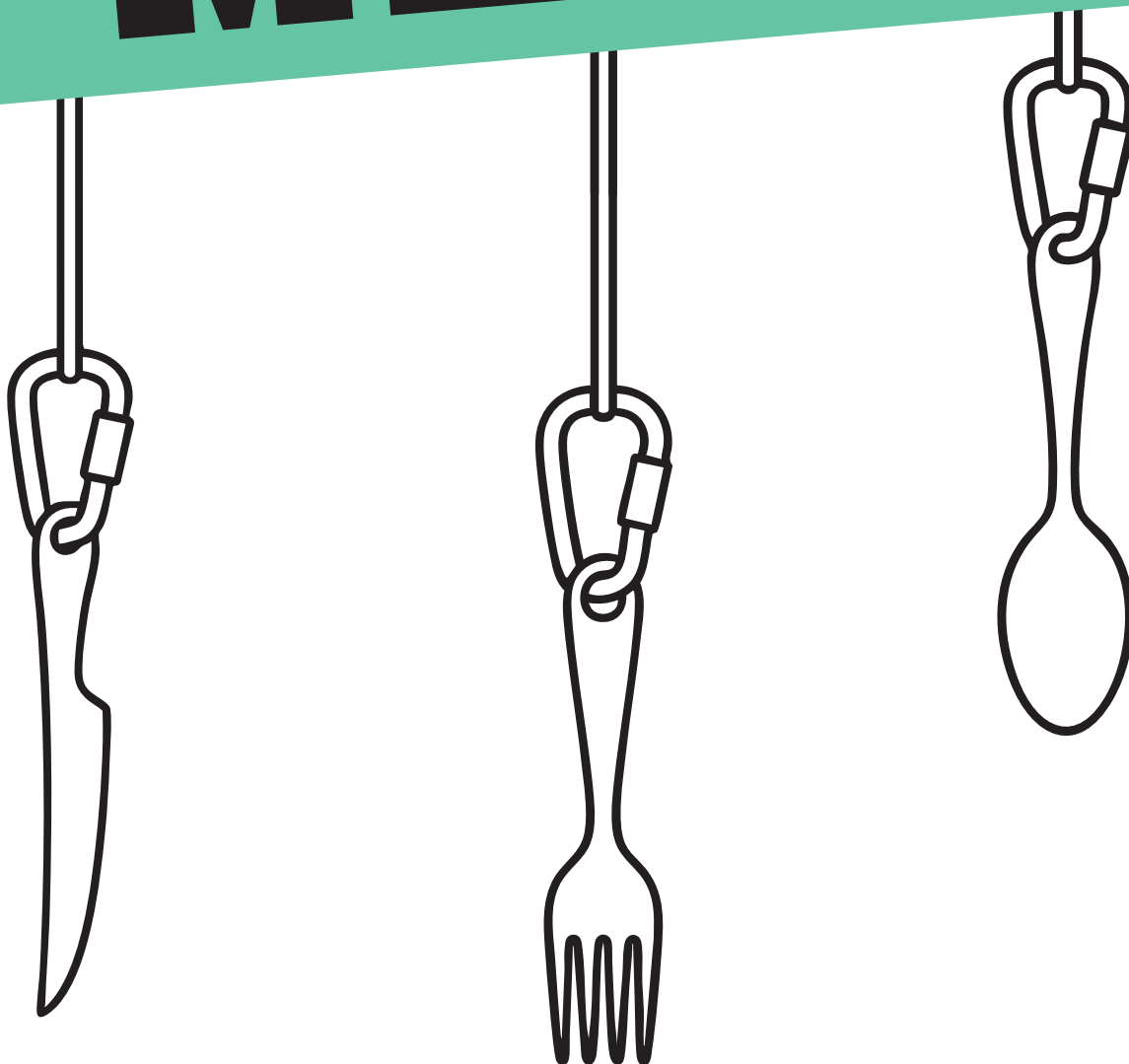


# MENU





Notre cuisine a du goût. Et des valeurs.  
*Our food has flavour. And values.*

**PlanB.**  
Living Saint-Gervais

# CAVE À VIN

## Vin rouge - Red wine

	12 cl	75 cl
Domaine de l'Idylle Mondeuse Arbin  <b>HVE</b>		44 €
AOP Vin de Savoie		
Domaine Antoine Reniaume		43 €
AOP Bourgogne Pinot Noir		
Buxy côte chalonaise	9 €	39 €
AOP Bourgogne Côte Chalonnaise		
Petite Laurence	8 €	32 €
AOP Bordeaux supérieur		
Baie de bernateau  <b>BIO</b>		55 €
AOP Saint-Émilion		
Boutinot les côteaux	7 €	29 €
AOP Côtes du Rhône village		
Domaine Novis - Cuvée le prieur		67 €
AOP Saint Joseph		
Domaine Bougrier		37 €
AOP Saint-Nicolas de bourgueil		
Mas de Farjou <b>HVE</b>	10 €	40 €
AOP Pic Saint Loup		





