

Nos apéritifs

✓ Vermouth blanc Routin 6cl	5,00€	Grant's	6,00€
✓ Vermouth rouge Routin 6cl	5,00€	Jack Daniel's	7,00€
✓ Pastis des Alpes 2cl	3,50€	Cardhu Amber Rock	8,00€
Ricard 2cl	3,50€	✓ Bonal Gentiane 6cl	5,00€
✓ Kir cassis, mûre, châtaigne 10cl			3,50€
✓ Méthode traditionnelle G. Thuillié nature, cassis, mûre, châtaigne 10cl			4,50€
Coupe de Champagne brut H. Blin 10cl			8,00€
Coupe de Champagne Duval LEROY cuvée des MOF			12,00€

Nos cocktails

Comme un Spritz Aperol, pétillant G. Thuillié et soda 12cl	6,50€
Comme un Americano Vermouth rouge Routin, Campari 8cl	6,00€
Comme une Chambérisette Vermouth dry, liqueur de fraise des bois 8cl	6,00€
Mojito 12cl	6,50€

Nos bières de la brasserie Du Mont-blanc

	25cl	33cl	50cl
La Blonde	3,20€	4,20€	6,20€
La Rousse	3,80€	4,80€	7,40€
La Blanche	3,70€	4,70€	7,20€
La Bière du moment	3,80€	4,80€	7,40€
Loïc Raison brut 27,5cl			4,50€
Loïc Raison doux 27,5cl			4,50€

Nos cidres

Nos boissons sans alcool

Coca-cola, light, zéro 33cl	3,20€	Jus de fruits granini 25cl	3,20€
✓ Alplimonade citron ou nature 33cl	3,00€	Tomate, orange, pomme, poire, abricot	
Lipton ice tea 25cl	3,20€	Perrier 33cl	3,00€
Schweppes agrumes 25cl	3,20€	Evian 50cl : 3,00€	100cl : 3,80€
Orangina jaune 25cl	3,20€	Badoit 50cl : 3,00€	100cl : 3,80€
✓ Nos sirops Routin 25cl	1,50€ ou 2,00€ (avec du lait)		
Pêche, citron, grenadine, menthe, fraise, myrtille, orgeat			

Nos digestifs

Eau de vie 4cl poire, framboise, prune	6,00€	Get 31 4cl	6,00€
✓ Genépi à l'ancienne 4cl	6,00€	Rhum Diplomatico 4cl	7,00€
Chartreuse verte 4cl	7,00€	Rhum arrangé 4cl	7,00€
Limoncello 4cl	6,00€	Whisky Cardhu 4cl	8,00€
Get 27 4cl	6,00€		

Nos vins

Nos vins de Savoie

	75cl	12cl
Roussette de Savoie (blanc)		
Les Terres Blanches de Grégoire Thuillié	16,00€	3,50€
Chignin Bergeron (blanc) F. Felix & G. Navaro	23,00€	4,50€
Rosé de Savoie de Grégoire Thuillié	15,00€	3,00€
Mondopino (rouge) de Grégoire Thuillié	17,00€	4,00€
Mondeuse d'Arbin Valanche	24,00€	5,00€
Méthode traditionnelle de Grégoire Thuillié	21,00€	4,50€

Nos vins blancs

Pouilly-Fuissé	35,00€	7,00€
Saint-Véran Michel Chavet & fils	24,00€	5,00€

Nos vins rosés

Côtes-de-provence cru classé de Galoupet	23,00€	4,50€
--	--------	-------

Nos vins rouges

Gigondas Domaine Grande Romane	34,00€	7,00€
Côtes-du-Rhône Roulepiepierre	15,00€	3,00€
Crozes-Hermitage Les Caladières	29,00€	6,00€
AOP Fitou	19,00€	4,00€
Mercurey Domaine La Marche	38,00€	6,50€
Brouilly	22,00€	4,50€
Saint-Emilion grand cru Château Le Cros	32,00€	6,50€

Nos grands crus

Côte-Rôtie (rouge)	65,00€	13,00€
Condrieu (blanc)	65,00€	13,00€

Nos champagnes

		10cl
Champagne brut H.Blin	50,00€	8,00€
Champagne brut Duval Leroy cuvée MOF	80,00€	12,00€



La Belle Vie

== C'EST SÛR ==
c'est aujourd'hui

c'est maintenant
et

◆ c'est ici ◆

www.la-banche.fr

Facebook : @la.banche.restaurant

04 79 85 36 10



Et si on partageait...

Planche de charcuteries des Salaisons Savoyardes 4 personnes :	16,50€
Jambon sec 12 mois fumé au bois de hêtre, jambon cuit L'Alpage, diots secs de Savoie, terrine Savoyarde	
Planche à partager 2 personnes	9,00€
Planche fromage 4 personnes :	16,50€
Bleu de Bonneval, meule de Tarentaise, tome des Bauges, Chevrotin fermier	
Planche fromage 2 personnes	9,00€
Saucissons des Salaisons Savoyardes :	9,00€
Au choix : saucisson sec au Beaufort, à l'ail des Ours, aux herbes des Bauges	
Bol de petite friture sauces tartare et aïoli	8,00€
La Matouille de Jérôme	pour 4 16,50€ pour 2 9,00€

Et si je commençais...

