HORS D'ŒUVRE

- **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 €
  Pain artisanal toasté, pickles de légumes maison, salade de saison
- **Œufs Mayo** ..... 9,80 €
  Œufs fermiers Label Rouge durs, julienne de céleri rave en rémoulade à la graine de moutarde et moutarde douce, pickles de graines de moutarde, perles de citron yuzu, petits croûtons, chlorophylle d'herbes folles
- **Soupe à l'oignon gratinée**..... 9,90 €
  Croûtons de pain artisanal, gratinée à l'Abondance de Savoie AOP
- **P'tite charcuterie**..... 12,00 €
  Notre terrine de cochon, saucisson géant, jambon sec et jambon blanc artisanal de Villaz, pickles de légumes maison, salade de saison

SALADES

- **Salade Estivale** ..... 17,00 €
  Tomates cerises en couleur, mozzarella di bufala , pesto de basilic maison, pignons de pin torréfiés, flocons d'olives noires
- **Intemporelle César à la savoyarde**..... 18,00 €
  Filet de poulet français fondant cuit basse température, Abondance de Savoie, tomates et salade de saison, vinaigrette à l'Abondance de Savoie, croûtons de pain artisanal
- **Stéphane et Chèvre**..... 18,80 €
  Croustillants de fromage de chèvre de la Ferme de la Closette à Thônes, julienne de légumes croquants, tomates, noix de pécan caramélisées, miel, salade de saison, chips de lard
- **Fraicheur d'eau douce**..... 19,80 €
  Salade de saison, truite de Savoie fumée par nos soins, tomates, oignons rouges, grenade, julienne de légumes croquants, vinaigrette aux agrumes
- **Allobroges Bowl**..... 18,00 €
  Salade de saison, julienne de légumes croquants, tomates, boulettes de pois chiches croustillantes, radis, avocat en habit de graines de pavot bleu, oignons rouges, vinaigrettes aux agrumes

Plat végétarien

SPÉCIALITÉS AUX FROMAGES

- **Berthoud traditionnel** ..... 28,90 €
  Spécialité Traditionnelle Garantie ! Abondance de Savoie, vin blanc, vin de Madère. Accompagnée de charcuterie, pommes de terre et salade de saison
- **Tartiflette spéciale Ô Savoyard** ..... 24,50 €
  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** ..... 35,00 €
  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 saucisson géant, jambon sec et jambon blanc artisanal de Villaz, pommes de terre en robe des champs et salade de saison
- **Crozychèvre de Stéphane** ..... 24,50 €
  Gratin de crozets à la farine de sarrasin, fromage de chèvre de la Ferme de la Closette à Thônes, oignons, crème, salade de saison
- **Fondue savoyarde** (par pers) ..... 22,50 €
  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 saucisson géant, jambon sec et jambon blanc 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) ..... 29,90 €
  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 !** ..... 25,50 €
  Miche de pain artisanal garnie de raclette IGP fondue, lard paysan grillé, œuf fermier Label Rouge poché, oignons caramélisés, salade de saison

Spécialité Traditionnelle Garantie · Plat végétarien · Plat suisse

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

Ou

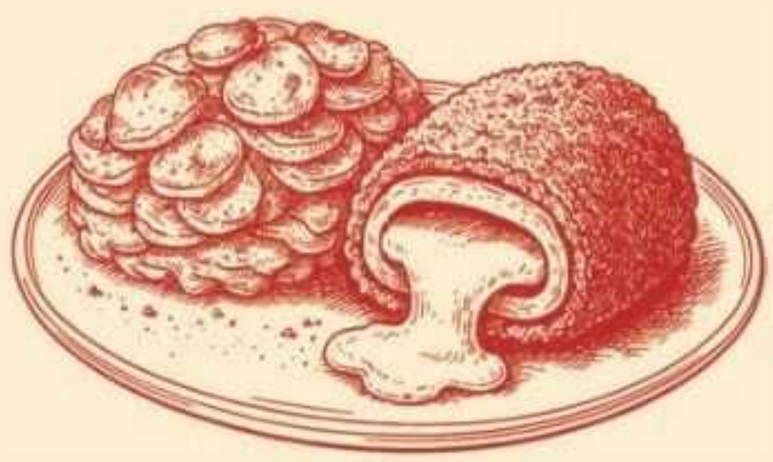
Jambon blanc artisanal de Villaz, frites maison

•

Compote de pommes en gourde Ou 1 boule de glace

VIANDES TOUTES NOS VIANDES SONT FRAÎCHES ET D'ORIGINE FRANÇAISE

- **Steak au poivre vert** ..... 26,50 €
  Jus crémé au poivre vert, frites maison, salade de saison
- **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
- **Mignon le Cochon !** ..... 23,50 €
  Filet mignon de cochon de France cuit à basse température, jus de viande aux herbes folles de nos montagnes, légumes de saison poêlés
- **Escalope savoyarde** ..... 26,00 €
  Crémée et dorlotée au four, filet de poulet français fondant cuit à basse température, jambon sec de Villaz 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

