



# **SOIREE ETAPE 15,50 €**

## **AU CHOIX 2 FORMULES**

### **Entrée + plat + dessert**

Oeuf dur mayonnaise (Origine savoie)

Ou

Tomates mozzarella

Ou

Melon jambon sec ( séchage 6 mois )

Ou

Rilette de poisson

-----

Filet de bœuf de +180 grs\* (Origine france)

Ou

Burger charolais à la raclette (Origine france)

Ou

Andouillette de troyes 145grs\* (Origine france)

Ou

1/2 Magret de canard (Origine france)

Ou

Filet de truite sauce beurre blanc Maison

-----

Dessert

Accompagnements au choix : Frites fraîches ou Riz ou Haricots vert - Sauces au choix : Béarnaise, Barbecue, Poivre

\* Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.\* Viandes bovines origine: FRANCE

### **\* Plat + dessert + boisson \***

\* Salade verte

\* -----

\* Filet de bœuf de +180 grs\* (Origine france)

\* Ou

\* Burger charolais à la raclette (Origine france)

\* Pain burger, steak haché charolais 150 grs \*, sauce américaine, tomates, raclette.

\* Ou

\* Andouillette de troyes 145grs\* (Origine france)

\* Ou

\* 1/2 Magret de canard (origine france)

\* Ou

\* Filet de truite sauce beurre blanc Maison

\* -----

\* Dessert

\* **Au choix** :BLANC Macon villages caves d'Azé A.O.P.\* (25 cl ) - ou ROSE Côtes du Rhône vigneron de Roaix séguret A.O.P. \* (25 cl )

\* ou ROUGE Côtes du Rhône villages vigneron de Roaix séguret A.O.P. \* (25 cl) Budweiser pression (25cl) ou Leffe Pression (25cl)

ou San Pellegrino (50cl) ou Orangina (25cl) ou Ice Tea (25cl) ou Coca Cola (33cl) ou Coca Cola zéro (33cl) ou Jus de Fruits Granini (25)



## **Starter + main course + dessert \***

Hard egg mayonnaise

Or

Pie crust

Or

Burgundy parsley ham

Or

Piedmontese salad

-----

Entrecôte beef + 180 grs\* Or (Origin France)

Or

Burger charolais raclette cheese (Origin France)

Or

Andouillette de troyes 145grs\* (Origin France)

Or

1/2 Duck breast (Origin France)

Or

Chef's white butter trout fillet

-----

Dessert

**Choice of accompaniments: Fresh fries or Rice or Green beans - Choice of sauces: Bearnaise, Barbecue, Pepper**

**\* The weights indicated are before cooking and can vary by more or less 10%. \* Beef from origin: FRANCE**

## **Main course + dessert + drink \***

Green salad

-----

Entrecôte beef + 180 grs\* (Origin France)

Or

Burger charolais raclette cheese (Origin France)

Burger bread, chopped steak charolais 150grs\*, American sauce, raclette cheese, tomatoes

Or

Andouillette de troyes 145grs\* (Origin France)

Or

1/2 Duck breast (Origin France)

Or

Chef's white butter trout fillet

-----

Dessert

\* Drink Of choose :- white wine Macon villages cellar of Azé A.O.P. \* (25 cl) or-Rosé wine Côtes du Rhône winemakers from or Roaix séguret A.O.P. \* (25 cl) or red wine Côtes du Rhône vineyard villages of Roaix séguret A.O.P. \* (25 cl)

Or Budweiser pressure beer (25cl) or Leffe Pressure beer (25cl) Or sparkling mineral water San Pellegrino (50cl)

Or Orangina (25cl) Or Ice Tea (25cl) Or Coca Cola (33cl) Or Coca Cola zéro (33cl) Or Granini Fruit juice Or bitter lemond Schweppes (25cl)



