

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 Assortiment de charcuteries artisanales par Pierre Jean	18.00 €
LA PLANCHE ALPAGE Assortiment de fromages au lait cru	18.00 €
LE TAVAILLON DES ALPES Croque monsieur géant au fromage de Savoie et moutarde de Dijon	15.00 €
BOL DE RAVIOLES CROUSTILLANTES	7.50 €

ENTRÉES

TRUITE FUMÉE MAISON Servie avec des toasts grillés, beurre et citron	10.00 €
POIREAUX SAUCE GRIBICHE ET CROÛTONS	7.00 €
FOIE GRAS MAISON Servi avec toasts grillés, fleur de sel et poivre mignonnette	13.00 €
OS À MOELLE Servi avec toasts grillés, fleur de sel et poivre mignonnette	9.00 €

NOS MOULES FRITES

MARINIÈRES	19.00 €
À LA CRÈME	19.50 €
AU BLEU D'AUVERGNE	20.50 €

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

12.00 €

AIGUILLETTES DE POULET PANÉES

ou

FISH AND CHIPS

ou

BOULETTES DE BOEUF

+

BROWNIE CHANTILLY ou GLACE DEUX BOULES

Parfums au choix

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

BOITE CHAUDE DES ALPES	22.00 €
POMME DE TERRE ET CHARCUTERIES	
DUO DE DIOTS ARTISANAUX	18.50 €
SAUCE AU GAMAY DE SAVOIE ET MORILLES	
<i>Diots nature et fumé sauce au vin rouge Gamay de Savoie et morilles</i>	
RAVIOLES GRATINÉES À LA FONDUE DE POIREAU	19.50 €
DÉS DE COURGE ROTIS ET FROMAGES DE SAVOIE	
NOS FONDUES TOUS LES SOIRS Min. 2 pers. (prix par personne)	
• LA SAVOYARDE	18.00€
• LA TARTUFATA	22.50€
• ASSIETTE DE CHARCUTERIES	5.00€

PLATS DE BRASSERIE

SALADE BASSE COUR	18.00 €
<i>Mesclun de salade, aiguillettes de poulet pané, gésier de volailles, magret de canard fumé, œuf dur, croûtons, pommes de terre, courge rôtie, noix</i>	
FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE ET PICKLES VARIÉS	18.50 €
<i>Filet de cabillaud, sauce tartare et assortiment de pickles</i>	
FILETS DE PERCHES DE LAC POËLÉS	21.00 €
<i>Au beurre bourguignon</i>	
QUENELLE GRATINÉE	18.00 €
<i>À la bisque de homard et écrevisses poêlées</i>	
ESCALOPE DE POULET FRANÇAIS	21.00 €
<i>Sauce morilles et Chignin Bergeron</i>	
MAGRET DE CANARD AUX GIROLLES	23.00 €
ENTRECÔTE VBF 250G au beurre tartufata	27.00 €
CHEESEBURGER DE LA BANCHE	18.50 €
<i>(Version végétarienne sur demande)</i>	
<i>Bun, steak haché 150g, fromage de Savoie, salade, sauce signature, confit d'échalote et cornichons aigre doux</i>	
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU	19.00 €

Prix nets, service compris

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE VANILLE	7.50 €
TARTE TATIN	8.50 €
<i>Servie tiède avec glace vanille et crème fouettée</i>	
BABA AU RHUM	9.00 €
<i>Avec fruits rouges frais et crème fouettée</i>	
PROFITEROLES	8.50 €
<i>Choux garnis de glace vanille nappés de sauce chocolat maison et crème fouettée</i>	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	8.00 €
<i>Glace vanille, sauce caramel beurre salé et crème fouettée</i>	
CŒUR COULANT CHOCOLAT	8.00 €
<i>Servi tiède avec glace vanille et crème fouettée</i>	
AFFOGATO	6.00 €
<i>2 Boules vanille arrosées d'un café expresso (supplément Amaretto 2cl +3.00 €)</i>	
ASSIETTE DE 3 FROMAGES RÉGIONAUX	7.50 €
FROMAGE BLANC	5.50 €
<i>Coulis de fruits rouges et éclats de meringue</i>	

COUPES GLACÉES

LA TIRAMISU LIÉGOIS	8.00 €
<i>Glace tiramisu, sauce café à l'Amaretto et crème fouettée</i>	
LA REVARD	8.50 €
<i>Glaces fraise, vanille, myrtille, coulis de fruits rouges, meringue et crème fouettée</i>	
LA DÉLICE CACAHUÈTE	9.00 €
<i>Glaces caramel, vanille, sauces caramel, chocolat, cacahuètes grillées et crème fouettée</i>	
LA DAME BLANCHE	8.00 €
<i>Glace vanille, sauce chocolat, meringue et crème fouettée</i>	
L'ARDÉCHOISE	8.50 €
<i>Glace vanille, glace chocolat, crème de marrons, éclats de meringue et crème fouettée</i>	

COUPES «MAJEUR»

Avec alcool

L'AMARETTO	7.50 €
<i>Glace tiramisu et 2cl d'Amaretto</i>	
LA MARTINIQUE	7.50 €
<i>Glace mangue et 2cl de rhum ambré</i>	
LA LIMONCELLO	7.50 €
<i>Glace citron et 2cl de Limoncello</i>	
LA GÉNÉP'	7.50 €
<i>Glace Génépi et 2cl de Génépi</i>	

PARFUMS DE GLACE

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