Os à moelle fleur de sel, poivre du moulin et pain grillé	9,00€
Œuf «cocotte» du moment	6,50€
Petite friture sauces tartare et aïoli	8,00€
Tartine charcuteries pain bio toasté, charcuteries et mesclun à l'huile de noix	9,50€
Tartine poisson pain bio toasté, truite et flétan fumés, anchois marinés, avocat et mesclun à l'huile d'olive	9,50€

La Banche côté Salades

	Entrée	Plat
Salade Caesar	8,00€	13,00€
Tomate mozzarella	6,00€	11,00€
Salade de chèvre, miel et noix	7,00€	12,00€

◆ Formule midi ◆ du mardi au samedi

Plat du midi	12,50€
Plat du midi + verrine fromage blanc ou glace 2 boules ou café de La Banche	15,00€
Formule midi + boissons (verre de vin 12cl*, bière *25cl, jus de pomme à la verse)	+2,50€

* Roussette, Mondopino, Côtes-du-Rhône, Rosé de Savoie, Fitou

La Banche côté Poissons

Cabillaud grenobloise : câpres, suprême de citron et croûtons dorés	15,00€
Fish and chips sauce tartare et vinaigre	12,00€

Moules

Au bleu de Bonneval	17,00€
A la bière du Mont-Blanc	16,00€
Façon marinière à la Roussette de Grégoire Thuillé	15,00€

La Banche côté Viandes

Tartare préparé et relevé à votre goût :	
Le traditionnel	15,00€
Le Savoyard au bleu de Bonneval et poêlé	16,00€
Foie de veau au citron et herbes fraîches	13,00€
Andouillette AAAAA grillée sauce moutarde ou nature	13,00€
Entrecôte grillée 300g	18,00€
Entrecôte 300g et son beurre café de Paris	20,00€
Côte de bœuf maturé 21 jours 400g	28,00€
Faux filet maturé 21 jours 240g	21,00€
Pluma de cochon marinée à la bière rousse du Mont-blanc	16,00€

La Banche côté Burgers

Nos BURGERS PREMIUM Bœuf ou Poulet	15,50€
Au bleu de Bonneval	A la meule de Tarentaise
Au chevrotin fermier	A la tome des Bauges

La Banche côté «Plume»

Blanc de poulet sauce vierge et légumes de saison	14,00€
Filet de cabillaud sauce vierge et légumes de saison	14,00€

La Banche côté Midi

12,50€

Mardi :	La tête de veau
Mercredi :	Le jambon des Salaisons Savoyardes
Jeudi :	Les diots
Vendredi :	La morue
Samedi :	Les trippes à la mode de La Banche cuites 6H

La Banche côté garnitures

Frites maison cuites à la graisse de bœuf	
Poêlée de légumes de saison	
Ecrasé de pomme de terre au beurre et sel de Guérande	
Mesclun de salades	
Garniture seule au choix :	3,00€

Pour accompagner vos plats demandez votre Moutarde :

Moutarde estragon	Moutarde mout de Raisin	Moutarde à l'ancienne
Moutarde noix	Moutarde Dijon	Moutarde au miel

Et si je finissais...

La Banche côté Fromage

Assiette de 3 fromages bleu de Bonneval, meule de Tarentaise et chevrotin fermier	7,00€
--	-------

La Banche côté Desserts

Brioche perdue caramel beurre salé glace vanille	6,00€
Poire pochée brisures de crumble et glace pain d'épices	5,50€
Fromage blanc et brisures de crumble au choix coulis fruits rouges, crème de marron ou pommes caramélisées	4,50€
Fondant chocolat ou caramel	6,00€
Le Baba de David	6,50€
Tiramisu	6,00€
Tarte tatin	6,00€
Café ou Thé gourmand	6,00€
Café liégeois ou chocolat liégeois	6,00€
Coupe Montblanc boules vanille, crème de marron, crème fouettée	6,00€
Coupe poire Speculoos boule vanille, boule pain d'épices, poire au vin, brisure de spéculoos, crème fouettée	6,00€
Coupe caramel boule caramel, boule vanille, caramel beurre salé, crème fouettée	6,00€
Glaces ou sorbets	3 boules : 5,00€ 2 boules : 3,50€
Glace majeur Génépi boule Génépi, Génépi 2cl	6,00€
Glace majeur poire boule poire, alcool de poire 2 cl	6,00€
Glace majeur rhum arrangé boule vanille, rhum 2cl	6,00€
Vanille, chocolat, café, fraise, pain d'épices, poire, citron, passion, Genepi, menthe-chocolat	

Menu enfant : 10€

Burger ou steak haché ou beignets cabillaud
Fromage blanc ou glace 2 boules ou mini brioche perdue
1 verre de Sirop Routin au choix

Nos boissons chaudes

Café expresso Maison Folliet	1,60€
Café de La Banche expresso et mini gâteau de Savoie	2,50€
Double expresso	2,80€
Expresso Macchiato	1,80€
Capuccino	3,00€
Capuccino aromatisé vanille, pains d'épices, chocolat cookies	3,20€
Latte Macchiato	3,00€
Latte Macchiato aromatisé vanille, pain d'épices, chocolat cookies	3,20€
Chocolat chaud	3,00€
Lait chaud aromatisé miel, pain d'épices, chocolat cookies	2,5€
Thé ou infusion	3,00€