



Chez
AUGUSTINE
TABLE DE MONTAGNE

CARTE



BIENVENUE

LES APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard 2 cl	3,90
Kir 12 cl	5,50
Cassis, framboise, mûre, pêche, châtaigne, myrtille <i>Blackcurrant, raspberry, blackberry, peach, chestnuts, blueberries</i>	
Kir pétillant 12 cl	6,50
Coupe de crémant de Savoie 10 cl	7,00
Campari, Martini Blanc ou Rouge 5 cl	5,00
Suze 5 cl	4,90
Coupe de Champagne 10 cl	11,00

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSION

<i>Draught beer</i>	25 cl...50 cl
1664	4,90.. 9,70

BIÈRES BOUTEILLES

<i>Bottles of beer</i>	33 cl
Brooklyn Special Effects 0%	6,00
Blanche Brasserie du Mont Blanc	8,00
Grimbergen Blonde Lager	7,50
Brooklyn Defender IPA	7,50
Anosteke Brasserie du Pays Flamand	8,50

SODAS & JUS...

Coca-Cola 33 cl	5,00
Coca-Cola Zéro 33 cl	5,00
Fuzetea, Fanta 33cl cl	5,00
Orangina, Schweppes 33cl cl	5,00
Sirop à l'eau Teisseire 25 cl	3,70
<i>Fruit syrup with water</i>	

Diabolo 25 cl	4,80
Jus de fruits & Nectars Granini 25 cl	5,00
Orange, Ananas, Pomme <i>Orange, pineapple, apple</i>	

Perrier 33 cl	4,70
---------------------	------

LES VINS AU VERRE

.....14 cl
Wine by the glass

BLANC *White wine*

Sauvignon, Claudie Peguet, VDF	7,50
Apremont de Savoie, Fleur de Jacquère AOC	8,00
Chardonnay de Savoie, Fleur de Chardonnay AOC	8,00
Viognier, Côtes-du-Rhône, Vidal Fleury AOC	7,50
Chablis, Domaine de Charmoy, AOP	8,50

ROUGE *Red wine*

Syrah, Claudie Peguet, VDF	7,50
Pinot noir de Savoie, Vieilles Vignes, Cep noir, AOC	8,00
Côtes-du-Rhône Villages, Vidal Fleury, AOC	7,50
Crozes-Hermitage, Vidal Fleury, AOC	8,50
Saint-Emilion, Château La Fleur Chantecaille, AOC	8,50

ROSÉ *Rose wine*

Studio by Miraval, Méditerranée, IGP	7,50
---	------





LES SPRITZ'S

APEROL 20 cl 12,00
Aperol, Prosecco, eau gazeuse,
tranche d'orange / *Aperol, Prosecco,*
sparkling water, orange slice

HUGO 20 cl 12,00
Prosecco, St Germain, citron vert,
menthe, eau gazeuse / *Prosecco,*
St Germain, lime, mint, sparkling water

CAMPARI SPRITZ 20 cl 12,00
Campari, Prosecco, eau gazeuse,
tranche d'orange / *Campari, Prosecco,*
sparkling water, orange slice

LES MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 20 cl 9,00
Menthe fraîche, citron vert, sucre et eau
gazeuse / *Fresh mint, lime, sugar and*
sparkling water

VIRGIN SPRITZ 20 cl 8,00
Crodino, eau gazeuse, tranche d'orange
Crodino, sparkling water, a slice of orange

PARADISE DREAM 20 cl 9,00
Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise,
framboise, grenadine et pêche blanche
Pineapple juice, cascade of flavours
strawberry, raspberry, grenadine and
white peach

CARIBBEAN SUN 20 cl 9,00
Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums
mangue, fruits de la passion, papaye & kiwi
Exotic swirl with orange juice, mango,
passion fruit, papaya & kiwi flavors

