

L'APÉRO

- **Apéritif Maison « Le Thiou » (12 cl)** 7,20 €
Crème de framboise et pétillant
- **« SensAlpes » (12 cl)** 11,00 €
Le vin apéritif pétillant aux parfums de génépi des Alpes
- **La Capella (12 cl)** 7,00 €
Vin doux original et gourmand qui reflète le terroir savoyard
- **Spritz Savoyard (15 cl)** 10,50 €
Bitter Maison Dolin, pétillant, soda, orange
- **Spritz des frères Granier (15 cl)** 11,50 €
Liqueur de verveine bio de Vincent et d'Annecy, pétillant, soda, citron
- **Spritz de Rosalie (15 cl)** 10,50 €
Liqueur de fraise de Savoie et Vermouth, pétillant, soda, citron
- **Spritz Confidentiel « Suédois » (15 cl)** 11,50 €
Liqueur bitter « Suédois » de la maison Dolin, pétillant, soda, citron
- **Virgin Spritz 0.0% (15 cl)** 10,00 €
Siróp de Spritz, San Bitter, eau gazeuse, orange
- **Americano Savoyard (9 cl)** 9,00 €
Vermouth rouge et Bitter Dolin, soda, orange
- **Negroni des montagnes (9 cl)** 11,00 €
Gin des Aravis, Vermouth rouge et Bitter Dolin, orange
- **Kir au vin blanc (12 cl)** 6,00 €
Cassis, framboise, pêche, châtaigne
- **Jacq'in Rosé (12 cl)** 7,00 €
Méthode ancestrale, légèrement pétillant, élaboré en Savoie
- **Chambéryzette de Rosalie 16° (5 cl)** 6,40 €
Vrai Vermouth blanc et liqueur de fraise de la Maison Dolin à Chambéry
- **Vrai Vermouth de Chambéry 16°**
blanc ou rouge (5 cl) 6,50 €
- **Bonal 16° l'authentique apéritif à la gentiane (5 cl)** 6,20 €
La « Suze » de la Maison Dolin à Chambéry
- **Pastis des Alpes (2 cl)** 6,00 €
Apéritif à l'anis et aux plantes des Alpes fabriqué à Chambéry

À PARTAGER

- 

Berthoud apéro 19,00 €
 La vraie recette traditionnelle certifiée !
 Abondance de Savoie AOP, vin blanc, Madère
- Planche de charcuterie**..... 19,90 €
 Notre terrine de cochon, saucisson et jambon blanc artisanal de Villaz,
 jambon fumé IGP, pickles de légumes maison, salade de saison
- Planche de « Caïon & Fromâjo »** 29,90 €
 Notre terrine de cochon, saucisson et jambon blanc artisanal de Villaz,,
 jambon fumé IGP, pickles de légumes maison, reblochon de Savoie AOP,
 Abondance de Savoie AOP, salade de saison

LES BIÈRES À LA PRESSION

- | | 25cl | 50cl |
|--|------|------|
|  Birra Moretti L'Autentica 4,6° 5,00€ 9,80 €
Authentique bière blonde italienne : La Baffo d'oro | | |
| Amer Bière Savoyard 7,00€ 14,00 €
Birra Moretti et liqueur amère « Suédois » de la maison Dolin à Chambéry | | |
| Panaché, Tango, Canari, Monaco, demi sirop 5,00€ 9,80 € | | |
|  Rousse du Mont-Blanc 6,5° 6,50€ 12,80 €
 Multi médaillée mondiale. Sans gluten | | |
|  Blanche du Mont-Blanc 6,5° 6,50€ 12,80 €
 Multi médaillée mondiale. Sans gluten | | |

LES BIÈRES À LA BOUTEILLE

- Bières du Mont-Blanc (33 cl)** 7,80 €
 Verte au Génépi 5,9°, Bleue aux myrtilles 5,8°, Crystal IPA 4,7°, Sylvanus Triple 8,3°
 Spécialité Traditionnelle Garantie  Plat végétarien

HORS D'ŒUVRE & SALADES

- **Escargots tout Chô !.....les 6 : 13,00€..... les 12 : 25,00 €**
Au beurre persillé relevé à la pointe d'ail
- **Notre terrine de cochon 13,00 €**
Brioche bescoin savoyard de nos pâtisseries toastée et pickles de légumes maison
-  **Œufs Mayo de chez nous et à la mode de chez nous 9,00 €**
Œufs fermiers plein air Haute-Savoie, mayonnaise à l'ail des ours sur un nid de julienne de légumes croquants
- **Soupe à l'oignon gratinée..... 9,90 €**
Croutons de pain artisanal, gratinée à l'Abondance de Savoie AOP
- **P'tite charcuterie 11,00 €**
Notre terrine de cochon, saucisson et jambon blanc artisanal de Villaz, jambon fumé IGP, pickles de légumes maison, salade de saison
-  **Salade Estivale 17,00 €**
Tomates en couleur, burrata crémeuse au lait de bufflonne, pesto maison à l'ail des ours, pignons de pin torréfiés, flocons d'olives noires
-  **Allobroges Bowl..... 18,00 €**
Salade de saison, tomates et julienne de légumes croquants, boulettes de pois chiches croustillantes, radis, avocat en habit de graines de pavot bleu, œuf dur plein air de Haute-Savoie, vinaigrette aux agrumes, oignons cébettes
- **Salade César à la savoyarde 18,50 €**
Filet de poulet, Abondance de Savoie AOP, œuf dur plein air de Haute-Savoie, tomates et salade de saison, vinaigrette à l'Abondance de Savoie, croutons de pain artisanal
- **Salade de chèvre chaud..... 18,50 €**
Croustillants de fromage de chèvre de la Ferme de la Closette à Thônes, julienne de légumes croquants, tomates, amandes croustillantes, miel, salade de saison

