

## EAUX MINÉRALES

Thonon, Vals	75 cl	6 €	Châteldon	75cl	8 €
--------------	-------	-----	-----------	------	-----

## SOFTS

Coca Cola, soft, etc...	33 cl	4 €	Infusions Glacées		
Jus de fruits Alain Milliat	25 cl	5 €	« Alain Milliat »	25 cl	6 €
Orange, Ananas, Abricot, Tomate, Pomme			- Framboise/Menthe		
Limonade	25 cl	4 €			
Sirop à l'eau	25 cl	3 €	- Fleur de sureau/Citron vert		

## BOISSONS CHAUDES

Expresso	2 €	Double expresso	3,80 €
Cappuccino	4 €	Thé et infusions	4 €

## BIÈRES EN BOUTEILLE

Goudale Blonde	33 cl	6 €	Hoegaarden Blanche	33 cl	6 €
----------------	-------	-----	--------------------	-------	-----

## APÉRITIFS

Martini blanc, rouge	6 cl	5 €	Gin <i>Bombay Sapphire</i>	4 cl	8 €
Rhum Havana 7 ans	4 cl	8 €	Vodka <i>Greygoose</i>	4 cl	8 €
Kir cassis, myrtille ou framboise	12 cl	6 €	Whisky <i>Chivas Regal</i>	4 cl	8 €
Ricard	3 cl	5 €	Whisky <i>Lagavulin</i> 16 a	4 cl	14 €

Prix nets, service inclus.

Le vin servi contient des sulfites. Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

 COCKTAILS 

SPRITZ 18 CL : APEROL ET CRÉMANT DE SAVOIE	12 €
TREUSE' SPRITZ 18 CL : CHARTREUSE VERTE, SAINT GERMAIN, CRÉMANT DE SAVOIE	12 €
VIRTUOSE 12 CL : LIQUEUR DE VERVEINE, CITRON VERT, PERRIER	9 €

 À PARTAGER (OU PAS...) 

- Les petites sardines à l'huile d'olive « Ramón Peña »	10 €
- Le Gravlax de saumon aux baies roses et à l'aneth	14 €
- Le Tataki de Boeuf façon Sopar.	12 €
- Gaspacho crémeux de courgettes, chèvre et menthe	10 €
- L'assiette de charcuteries et jambon blanc à la truffe d'été	14 €
- L'assiette Mixte, Charcuteries et Fromages	20 €
- Le jambon de Cebo Ibérique	22 €
<i>tranché minute, huile d'olive « Picual » d' Alexis Muñoz</i>	

Prix nets, service inclus.

Le vin servi contient des sulfites. Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

 VINS AU VERRE 

15 cl

Coupe de Champagne « *Esprit Nature* » - *Henri Giraud* 15 €

Vins Blancs :

Savoie « sélection du jour » 8 €

Roussette de Savoie « *Anne-Sophie* » *J-F Quénard 2020* 10 €

Pouilly-Fuissé « *Vieilles Vignes* » *V. Girardin 2019* 13 €

Vin Rosé :

Côtes de Provence « *La Note Bleue* » 2022 8 €

Vins Rouges :

Côtes du Rhône « *Mon Coeur* » *J-L Chave 2021* 8 €

Savoie « sélection du jour » 8 €

Bourgogne « *Cuvée Saint Vincent* » *V. Girardin 2020* 12 €

Menu enfant 15 €

Coquillettes, crème de parmesan, jambon à la truffe d'été

Ou

Diots de Savoie, polenta crémeuse

Ou

1/2 raclette pour accompagner les parents

//

Faisselle fermière

Ou

Glace smarties

Prix nets, service inclus.

Le vin servi contient des sulfites. Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

## LES FONDUES

*prix par personne, minimum 2 personnes*

*Nos Fondues fromagères sont accompagnées de salade et croûtons de pain*

- La Fondue Savoyarde au Beaufort, Comté, Appenzeller 23 €
- 
- La Fondue du Sopar au Beaufort, Comté, Appenzeller 29 €  
*servie avec assortiment de charcuteries et jambon blanc à la truffe d'été*
- La Bourguignonne au coeur de Rumsteak de Boeuf 29 €  
*servie avec salade, assortiment de sauces et garniture au choix*

## LA RACLETTE

*prix par personne, minimum 2 personnes*

*Nos Raclettes sont servies avec un assortiment de charcuteries de Savoie et du jambon blanc à la truffe d'été.*

- La Raclette au lait cru « La dent du Chat » à Yenne 27 €

## LES INCONTOURNABLES

- Le Gravlax de saumon, baies roses et aneth 26 €
- Le Tataki de boeuf façon Sopar 23 €
- Diots de Savoie , polenta crémeuse 19 €
- Coquillettes, crème de parmesan et jambon à la truffe d'été 18 €

Prix nets, service inclus.

Le vin servi contient des sulfites. Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

## FROMAGES

- La « Cervelle de Canut », crème fraîche, échalotes, fines herbes 8 €
- La trilogie de fromages affinés de Savoie 9 €

## DESSERTS

- La Faisselle fermière, coulis de myrtilles, myrtilles fraîches 7 €
- Le Sablé, Framboises fraîches, crème fouettée à la menthe 7 €
- Pomme confite à la cannelle, caramel beurre salé, sablé breton 7 €
- Le dessert du jour 7 €
- La Coupe Tess 9 €  
*Glace artisanale Vanille, coulis de caramel au beurre salé et sablé breton*
- La Coupe Lily 9 €  
*Glace artisanale au yaourt, myrtilles, coulis de myrtilles, biscuit Spéculoos*
- La Coupe Meije 12 €  
*Glace artisanale au génépi, copeaux de chocolat, meringues, shooter de génépi*

## DIGESTIFS

Genépi, Mont Corbier	4 cl	8 €
Get 27, Get 31	6 cl	8 €
Chartreuse jaune ou verte	4 cl	14€
Eau de vie de Poire	4 cl	8 €
Liqueurs « La Vertueuse »	4 cl	8 €

Prix nets, service inclus.