LES ALCOOLS 4 cl

Gin Seagram's 8,00
Rhum Havana Club 3 ans 8,00
Vodka 8,00
Malibu 8,00
Whisky Ballantine's Finest 8,00
Whisky Aberlour 10 ans 12,00
Whisky Jack Daniel's 12,00
Rhum Don Papa 12,00
Gin Hendrick's 12,00

Supplément Soda ou jus de fruits 1,00
Extra soda or fruits juice

LES COCKTAILS

MOJITO 20 cl 12,00
Rhum, citron vert, menthe fraîche,
sucre de canne, eau gazeuse
Rum, lime, fresh mint, brown sugar,
sparkling water

MOJITO DES ALPES 20 cl 12,00
Chartreuse verte ou Génépi, citron vert,
menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse
Green Chartreuse or Genepi, lime,
fresh mint, brown sugar, sparkling water

MOSCOW MULE 20 cl 12,00
Vodka, jus de citron vert, ginger Beer
Vodka, lime juice, ginger beer

BASIL SMACH 12 cl 12,00
Gin, citron, sirop de sucre, basilic
Gin, lemon, brown sugar, basil

PORN STAR MARTINI 20 cl 12,00
Vodka, purée de passion, jus de
citron vert, sirop de vanille. Servi avec
un shooter de Prosecco / *Vodka,*
passion fruit puree, lime juice, vanilla
syrop. Served with a shot of Prosecco

PINA COLADA 20 cl 11,00
Rhum, crème de coco, jus d'ananas, lait
Rum, coconut cream, pineapple juice, milk

SEX ON THE PISTE 20 cl 11,00
Vodka, jus d'orange et ananas, parfums
fruits de la passion, papaye, pêche et melon
Vodka, orange juice and pineapple, passion
fruit, papaya, peach and melon flavours

EXPRESSO MARTINI 12 cl 11,00
Vodka, Kalhua, café espresso
Vodka, Kalhua, espresso coffee



— A PARTAGER —

To Share

LA PLANCHE D'AUGUSTINE // 18,00€

Jambon cru de Savoie, jambon blanc supérieur, coppa,
rosette de Savoie, bresaola & Beaufort, Abondance, Reblochon
*Selection of cured meats (Savoie dry-cured ham, superior cooked ham, coppa,
Savoy rosette, bresaola) and cheeses (Beaufort, Abondance, Reblochon)*

— LES ENTRÉES —

Starters

SALADE MONTAGNARDE // 19,50€

Fromage d'Abondance, diot grillé, pommes de terre,
œuf mollet, salade, poire, noix, vinaigrette à l'échalote,
huile de noix, vinaigre de cidre et miel
*Abondance cheese, grilled diot sausage, potatoes,
soft-boiled egg, salad, pear, walnuts, shallot vinaigrette
with walnut oil, cider vinegar and honey*

POTAGE GRAND-MÈRE // 16,00€ // 🌿

Légumes d'hiver et tartine gourmande
(Abondance, Beaufort gratinés)
*Grandma's soup: winter vegetables and gourmet toast
(gratinated Abondance and Beaufort)*

🌿 **PLAT VÉGÉTARIEN**
Vegetarian recipe





LES PLATS

Main dishes

BAVETTE DE BŒUF BLACK ANGUS 250 g // 29,00€

Frites maison, sauce au poivre & salade

Grilled Black Angus flank steak: homemade chips, pepper sauce & salad

BURGER MONTAGNARD // 27,00€

Steak haché de boeuf Black Angus 150 g, confiture de bacon, oignons frits, raclette IGP, sauce au poivre & frites maison

Savoyard burger: Black Angus beef patty 150 g, bacon jam, crispy onions, IGP raclette cheese, pepper sauce & homemade chips

