

**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 Espresso	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 Bières Pressions

	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
	€	€
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



## 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

# 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 €

## 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 €

## 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 €

## 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 Steak 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 €

# LES PLATS

## Grande Salade César

Poulet, Croûton, Tomate, Salade, Parmesan, Sauce César  
Big Caesar Salad

14,90 €

## Wok de Légumes

Légumes du Jour, Oignon, Gingembre, Nouille aux œufs, Sauce Soja et Sésame  
Vegetables of the Day, Onion, Ginger, Egg Noodle, Soy and Sésame Sauce

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 €

## ACCOMPAGNEMENT DU JOUR



## 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 €



## 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 SPÉCIALITÉS 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 Cepas mushrooms Minimum Two People



22,90 € Par Personne

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

# LES FROMAGES

## Assiette de Fromages de Savoie

Cheese Plate Savoie

6,50 €

# 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 €

# 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 Colonne

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