

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)** 10,00 €
Bitter Maison Dolin, pétillant, soda, orange
- **Spritz des frères Granier (15 cl)**..... 11,00 €
Liqueur de verveine de Vincent bio et locale, pétillant, soda, citron
- **Spritz fruité de Rosalie (15 cl)** 10,00 €
Liqueur de fraise de Savoie et Vermouth, pétillant, soda, citron
- **Spritz Confidentiel « Suédois » (15 cl)**..... 11,00 €
Liqueur liqueur bitter « Suédois » de la maison Dolin, pétillant, soda, citron
- **Virgin Spritz 0.0% (15 cl)**..... 10,00 €
Sirop 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, Vermouth rouge et Bitter Dolin, orange
- **Kir au vin blanc de Savoie (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 €
De la Maison Dolin à Chambéry

À PARTAGER

- **Planche apéro Ô SAVOYARD !** 35,00 €
Notre terrine de cochon, bougnettes de pommes de terre, Malakoffs gourmands au fromage suisse, truite de Savoie fumée par nos soins, rillettes artisanales fumées de notre artisan préféré M. Baud de Villaz, pickles de légumes maison, brioche bescoïn savoyard de nos pâtisseries
- **Planche de « Caïon & Fromâjo »** 31,00 €
Notre terrine de cochon, saucisson IGP, jambon blanc artisanal, jambon fumé IGP, pickles de légumes maison, rillettes artisanales fumées de notre artisan préféré M. Baud de Villaz, reblochon de Savoie AOP, abondance AOP, salade de saison, brioche bescoïn savoyard de nos pâtisseries
-  **« Bougnettes » de pommes de terre maison..** 15,50 €
Beignets de pommes de terre, sauce des Canuts au fromage blanc et fines herbes
-   **Berthoud apéro** 19,00 €
Spécialité Traditionnelle Garantie
Abondance AOP, vin blanc de Savoie, vin de Madère

LES BIÈRES À LA PRESSION

-  **Rousse du Mont-Blanc 6,5° (25 cl)**..... 6,50€
   Multi médaillée mondiale. Sans gluten
-  **Crystal IPA du Mont-Blanc 4,7° (25 cl)** 6,50€
   Multi médaillée mondiale. Sans gluten
-  **Birra Moretti L'Autentica 4,6° (25 cl)** 5,00€
Authentique bière blonde italienne : La Baffo d'oro

LES BIÈRES À LA BOUTEILLE

- **Bières du Mont-Blanc (33 cl)**..... 7,80 €
Blonde, Verte au Génépi, Blanche, Bleue aux myrtilles
-  Spécialité Traditionnelle Garantie  Plat végétarien

ENTRÉES & HORS D'ŒUVRE

- **6 escargots tout Chô !.....les 6 : 13,00€..... les 12 : 25,00 €**
Au beurre persillé relevé à la pointe d'ail
- **Truite de région fumée par nos soins 17,00 €**
Beurre aux herbes folles de nos montagnes et verveine bio de Vincent
- **Notre terrine de cochon 13,00 €**
Brioche bescoïn savoyard de nos pâtisseries toastée et pickles de légumes maison
- **Œufs Bénédicte à la truite fumée..... 12,00 €**
Œufs fermiers plein air de Haute-Savoie pochés, sur un toast de pain artisanal, nappés d'hollandaise au citron, émincé de truite de région fumée par nos soins
-   **Malakoffs suisses bien gourmands 14,50 €**
Beignets aux fromages suisses, salade de saison
- **Soupe à l'oignon gratinée 9,90 €**
*LA Soupe « Made In France »
Croûtons de pain artisanal, gratinée à l'Abondance AOP*
- **P'tite charcuterie 11,00 €**
Jambon cuit artisanal, jambon fumé IGP, saucisson de cochon de montagne IGP, pickles de légumes maison, salade de saison
- **Pot de rillettes d'un autre monde 12,50 €**
*Rillettes fumées de notre artisan préféré M. Baud de Villaz, pain artisanal toasté, pickles de légumes maison
Une tuerie !*

