatures	
Genepito	13,50€
Balade en montagne	13,50€
Mountain Spritz	13,50€
Classiques	
Apérol Spritz	10,00€
St Germain Spritz	13,00€
Chandon Spritz	12,00€
Caipirinha	11,00€
Cuba Libre	11,00€
Moscow Mule	13,00€
Paloma	11,00€
Eristoff, Fever tree Pink Grapefruit, Lime Pornstar Martini	15,00€
Eristoff, Passion , Citron , shot de Moët & C	handon

Mocktails

Gimber Mule	8,00€
Gimber, Ginger Beer, Citron vert	
Vibrante Spritz	8,00€

Monter en altitude

VOCKA 4CI	
Eristoff blanche	8,00€
Grey Goose	10,00€

Rhum 4cl	
Bacardi Carta Blanca	8,00€
Bacardi Anejo 4	8,50€
Gran Chaco - Bio	10.00€

Gin 4cl	
Bombay Sapphire	8,00€
Bombay 1er Cru	10,00€
Panda Gin - Bio	10,00€
Hendrick's	10,00€
Whisky 4cl	
William Lawson	8,00€
Jameson	8,00€

Ski Shots

Jack Daniel's

14,00€ 1,00€

6 Shots	22,00€
10 Shots	35,00€
TGV Le Pralin Goldstrike Jagermeister Tequila Kiss Cool Genepi	5,50€ 4,00€ 5,00€ 4,00€ 4,00€ 5,00€



9,00€

Menu All in.

Nos Menus

Gratuit pour les 0 à 4 ans

La fondue savoyarde	50,00€
La truffade Savoyarde à la truffe	53,00€
La raclette au fromage Suisse Du mardi au jeudi	53,00€

Menu all in pour les -12ans 25,00€

En accompagnement à volonté :

Fromage, pain, salade, pommes de terre, charcuteries

Boissons:

½ bouteille de vin maison ou 3 Carlsberg 25cl, 3 softs, et eau à volonté jusqu'au dessert

Desserts:

Mousse au chocolat maison, infusion, café ou digestif en shot (Limoncello, Amaretto ou Get 27)

Fondue bourguignonne

50,00€

En accompagnement à volonté :

Frites, sauces, salade, viande de bœuf, poulet mariné et pilons de poulet

Sauces

Ketchup, béarnaise, poivre concassé, mayonnaise Sriracha, Aïoli

Boissons:

½ bouteille de vin maison ou 3 Carlsberg 25cl, 3 softs, et eau à volonté jusqu'au dessert

Dessert:

Mousse au chocolat maison, infusion, café ou digestif en shot (Limoncello, Amaretto ou Get 27)



Les desserts et boissons ne sont pas inclus

Gratuit pour les 0 à 4 ans

La fondue savoyarde	38,00€
La truffade Savoyarde à la truffe	41,00€
La raclette au fromage Suisse Du mardi au jeudi	41,00€

Menu à volonté pour les -12ans

15,00€

En accompagnement à volonté :

Fromage, pain, salade, pommes de terre, charcuteries

Fondue bourguignonne

38,00€

En accompagnement à volonté:

Frites, sauces, salade, viande de bœuf, poulet mariné et pilons de poulet

Sauces

Ketchup, béarnaise, poivre concassé, mayonnaise Sriracha, Aïoli

Alternative pour les enfants Nuggets, frites	15,00€
Alternative pour les végétariens Boulettes Vegan , ratatouille maison , frites	21,00€



^{*} Nos fromages sont pasteurisés

^{*} En cas d'allergies, merci de consulter nos chefs de rang pour une explication détaillée





Vins blancs.

Chardonnay « Les Argelières », Pays d'oc	23,00€
Pinot Gris « Moltes », Alsace	30,00€
Roussette de Savoie	31,00€
Fendant « Pentes Brûlées », Suisse	35,00€
Chardonnay de Savoie	37,00€
Petit Chablis, Bourgogne	37,00€
Sauvignon Blanc «Cloudy Bay», Nouvelle-Zélande	60,00€

Vins rosés.

Eclat de Gris, les Collines du Bourdic, Cévennes	24,00€
Château d'Esclans Whispering Angel	50,00€
Château d'Esclans Whispering Angel Magnum	110,00€

Vins rouges.

Primitivo, Pouilles	25,00€
Brunel de la Gardine, Côtes-du-rhône	25,00€
Château Crusquet Sabourin	27,00€
Pinot noir de Savoie	29,00€
Pinot noir « Moltes », Alsace	30,00€
Mondeuse de Savoie	30,00€
Château La Gorce « bourgeois », Medoc	35,00€
Malbec Terrazas de Los Andes, Argentine	45,00€
Château Petit Bocq, St Estèphe	60,00€

Vins & Maison.

Rouge - Blanc - Rosé

Verre	4,00€
Bouteille 50cl	16,00€
Bouteille 75cl	22,00€

Vins bulles.

Cava Brut	40,00€
Martini Bellini	40,00€
Chandon Garden Spritz	60,00€
Moët et Chandon Imperial	90,00€
Moët et Chandon Rosé Imperial	100,00€
Moët et Chandon ICE Imperial	120,00€
Moët et Chandon ICE Imperial rosé	130,00€
Moët et Chandon Imperial Magnum	200,00€
R de Ruinart	150,00€
Ruinart Rosé	170,00€
Ruinart blanc de blancs	170,00€
Dom Perignon Vintage	380,00€
Armand de Brignac Ace of Spades brut gold	500,00€





Desserts



Pour les plus gourmands d'entre vous

Nos desserts.

9,50€ 9,50€ 9,50€ 9,50€ 9,00€
11,00€ 11,00€

Nos glaces.

Vanille - Chocolat - Moka citron - passion - framboise

1 boule	5,00€
2 boules	7,00€
3 boules	9,50€

Nos boissons chaudes.

Café	3,50€
Déca	3,50€
Espresso	3,50€
Thé ou infusion	5,00€
Cappuccino	4,50€
Café latte	4,50€
Thé menthe fraîche	6,00€
Irish coffee Irish/Italian/French/Russian	11,00€

Nos digestifs.

cl	Genepi	8,00€
	Amaretto	8,00€
	Baileys	7,00€
	Cointreau	7,00€
	Eau de Villée	8,00€
	Grand-Marnier	7,00€
	Limoncello	7,00€
	Poire William's	8,00€
	Sambuca	7,00€
	Chartreuse	8,00€
	Hennessy V.S. Cognac	11,00€
	Hennessy X.O. Cognac	25,00€





Banquets



Notre menu banquet



min 8 cvts | Notre formule Chalet All in

Bourguignonne 50,00€/PP

Composée de : Viande de boeuf 100% wallonne, poulet mariné,

pilons de poulet

En accompagnement : Frites et salade

Savoyarde « traditionnelle »

50,00€/PP

Composée de : Fromage savoyard et pain

En accompagnement : Salade et pommes de terre grenaille

Savoyarde à la « Tartufata »

53,00€/PP

Composée de : Fromage savoyard Tartufata et pain

En accompagnement : Salade et pommes de terre grenaille

Raclette nature Du mardi au jeudi

53.00€/PP

Composée de : Fromage savoyard et pain de campagne En accompagnement : Salade et pommes de terre grenaille

Formule boissons incluses

½ bouteille de vin maison ou 3 Carlsberg 25cl, 3 softs et eau à volonté jusqu'au dessert

En dessert

Mousse au chocolat