SPÉCIALITÉS AUX FROMAGES

-   **Berthoud traditionnel**29,90 €
Spécialité Traditionnelle Garantie. Abondance AOP, vin blanc, vin de Madère.
Accompagnée de charcuterie, pommes de terre et salade de saison
- Tartiflette spéciale Ô Savoyard**25,50 €
Fromage au lait cru des Moines de l'Abbaye de Tamié (73), lardons,
pommes de terre, rissolées et salade de saison.
Chez nous et nulle part ailleurs !
- Boîte chaude du Revard**36,50 €
Fromage au lait cru entier de vaches nourries à l'herbe et au foin dans les
environs du Mont-Revard. Servi chaud dans sa boîte avec jambon fumé IGP,
jambon blanc et saucisson artisanal de Villaz, pommes de terre en robe des
champs et salade de saison
-  **Fondue savoyarde (par pers)**25,50 €
Sélection de fromages d'Appellation d'Origine Protégée au lait cru et affinés
Garantie sans emmental !
-   **Fondue suisse Moitié Moitié (par pers)**29,90 €
Gruyère suisse et Vacherin de Fribourg. La plus authentique des fondues,
réservée aux amateurs.
- Fondue savoyarde des « Monchus » (par pers)**33,80 €
La fondue savoyarde servie avec jambon fumé IGP, jambon blanc et
saucisson artisanal de Villaz, pommes de terre en robe des champs et salade
de saison
- Fondue aux champignons du moment (par pers) ..à l'ardoise**
Fondue savoyarde agrémentée des champignons du moment
- Raclette de Savoie IGP au lait cru**
(mini 2 pers / par pers)31,50 €
Servie uniquement le soir et en intérieur
Accompagnée de charcuterie, pickles de légumes maison, pommes de terre et
salade de saison. Fromage de meule, au couteau, servi et consommé sur place
- Boule Ô SAVOYARD !**28,50 €
Miche de pain artisanal garnie de raclette IGP fondue, lard paysan grillé,
œuf plein air de Haute-Savoie poché, oignons caramélisés, salade de saison

POISSONS SUIVANT ARRIVAGE CHEZ NOUS, UNIQUEMENT DU FRAIS

- **Spaghetti Bio à la truite fraîche des Alpes 26,80 €**
Pâtes de la maison Alpina à Chambéry au cœur de blé français, pesto maison à l'ail des ours, truite fraîche des Alpes grillée, tomates cerises, cébettes
- **Filet frais d'omble chevalier grillé plancha..... 33,00 €**
Jus de viande à la poitrine fumée et herbes folles de nos montagnes, légumes de saison poêlés
- **Tartare de truite fraîche des Alpes 25,50 €**
Assaisonné comme le faisait mon grand-père Claude Jacquin depuis 1986, frites maison et salade de saison
- **Filets frais de perche meunière (220gr)..... 36,00 €**
Cuisinés à la poêle au beurre, persil et jus de citron, frites maison et salade de saison

COMPLÉMENTS

- **Assiette de légumes de saison poêlés..... 5,00 €**
- **Salade de saison..... 3,00 €**
- **Polenta crémeuse 5,00 €**
- **Pommes de terre en robe des champs 4,00 €**
- **Frites maison.....petite : 3,50 €grande : 6,00 €**
- **Spaghetti bio de Savoie au beurre 5,00 €**

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

VIANDES

- **Diots de Villaz** 25,50 €
Saucisses savoyardes traditionnelles et artisanales de Maxence Baud, mijotées au vin blanc, oignons perlés et légumes frais, polenta crémeuse Alpina
- **La fameuse fricassée de caïon sauce « coffe »** 26,50 €
Civet de cochon de région nourri aux céréales, champignons frais, échalotes, lard artisanal de Villaz, carottes, oignons cébettes, polenta crémeuse Alpina
- **« Le Secret » de Maxence Baud** 26,50 €
Pièce fondante et persillée de cochon grillée à point, jus de viande à la poitrine fumée et herbes folles de nos montagnes, légumes frais de saison poêlés
- **Andouillette artisanale de région** 18,00 €
À la graine de moutarde, frites maison
- **Escalope savoyarde** 26,00 €
Crémée et dorlotée au four, filet de poulet fondant cuit basse température, jambon fumé IGP et champignons, gratinée au reblochon AOP de Savoie, frites maison
- **Tartare 100% bœuf français** 23,00 €
Tartare de bœuf au couteau, assaisonné en cuisine à la commande, copeaux d'Abondance AOP, frites maison et salade de saison

LA PLANCHE DÉCOUVERTE

Réservée aux amateurs gourmands, diot de Villaz au vin blanc, fricassée de caïon, polenta crémeuse Alpina, mini tartiflette

31€80



FORMULE DES BOËBES

(– 10 ans)

PLAT + DESSERT

13€

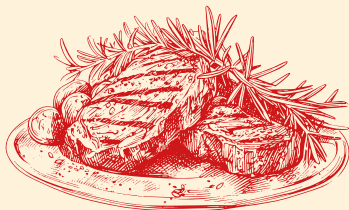
*Filet de truite fraiche de Savoie grillé,
frites maison*

Ou

*Mini tartiflette au fromage
de l'Abbaye de Tamié*

•

*1 boule de glace **Ou** Compote de pommes en gourde*



CAFÉ DE PARIS

*Contre filet 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 !

34€50
PAR PERSONNE

MENU AVAILABLE IN ENGLISH

