

## La Brasserie

### Bières Pression

1664 25 cl.	3,20
1/2 Bière Spéciale du Mois	3,50
Evian 1/4 l	2,50
Evian / Badoit / San Pellegrino 1/2 l	3,50
Evian / Badoit / San Pellegrino 1 l	5,90
Perrier	3,50
Coca-Cola, Orangina, Schweppes, etc...	3,20
Café	2,10



## Les Vins

### Vins en pichet

	1/4	1/2	1 Litre
Bordeaux	5,00	9,90	19,50
Macon Villages Blanc	5,00	9,90	19,50
Rosé le pot 50 cl.	5,00	9,90	
Beaujolais Villages le pot 46 cl. Ch. Lacarelle	5,00	9,90	



### Côtes de Provence

<b>Rosé</b>	
Roseline Prestige	22
	1/2 Bouteille 11,50
Ch. Minuty cru classé, cuvée prestige	29,50
	Pot de 50 cl 20
	Magnum 60
Ott Ch. de Selle	48
	Magnum 100

<b>Rouge</b>	
Ott Ch. Romasson	48

### Languedoc-Roussillon

<b>Rouge</b>	
Daumas Gassac 2006	60

### Vins de Savoie

<b>Rouge</b>	
Gamay Jongieux cuvée gastronomique J. Perrier	22
	37,5 cl 11,50
Mondeuse Fût de Chêne Domaine Bouvet	26
	37,5 cl 13,50
Mondeuse Cuvée G. Charles Dom. Bouvet	48

<b>Rosé</b>	
Grand Savoie Rosé Bouvet	26
	50 cl 18,90

<b>Blanc</b>	
Apremont Fleur de Jacquère Dom. G. Perrier	22
	37,5 cl 11,50
Apremont Vieilles Vignes J-C Masson	26
Chignin Bergeron Fleur de Roussane J. Perrier	29,50
	1/2 Bouteille 15
Roussette Château Monterminod	29,50

### Beaujolais

Beaujolais Villages Ch. Lacarelle "Depagnieux"	22
Brouilly Domaine Demiane	29,50
Chiroubles Domaine Gutilles	29,50
Fleurie Domaine des Houdières	29,50

### Côtes du Rhône

Côtes du Rhône Villages Vidal Fleurie	22
Vinsobres Villages Perrin	26
Vacquieras Domaine de Montval 2003	29,50
	1/2 Bouteille 15
Gigondas Domaine des Espiers	40
	1/2 Bouteille 22
Châteauneuf du Pape "Les Sinards" Domaine Perrin	49
Crozes Hermitage Les Varonniers Cuvée Porcelaine	80
Côte Rotie Champin le Seigneur Jean-Michel Guerin	80

### Vins de Loire

Muscadet Sèvres et Maine sur Lie	22
Sancerre Blanc Grande Réserve H. Bourgeois	38
	1/2 Bouteille 19,50
Sancerre Blanc Cuvée Jadis H. Bourgeois	68
Baron de L.	90
Saint-Nicolas de Bourgueuil Les Rouillères	29,50

### Alsace

Riesling Grande cuvée, Gustave Lorentz	22
--	----

## Notre Plat Végétarien

Wok de Nouilles sautées aux légumes	12
-------------------------------------	----



## Nos Viandes

Onglet Black Angus Poêlé garni purée maison, frites ou légumes 200 gr.	16,90
Pavé au Cœur de Rumsteck poivre ou roquefort	16
Pavé Spécial aux poivres concassés	16
Steak Tartare classique ou poêlé	15
Steak Tartare au Couteau dans le filet de rumsteck le soir uniquement	19,50
Andouillette de Troyes A.A.A.A.A.	15
Wings de Poulet sauce barbecue	12
Suprême de Volaille Rôti sauce au beaufort	14,50
Magret de Canard façon du chef	15
Filet Mignon d'Agneau aux senteurs d'herbes de provence	18
Cochon de Lait Rôti	18



## Nos Poissons

Dos de Saumon à la Mangue et Aubergine vinaigrette de mozzarella à la coriande fraîche	15
Pavé de Morue Fraîche à la Provençale	18
Poêlée de Saint-Jacques à la Crème d'ail	20
Spaghetti aux Saint-Jacques	18
Sole Fraîche Meunière	au cours du marché

## Nos Pizzas au Feu de Bois

Pizzeria fermée le  
Jeudi et Dimanche

Marguerite	tomate, fromage, herbes	9,50
Napolitaine	tomate, fromage, anchois, olives	9,50
Pistou		11
Aubergines	tomate, fromage, aubergines, anchois	12
Reine	tomate, fromage, jambon, champignons frais	12
Jambon Cru de Montagne		13,50
Calzone (Chausson)	tomate, fromage, jambon, champignons frais, œuf	13
4 Fromages	tomate, chèvre, reblochon, roquefort, mozzarella	13
Savoyarde	tomate, chèvre, reblochon, persillade et crème	13
Etna	tomate, fromage, champignons, chorizo, poivrons, œuf	13
Antillaise	tomate, fromage, jambon, ananas frais	13
Norvégienne	tomate, fromage, saumon fumé, crème, aneth	14

- Tout supplément : 1,50 € -



## Nos Pâtes *made in Italy* 13,50 €

Spaghetti Tomato Basilic	Tagliatelles au Saumon
Arrabiata	au Roquefort
Carbonara	au Pistou



## Nos Spécialités de Montagne

Tartiflette	et sa salade verte	15
Fondue Savoyarde aux 3 Fromages	et sa salade verte	22

*uniquement le soir - minimum 2 personnes - prix par personne*

- Prix nets - CB 10 € minimum - Nous n'acceptons plus les chèques -

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.*

### Menu Express 16,50 €

Salade d'Accueil

Plat du Jour  
ou Pâtes au choix  
ou Suprême de Poulet Fermier

Fromage Blanc  
ou 2 Boules de Glace

du lundi au vendredi  
le midi uniquement

### Menu Auberge 23 €

Salade Mixte  
ou Jambon Cru de Montagne  
ou 6 Escargots

Plat du Jour  
ou Suprême de Volaille  
ou Pavé au Cœur de Rumsteck  
ou Dos de Saumon Frais

Fromage Blanc au coulis de framboise  
ou 2 Boules de Glace  
ou Crème Caramel  
ou Dessert du Jour

sauf lundi, vendredi soir  
et samedi midi

## Nos Desserts

Ananas Frais	6
Tarte Tatin	crème fraîche et sa boule de glace vanille 9,50
Crème Caramel	4
Ile Flottante	5,50
Mousse au Chocolat	5,50
Tarte Fine Chaude aux Pommes	glace vanille 9
Tiramisu du Jour	7,50
Salade de Fruits "fraîche"	5,50
Dessert du Jour	6,50



Fromage Blanc	à la crème 4
Assiette de Fromages	5,50

### Menu Enfant 9,90 €

Wings de Poulet
ou Steak Haché
ou Pâtes au choix
Esquimau
Sirop à l'eau

- Prix nets - CB 10 € minimum - Nous n'acceptons plus les chèques -

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.*