Le vin servi contient des sulfites. Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

## CHAMPAGNE

Millésime 75 cl

### Champagne Henri Giraud

*La maison Henri Giraud est basée à Aÿ dans la Marne, une volonté de produire du champagne « historique » grâce à des élevages en fût de chêne d'exception.*

*Des vins de champagne gastronomiques, complexes, intenses, tout en finesse.*

« Esprit Nature »	NM	95 €
« Dame Jane », Rosé	NM	129 €
« Hommage » brut	Nm	129 €
« Code Noir », Blanc de Noirs	NM	139 €
« MVO9 », La cuvée en fût de chêne	NM	159 €
« Argonne », Terroir d'Aÿ en fût de chêne	2004	350 €

## VINS ROSÉS

Millésime 75cl

Côtes de Provence « L'accent » Clos de l'Ours	2020	39 €
Bandol « Château Romassan » Domaine Ott	2015	69 €

Prix nets, service inclus.

Le vin servi contient des sulfites. Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

## Les Jacquères

*Le cépage Jacquère donne des vins blancs légers à l'acidité rafraichissante. Les vieilles vignes donnent des vins plus ronds. Les vignobles d'Apremont et de Chignin se font face : Apremont adossé au massif de la Chartreuse, Chignin sur les coteaux abruptes du Massif des Bauges, Cruet étant situé dans la combe de Savoie.*

	Millésime	75cl
Chignin « Anne de la biguerne » Jf Quenard	2022	39 €
Apremont « Lisa » J-C Masson	2021	42 €
Apremont « La Centenaire » J-C Masson	2020	59 €

## Les Roussettes de Savoie

*Roussette de Savoie est une appellation issue du cépage Altesse qui nous donne des vins gourmands, fruités et dotés d'une rondeur réconfortante.*

*Cette sélection met en avant les expressions de différents terroirs : Cruet, Lucey, Chignin, et Fréterive.*

« L'Originel » Ch. de Lucey	2020	54 €
« Anne-Sophie » J-F. Quénard	2021	49 €
« Prieuré St-Christophe » Giachino	2015	72 €

## Les Chignin-Bergerons

*Les « Bergerons » sont élaborés à partir du cépage Roussanne, souvent considérés comme les blancs les plus puissants du vignoble Savoyard, des vins généreux et aromatiques, équilibrés par une belle fraîcheur minérale*

« Sous les Amandiers » P. & A. Quenard	2021	52 €
« Au pied des tours » JF Quenard	2021	52 €
« Grand Zèph » A. Berlioz	2021	68 €
« Les Fripons » G. Berlioz	2020	85 €
« Les Christine » G. Berlioz	2015	120 €

## VINS BLANCS

Gascogne « <i>Soleil d'Automne</i> » D. Chiroulet ( <i>doux</i> )	2021	39 €
Pouilly-fuissé « <i>Vieilles Vignes</i> » V. Girardin	2019	65 €

## VINS ROUGES DE SAVOIE

*La Mondeuse, est le cépage rouge le plus répandu en Savoie, le vin produit se révèle sous différentes expressions. Notre sélection met en avant toute cette diversité. Le Persan, est un cépage historiquement très répandu en Maurienne.*

	Millésime	75cl
Mondeuse « <i>La Belle Romaine</i> » Ch. de Mérande	2021	59 €
Mondeuse « <i>Elisa</i> » Jf Quenard	2022	49 €
Mondeuse « <i>La Sauvage</i> » P. & A. Quenard	2021	56 €
Mondeuse « <i>Harmonie</i> » L. Trosset	2019	55 €
Mondeuse « <i>Rosa</i> » A. Berlioz	2021	62 €
Mondeuse « <i>Confidentielle</i> » L. Trosset	2020	65€
<i>Persan</i> « <i>Octavie</i> » A. Berlioz.	2020	72 €
<i>Persan</i> « « L.Trosset.	2017	58 €
Mondeuse « <i>Lunatique</i> » P. & A. Quenard	2021	80 €
Mondeuse « <i>L'intégraal</i> » Ch. de Mérande.	2020	85 €

Prix nets, service inclus.

Le vin servi contient des sulfites. Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.





## Vallée du Rhône

Côtes du Rhône « <i>Mon Coeur</i> » <i>J-L. Chave</i>	2021	39 €
Crozes-Hermitage « <i>Les Saviaux</i> » <i>F. Buit</i>	2021	49 €
Saint Joseph « <i>Offerus</i> » <i>J-L. Chave</i>	2020	58 €
Gigondas, <i>Domaine d'Ouréa, A. Roustan</i>	2020	72 €
Chateauneuf du Pape, <i>Domaine Bois de Boursan</i>	2019	99 €
Côtes du Vivarais « <i>Syrare</i> » <i>Dom. Gallety</i>	2017	110 €

## Bourgogne

Bourgogne « <i>Saint Vincent</i> » <i>V. Girardin</i>	2019	52 €
---	------	------

## Bordeaux

Saint Émilion, Robin des moines	2016	45 €
Haut Médoc, Clos de May	2019	59 €