SPÉCIALITÉS AUX FROMAGES

-   **Berthoud traditionnel**29,90 €
Spécialité Traditionnelle Garantie. Abondance AOP, vin blanc de Savoie, vin de Madère. Accompagnée de charcuterie, pommes de terre et salade de saison
- Tartiflette spéciale Ô Savoyard**24,90 €
Fromage au lait cru des Moines de l'Abbaye de Tamié (73), lardons, pommes de terre, oignons et salade de saison
- Boîte chaude du Val d'Arly**.....30,50 €
Fromage au lait cru entier de vaches nourries à l'herbe et au foin dans le Val d'Arly Savoie Mont-Blanc. Servi chaud dans sa boîte avec charcuterie, pommes de terre en robe des champs et salade de saison
-  **Fondue savoyarde (par pers)**25,00 €
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)**.....33,60 €
La fondue savoyarde servie avec charcuterie, pommes de terre et salade de saison. Flambage au kirsh en salle +2€
- Fondue aux champignons du moment (par pers) ..à l'ardoise**
Fondue savoyarde agrémentée des champignons du moment
Flambage au kirsh en salle +2€
- Raclette de Savoie IGP au lait cru**
(mini 2 pers / par pers)31,00 €
Accompagnée de charcuterie, pickles de légumes maison, pommes de terre et salade de saison. Fromage de meule, au couteau, servi et consommé sur place
-   **Macaroni de Chalet**.....22,00 €
Macaroni Alpina crémeux aux fromages suisses AOP et Vermouth, oignons cébettes
- Boule Ô SAVOYARD !**.....26,50 €
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

- **Filet frais d'omble chevalier grillé plancha.....** 33,00 €
Omble chevalier grillé, jus de viande à la poitrine fumée et herbes folles de nos montagnes, légumes frais de saison
- **Gratin de truite fraîche de région
« lieutenant Tom Morel ».....** 26,80 €
Truite fraîche de région pochée sur un lit de Macaroni de Savoie, concassé de tomates, gratinée à la bisque d'écrevisses sauvages

COMPLÉMENTS

- **Poêlée de légumes de saison.....** 5,00 €
- **Salade de saison.....** 3,00 €
- **Polenta crémeuse** 4,00 €
- **Pommes de terre en robe des champs** 4,00 €
- **Frites maison.....** petite : 3,00 €grande : 6,00 €
- **Gratin de pommes de terre** 6,00 €
- **Macaroni Alpina au beurre** 4,00 €

POUR ACCOMPAGNER LES SPÉCIALITÉS

- **Assortiment de charcuterie.....** 11,00 €
Jambon cuit artisanal, jambon fumé IGP, saucisson de cochon de montagne IGP, pickles de légumes maison, salade de saison

VIANDES

- **Diots de Villaz** 25,50 €
Saucisses savoyardes traditionnelles et artisanales de Max de Villaz, mijotées au vin blanc, oignons perlés et légumes frais, polenta crémeuse
- **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
- **Rognons de veau au Vermouth rouge de Chambéry** 25,00 €
Cocotte de rognons de veau au Vermouth rouge de Chambéry, champignons frais, gratin de pommes de terre
- **Escalope savoyarde** 26,00 €
Crémée et dorlotée au four, filet de poulet rôti, jambon fumé IGP et champignons, gratinée au reblochon AOP de Savoie, frites maison
- **Belle côte cochon** 32,80 €
Côte de cochon céréalier épaisse cuite basse température, jus de viandes aux herbes folles de nos montagnes, oignons cébettes, gratin de pommes de terre
- **Potée savoyarde au chou vert** 32,00 €
Embeurré de chou vert, pommes de terre et carottes de Grégoire, diot, pormonier, lard et coti demi sel artisanaux de Villaz

LA PLANCHE DÉCOUVERTE

Réservée aux amateurs gourmands, diot de Villaz au vin blanc de Savoie, fricassée de caïon sauce « coffe », polenta crémeuse, mini tartiflette

31€50



FORMULE DES BOËBES

(- 10 ans)

PLAT + DESSERT

13€

*Nuggets de poulet français
aux corn flakes, frites maison*

Ou

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

•

1 boule de glace au choix



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 !

33€

PAR PERSONNE

MENU AVAILABLE IN ENGLISH

