

Nos suggestions

Apéritif Maison.....	6.50
<i>(Pétillant brut, crème de cassis, mûre, pêche, framboise, fraise des bois, châtaigne ou violette)</i>	
Kir au vin blanc.....	4.00
<i>(Crème de cassis, mûre, pêche, framboise, fraise des bois, châtaigne ou violette)</i>	
Kir Royal.....	10.00
<i>(Champagne, crème de cassis, mûre, pêche, framboise, fraise des bois, châtaigne ou violette)</i>	
Pétillant brut au sirop de safran.....	7.00
Apérol ou Campari Spritz.....	10.00
<i>(Apérol ou Campari, Prosecco, eau gazeuse, orange fruit)</i>	
Gin Mistral.....	12.00
<i>(Gin mistral rosé, Tonic Bergamot, pamplemousse fruit)</i>	
Hugo.....	12.00
<i>(St Germain, Prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert)</i>	
Limoncello Spritz.....	10.00
<i>(Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, citron fruit)</i>	
Pampy Spritz.....	8.00
<i>(Pampy, Prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche et orange fruit)</i>	
Gimbtonic (sans alcool).....	8.00
<i>(Concentré de gingembre et citron, Franklin tonic mandarin, eau gazeuse et citron fruit)</i>	
Mamie Suze.....	10.00
<i>(Suze, sirop pêche, eau gazeuse, pamplemousse fruit)</i>	

À partager

Petite friture « apéritif », sauce tartare (la portion).....	8.50
Viande séchée des Grisons.....	16.00
Bruschetta aux graines germées sur petits toasts.....	9.00

Nos Salades

Chèvre chaud sur toasts.....	13.00
<i>(Salade verte, pomme granny smith)</i>	
Beignets de reblochon.....	14.00
<i>(Salade verte et tomates)</i>	

Nos Entrées

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan.....	12.50
Buffala sur carpaccio de tomates.....	13.50
<i>(Assaisonnée à l'huile d'olives et au basilic)</i>	
Terrine de campagne maison.....	10.00
La planche du Port.....	14.50
<i>(Jambon cru, terrine de campagne, rosette, bresaola et ses condiments)</i>	
Truite fumée et ses toasts.....	15.50
Tartare de truite et ses toasts.....	16.00
Cassolette d'écrevisses à la provençale.....	13.50
<i>(Ail, persil et tomates)</i>	
Gravlax de truite, avocat et mayonnaise wasabi.....	16.00

Petit moment Veggie

Entrée

Bruschetta aux graines germées, tomates basilic et ail.....	8.50
---	------

Plat

Wok de courgettes au tofu fumé, graines de courge.....	17.50
<i>(Oignons et gingembre)</i>	
Risotto aux légumes de saison.....	18.50

Nos Poissons

Filets de perche

Meunière.....	31.00
Sauce citronnée.....	32.00
Provençale (<i>ail et persil</i>).....	32.00
Crème à l'échalote.....	32.00
Vin blanc.....	32.00

Servis avec frites et salade verte

Filet de Féra du Léman « meunière ».....	27.00
Filet de Féra du Léman, sauce crème échalotes.....	29.00
Omble chevalier « meunière ».....	32.00

Servis avec riz, légumes et salade verte

Nos Crustacés

Fricassée de Gambas à la Provençale.....	29.00
--	-------

servie avec riz et salade verte

Nos Viandes

Entrecôte

beurre maître d'hôtel.....	27.00
poivre.....	29.00
morilles.....	34.00

Filet de bœuf

nature.....	30.00
poivre.....	32.00
morilles.....	37.00

Magret de canard

poivre.....	30.00
morilles.....	37.00

Servies avec accompagnement du jour et salade verte

Tartare de bœuf et son assaisonnement.....	26.00
--	-------

Double carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan.....	23.00
--	-------