## **Antipasto + piatto principale + dessert \***

**Maiones all'uovo dura**

**0**

**Crostata**

**0**

**Insalata di ventriglio d'anatra**

**0**

**Insalata piemontese**

-----

**Entrecote di manzo da +180 grs \* (Origine Francia)**

**0**

**Hamburger charolais con raclette \* (Origine Francia) \***

**0**

**Andouillette de troyes 145grs\* (Origine Francia)**

**0**

**1/2 petto d'anatra (Origine Francia)**

**0**

**Filetto di trota al burro bianco dello chef**

-----

**Dolce**

**Scelta di accompagnamenti: Patatine fresche o Riso o Fagiolini - Scelta di salse: Bearnaise, Barbecue, Pepe**

**\* I pesi indicati sono prima della cottura e possono variare di circa il 10%. Origine della carne bovina: FRANCIA**

## **Piatto principale + dessert + bevanda \***

**Insalata verde**

-----

**Entrecote di manzo da +180 grs \* (Origine Francia)**

**0**

**Hamburger charolais con raclette \* (Origine Francia)**

*Hamburger, bistecca tritata Charolais 150 gr \*, salsa americana, pomodori, raclette.*

**0**

**Andouillette de troyes 145grs\* (Origine Francia)**

**0**

**1/2 petto d'anatra (Origine Francia)**

**0**

**Filetto di trota al burro bianco dello chef**

-----

**Dolce**

**una scelta :** vino bianco Grotte dei villaggi Macon di Azé A.O.P. \* (25 cl) - o **Vino rosato** viticoltori ROSE Côtes du

Rhône di Roaix séguret A.O.P. \* (25 cl) o **vino rosso** Côtes du Rhône villaggi vitivinicoli di Roaix séguret A.O.P. \* (25 cl)

La pressione di Budweiser (25cl) o Leffe Pressure (25cl)

o San Pellegrino (50cl) o Orangina (25cl) o Ice Tea (25cl) o Coca Cola (33cl) o Zero Coca Cola (33cl) o Granini Fruit Juice (25cl)

\*



## ***LES DESSERTS (au choix)***

### **FROMAGE**

---

*Faiselle de fromage Blanc -Crème ou sucre ou coulis de fruits rouge*

### **LES GLACES**

*COUPE DE GLACE OU SORBET-2 boules au choix  
Votre serveur saura vous renseigner*

*COUPE DAME BLANCHE-2 boules de glace vanille,  
chocolat chaud maison, crème chantilly,  
biscuit roulé croustillant.  
roulé croustillant.*

#### ***PÊCHE MELBA***

*2 boules de glace vanille, pêche,  
coulis de fruits rouge, crème chantilly,  
biscuit roulé croustillant*

### **LES PÂTISSERIES**

*TARTE AUX POMMES \*-accompagnée d'une boule de glace vanille*

*CRÈME BRULÉE*

*MOELLEUX AU CHOCOLAT \*- Crème anglaise*

*PROFITEROLE - 1 boule de glace vanille, chocolat chaud maison  
crème chantilly*

*ÎLE FLOTTANTE - Crème anglaise et sauce caramel*

## **DESSERT OF YOUR CHOICE**

### **CHEESE**

---

*Cottage cheese curd - Cream or sugar or red fruit coulis*

### **ICE CREAM**

---

*ICE CREAM OR SORBET*

*2 ice cream balls of your choice*

*Your server will inform you*

*WHITE LADY CUP*

*2 scoops of vanilla ice cream, chocolate hot house, whipped cream, crispy rolled cookie*

*PEACH MELBA*

*2 scoops of vanilla ice cream, peach, red fruit coulis, whipped cream, crispy rolled cookie*

### **THE PASTRY**

---

*APPLE PIE \*- accompanied by a ball of vanilla ice cream*

*CRÈME BRULÉE*

*CHOCOLATE CAKE \* - custard*

*PROFITEROLE - 1 scoops of vanilla ice cream, chocolate hot house whipped cream*

*FLOATING - custard and caramel sauce house*

## ***BOISSON (au choix) inclus dans le menu, Drink included in the menu (of choice)***

*Blanc Macon villages caves d'Azé A.O.P.\* (25 cl )*

*ou Rosé Côtes du Rhône vigneron de Roaix séguret A.O.P. \* (25 cl )*

*ou Rouge Côtes du Rhône villages vigneron de Roaix séguret A.O.P. \* (25 cl )*

*Budweiser pression (25cl) ou Leffe Pression (25cl) -*

*ou San Pellegrino (50cl) ou Vittel (50cl) ou Orangina (25cl) ou Ice Tea (25cl) ou Coca Cola (33cl) ou Coca Cola zéro (33cl)*

