



# Côté À partager

UN VERRE, UNE PLANCHE...  
ET ON DÉCOMPRESSE !

## PLANCHES

La Charcutière 14€  
*Assortiment de charcuterie*

La Fromagère 14€  
*Assortiment de fromages*

La Croquante 18€  
*Mix croquettes & calamars frits*

La Savoyarde 25€  
*Assiette apéro mixte*

## SOFTS

|                                                                                               | 1L | 50cl | 20cl     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------|
| Spa plate                                                                                     | 9€ | 5€   | 2.8€     |
| Spa pétillante                                                                                | 9€ | 5€   | 2.8€     |
| Spa citron, Orange, Coca cola, Coca Zéro, Tonic, Agrumes, Ioe tea pêche ou pétillant Liégeois |    |      | 3€<br>4€ |

## CAFÉS

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Café, Espresso, Déca             | 2.8€ |
| Cappuccino, Double espresso, Thé | 3.2€ |

## APÉRITIFS

|                                                                         |     |
|-------------------------------------------------------------------------|-----|
| Martini blanc, rouge, Porto blanc, rouge , Ricard, Pineau des Charentes | 7€  |
| Campari, Pisang, Picon, Suze à la gentiane                              | 7€  |
| Crémant de Savoie                                                       | 8€  |
| Apéritif maison                                                         | 9€  |
| Accompagnement                                                          | +1€ |

## BIÈRES

|                                                |      |
|------------------------------------------------|------|
| Maes, Maes NA                                  | 3€   |
| Smash, Chouffe, Lupulus Hopéra, Val Dieu brune | 5.8€ |
| Orval                                          | 7€   |

## COCKTAILS & GINS

|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| Génépi Tonic, Apérol Spritz, Limoncello Spritz                   | 10€ |
| Gin Bombay Tonic                                                 | 12€ |
| Gin Gordon Pink Hibiscus                                         | 13€ |
| Gin Liegin Pink Pepper                                           | 14€ |
| Sans alcool : Hibiscus orange & cannelle ou Sureau citron & anis | 6€  |

## DIGESTIFS

|                                                        |      |
|--------------------------------------------------------|------|
| Amaretto, Baileys, Limoncello                          | 7.5€ |
| Génépi, Grappa, Sambucca                               | 8€   |
| Calvados, Cognac, Cointreau                            | 8.5€ |
| Chartreuse verte, jaune                                | 9.5€ |
| Kirsch, Poire, Framboise, Vieille Prune, Eau de Villée | 9.5€ |
| Rhum Havana club , Jack Daniel's, Jameson              | 10€  |
| Chivas Régal 12 ans, Belgian OWL                       | 12€  |

# Les Desserts

|                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------|---------|
| La Dame blanche au véritable chocolat chaud                      | 9€      |
| Le Tiramisu de la maison                                         | 9€      |
| Le Soufflé glacé maison et sa p'tite note alcoolisée             | 9€      |
| Le Moelleux au chocolat, glace vanille et crème anglaise         | 9.5€    |
| La Tartelette tiède aux Myrtilles de la Roussette, glace vanille | 9.5€    |
| Le Pain brioché, glace spéculos et sauce caramel                 | 9.5€    |
| Le café ou thé Gourmand                                          | 9€      |
| L'Irish Coffee                                                   | 10€     |
| Le Colonel de la Roussette                                       | 10€     |
| L'Espresso Martini                                               | 12€     |
| La Grolle ou coupe de l'amitié                                   | 16/ 20€ |

Provient des bergers de Savoie qui versaient un mélange de café et de gnôle dans leur sabots



Une cuisine généreuse,  
entre montagne et tradition



UNE CUISINE GOURMANDE  
AU FIL DES SAISONS

### LES ENTRÉES

|                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------|-----|
| Les petits Gris au beurre d'ail et persil                     | 17€ |
| Les cuisses de Grenouilles au beurre d'ail et persil          | 17€ |
| Les Toasts aux véritables champignons des bois                | 18€ |
| Les Croquettes de fromage                                     | 18€ |
| Les Croquettes de crevettes                                   | 19€ |
| Les Scampis façon Roussette, pesto vert et crème              | 18€ |
| Le carpaccio de Saumon, basilic, citron et copeau de parmesan | 18€ |

### SALADES & PÂTES

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| La Salade aux Lardons, croûtons & vinaigre de framboise           | 19€ |
| La Salade au Chèvre chaud, lard fumé, noix & sauce miel moutarde  | 19€ |
| La Salade fraîcheur aux Scampis grillés & vinaigrette aux agrumes | 20€ |
| La Salade César : dinde grillée, maïs, oignons rouges & parmesan  | 20€ |
| Les Linguines aux Champignons des bois parfumées à la Truffe      | 20€ |
| Les Linguines aux Scampis façon Roussette, pesto vert et crème    | 20€ |

### LES BURGERS

**Tous nos burgers sont accompagnés de frites & salade, faits minute : la sauce peut-être modifiée**

|                                                                                            |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Le Burger dinde<br><i>Sauce barbecue, oignons frits et maïs</i>                            | 21€ |
| Le Fishburger<br><i>Cabillaud et sauce tartare</i>                                         | 21€ |
| Le véritable Hamburger<br><i>100% pur bœuf, ketchup &amp; moutarde, oignons frits</i>      | 22€ |
| Le Chees'Roussette<br><i>100%pur bœuf, fromage à raclette, sauce poivre, oignons frits</i> | 23€ |

### LES P'TITS MONTAGNARDS

*Jusqu'à 12 ans*

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| Croquette de fromage ( 1 pièce ) & frites              | 13€ |
| Pennes jambon beurre ou jambon crème gratiné           | 13€ |
| Jambon & frites , mayonnaise ou ketchup                | 12€ |
| La p'tite brochette de dinde, salade & pommes de terre | 14€ |

