NOTRE

RESTAURANT

VOUS PROPOSE

LES BOISSONS

Les Boissons Fraiches

Jus de Fruits Granini (Fraise, Ananas, Pomme, Tomate, Abricot, Multifruits)	3,50 €
Coca Cola	3,50 €
Coca Cola Zéro	3,50 €
Orangina	3,50 €
Schweppes	3,50 €
Schweppes Agrumes	3,50 €
Ice Tea	3,50 €
Diabolo Menthe, Fraise, Grenadine, Orgeat	3,20 €
Pulco Citron	3,50 €
Badoit Rouge 33cl	3,00 €
Evian 50cl	3,20 €
San Pellegrino 50cl	3,20 €
San Pellegrino 1L	5,20 €
Evian 1L	5,20 €
Limonade	2,90 €
Sirop de Menthe, Fraise, Grenadine, Orgeat	2,00 €
Supplément sirop	0,20 €

Les Boissons Chaudes

Café	1,70 €
Café Allongé	1,80 €
Café Crème	1,90 €
Déca Allongé	1,80 €
Déca	1,70 €
Double Expresso	2,80 €
Grand Crème	3,20 €
Déca Crème	2,20 €
Grand Déca Crème	3,70 €
Cappuccino	3,10 €
Chocolat Chaud	2,90 €
Thé Infusion	2,90 €

Les Apéritifs

Kir Cassis, Mûres, Pêche, Framboise	3,50 €
Kir Crémant	4,90 €
Suze	3,70 €
Martini	3,60 €
Campari	3,80 €
Americano	6,10 €
Ricard / Pastis	3,00 €
Porto Rouge / Blanc	3,90 €
Sanbitter	3,20 €
Crémant de Savoie Jean Perrier et Fils 75cl	26,50 €
Demi Champagne 100 % Grand Cru Domaine George Vesselle (Champagne et Bouzy Rouge)	29,90 €
Champagne 100 % Grand Cru Domaine George Vesselle (Champagne et Bouzy Rouge)	64,90 €

Vins au verre

	12 cl €
ROUGE	
Côtes du Rhône, Prieurs Saint Julien, Laudun Chusclan (2016)	3,20
Chignin Savoie Pinot noir cru, *René Quenard* (2016)	5,50
BLANC	
Pays d'OC Chardonnay, Vigne Antique	3,00
Côte de Gascogne Premières Grives, Domaine Tariquet (2016)	4,90
Sauvignon Haut de Montrouge	3,00
ROSÉ	
Pays d'OC Cinsault, VDP	3,00
Domaine de la vieille tour, Baudino G.A et Fils	5,20

Les Bières Pressions

	25 cl €	50 cl €
1664	3,70	5,80
Grimbergen Blonde	3,70	7,90
Grimbergen Blanche	4,20	7,90
Panaché	3,50	6,70
1664 + Sirop	3,80	5,90
Monaco	3,70	6,90
Picon Bière	4,20	6,90
RaspBerry (Bière, Crème de Framboise)	4,10	7,60
Caracas (Bière Crème de Pêche)	4,10	7,60
Palma (Bière, Crème de Cassis)	4,10	7,60
Ruby (Bière, Campari)	4,30	7,60
Cervoise (Bière, Vin Blanc, Sirop de Citron)	4,40	6,80

Les Bières Bouteilles

	33 cl
Brasserie du Mont Blanc	
Blonde	5,90
Rousse	5,90
Blanche	5,90

Les Digestifs

Eau de vie Poire	6,10
Cognac	5,90
Marc de Savoie	5,90
Gin	5,20
Vodka	5,20
Calvados	5,90
Chartreuse Verte	6,90
Get 27	5,20
Bailey's	5,20
Génépi le Grand Tetras Bigallet	6,70
Rhum Blanc Saint James	5,50
Whisky	
Jameson	5,50
Four Roses	5,50
Chivas	5,50
Glenlivet	5,50
Clan Campbell	5,50

FORMULES ET MENU

FORMULE DU JOUR

(BOISSONS NON COMPRISES)

Plat du Jour	10,90 €
Entrée et Plat	13,90 €
Plat et Dessert	13,90 €
Entrée Plat et Dessert	15,90 €

MENU DU LOGIS

(BOISSON NON COMPRISES)

Entrée au Choix

Plat au Choix

Dessert ou Coupe Glacée au Choix

Supplément 2 €
Tartare de Tomate
Charlotte au Saumon

Supplément 3 €
Minute de Thon
Fondue aux Cépes
Filet de Bœuf

31,90 €

FORMULE ENFANT

(JUSQU'À 12 ANS - BOISSONS COMPRISE)

1 Verre de Jus de Fruits (Orange / Pomme)
Ou
1 Boisson (Coca Cola / Diabolo / Ice Tea)

∫

Steack Haché de Bœuf 150gr Origine Salers
Et ses Frites Maison
Ou
Nuggets Plein Filet de Poulet
Et ses Frites Maison

∫

1 Glace Oasis
Ou
1 Boule au Choix

11,90 €

POUR ACCOMPAGNER VOS APÉRITIFS

Une Planche de Charcuterie	8,90 €
Du Saucisson de Pays	7,90 €

MENU

TODAY'S MENU

(DRINKS NOT INCLUDED)

Daily Special	10,90 €
Starter Daily Special	13,90 €
Daily Special & Dessert	13,90 €
Starter Special Dessert	15,90 €

LOGIS MENU

(DRINKS NOT INCLUDED)