## Vin rosé - Rosé wine

	12 cl	75 cl
d² famille double	7 €	30 €
AOP Côteaux d'Aix en Provence		
Minuty <b>HVE</b>		49 €
AOP Côtes de Provence		

## Bulles - Bubbles

	12 cl	75 cl
Naonis	7 €	28 €
DOC Prosecco		
Domaine Bauchet	12 €	65 €
AOP Champagne		
Taittinger		85 €
AOP Champagne		

## Vin blanc - White wine

	12 cl	75 cl
Domaine maréchal  <b>BIO</b>		28 €
AOP Vin de Savoie Apremont		
Domaine de l'idylle 	10 €	38 €
AOP Roussette de Savoie		
Fines caillottes 		62 €
AOP Pouilly fumé		
Buxy côte chalonaise	8 €	37 €
AOP Bourgogne Côte Chalonnaise		
Domaine Christophe Patrice	11 €	54 €
AOP Petit Chablis		
Domaine Montfrin 	12 €	42 €
AOP Côtes du Rhône		
Domaine de Pellehaut - L'été gascon <b>HVE</b>		32 €
AOP Côtes de Gascogne		
le Versant- Viognier		29 €
IGP Pays d'Oc		

  
Cave de Cruet  
VIN DE SAVOIE

Découvrez le savoir-faire de la Cave de Cruet, véritable « cathédrale des vins de Savoie ». Forte de 80 ans d'expérience, cette coopérative allie modernité et tradition pour préserver l'authenticité de chaque cuvée, mise en bouteille directement à la propriété.

## La cave Cruet

	14 cl	50 cl
Chardonnay- Jacquère 	5 €	15 €
AOP vin de Savoie blanc		
Mondeuse 	5 €	15 €
AOP vin de Savoie rouge		

 Vin bio  
Organic wine

 Terra Vitis  
Terra Vitis

**HVE** Haute Valeur Environnementale  
High Environmental Value

 Vin en biodynamie  
Biodynamic wine

 Vin local  
Local wine

Prix TTC en euros, service compris. Droit de bouchon : 10€. - Prices incl. VAT in euros, service included. Corkage fee: 10€.  
Nos vins peuvent contenir des sulfites. - Our wines may contain sulphites.

# ENTRÉES & TAPAS

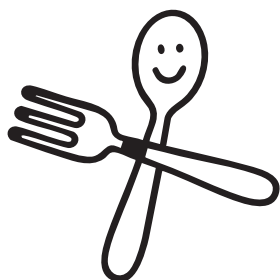
## STARTERS AND TAPAS

<b>Frites garnies à la sauce Raclette et chips de bacon au sirop d'érable</b> 🇨🇭	8,50 €
<i>Fries with Raclette sauce and maple-glazed bacon chips</i>	
<b>Chou-fleur à croquer, sauce chimichurri et yaourt fumé aux herbes</b> 🌿🌿	12 €
<i>Crunchy cauliflower, chimichurri sauce and smoked herb yogurt</i>	
<b>Croquettes de fondue savoyarde</b> ❤️🌿🇨🇭	9 €
<i>« Fondue Savoyarde » croquettes</i>	
<b>Poireaux vinaigrette</b> 🌿🌿🥗	7,50 €
<i>Leeks with vinaigrette</i>	
<b>Poulet frit Karaage</b> 🇯🇵	4 pcs. - 12 € 7 pcs. - 19 €
<i>Small Karaage fried chicken</i>	
<b>Churros de pomme de terre à l'huile de truffe et parmesan</b> 🌿🌿🇨🇭	10 €
<i>Potato churros with truffle oil and parmesan</i>	
<b>Houmous et tuiles de brocolis au Beaufort</b> 🌿🌿🇨🇭	12 €
<i>Hummus and smashed broccoli with Beaufort cheese</i>	
<b>Trio de mini-burgers au poulet Karaage et mayonnaise à l'ail</b> 🇯🇵	12 €
<i>Trio of Karaage chicken mini-burgers and garlic mayonnaise</i>	
<b>«Gros»blochon rôti et sa salade hivernale : pousses d'épinards, butternut rôti, noix et vinaigrette à la myrtille</b> ❤️🌿🌿🇨🇭	10 €
<i>Baked cheese in the oven, served with a winter salad : spinach shoots, roasted butternut, walnuts, blueberry vinaigrette</i>	
<b>Planche mixte gourmande : 3 croquettes de fondue, 3 poulets Karaage, 3 churros de pomme de terre, houmous</b> 🇨🇭🇯🇵	29 €
<i>Gourmet mixed board: 3 « Fondue Savoyarde » croquettes, 3 Karaage chickens, 3 potato churros, hummus</i>	



