



Tous nos plats sont accompagnés
de frites maison ou de salade verte

Si vous êtes allergique ou si vous avez une intolérance particulière, merci d'en informer le personnel
avant de passer votre commande et de consulter la liste des allergènes prévue à cet effet.
Origine des viandes, une liste est disponible, demandez-nous.

À PARTAGER

À l'apéro ou en entrée

La planche du charcutier du Nivolet Assortiment de charcuteries artisanales par Pierre Jean	18.00 €
La planche Alpage Assortiment de fromages régionaux	18.00 €
Caquelon de frites maison sauce fromagère Poivre du moulin et oignons frits	7.00 €
Planche de truite fumée maison	21.00 €
Toasts au beurre de La Banche Beurre, sel de Guerande et condiment à la truffe	8.50 €

ENTRÉES

Médailon de foie gras de canard entier Et chutney de pommes	14.50 €
Assiette de truite fumée maison	11.00 €
Cassiolette de ravioles gratinées Et crème de cèpes	9.50 €

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

12.00 €

Aiguillettes de poulet panées

ou

Fish and chips

ou

boulettes de bœuf

+

Brownie Chantilly ou **Glace deux boules**
Parfums au choix

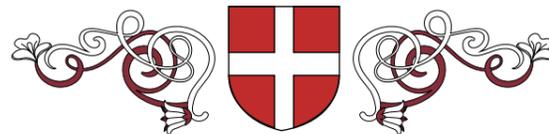
PLATS RÉGIONAUX

Demi-Reblochon pané Pommes de terre, salade et charcuteries	22.00 €
Boîte chaude des Alpes Pommes de terre, salade et charcuteries	21.00 €
Ravioles gratinées au Beaufort Crème de courge et brisures de châtaignes	19.50 €

TOUS LES SOIRS NOS FONDUES

(Minimum 2 personnes, prix par personne) accompagné de salade verte

La Savoyarde Assortiment de 4 fromages savoyards	19.50 €/pers.
La Truffée Assortiment de 4 fromages savoyards et condiment à la truffe	23.00 €/pers.
Supplément charcuterie	5.00 €/pers.



PLATS

Fish and chips et pickles variés Filet de cabillaud, sauce tartare maison et assortiment de pickles	18.00 €
Filets de perches poêlés au beurre persillé	21.00 €
Moules marinières Vin blanc, ail, échalote, persil	18.50 €
Moules à la crème Vin blanc, ail, échalote, persil, crème fraîche	19.50 €
Cuisse de poulet désossée et rôtie Crème de Reblochon et oignons frits	18.50 €
Noix d'entrecôte angus 250g sauce Bordelaise Sauce vin rouge et moelle de bœuf	27.00 €
Burger de la banche Bun, steak haché 150g, fromage à raclette, salade, sauce signature, oignons frits, tomates confites et lamelles de cornichons aigres doux	18.50 €
Tartare au couteau «brasserie» 180g de viande origine française, cornichons, persil, oignons, câpres, jaune d'œuf, moutarde, ketchup, assaisonnements	19.50 €

Prix nets, service compris

DESSERTS

Crème brûlée vanille	8.00 €
Le marron suit... Mousse de crème de marrons au mascarpone, brisures de spéculoos	8.50 €
Clafoutis maison aux cerises Amarena	7.50 €
Brioche façon pain perdu Sauce caramel et glace vanille	8.50 €
Cœur coulant chocolat Glace vanille et Chantilly	8.50 €
L'affogachaud 2 Boules de glace tiramisu arrosées d'un café expresso, aromatisé à l'Amaretto	7.50 €
Assiette de 3 fromages régionaux	8.00 €

COUPES GLACÉES

La Revard Glaces fraise, vanille, cassis, coulis fruits rouges, Chantilly	8.50 €
La Brownie Glaces vanille, chocolat, caramel, sauce caramel, brownie, Chantilly	8.50 €
L'Opéra Liégeois Glaces chocolat, café, sauce café, éclats de meringue Chantilly	8.50 €
La Dame Blanche Glace vanille, sauce chocolat, meringue et Chantilly	8.00 €
L'Ardéchoise Glaces marron, vanille, crème de marrons, éclats de marrons et Chantilly	8.50 €

COUPES «MAJEUR»

Avec alcool

L'Amaretto Glace tiramisu et 2cl d'Amaretto artisanal	7.50 €
La Novalaise Glace cassis et 2cl d'eau de vie au miel de François	7.50 €
La Limoncello Glace citron et 2cl de Limoncello	7.50 €
La Gènepe' Glace Gènepe' et 2cl de Gènepe'	7.50 €

PARFUMS DE GLACE

1 boule 3.00 €	2 boules 5.50 €	3 boules 7.50 €
vanille, noix, caramel, chocolat, fraise, citron, mangue, tiramisu, café, marron, gènepe', coco, cassis		