ENTRÉES & À PARTAGER OU PAS !

- **Planche de charcuterie** ..... 21,00 €
  Notre terrine de cochon aux pistaches, assortiment de charcuterie artisanale de la Maison Baud à Villaz : jambon sec, jambon blanc et saucisson géant, pickles de légumes maison, salade de saison
- **Planche des Copains** ..... 32,00 €
  Reblochon AOP, bûche de chèvre de la ferme de la Closette à Thônes, notre terrine de cochon aux pistaches, assortiment de charcuterie artisanale de la Maison Baud à Villaz : jambon sec, jambon blanc et saucisson géant, pickles de légumes maison, salade de saison
- **« Bougnettes » de pommes de terre** ..... 14,00 €
  Beignets de pomme de terre croustillants au cœur moelleux, sauce des Canuts au fromage blanc, échalotes et fines herbes
- **Rillettes de truite royale de Savoie fumée par nos soins** ..... 16,00 €
  Pain artisanal toasté, pickles d'oignons rouges, salade de saison
- **Escargots tout Chô !** ..... les 6 : 13,00 € ..... les 12 : 25,00 €
  Au beurre persillé relevé à la pointe d'ail
- **Notre terrine de cochon aux pistaches** ..... 13,50 €
  Pain artisanal toasté, pickles de légumes maison, salade de saison
- **Cocotte d'œufs parfaits en meurette** ..... 12,00 €
  Œufs fermiers Label Rouge parfaits, jus au vin rouge, lard paysan, oignons perlés, champignons de Paris, petits croûtons, cébettes
- ♥ **Malakoffs suisses bien gourmands** ..... 14,50 €
  Beignets au gruyère et vacherin de nos voisins suisses, salade de saison
  Un coup de cœur de gourmandise !
- **Soupe à l'oignon gratinée** ..... 10,00 €
  The Soupe Made In France par excellence ! Croûtons de pain artisanal, Abondance AOP
- ♥ **Brioche perdue aux morilles** ..... 14,90 €
  Brioche pur beurre de nos pâtissiers imbibée de migaine, fricassée de morilles, jus corsé, éponge de persil, salade de saison
- **Assiette de bœuf séché du Chef** ..... 16,00 €
  Fines tranches de bœuf séché par nos soins, pickles de légumes maison, salade de saison

Plat végétarien

SPÉCIALITÉS AUX FROMAGES

- **Berthoud : Spécialité Traditionnelle Garantie !**...29,90 €
  Fromage d'Abondance AOP, vin blanc, vin de Madère, le tout dorloté au four. Accompagné d'un assortiment de charcuterie artisanale de la maison Baud à Villaz, pommes de terre, salade de saison
- **Tartiflette spéciale Ô Savoyard !**.....25,80 €
  Lard paysan, pommes de terre et oignons poêlés, fromage au lait cru des Moines de l'Abbaye de Tamié (73), salade de saison
- **Boîte chaude du Mont-Revard**.....36,00 €
  Fromage au lait cru de vaches nourries à l'herbe aux alentours du Mont-Revard en Savoie. Servi dans sa boite, pommes de terre, assortiment de charcuterie artisanale de la Maison Baud à Villaz, salade de saison
- **Crozychèvre de Stéphane**.....26,50 €
  Gratin de crozets à la farine de sarrasin, fromage de chèvre de la Ferme de la Closette à Thônes, oignons, crème, salade de saison
- ♥ **Boule Ô Savoyard !**.....29,50 €
  Miche de pain artisanal garnie de raclette de Savoie IGP au lait cru fondue, lard paysan, oignons caramélisés, œuf plein air de Haute-Savoie parfait, salade de saison
- **Croûte savoyarde à la Rouquine Championne du Monde**.....23,80 €
  Pain bûcheron artisanal imbibé de bière rousse du Mont Blanc, morilles au jus, lard paysan, gratiné aux fromages AOP de Savoie, œuf fermier Laabel Rouge parfait, salade de saison

Plat végétarien

FONDUES & RACLETTES

Parce que nous sommes des bons vivants et qu'une fondue se déguste généreusement, nous servons des portions de 250 gr de fromage par convive

FONDUE & FONDUE

Un caquelon en 2 parties :
fondue traditionnelle & fondue Suisse Moitié-Moitié
Chez nous et nulle part ailleurs !