Servies avec frites et salade verte

Notre Menu

Pas de changement dans le menu

Menu 45 €

Salade de chèvre chaud sur toast
ou

Chiffonnade de jambon cru
ou

Terrine de campagne
ou

Rillettes de poissons du Lac



Filets de perche « meunière »
Frites et salade verte

ou

Poisson du moment
Riz basmati et légumes

ou

Filet de bœuf
Frites, légumes



Dessert au choix

Nos Menus pour enfants

Menu 12 €

Steak haché
ou Nuggets de poulet



Pommes frites



Dessert glacé



Verre de sirop

Menu 14 €

Mini assiette
de filets de perche



Pommes frites



Dessert glacé



Verre de sirop

Nos Desserts

Suggestion du moment.....	8.50
Panacotta et son coulis.....	8.50
Mousse au chocolat maison.....	8.50
Crème brûlée maison.....	8.50
Profiteroles au chocolat maison.....	9.50
Fraises au sucre.....	8.50
Framboises au sucre.....	10.00
Fraises chantilly.....	10.00
Framboises chantilly.....	11.50
Café gourmand.....	10.00

Nos Coupes Glacées

Chalet du port.....	11.00
<i>(vanille, fruits de saison, coulis de framboise, amandes effilées, chantilly)</i>	
Poire Belle Hélène <i>(vanille, poire au sirop, chocolat chaud, chantilly)</i>	9.50
Pêche Melba <i>(vanille, pêche au sirop, coulis de framboise, chantilly)</i>	9.50
Coupe du soleil <i>(mandarine, citron, passion, ananas au sirop)</i>	9.50
Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois.....	9.00
Dame Blanche <i>(vanille, chocolat chaud, chantilly)</i>	9.00

Nos Coupes Alcoolisées

Colonel (<i>citron, Vodka</i>).....	12.00
Général (<i>vanille, Whisky</i>).....	12.00
Troïka (<i>citron, cassis, coulis de framboise, Vodka</i>).....	12.00
Iceberg (<i>menthe, pépites de chocolat, Get 27</i>).....	12.00
Williamine (<i>poire, alcool de poire</i>).....	12.00

Nos Crèmes Glacées et Sorbets

Vanille de Madagascar, fraise, chocolat, café, menthe avec éclats de chocolat, rhum-raisin, caramel beurre salé, noix de coco, pistache, praliné, citron, cassis, poire, fruit de la passion, framboise, mandarine.

Coupe 2 boules.....	5.00
Coupe 2 boules chantilly.....	6.00

Nos Fromages

Assiette de fromages variés.....	8.00
----------------------------------	------

Nos Boissons Chaudes

Café expresso.....	2.50
Grand café expresso.....	4.00
Irish coffee.....	10.00
Thé, infusion.....	3.00

Carte des vins

VINS AU VERRE

12 cl

Roussette Seyssel - Savoie	Blanc	5.50
Entre Amis - Sud-Ouest	Blanc	5.50
Saint Véran - Bourgogne	Blanc	6.50
Entre deux mers - Bordeaux	Blanc	6.00
Château Tour de Mirambeau - Bordeaux	Rosé	6.00
Domaine de la Bouverie - Provence	Rosé	6.00
Pierrevert Bio - Alpes de Haute-Provence	Rosé	6.00
Saumur - Champagne - Loire	Rouge	6.00
Pic Saint Loup - Languedoc	Rouge	6.00
Rasteau - Vallée du Rhône	Rouge	7.00

VINS BLANCS

37,5 cl

50 cl

75 cl

Savoie

Crépy Mercier AOP « Goutte d'Or »	16.80		25.60
Crépy Mercier AOC « Cuvée Fondateur »		25.20	30.90
Crépy Mercier AOP « Les Secrets de Mailly »			34.00
Roussette Seyssel AOC - Domaine de la Tacconnière	14.90		26.50
Roussette Seyssel AOC « Clos de la Peclette »	16.90		28.50
Guyon bio AOP « Chalthesse »		19.00	26.50
Chignin Bergeron AOP « Grisard »			40.00
Château La Tour de Marignan « Terre de Léman » AOC		25.00	32.00
Âpremont 1949 AOC Jean Cavaillé			29.00

