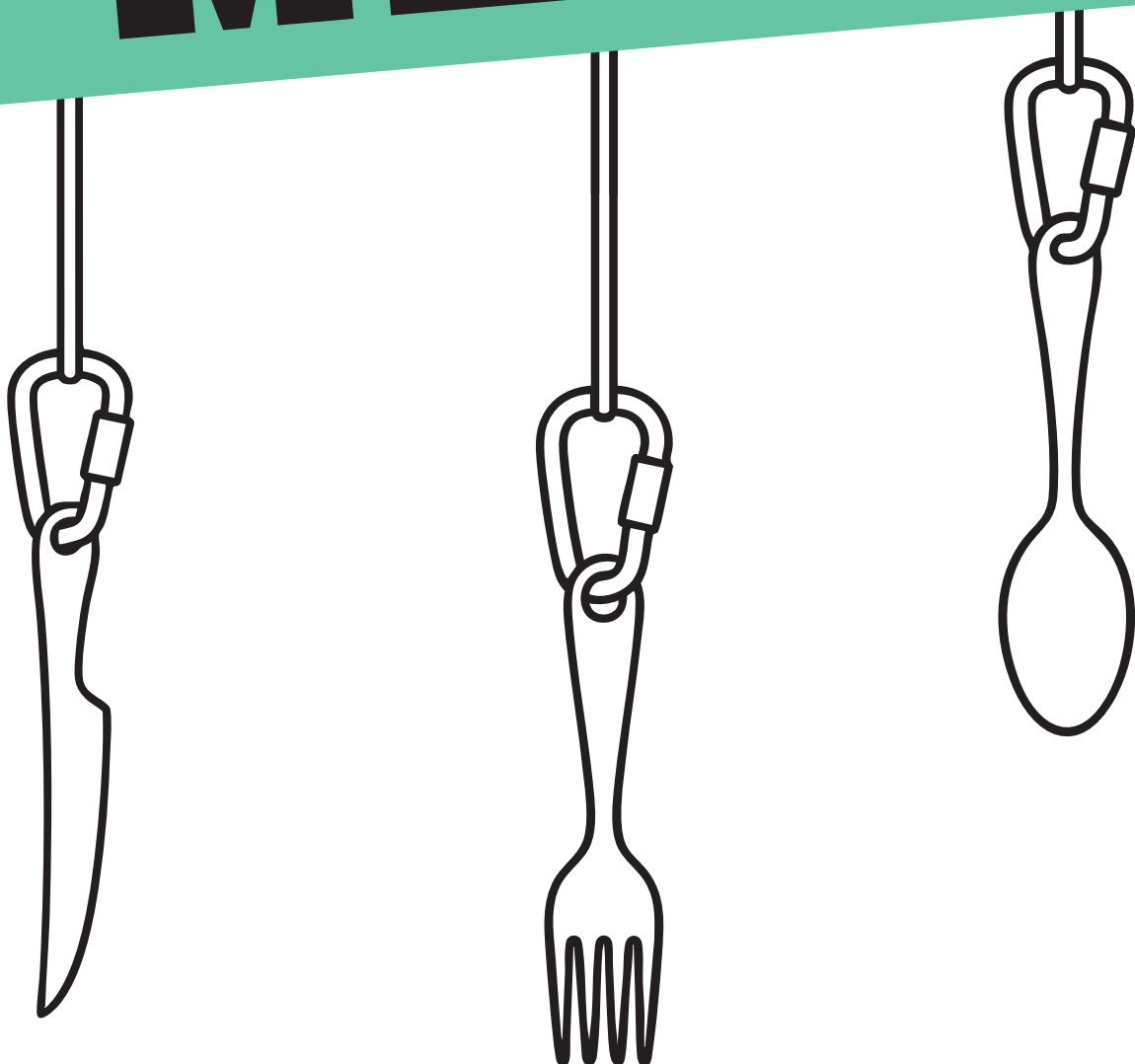


MENU



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

Plan&
Living Saint-Gervais

CAVE À VIN

Vin rouge - Red wine

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

Vin blanc - White wine

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

Vin rosé - Rosé wine

	12 cl	75 cl	
d ² famille double AOP Côteaux d'Aix en Provence	7 €	30 €	
Minuty HVE AOP Côtes de Provence		49 €	

Bulles - Bubbles

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

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- Jacquére  HVE AOP vin de Savoie blanc	5 €	15 €
Mondeuse  HVE AOP vin de Savoie rouge	5 €	15 €

BIO Vin bio
Organic wine

 Terra Vitis
RESPONSABLES

HVE Haute Valeur Environnementale
High Environmental Value

 Vin en biodynamie
Biodynamic wine

 Vin local
Local wine

ENTRÉES & TAPAS

STARTERS AND TAPAS

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



♥ Coup de cœur
Favorite

leaf Végétarien
Vegetarian

gluten Sans gluten
Gluten-free

checkbox Sans lactose
Lactose-free

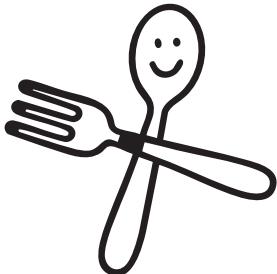
double square Saveur locale
Local flavor

circle with dot Saveur japonnaise - 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
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 !

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

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 €

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

 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 TODAY'S MENU 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 crémeux vanille 🍐

Blueberry French toast with vanilla cream

14 €

Crème brûlée du moment 🍐

Crème brûlée of the moment

9 €

♥ Coup de cœur
Favourite

leaf Végétarien
Vegetarian

gluten-free Sans gluten
Gluten-free

lactose-free Sans lactose
Lactose-free

Vegan

local flavor 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 épingle, 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 CO₂ 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 CO₂ 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