

# Menu du Moment

(Voir notre ardoise)

## **Entrée et plat**

*Starter and main dish*

**28,50 €**

## **Plat et dessert**

*Main dish and dessert*

**28,50 €**

## **Entrée, plat et dessert**

*Starter, main dish and dessert*

**34,50 €**

# Menu Enfant

(Enfant de moins de 10 ans)

Cordon bleu et haricots verts persillade OU pâtes Bolognaise, glace 1 boule **12,50 €**

Ham and green beans OR Tagliatelle pasta with beef and tomatoes sauce WITH one scoop of ice cream for dessert

# Entrées

## Entrées du Moment

Starters of the day

## Voir notre ardoise

Have a look at our chalk-board

14,90 €

## La véritable salade Caesar

Salade romaine, croutons, parmesan 24 mois et filet de poulet fermier  
Romaine lettuce, 24 months aged Parmigiano, chicken supreme

17,50 €

## Ravioles de foie gras aux noisettes et bouillon gourmand de volaille

Épinards et œuf parfait  
Spinach, poached egg

21,70 €

## Gnocchi à l'ail des ours, Truffe noire Melano et Parmesan

Gnocchi pasta, black truffle, Parmesan cheese

23,50 €

## Soupe gratinée à l'oignon

Croustons, fromage et Diots de Savoie fumés  
Onion soup with croutons, cheese and regional sausage

11,50 €

## Soupe du moment

Soup of the day

## Voir notre ardoise

Have a look at our chalk-board

9,90 €

## Huîtres (provenance selon arrivage)

Oysters

Par 12 **24,90 €**  
(12 Oysters)

Par 6 **14,90 €**  
(6 Oysters)

# Gratins

## **Gratin du Moment**

Gratin of the day

## **Voir notre ardoise**

Have a look at our chalk-board

**18,50€**

## **La Pella du Diable au Cœur**

Reblochon fermier au lait cru 300g, Pommes de terre, oignons, Poitrine de cochon fumés  
servie avec salade verte

Smoked bacon, Potatoes, onions, cream, Reblochon cheese 300g, served with salad

**22,50 €**

## **Lasagnes de bœuf Charolais, gratinée à l'Emmental**

Lasagnes, béchamel, tomates, bœuf Charolais, oignons

Beef Lasagna, béchamel sauce, onions, tomatoes topped with Emmental cheese

**19,50 €**

## **Gratin dauphinois et ardoise de charcuterie de chez Moiroud**

(Gratin dauphinois et Jambon de Savoie, Coppa, Pancetta, Rosette, Saucisson, terrine, mesclun)

Sliced potatoes baked with milk, browned top, Locol craft Moiroud, Charcuterie with salad and balsamic vinegar

**19,90 €**

# Plats

<b>Plats du Moment</b> Dish of the day	<b>Voir notre ardoise</b> Have a look at our chalk-board	<b>23,50 €</b>
<b>Entrecôte de bœuf Charolais, sauce foie gras, gratin dauphinois</b> 300g, viande d'origine française Rib steak, morel sauce and regional potatoes gratin		<b>29,90 €</b>
<b>Souris d'agneau de 16 heures, jus au thym, Mousseline de courge muscade et pommes de terre fondantes</b> 16 hours cooked lamb with thyme sauce and carrot puree with cumin and steamed potatoes		<b>23,50 €</b>
<b>Pavé de thon, chou pak choi, sauce vierge et émulsion soja</b> Tuna steak, pak choi cabbage, olive oil sauce and soya		<b>22,50 €</b>
<b>Ballotine de poulet aux morilles, risotto d'épeautre et butternut rôtie</b> Stuffed ballotine Chicken with morel, spelt risotto		<b>21,50 €</b>
<b>Omelette montagnarde</b> Beaufort, Diots de Savoie, pommes de terre, servie avec salade verte Beaufort cheese, Potatoes, regional sausage and green salad		<b>14,50 €</b>
<b>Ravioles du Royans aux morilles</b> Royans cheese raviolis and morel mushrooms		<b>19,90 €</b>

# Desserts

**Dessert du Moment** **Voir notre ardoise** **11,50 €**  
Dessert of the day Have a look at our chalk-board

**Assiette de fromages** **10,50 €**

**Rocher chocolat lait noisette, caramel coulant et sorbet citron** **10,50€**  
Hazelnut and chocolat "rocher", melting caramel and lemon sorbet

**Baba mandarine châtaigne, glace chocolat au lait** **13,50€**  
**Et son verre de China-China (2cl)**  
China China Baba, tangerines and chestnuts, milk chocolate ice cream

**Pain perdu brioché, pommes et poires confites aux épices** **10,50€**  
**glace vanille bourbon**  
Brioche French toast, candied apple and pear, vanilla ice cream

