

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.
Une liste de l'origine des viandes est disponible.

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 au lait cru	18.00 €
Caquelon de frites maison  Sauce fromagère et oignons frits	7.00 €
Sticks de mozzarella panés sauce barbecue	8.00 €
Petites fritures sauce tartare	8.50 €
Beignets fleurs de courgette  Et condiment à la tomate	9.00 €
Carpaccio de bœuf Huile d'olive au basilic, copeaux de Comté affiné, câpres, citron, pignons	12.00 €

SALADES

Cesarius Mesclun jeunes pousses, aiguillettes de poulet panées, œuf dur, croûtons, tomates cerise, sauce César, copeaux de parmesan	18.50 €
Transalpine Penne, tomates cerises, assortiment de légumes grillés, mozzarella, jambon cru, vinaigrette à la tapenade d'olives noires, pignons de pin, olives	19.00 €

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

12.00 €

Aiguillettes de poulet panées

ou

Fish and chips

ou

Boulettes de bœuf

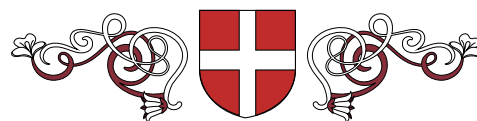
+

Brownie chantilly ou Glace deux boules

Parfums au choix

PLATS RÉGIONAUX

Demi-Reblochon pané Pommes de terre, salade et charcuteries	22.50 €
Duo de Diots artisanaux au Gamay de Savoie et cèpes Diots nature et fumé sauce aux cèpes accompagnés d'une galette de pommes de terre	19.00 €
Ravioles gratinées à la crème de courgette  Basilic et parmesan	19.50 €
Ravioles gratinées au Beaufort Lard paysan et cerneaux de noix	19.50 €



MOULES

Marinières 19.00 € À la crème 19.50 € Au Bleu 20.50 €

PLATS DE BRASSERIE

Fish and chips, sauce tartare et pickles variés Filet de cabillaud, sauce tartare et assortiment de pickles	18.50 €
Filets de perches de lac poêlés au beurre persillé	22.00 €
Tartare de saumon Assaisonné de câpres, échalote, pomme GrannySmith, zests de citron, huile d'olive et piment d'Espelette	23.00 €
Escalope de veau Milanaise, copeaux de parmesan Et coulis de tomates au basilic	24.00 €
Filet de poulet marine et grille sauce chimichurri Sauce sud-américaine aux herbes fraîches relevée de piment frais	18.50 €
Entrecôte 250g sauce au poivre maison	26.00 €
Cheeseburger de La Banche (Version végétarienne sur demande) Bun, steak haché 150g, fromage à raclette fumé, salade, sauce signature, confit d'échalotes et cornichons aigre-doux	18.50 €
Tartare au couteau «brasserie» 180g de viande origine France, cornichons, persil, oignons, câpres, jaune d'œuf, moutarde, ketchup	20.50 €

DESSERTS

Tarte myrtille	7.50 €
Crème brûlée vanille	8.00 €
Pavlova, tartare de mangue et yuzu Meringue, tartare de mangue au yuzu et menthe, chantilly	8.50 €
Cheesecake aux fruits rouges Cheesecake, coulis de fruits rouges et fruits rouges frais	8.50 €
Brioche façon pain perdu Sauce caramel et glace vanille	8.50 €
Cœur coulant chocolat Glace vanille et chantilly	8.50 €
L'affogato 2 Boules vanille arrosées d'un café expresso Supplément crème de pistache +2.00 €	6.50 €
Assiette de 3 fromages régionaux	8.00 €

COUPES GLACÉES

La Tiramisu Liégeois Glace tiramisu, sauce café à l'Amaretto artisanal et chantilly	8.50 €
La Revard Glaces fraise, vanille, myrtille, coulis de fruits rouges, meringue et chantilly	9.00 €
La Banoffee Glace banane, caramel, sauce caramel, spéculoos et chantilly	8.50 €
La Québec Glaces chocolat, vanille, sirop d'érable, éclats de meringue, noix de Pécan et chantilly	8.50 €
La Dame Blanche Glace vanille, sauce chocolat, meringue et chantilly	8.00 €
L'Estivale Glace yaourt, glace citron, fruits rouges frais, coulis de fruits rouges et chantilly	9.00 €

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	7.50 €
La Limoncello Glace citron et 2cl de Limoncello	7.50 €
La Gépép' Glace Gépépi et 2cl de Gépépi	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, Gépépi, coco, cassis, tiramisu		

Prix nets, service compris