*ou Jus de Fruits Granini (25cl) ou Schweppes (25cl)*

*Prix net Service Compris*

## *Menu Enfant*



**6,90 €**

**Steak Haché** ( Frites, Salade verte )

**Chopped steak** Ou ( fries, green salad )

**Jambon Blanc** ( Frites, Salade verte )

**White hamteak** Ou ( fries, green salad )

**Dessert** ( 1 boule de glace au choix )

**Dessert** ( 1 ice cream ball to choose )

*Prix net Service Compris*

# Carte des boissons

## Eaux et Sodas

Vittel	50 cl	3,90 €
San Pellegrino	2,80 €	3,90 €
	<b>33 cl</b>	
Perrier	2,90 €	
Coca Cola / Coca Cola Zéro	2,90 €	
	<b>25 cl</b>	
Orangina	2,90 €	
Ice Tea	2,90 €	
Schweppes Tonic	2,90 €	
Jus de Fruits (Abricot, Ananas, Orange, Pomme, tomate)	2,60 €	
Limonade	2,30 €	
Diabolo ( limonade + Sirop)	2,60 €	
<b>Boissons chaudes</b>		
Expresso ou décaféiné	1,50 €	
Petit Crème	1,70 €	
Grand Crème	2,60 €	
Double Expresso	3,00 €	
Chocolat	3,10 €	
Thé ou Infusion	2,50 €	
<b>Digestif</b>		
	<b>4 cl</b>	
Get 27-51 *	5,00 €	
Cognac, Chartreuse, Armagnac *	5,00 €	
Génépi *	5,00 €	

## Bières Pressions et Bouteilles

	<b>Pression</b>	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>
	Pression Budweiser ( Bière blonde )*	3,00 €	6,00 €
	Panaché Budweiser ( Bière, limonade)*	3,10 €	6,20 €
	Monaco Budweiser (Bière, limonade, sirop de grenadine)*	3,20 €	6,40 €
	Picon Budweiser ( Bière + picon)*	3,50 €	7,00 €
	Pression Leffe ( Bière blonde )*	3,50 €	7,00 €
	<b>Bouteilles</b>	<b>33 cl</b>	
	Brasserie du Mont Blanc	4,50 €	
	Bière de Savoie : * :		
	Blonde,Rousse,Blanche ou Génépi *		
	Desperados *	3,50 €	

## Apéritif

	<b>2 cl</b>
Ricard ou Pastis *	2,50 €
Whisky clan campbell / Jack daniel's *	2,80 € / 3,80€
	<b>4 cl</b>
Whisky clan campbell / Jack daniel's*	5,00 € / 6,00€
	<b>5 cl</b>
Martini Rouge/Blanc *	3,00 €
Porto rouge *	3,00 €
Vodka * Gin *	5,00 €
Kir au vin blanc (vin blanc + crème de cassis) *	2,50 €

## Vins de producteur de savoie

« Adrien Veyron » les marches <b>Vin Blanc</b>			
Roussette de savoie « Altesse « A.O.P 2018 » *	16,00 €	9,00 €	
<b>Vin Rosé</b>			
Rosé de savoie A.O.P 2017 *	16,00 €	Non disponible	
<b>Vin Rouge</b>			
Mondeuse de savoie A.O.P. 2018 *	16,00 €	9,00 €	
<b>Vins au Pichet</b>	<b>Verre 12 cl</b>	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>
Blanc : Macon villages caves d'Azé A.O.P.*	3,00 €	4,00 €	8,00 €
Rosé : Côtes du Rhône vigneron de Roaix séguret A.O.P. *	3,00 €	4,00 €	8,00 €
Rouge : Côtes du Rhône villages vigneron de Roaix séguret A.O.P. *	3,00 €	4,00 €	8,00 €

Prix net Service Compris

\* l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.