Vallée du Rhône AOP

Saint-Joseph - Stéphane Montez			
Domaine de Monteillet			48.00

Bordeaux AOC

Entre deux mers - Mirambeau			29.00
-----------------------------	--	--	-------

Bourgogne AOC

Saint-Véran - Domaine de la Denante			32.00
Montagny 1 ^{er} Cru - Domaine la Renarde			42.00

Alsace AOC

Gewurztraminer			30.50
----------------	--	--	-------

Loire

Sancerre AOC - David Sautereau			41.00
Pouilly Fumé AOP - Les Greffeux			40.00

CHAMPAGNES

75 cl

Deutz Brut			80.00
Concordia Brut Baron de Rothschild			70.00

VINS ROSÉS

50 cl 75 cl

Savoie AOP

Rosé de Jongieux - Domaine Barlet 24.00

Provence AOP

Bailly 19.50 27.00

Domaine de la Bouverie 22.50 30.00

Maîtres Vignerons 30.00

St-tropez Carte noire

Minuty Prestige 31.00 45.00

Terres de Berne 33.00

Bordeaux AOC

Château Tour de Mirambeau 29.00

VINS ROUGES

37,5 cl 50 cl 75 cl

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Bio AOC 26.50

Vacqueyras AOC - Domaine les Ondines 25.50 32.00

Crozes-Hermitage AOC - Domaine Chevalier 38.00

Saint Joseph AOP Stephane Montez

Domaine du Monteillet 48.00

Rasteau AOC - Domaine la Collière 34.00

Languedoc

Pic Saint Loup AOP « La Coquine » 23.40 30.00

Bordeaux AOC

Lalande-de-Pomerol - Château Belle-Graves 38.50

Montagne Saint-Emilion 34.00

Beaujolais

Morgon AOC - Steeve Charvet 29.00

Bourgogne

Givry - Tatraux AOC. Domaine Desvignes 40.00

Haute Côte de Beaune AOP

Domaine Bouthenet-Clerc 38.00

Loire

Saumur Champigny AOC 16.10 30.00

Apéritifs

Pastis - Ricard	3 cl	4.50
Martini rouge/blanc - Suze	5 cl	4.50
Campari - Porto	5 cl	4.50
Whisky	4 cl	7.00
Chivas ou Jack Daniels	4 cl	9.00
Americano maison	8 cl	10.00
Coupe de Champagne	15 cl	10.00

Bières

Léman Blanche ou Blonde	33 cl	6.00
Les Brasseurs Savoyards Brune ou Ambrée	33 cl	6.00
1664 sans alcool	25 cl	4.90
Demi pression Pelforth Blonde	25 cl	4.00
Picon Bière	25 cl	5.50

Digestifs

Liqueur - Crème - Vodka	4 cl	7.50
Cognac - Calvados - Armagnac	4 cl	7.50
Alcool Blanc (mignonnette)	4 cl	10.00

Eaux minérales

	25 cl	33 cl	50 cl	1 litre
Evian			4.00	5.50
Badoit - San Pellegrino			5.00	6.50
Perrier		4.00		
Vittel	3.00			
Vittel et sirop	3.30			

Jus de fruits - sodas

Coca-Cola / Coca-Cola zéro	33 cl	4.00
Fuzetea - Orangina - Schweppes tonic/agrumes	25 cl	4.00
Arbre à jus (jus de fruit artisanal) (poire, pêche de vigne, orange, pomme, tomate)	25 cl	5.80
Bitter	10 cl	3.00
Limonade Bio - Brasseurs savoyards	33 cl	4.00
Limonade Bio et sirop	33 cl	4.30