❤️ Coup de cœur Favourite   
 🌿 Végétarien Vegetarian   
 🌿 Sans gluten Gluten-free   
 🥗 Sans lactose Lactose-free   
 🇨🇭 Saveur locale Local flavor   
 🇯🇵 Saveur japonaise - Jumelage avec Yamanouchi Japanese flavor - Twin town with Yamanouchi

Prix TTC en euros, service compris. Allergènes disponibles sur demande.  
Prices incl. VAT in euros, service included. Allergens available upon request.



## GREEN

Salade César au poulet croustillant  
*Crispy Chicken Caesar Salad*

19 €

Patate douce rôtie, crème d'avocat, Féta et grenade ♥ 🌿 ✂  
*Roasted sweet potato, avocado cream, Féta and pomegranate*

18 €

Curry de butternut, poireaux, choux fleurs et riz basmati V ✂ 📦  
*Curry with butternut, leeks, cauliflower and basmati rice*

18 €

## GRILL

Faux-Filet Montbéliard, frites\* et salade ✂ 📦  
*Sirloin Montbéliard steak, fries\* and salad*

28 €

*\*Supplément sauce Raclette et chips de bacon / Extra Raclette sauce and bacon chips 2,50 €*

Suprême de poulet, purée de pommes de terre aux herbes fraîches et sauce aux cèpes ♥  
*Grilled chicken fillet, mashed potatoes with fresh herbs and porcini mushroom sauce*

24 €

Pavé de truite, tombée d'épinards, sauce à l'oseille et au citron ✂  
*Trout fillet, spinach, sorrel and lemon sauce*

26 €

## PLATS À PARTAGER TO SHARE - FOR 2 OR MORE ! À 2 OU PLUS

Cordon bleu géant, purée de pomme de terre aux herbes fraîches  
*Giant cordon bleu, mashed potatoes with fresh herbs*

46 €

Belle lasagne ricotta, épinards et citron 🌿  
*Large ricotta, spinach and lemon lasagna*

39 €

Welsh Savoyard : Abondance, jambon, œuf au plat et pain grillé ♥ 🇬🇧  
*Savoyard Welsh : Abondance cheese, ham, fried egg and toasted bread*

36 €

♥ Coup de cœur  
Favourite

🌿 Végétarien  
Vegetarian

✂ Sans gluten  
Gluten-free

📦 Sans lactose  
Lactose-free

V Vegan  
Vegan

🇬🇧 Saveur locale  
Local flavor

Prix TTC en euros, service compris. Allergènes disponibles sur demande.  
Prices incl. VAT in euros, service included. Allergens available upon request.

# COMFORT FOOD

**Burger - Steak Montbéliard, sauce Raclette, bacon, salade, oignon confit et frites\* ** 23 €

*Burger – Montbéliard beef patty, raclette sauce, bacon, lettuce, caramelized onion and fries\**

*\*Supplément sauce Raclette et chips de bacon / Extra Raclette sauce and bacon chips 2,50 €*

**Burger Hashbrown - Rösti, sauce chimichurri, salade, oignon confit et frites\* ** 18 €

*Hashbrown burger – Rösti, chimichurri sauce, lettuce, caramelized onion and fries*

*\*Supplément sauce Raclette et chips de bacon / Extra Raclette sauce and bacon chips 2,50 €*

**Croque Club au diot de Savoie et salade verte ** 18 €

*Croque Club with Savoie sausage with salad*

## ACCOMPAGNEMENTS

4,50 €

### SIDE DISHES

**Frites\***

*Fries*

*\*Supplément sauce Raclette et chips de bacon / Extra Raclette sauce and bacon chips 2,50 €*

**Salade verte**

*Green salad*

**Purée de pommes de terre aux herbes fraîches**

*Mashed potatoes with fresh herbs*

**Poêlée de légumes**

*Stir-fried vegetables*



## SAUCES

4€

**Sauce Raclette **

*Raclette cheese sauce*

**Sauce aux cèpes**

*Porcini mushroom sauce*

**Sauce chimichurri**

*Chimichurri sauce*

 **Coup de cœur**  
*Favourite*

 **Végétarien**  
*Vegetarian*

 **Sans gluten**  
*Gluten-free*

 **Sans lactose**  
*Lactose-free*

 **Vegan**  
*Vegan*

 **Saveur locale**  
*Local flavor*

Prix TTC en euros, service compris. Allergènes disponibles sur demande.