55€ POUR 2 PERS

- **Fondue savoyarde traditionnelle**.....par pers 25,50 €
  Garantie sans emmental ! *Sélection de fromages d'Appellation d'Origine Protégée au lait cru et affinés assaisonnés selon la tradition*
- **Fondue savoyarde des « Monchus »**..... par pers 35,00 €
  Fondue traditionnelle, assortiment de charcuterie artisanale de la Maison Baud à Villaz, pommes de terre, salade de saison
- **Fondue aux cèpes**..... par pers 32,80 €
  Fondue traditionnelle agrémentée de cèpes cuisinés
- **Fondue suisse 100% Appenzeller**..... par pers 29,90 €
  La plus aromatique et savoureuse de nos fondues, pour les amateurs en quête d'inédit !
- **Fondue suisse Moitié Moitié**..... par pers 31,60 €
  Gruyère suisse, vacherin de Fribourg. La plus authentique des fondues !
- **Fondue Valaisanne à la tomate** ..... par pers 31,00 €
  Fondue Moitié-Moitié délicatement relevée à la tomate et une pointe d'ail Se déguste comme chez nos voisins suisses, avec des pommes de terre en robe des champs
- **Raclette de Savoie IGP au lait cru** (mini 2 pers) . par pers 32,50 €
  Accompagnée d'un assortiment de charcuterie artisanale de la Maison Baud à Villaz, pommes de terre, salade de saison. Fromage de meule, au couteau, ***servi et consommé sur place***
- **Raclette Suisse du Valais Gomser 1** (mini 2 pers). par pers 39,80 €
  M'essayer c'est m'adopter, vous ne pourrez plus revenir en arrière tellement je suis délicieuse ! Accompagnée d'un assortiment de charcuterie artisanale de la Maison Baud à Villaz, pommes de terre, salade de saison. Fromage de meule, au couteau, ***servi et consommé sur place***
- **Assiette de charcuterie** ..... 14,00 €
  Assortiment de charcuterie artisanale de la Maison Baud à Villaz, pickles de légumes maison, salade de saison

Plat végétarien

POISSONS SUIVANT ARRIVAGE
CHEZ NOUS UNIQUEMENT DU FRAIS !

- **Filet frais d'Omble Chevalier** ..... 29,90 €
  Omble Chevalier grillé, jus au vin rouge, beignets de pommes de terre et légumes de saison rôtis
- ♥ **Truite fraîche des Alpes**
  « Strat Crux Dum Volvitur Orbis »..... 28,50 €
  Risotto de crozets crémeux à la farine de sarrasin de la maison Alpina à Chambéry, parfumé à l'Elixir végétal de la Grande Chartreuse, truite fraiche de Savoie grillée, chlorophylle d'herbes folles
- **Tartare de truite des Alpes**..... 29,80 €
  Tartare de truite fumée par nos soins, assaisonné comme le faisait mon Grand-Père Claude Jacquin depuis 1986, frites maison et salade de saison

COMPLÉMENTS

- **Légumes de saison rôtis**..... 5,00 €
- **Beignet de pommes de terre**..... 8,00 €
- **Salade de saison**.....petite : 3,00 €.....grande : 5,00 €
- **Polenta crémeuse** ..... 5,00 €
- **Pommes de terre en robe des champs** ..... 4,00 €
- **Frites maison**.....petite : 3,00 € .....grande : 6,00 €
- **Gratin dauphinois à la crème**..... 8,00 €
- **Assiette de charcuterie** ..... 14,00 €

L'essentiel de nos légumes nous viennent en direct de notre producteur Grégoire à moins de 15 kilomètres du restaurant

VIANDES

Nos viandes bovines, volailles et cochon sont fraîches et 100% françaises.
Afin de conserver la qualité, nos viandes de bœuf sont servies au maximum à point.