Starter of your Choice

Main Course of your Choice

Dessert or Icecream of your Choice

Supplément 2 €
Tomato Tartar
Smoked Salmon

Supplément 3 €
Minute of Tuna
Fondue Porcini
Grilled Crusted

31,90 €

CHILDREN'S MENU

(UP TO 12 YEARS - DRINK INCLUDED)

1 Glass of Juice (Orange / Apple)
Ou
1 Drink (Coca Cola / Diabolo / Ice Tea)

∫

Chopped Steack 150gr Origin Salers France
And his Homemade French Fries
Ou
Chicken Fillet
And his Homemade French Fries

∫

1 Oasis Icecream
Ou
1 Scoop of Icecream

11,90 €

TO ENJOY MORE

Charcuterie Board	8,90 €
Sausage from France	7,90 €

LES ENTRÉES

Petite Salade César

Poulet, Croûton, Tomate, Salade, Parmesan, Sauce César

Small Caesar Salad

7,90 €

Nems Savoyards

Reblochon - Jambon de Savoie

Nems Savoyard with Cheese Reblochon and Savoy Ham

8,90 €

Salade Grecque

Tomates - Poivrons - Feta - Capres

Oignon - Origan

Greek salad

9,90 €

Tartare de Tomates et sa Mozzarella Burrata au Pesto

Tomato Tartar with Pesto Mozzarella Burrata

8,90 €

Charlotte au Saumon Fumé et son Fromage Frais à L'Aneth

Smoked Salmon Charlotte and his Fresh Dill Cheese

9,90 €

La carte des allergènes est disponible pour nos plats. Les prix sont nets. Full allergen information is available for all our Dishes. Prices are net.

LES PLATS

Grande Salade César

Poulet, Croûton, Tomate, Salade, Parmesan, Sauce César

Big Caesar Salad

14,90 €

Raviolis aux Cèpes et leurs Bouillon de Legume

Raviolis and their Vegetables with Mushrooms (Ceps)

16,90 €

Burger Savoyard 150gr Origine Salers

En Accompagnement Frites et Salade

Savoyard Burger Origin Salers France

16,90 €

Poisson du Marché Selon les Arrivages

Fish from the Market According to Arrivals

18,90 €

Carré d'Agneau Rôti au Thym

Roast Rack of Lamb with Thyme

19,90 €

ACCOMPAGNEMENT DU JOUR

La carte des allergènes est disponible pour nos plats. Les prix sont nets. Full allergen information is available for all our Dishes. Prices are net.

Filet de Bœuf en Croûte d'Herbe

Grilled Crusted Beef Tenderloin

22,90 €

Minute de Thon et sa Vierge de Legumes au Sésame

Minute of Tuna with sesame and its Virgin of Vegetables

22,90 €

ACCOMPAGNEMENT DU JOUR

La carte des allergènes est disponible pour nos plats. Les prix sont nets. Full allergen information is available for all our Dishes. Prices are net.

LES SPÉCIALITÉES SAVOYARDES

Fondue Savoyarde Minimum Deux Personnes

Savoyard Fondue minimum two people

19,90 € Par Personne

Tartiflette au Reblochon

Reblochon Tartiflette Savoyard

19,90 € Par Personne

Fondue Savoyarde aux Cèpes Minimum Deux Personnes

Fondue with Cepes mushrooms Minimum Two People

22,90 € Par Personne

TOUTES NOS SPÉCIALITÉES SONT SERVIE
AVEC DE LA SALADE
ET DE LA CHARCUTERIE

LES FROMAGES

Assiette de Fromages de Savoie

Cheese Plate Savoie

6,50 €

La carte des allergènes est disponible pour nos plats. Les prix sont nets. Full allergen information is available for all our Dishes. Prices are net.

LES DESSERTS

Dessert du Jour
Dessert of the Day

6,20 €

Salade de Fruits Frais
Fresh Fruits Salad

6,20 €

Tiramisu aux Fraises
Strawberry Tiramisu

6,90 €

Tartelette Mont Blanc aux Myrtilles
Mont Blanc Tart with Blueberries

7,50 €

Crème Brulée au Praliné et sa Boule de Glace Vanille
Crème Brulee with Praline and Vanilla Ice Cream

7,90 €

Baba Savoyard aux Fruits de Saison Imbibé au Génépi
Savoyard Baba with Raspberries Soaked in Génépi

7,90 €

Fondant au Chocolat aux Épices et sa Boule de Glace Vanille
Chocolate fondant with spices and a scoop of vanilla ice cream

7,90 €

La carte des allergènes est disponible pour nos plats. Les prix sont nets. Full allergen information is available for all our Dishes. Prices are net.

LES COUPES GLACÉES

GLACES DES ALPES

Coupe de Glace 2 Boules

Ice Cream 2 Scoops

4,30 €

Coupe de Glace 3 Boules

Ice Cream 3 Scoops

6,10 €

Coupe Colonnel

Sorbet de Citron Arrosé de Vodka

7,50 €

Coupe des Aravis

Sorbet Myrtille et génépi

7,50 €

Coupe des Argonautes

Boule Chocolat Boule Noisette Eclat de Meringue

Sauce Chocolat et Crème Fouettée

Chocolate Ball Hazelnut Ball Meringue Shard

Chocolate Sauce and Whipped Cream

7,50 €

Nos Parfums

Vanille, Chocolat, Pistache, Menthe chocolat, Noisette, Fraise, Citron

Café, Myrtille, Coco, Ananas, Passion, Génépi

La carte des allergènes est disponible pour nos plats. Les prix sont nets. Full allergen information is available for all our Dishes. Prices are net.