RIBS DE PORC SAUCE BBQ // 26,00€

servis avec potatoes

Pork ribs with BBQ sauce, served with potatoes

POITRINE DE COCHON FUMÉE LAQUÉE AU SIROP D'ÉRABLE, POLENTA CRÉMEUSE // 28,00€

Smoked pork belly lacquered with maple syrup, creamy polenta

CORDON BLEU SAVOYARD // 27,00€

Escalope de poulet fermier Label Rouge roulée et panée, Reblochon fermier, jambon cru de Savoie, servie avec purée de pommes de terre et salade

Free-range Label Rouge chicken escalope, rolled and breaded, with farmer Reblochon and Savoy cured ham, served with mashed potato and salad

POLENTA CRÉMEUSE & LÉGUMES D'HIVER // 18,00€ // 🌿

Herbes fraîches et éclats de noisette

Creamy polenta and winter vegetables: fresh herbs and slivered hazelnuts

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE +5,00€

Purée de pommes de terre, polenta, légumes racines, frites maison, salade verte

Change of side dish or extra side dish +€5,00

(mashed potato, polenta, root vegetables, homemade chips, green salad)



PLAT VÉGÉTARIEN
Vegetarian recipe

∞ SPÉCIALITÉS ∞ MONTAGNARDES

Mountain specialities

Pour 2 personnes minimum, prix par personne sauf Boîte chaude & Tartiflette
For 2 persons minimum, price per person except for Boîte chaude et Tartiflette

TARTIFLETTE // 27,00€

Pommes de terre grenaille, lard paysan de Savoie grillé,
compotée d'oignons, Reblochon fermier de Savoie gratiné,
servie avec salade verte

*Tartiflette: baby potatoes, grilled Savoy farmhouse bacon,
onion compote, gratinated farmer Reblochon from Savoie,
served with green salad*

RACLETTE DE SAVOIE IGP* // 33,00€

Servie avec sa sélection de charcuteries (jambon cru de Savoie,
jambon blanc supérieur, coppa, rosette de Savoie, bresaola),
pommes de terre grenaille parfumées au laurier & salade verte

Raclette from Savoie IGP served with a selection of cold meats
(Savoy cured ham, premium cooked ham, coppa, Savoy rosette, bresaola),
potatoes flavoured with bay leaves & green salad*



*Médaille d'Argent au concours général agricole de Paris 2025
Silver Medal at the Concours Général Agricole, Paris 2025



**FONDUE SAVOYARDE TRADITIONNELLE
AUX 3 FROMAGES // 29,00€ // 🍴**

Margériaz des Bauges et/ou Meule Beaumont, Beaufort,
Abondance AOP* de la Fromagerie de la Cochette,
servie avec salade verte

*Traditional Savoyard fondue with 3 cheeses:
Margériaz des Bauges and/or Meule Beaumont, Beaufort,
Abondance AOP from La Fromagerie de la Cochette,
served with green salad*

FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES // 33,00€ // 🍴
servie avec salade verte

Savoyard fondue with morels served with green salad



ASSIETTE DE CHARCUTERIE // 9,50€

Charcuterie platter



PIERRE CHAUDE TRADITIONNELLE // 34,00€

Tranches de bœuf simmental à griller, accompagnées de frites maison
et de trois sauces : tartare, poivre & aioli

*Traditional hot stone grill: simmental beef slices to cook yourself,
served with homemade chips and
3 sauces: tartare, pepper & aioli*

PIERRE CHAUDE ROYALE // 38,00€

Tranches de bœuf simmental, poulet Label Rouge, magret et
poitrine de porc fumé à griller, accompagnées de frites maison
et de trois sauces : tartare, poivre & aioli

*Royal hot stone grill: simmental beef, Label Rouge chicken,
duck breast and smoked pork belly slice to cook yourself,
served with homemade chips & 3 sauces: tartare, pepper & aioli*

 **PLAT VÉGÉTARIEN**
Vegetarian recipe

Prix nets affichés en Euros - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération.



Chez
AUGUSTINE
TABLE DE MONTAGNE