- **Contre filet au poivre noir** ..... 36,00 €
  Contre-filet de bœuf grillé, jus de viande crémé au poivre noir mignonette, flambé en salle au guéridon au cognac, généreux gratin dauphinois à la crème
- ♥ **Potée Savoyarde au chou vert** ..... 28,50 €
  Lard paysan, saucisse diot, saucisse pormonier, chou vert, pommes de terre fondantes et carottes mijotées dans un généreux bouillon aux accents de montagne
- **Diot & Pormonier artisanaux de Villaz en bînome** ..... 26,50 €
  Saucisses traditionnelles savoyardes de la Maison Baud mijotées au vin blanc, oignons et légumes, polenta crémeuse
- **Fameuse fricassée de caïon sauce « Coffe »** ..... 26,50 €
  Civet de cochons de région nourris aux céréales, champignons, échalotes, lard paysan, carottes, cébettes, polenta crémeuse
- **Escalope savoyarde gratinée** ..... 26,00 €
  Crémée et dorlotée au four. Filet de poulet moelleux cuit basse température, jambon sec, champignons, gratinée au reblochon de Savoie AOP, frites maison
- **Grillade Parisienne** ..... 25,00 €
  Pièce tendre et persillée de cochon de France grillée à point, jus de viande parfumé aux herbes folles de nos montagnes, gratin dauphinois à la crème



CORDON BLEU XXL

Escalope de veau garnie
de jambon blanc artisanal
de la Maison Baud à Villaz
et fromages de Savoie au lait cru,
en habit de chapelure de pain artisanal.
Crème aux champignons,
gratin dauphinois à la crème

•

ICI et nulle part ailleurs !

36€



CAFÉ DE PARIS

Contre filet de bœuf grillé
et sa fameuse sauce Café de Paris
Frites maison et salade de saison

•

Le tout premier Café de Paris à Annecy
a été servi dans un de nos établissements :
La Brasserie des Européens en Avril 1990.
Très souvent imité mais JAMAIS égalé !

36€
PAR PERSONNE



MENU DES BOËBES*

(– 10 ans)

PLAT + DESSERT

13€

Truite fraîche de région grillée, frites maison

Ou

Jambon blanc artisanal de la Maison Baud à Villaz, frites maison

Ou

Mini Tartiflette (Lard paysan, pommes de terre et oignons poêlés, fromage au lait cru des Moines de l'abbaye de Tamié)

•

1 boule de glace au choix Ou Compote en gourde

*offre non cumulable avec d'autres offres en cours ou gratuités ou remises

MENU AVAILABLE IN ENGLISH

DESSERTS & FROMAGES

Toutes nos pâtisseries sont élaborées par nos pâtissiers

- ♥ **Biscuit de Savoie comme le servait Pauline** ..... 10,50 €
  L'arrière Grand-Mère à l'origine de notre histoire en 1949
  Glace vanille, chocolat chaud
- **Tarte aux myrtilles** ..... 9,50 €
  Pâte sablée, crème pâtissière à la vanille Bourbon de Madagascar, myrtilles
- ♥ **Fameuses crêpes Suzette 1890** ..... 14,00 €
  Préparée en spectacle à table, caramel au beurre à l'orange, flambée à la liqueur d'orange
- **Poire Belle-Hélène** ..... 11,00 €
  Poire de Haute-Savoie pochée au sirop vanillé, crème glacée vanille, chocolat chaud, amandes de Polignac
- **Moelleux tiède au chocolat** ..... 12,00 €
  Crème glacée vanille Bourbon et caramel laitier à la fleur de sel
- ♥ **Belle brioche perdue de Tonton Philippe** ..... 10,00 €
  Brioche pur beurre imbibée au lait de poule vanillé servie au poêlon, glace vanille, caramel laitier à la fleur de sel. Le dessert que Victoria attend toujours depuis 30 ans !
- ♥ **Crème brulée à la gousse de vanille Bourbon** ..... 10,00 €
  Des œufs, de la crème, de la vanille et de la cassonade !
- **Profiteroles piémontaises glacées au chocolat chaud** ..... 13,00 €
  Choux pâtissiers garnis de glace noisette, chocolat chaud, amandes de Polignac, chantilly maison
- **Café gourmand** ..... 12,00 €
  Mini moelleux au chocolat, mini Paris-Brest, mini muffin aux pommes de Savoie, glace, pana cotta à la vanille et caramel laitier à la fleur de sel
- **Digestif gourmand** (4cl) ..... 15,00 €
  Mini moelleux au chocolat, mini Paris-Brest, mini muffin aux pommes de Savoie, glace, pana cotta à la vanille et caramel laitier à la fleur de sel