*Prices incl. VAT in euros, service included. Allergens available upon request.*



Eau ou sirop • Water or syrup

+

Plat au choix • Main course of your choice

Lasagnes ricotta épinards

Chef's lasagna

Croustillants de poulet - Frites ou légumes

Crispy chicken - French fries or vegetables

Pavé de truite - Frites ou légumes

Trout fillet - French fries or vegetables

+

Glace ou Pom'Potes • Ice cream or Pom'Potes

+

Un livre de coloriage • A coloring book

## MENU DU JOUR

Uniquement le midi, du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Lunchtime only, Monday to Friday (excluding public holidays)

Plat du jour

Dish of the day

15 €

Plat du jour + dessert + café

Dish of the day + dessert + coffee

21 €

## DESSERTS DE LUCIE

Tiramisu spéculoos ♥

Speculoos tiramisu

9 €

Poires rôties au miel de Savoie et granola 🍃 ✖ 📦 🇫🇷

Roasted pears in Savoie honey with granola

10 €

Moelleux chocolat et crème anglaise au Génépi 🍃 🇫🇷

Chocolate cake with Génépi custard sauce

8 €

Brioche perdue à la myrtille et crèmeux vanille 🍃 🇫🇷

Blueberry French toast with vanilla cream

14 €

Crème brûlée du moment 🍃 ✖

Crème brûlée of the moment

9 €

♥ Coup de cœur  
Favourite

🍃 Végétarien  
Vegetarian

✖ Sans gluten  
Gluten-free

📦 Sans lactose  
Lactose-free

V Vegan  
Vegan

🇫🇷 Saveur locale  
Local flavor

Prix TTC en euros, service compris. Allergènes disponibles sur demande.

Prices incl. VAT in euros, service included. Allergens available upon request.

# LE GOÛT DE L'ENGAGEMENT

## Notre cuisine a du goût. Et des valeurs.

Au PlanB, on ne se contente pas de faire de bons petits plats. On veut que chaque assiette ait du sens, pour vous, pour les producteurs, et pour la planète.

**Les plats de notre carte sont faits maison.** Parce qu'on croit au vrai, au bon, au simple. On épluche, on coupe, on mijote, on goûte, on recommence. Bref, on cuisine, pour de vrai.

**Nos fournisseurs sont majoritairement locaux.** Parce que moins de kilomètres, c'est moins d'impact et plus de fraîcheur. Et parce que soutenir les filières locales, c'est aussi faire le choix du bon sens.

**On vise un impact positif.** Moins de gaspillage, plus de saisonnalité. On s'engage aussi pour une alimentation plus responsable, avec des options veggie (et parfois véganes) qui ont tout pour plaire.



*Nous n'avons pas la prétention d'être parfaits. Mais nous faisons de notre mieux, et nous sommes convaincus que ça commence par ce que nous mettons dans votre assiette.*

## Notre partenaire



Une eau microfiltrée de qualité, plate ou pétillante, toujours servie à 3°C, directement optimisée depuis le réseau local. Conditionnée dans des flacons en verre design et réutilisables, AQUAchiara allie raffinement et respect de l'environnement en réduisant les émissions de CO<sub>2</sub> et les déchets liés aux bouteilles traditionnelles.

Grâce à une technologie avancée, l'eau conserve ses qualités minérales et gustatives, pour un plaisir sur-mesure, à chaque gorgée.

**Forfait eau plate et gazeuse à volonté - 1,50 € / adulte**  
**Pour les enfants jusqu'à 10 ans - Offert**

# THE TASTE OF COMMITMENT

## Our food has flavour. And values.

At PlanB, we don't just cook tasty dishes. We make sure every plate has meaning. For you, for our producers, and for the planet.

**The dishes on our menu are homemade.** Because we believe in real, honest, simple food. We peel, chop, simmer, taste, and start again if needed. In short: we truly cook.

**Most of our suppliers are local.** Because fewer kilometers mean less impact and more freshness. And because supporting local supply chains just makes sense.

**We aim for a positive impact.** Less waste, more seasonal produce, and plenty of veggie (and sometimes vegan) options that don't compromise on flavour.

*We don't claim to be perfect. But we're doing our best — and for us, it all starts with what we put on your plate.*

## Our partner



A premium microfiltered water, still or sparkling, always served at 3°C, directly optimized from the local network. Bottled in stylish, reusable glass containers, AQUAchiara combines elegance with environmental responsibility by reducing CO<sub>2</sub> emissions and waste associated with traditional bottles.

Thanks to advanced technology, the water retains its mineral and taste qualities, offering a tailored experience with every sip.

**Unlimited still and sparkling water package - 1,50 € / adult**  
**For children up to 10 years old - Offered**