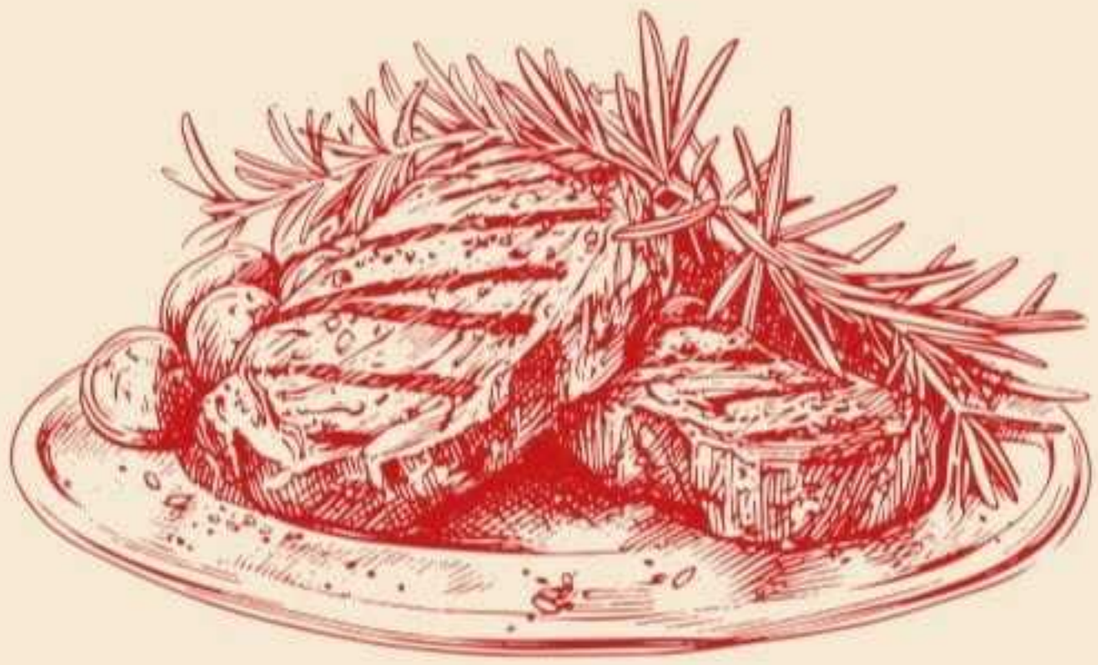


CORDON BLEU XXL

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. Frites maison

Ici et nulle part ailleurs !

36€



CAFÉ DE PARIS

Contre filet grillé de France 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€50
PAR PERSONNE

MENU AVAILABLE IN ENGLISH →

POISSONS SUIVANT ARRIVAGE CHEZ NOUS, UNIQUEMENT DU FRAIS

- **Risotto de crozets à la truite fraiche des Alpes**..... 27,80 €
  Crozets à la farine de sarrasin de la maison Alpina à Chambéry crémeux, parfumés à l'Élixir végétal de la Grande Chartreuse, truite fraiche de Savoie grillée, chlorophylle d'herbes folles
- **Filet frais d'omble chevalier grillé plancha**..... 33,00 €
  Vierge à l'huile d'olive pleine de fraicheur, légumes de saison poêlés
- **Tartare de truite des Alpes « Toi & Moi »** ..... 25,50 €
  Tartare de truite fraiche et tartare de truite fumée par nos soins, assaisonnés comme le faisait mon Grand-Père Claude Jacquin depuis 1986, frites maison et salade de saison

COMPLÉMENTS

- **Frites maison**.....petite : 3,00 €.....grande : 6,00 €
- **Salade de saison**.....petite : 3,00 €.....grande : 5,00 €
- **Légumes de saison rôtis**..... 4,00 €
- **Polenta crémeuse** ..... 4,00 €
- **Pommes de terre en robe des champs** ..... 4,00 €
- **Assortiment de charcuterie**..... 12,00 €

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

GLACES & SORBETS

Toutes nos crèmes glacées et sorbets sont confectionnées artisanalement dans notre atelier de patisserie, à partir d'ingrédients 100% naturels. Nos crèmes glacées sont fabriquées avec du lait entier de la Ferme de la Fôret du Rhône. Nos sorbets sont pleins fruits.

- **Café Affogato** ..... 9,90 €
  Crème glacée vanille, crème de pistache, pistaches grillées concassées, expresso 100% Arabica
- **Chaperon Rouge** ..... 12,00 €
  Crème glacée vanille, sorbet fraise, meringue, fraises fraîches, chantilly maison à la vanille Bourbon, coulis de fruits rouges, amandes de Polignac
- **Exotique** ..... 12,00 €
  Sorbets mangue, passion et ananas, meringue, dés de mangue, chantilly maison à la vanille Bourbon, coulis de fruits exotiques, amandes de Polignac
- **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 noir intense, meringue, chantilly maison à la vanille Bourbon, perles craquantes chocolat, 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** ..... 11,00 €
  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

À LA BOULE & BISCUIT SABLÉ

- **1 boule : 4,00€** ..... **2 boules : 7,50€** ..... **3 boules : 10,50€**

Glaces : *Vanille, Café, Chocolat, Caramel fleur de sel, Chartreuse, Noisette, Marron, Rhum raisin*
Sorbets : *Fraise, Ananas, Mangue, Thé à la menthe, Citron, Fruits de la passion*

ARROSÉS

- **Malaga de Dadou** *Glace au rhum et raisins ivres, rhum arrangé (3cl)* ..... 11,00 €
- **Colonel Savoyard** *Glace citron, Marc de Savoie (3cl)* ..... 11,00 €
- **Chartreux** *Glace Chartreuse, Chartreuse (3cl)* ..... 11,00 €
- **Granier & Granier** *Sorbet ananas, liqueur de verveine de Vincent d'Annecy (3cl)* ..... 11,00 €

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 berges 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