CRÊPES PARTY

- **Sucre cassonade** ..... 6,00 €
- **Confiture maison, crème de marron** ..... 7,50 €
- **Chocolat chaud, Nutella®, caramel laitier fleur de sel** ..... 7,50 €
- **Supplément chantilly maison à la vanille Bourbon** ..... 2,00 €

- **Assiette de fromages** ..... 10,00 €
  ¼ de Reblochon de Savoie AOP, ¼ de bûche de chèvre de la Ferme de la Closette. Salade de saison
- ♥ **Chèvre de Stéphane dorloté au four** ..... 8,00 €
  Chèvre de la Ferme de la Closette au four, huile de noix, thym, pain artisanal toasté
- **Fromage Blanc** ..... 7,00 €
  Sucre ou miel ou confiture de fraise maison de l'été dernier

GLACES & SORBETS

Toutes nos glaces et sorbets sont élaborés par nos pâtissiers

À LA BOULE

- **1 boule : 3,50€ ..... 2 boules : 6,50€ ..... 3 boules : 9,50€**

Crèmes glacées : Vanille Bourbon, Café Arabica, Chocolat noir intense, Caramel fleur de sel, Chartreuse, Noisette, Marron, Noix de coco, Rhum raisin
Sorbets plein fruit : Fraise, Ananas, Mangue, Citron Kalamansi, Fruits de la passion

- **Pommes Demoiselles Tatin** ..... 12,00 €
  Triple crème glacée vanille Bourbon, éclats de pâte sablée, pommes caramélisées, chantilly maison à la vanille Bourbon, amandes de Polignac, caramel
- **Coco Bongo** ..... 12,00 €
  Crèmes glacées noix de coco et chocolat noir intense, Bounty®, chantilly maison à la vanille Bourbon, sauce chocolat, copeaux de noix de coco torréfiés
- **Café Liégeois** ..... 11,00 €
  Triple crème glacée café, café glacé pur Arabica, chantilly maison à la vanille Bourbon, amandes de Polignac, coulis de café
- **Très chocolat Liégeois** ..... 12,00 €
  Triple crème glacée chocolat, meringue, chantilly maison à la vanille Bourbon, amandes de Polignac, chocolat chaud
- **Sundae Caramel** ..... 12,00 €
  Crèmes glacées caramel et vanille, meringue, éclats de Granola®, chantilly maison à la vanille Bourbon, caramel laitier, amandes de Polignac
- **Dame Blanche : Coupe Danemark** ..... 12,00 €
  Triple crème glacée vanille, meringue, perles craquantes aux chocolats, chantilly maison à la vanille Bourbon, chocolat chaud
- **Mont Blanc** ..... 12,00 €
  Crèmes glacées marron et vanille, meringue, crème de marron, chantilly maison à la vanille Bourbon, caramel laitier à la fleur de sel, amandes de Polignac

ARROSÉS

- **Malaga de Dadou** ..... 11,00 €
  Glace rhum raisin, rhum ambré (3cl)
- **Colonel Savoyard** ..... 11,00 €
  Glace citron kalamansi, Marc de Savoie (3cl)
- **Chartreux** ..... 11,00 €
  Glace Chartreuse, Chartreuse (3cl)

POUR FINIR EN BEAUTÉ !

- **Café Savoyard** ..... 12,00 €
  Créé un soir de tempête de neige en montagne, il réunit la fougue du Marc de Savoie, l'arôme du café et la douceur de la crème... Ça réchauffe les cœurs !
- **La Grolle de l'amitié** (mini 2 personnes) ..... par personne 7,00 €
  À l'origine les bergers de Savoie versaient un mélange de café et de gnôle dans leurs sabots.
  Nous la préparons avec du café, du sucre et du Marc de Savoie arrangé.
  À boire entre amis jusqu'au bout sans reposer la grolle !
- **Café Goutte** (2cl) ..... 6,00 €
  Expresso et 2 cl de gnôle