**Gaufre minute sauce chocolat et glace caramel aux noix de pécan** **8,50 €**  
Waffle, chocolate sauce and caramel pecans nuts ice cream

**Café gourmand** **9,50 €**  
Coffee and sweets, biscuits and more...

## **Sélection de glaces et sorbets Maison**

Home Made Ice cream selection

Coupe 2 boules (two scoops) **5,90 €**

Coupe 3 boules (three scoops) **6,90 €**

Sorbets : Citron, Fraise, Mangue-Passion

Sorbet flavours: Lemon, Raspberry, Mango-Passion fruits

Glaces : Caramel aux noix caramélisées, Vanille, Chocolat au lait, menthe-chocolat

Ice cream flavours: Caramel and nuts, Milk Chocolate, Vanilla, chocolate-mint

# le Bar

## Bières Pression

	25cl	50cl
BIERE DES GLACIERS ( <i>Bière des 2 Alpes</i> )	5,00 €	8,50 €
Kronenbourg	4,10 €	7,50 €

## Bières Bouteilles de la région (33cl)

Bière de l'Oisans (Blonde Bourg d'Oisans)		6,50 €
Bière La Furieuse (IPA Grenoble)		6,50 €
Aiguille blanche (Blanche Savoie)		6,50 €

## Apéritifs Maison (*cueillie et élaborée par nos soins*)

Gentiane		4,50 €
Vin de noix		4,50 €

## Apéritifs

Ricard, Pastis, Pernod, Casanis (3cl)		4,20 €
Martini ( <i>Blanc, Rouge</i> ), Ambassadeur, Campari, Suze		4,60 €
Guignolet, Muscat		4,60 €
Porto ( <i>rouge, blanc</i> )		5,50 €
Apérol Spritz		8,50 €
<b>Vin au verre (famille Perrin)</b>		5,00 €
<b>Vin au verre sélection</b>		9,00 €

## Champagne et autres...

Coupe de Champagne		10,00 €
Coupe de Crémant		6,00 €

## Les Kirs

Kir ( <i>cassis, mûre, framboise, pêche, myrtille et violette</i> )		5,00 €
Kir maison ( <i>crème de mûres, Crémant de Savoie</i> )		6,00 €
Kir royal ( <i>crème de fruit, Champagne</i> )		10,00 €

## Cocktails

Mojito		9,50 €
Pina Colada		9,50 €
Bloody Mary		9,50 €
Americanos		9,50 €

Cocktail énergie (*cocktail de fruits, sans alcool*) 9,50 €

### **Jus de Fruits**

**Fruits Pressés** (Orange ou Citron) 9,50 €

**Sélection de jus de fruits «Alain Milliat» (33cl)** 7,00 €

Pomme Reinette

Abricot de la Drôme

Orange du Maroc

Ananas du Cameroun,

Tomate

Fraise

Mangue

### **Sodas**

	<b>25cl</b>	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>
Coca-Cola, Coca-Cola zéro		4,50 €	6,00 €
Orangina	3,90 €		6,00 €
Limonade, Ice tea	3,70 €		6,00 €
Schweppes, Schweppes agrum	3,90 €		

**Eau de source du Diable** (100cl) 4,00 €

Micro-filtrée et purifiée par le procédé exclusif « Drinksystem », cette eau n'a subi aucun traitement chimique ni adjonction.

Naturelle ou gazeuse, l'eau est contrôlée et répond aux exigences sanitaires françaises.

Nous participons ainsi à l'effort pour limiter la consommation d'hydrocarbures dans le transport et la production d'emballages.

### **Eaux Minérales**

Perrier tranche (Bouteille 33cl) 3,90 €

½ Evian, ½ Badoit 4,50 €

### **Boissons chaudes**

Café (café MOXA torréfacteur artisanal Rhône Alpes) 2,50 €

Café double, Cappuccino, Café au lait, 4,20 €

Chocolat Chaud MAISON (avec chocolat Valrhona) 5,00 €

Chocolat Chaud MAISON viennois (*chocolat chaud et chantilly*) 6,00 €

Café viennois (*Café et chantilly*) 3,60 €

Infusions 3,30 €

Infusion des Pères Chartreux 3,80 €

Thés Mariage Frères (*consultez notre sélection*) 3,90 €

### **Pour se réchauffer**

Grog Maison (*savoureux mélange de citron, miel et rhum*) 7,00 €

French Tea (*du rhum, du cognac, dans du thé parfumé*) 7,00 €

Green Chaud (*un chocolat chaud avec une pointe de Chartreuse verte*) 7,00 €

Vin Chaud maison ( <i>Décoction de vin rouge, épices, et autres ingrédients secrets</i> )	5,00 €
Grôle ( <i>flambée dans sa marmite de bois, Prix par personne, deux personnes minimum</i> )	8,50 €
Irish coffee	9,50 €
Citron chaud	3,80 €
Choco Rhum	7,00 €