

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 PARTAGER OU EN ENTRÉE

LA PLANCHE DU CHARCUTIER DU NIVOLET	18.00 €
<i>Assortiment de charcuteries artisanales par Pierre Jean</i>	
LA PLANCHE ALPAGE	18.00 €
<i>Assortiment de fromages au lait cru</i>	
DIOT DE SAVOIE SAUCE MOUTARDE OIGNONS	9.00 €
<i>La fameuse saucisse savoyarde en rondelles nappée d'une sauce moutarde et oignons</i>	
PETITES FRITURES SAUCE TARTARE	8.50 €
BEIGNETS FLEURS DE COURGETTE 	10.50 €
CARPACCIO DE BŒUF	12.00 €
<i>Huile d'olive au basilic, copeaux de Parmesan, câpres, citron, pignons</i>	

SALADES

CESARIUS	19.00 €
<i>Mesclun jeunes pousses, aiguillettes de poulet panées, œuf dur, croûtons, tomates cerises, sauce César, copeaux de Parmesan</i>	
SAVOYARDE	19.00 €
<i>Crozets, tomates cerises, carottes râpées, noix, jambon sec de Savoie, Diots, dés de Reblochon cornichons, jeunes pousses d'épinard, myrtilles, vinaigrette à l'huile de noix et moutarde à l'ancienne</i>	
PUGLIESE	18.50 €
<i>Mozzarella Di Buffala, légumes grillés, fèves, huile au basilic, câpres, brisures de taralli, crème balsamique</i>	

MOULES

MARINIÈRES 19.00 € À LA CRÈME 19.50 € AUBLEU 20.50 €

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

12.00 €

AIGUILLETES DE POULET PANÉES

OU

FISH AND CHIPS

OU

BOULETTES DE BŒUF

+

BROWNIE CHANTILLY ou GLACE DEUX BOULES

Parfums au choix

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

DEMI-REBLOCHON PANÉ	22.50 €
<i>Pommes de terre, salade et charcuteries</i>	
DUO DE DIOTS ARTISANAUX AU GAMAY DE SAVOIE ET CÈPES	19.00 €
<i>Diots nature et fumé sauce au vin rouge Gamay de Savoie et cèpes</i>	
RAVIOLES GRATINÉES À LA CRÈME DE COURGETTE 	19.50 €
<i>Basilic et Parmesan</i>	
RAVIOLES GRATINÉES AU BEAUFORT	19.50 €
<i>Lard paysan et cerneaux de noix</i>	



PLATS DE BRASSERIE

TARTARE DE SAUMON	23.00 €
<i>Saumon frais, pomme Granny Smith, échalotes, huile d'olive, piment d'Espelette, zests de citron, avocat</i>	
FISH AND CHIPS	18.50 €
<i>Filet de cabillaud, sauce tartare et assortiment de pickles variés</i>	
FILETS DE PERCHES DE LAC POÊLÉS AU BEURRE PERSILLÉ	22.00 €
MAGRET DE CANARD SAUCE MYRTHILLES ET ROMARIN	23.00 €
<i>Nappé d'une sauce aux myrtilles fraîches et romarin</i>	
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE	24.00 €
<i>Copeaux de Parmesan, quartier de citron</i>	
FILET DE POULET MARINÉ ET GRILLÉ SAUCE CHIMICHURRI	18.50 €
<i>Sauce sud-américaine aux herbes fraîches relevée de piment frais</i>	
ENTRECÔTE 250G AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	26.00 €
CHEESEBURGER DE LA BANCHE	18.50 €
<i>(Version végétarienne sur demande) Bun, steak haché 150g, fromage à raclette fumé, salade, sauce signature, confit d'échalotes et cornichons aigre-doux</i>	
TARTARE AU COUTEAU «BRASSERIE»	20.50 €
<i>180g de viande origine France, cornichons, persil, oignons, câpres, jaune d'œuf, moutarde, ketchup</i>	

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE VANILLE	8.00 €
PAVLOVA, TARTARE DE MANGUE ET YUZU	8.50 €
<i>Meringue, tartare de mangue au yuzu et menthe, chantilly</i>	
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES	8.50 €
<i>Cheesecake, coulis de fruits rouges et fruits rouges frais</i>	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	8.50 €
<i>Sauce caramel et glace vanille</i>	
CŒUR COULANT CHOCOLAT	8.50 €
<i>Glace vanille et chantilly</i>	
L'AFFOGATO	6.50 €
<i>2 Boules vanille arrosées d'un café expresso (Supplément crème de pistache +2.00 €)</i>	
ASSIETTE DE 3 FROMAGES RÉGIONAUX	8.00 €

COUPES GLACÉES

LA TIRAMISU LIÉGEOIS	8.50 €
<i>Glace tiramisu, sauce café à l'Amaretto artisanal et chantilly</i>	
LA REVARD	8.50 €
<i>Glaces fraise, vanille, myrtille, coulis de fruits rouges, meringue et chantilly</i>	
LA TROPICALE	8.50 €
<i>Glaces mangue, passion, poudre de coco, meringue, coulis exotique et chantilly</i>	
LA DÉLICE CACAHUÈTE	9.50 €
<i>Glaces chocolat, vanille, cacahuète, sauces caramel & chocolat, cacahuète, chantilly</i>	
LA DAME BLANCHE	8.00 €
<i>Glace vanille, sauce chocolat, meringue et chantilly</i>	
L'ESTIVALE	9.00 €
<i>Glace yaourt, glace citron, fruits rouges frais, coulis de fruits rouges et chantilly</i>	

COUPES «MAJEUR»

Avec alcool

L'AMARETTO	7.50 €
<i>Glace tiramisu et 2cl d'Amaretto</i>	
LA NOVALAISE	7.50 €
<i>Glace cassis et 2cl d'eau de vie au miel</i>	
LA LIMONCELLO	7.50 €
<i>Glace citron et 2cl de Limoncello</i>	
LA GÉNEP'	7.50 €
<i>Glace Gépépi et 2cl de Gépépi</i>	

PARFUMS DE GLACE

1 BOULE 3.00 €	2 BOULES 5.50 €	3 BOULES 7.50 €
<i>Vanille, caramel, chocolat, fraise, citron, mangue, passion, tiramisu, café, cacahuète, Gépépi, coco, myrtille</i>		

Prix nets, service compris