### LES PIERRES CHAUDES

*Cuisson sur pierre chaude, accompagnés d'une salade, d'un accompagnement & d'une sauce froide*

*Accompagnement au choix : pommes de terre, frites ou gratin (si en supplément : 4€/pp)*

*Sauces froides : tartare, cocktail, aioli, poivre, barbecue, beurre d'ail (si en supplément : 1.5€/pp)*

*Sauces chaudes : béarnaise ou poivre : 4€/pp , champignons crème : 4.5€/pp*

|                                                                         |     |
|-------------------------------------------------------------------------|-----|
| Les brochettes de Scampis marinés sur pierre                            | 25€ |
| Le Steak BBB sur pierre (250 gr)                                        | 26€ |
| L'Entrecôte sur pierre (300gr)                                          | 29€ |
| Le Mixed Grill sur pierre<br><i>(bœuf, canard, dinde &amp; scampis)</i> | 28€ |

### VIANDES & POISSONS

|                                                                                            |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| La brochette de Dinde grillée<br><i>Sauce froide, accompagnement au choix &amp; salade</i> | 24€ |
| La brochette de Bœuf grillée<br><i>Sauce froide, accompagnement au choix &amp; salade</i>  | 26€ |
| Le Jambonneau grillé<br><i>Sauce béarnaise, frites &amp; salade</i>                        | 26€ |
| L'assiette de Gambas grillés<br><i>Sauce froide, accompagnement au choix &amp; salade</i>  | 26€ |
| Le pavé de Saumon<br><i>Sauce béarnaise, frites &amp; salade</i>                           | 26€ |
| Le dos de Cabillaud<br><i>Beurre blanc, pommes de terre &amp; poêlée de légumes</i>        | 24€ |



LES SAVEURS DE SAVOIE,  
TOUTE L'ANNÉE

### LES FONDUES AU FROMAGE

*Min pour 2 pers. Prix /pp.*

*Accompagnement : pain & salade (servis à volonté)*

*Toutes nos fondues contiennent du vin blanc (nous pouvons adapter selon vos goûts)*

*Option gourmande : avec charcuterie : 4.5€ /pp*

|                                                                                                                                                                                |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Fondue Savoyarde<br><i>100% Beaufort AOP, le beaufort est un fromage au lait cru fabriqué dans les hautes montagnes de Savoie. Goût typé et subtil mais pas trop fort.</i>     | 25€ |
| Fondue Comté<br><i>Beaufort/Comté, AOP du Jura au lait cru, le comté possède une grande richesse aromatique avec des arômes de noisettes grillées et de beurre caramélisé.</i> | 25€ |
| Fondue Suisse<br><i>Beaufort/Gruyère des Alpes suisses, AOP au lait cru. Goût plus corsé et plus aromatique.</i>                                                               | 25€ |
| Royale<br><i>100% Beaufort et subtilement parfumé à la truffe et crémant de Savoie.</i>                                                                                        | 26€ |
| Fondue Forestière<br><i>100% Beaufort aux champignons frais des bois de saison.</i>                                                                                            | 28€ |



### LES FROMAGES DE SAVOIE

*Min pour 2 pers. Prix/pp.*

*Accompagnement : pommes de terre & salade (servis à volonté)*

*Option Végé : poêlée de champignons des bois à la place de la charcuterie*

|                                                                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| La Raclette de la Roussette<br><i>La traditionnelle raclette de Savoie au lait pasteurisé accompagnée de charcuterie</i> | 28€ |
| La Reblochonade<br><i>Reblochon de Savoie, AOP, fromage au lait cru dans sa petite poêle accompagnée de charcuterie</i>  | 29€ |
| Les suggestions de la Roussette (en saison)<br><i>Demandez nos différents fromages à raclette - prix en fonction</i>     |     |

### LES FONDUES À LA VIANDE

*Min pour 2 pers. Prix/pp. Viande\* à cuire dans l'huile (\*ne contient pas de fromage)*

*Accompagnement : 3 sauces froides & assiette de crudités (servis à volonté)*

*Accompagnement au choix : pommes de terre, frites ou gratin (le même pour 2 personnes)*

*Option sauces chaudes : béarnaise ou poivre (4€ /pp), champignons crème (4.5€/pp)*

|                                                                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| La Bourguignonne<br><i>100% bœuf ou bœuf/dinde</i>                                                                         | 28€ |
| La Fondue aux 3 viandes<br><i>Bœuf, dinde et canard</i>                                                                    | 30€ |
| Le Chapeau Royal (ou Chapeau Tatare)<br><i>Bœuf, dinde et scampis à griller* sur le chapeau (*ce n'est pas une fondue)</i> | 29€ |

### LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

|                                                                                                            |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| La Tartiflette & sa p'tite salade verte                                                                    | 22€ |
| La Croziflette & sa p'tite salade verte                                                                    | 22€ |
| La Planche à patates<br><i>Pommes de terre au four, fromage à raclette, jambon forêt noir &amp; salade</i> | 20€ |
| Le Crapuleux<br><i>Pain baguette avec tartiflette au four &amp; salade</i>                                 | 20€ |
| La Croûte montagnarde<br><i>pain baguette au four, fromage à raclette, jambon forêt noir &amp; salade</i>  | 20€ |
| La Boîte chaude, Crèmeux du Jura au four<br><i>Jambon forêt noir, pommes de terre &amp; salade</i>         | 21€ |
| Les penne au fromages de Savoie & épinards                                                                 | 19€ |

*Toutes nos préparations peuvent contenir des allergènes , n'hésitez pas à nous en demander la liste !  
Nous privilégions la fraîcheur : si un produit venait à manquer, merci de votre compréhension.*