

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>	
LE TAVAILLON DES ALPES	15.00 €
<i>Croque monsieur géant au fromage de Savoie, moutarde à l'ancienne et jambon artisanal</i>	
LES TOURTONS TRADITIONNELS	7.50 €
<i>et crème fromagère</i>	

ENTRÉES

TRUITE FUMÉE MAISON	10.00 €
<i>Servie avec des toasts grillés, beurre et citron</i>	
ASSIETTE DE JAMBON SEC DE SAVOIE	9,00€
<i>avec toasts et beurre Tartufata</i>	
OS À MOELLE	9,00€
<i>Servi avec toasts grillés, fleur de sel et poivre mignonnette</i>	

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 €

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	22.00 €
<i>Pommes de terre et charcuteries</i>	
DUO DE DIOTS ARTISANAUX	18.50 €
<i>Sauce aux oignons confits à la mondeuse de savoie</i>	
RAVIOLES GRATINÉES CACIO E PEPE	19.50 €
<i>Au poivre noir et Beaufort</i>	
GRATIN DE CROZETS AU REBLOCHON ET LARD PAYSAN FUMÉ	17.50 €
NOS FONDUES TOUS LES SOIRS <i>Min. 2 pers. (prix /personne)</i>	
• LA SAVOYARDE	18.00€
• LA TARTUFATA	22.50€
• ASSIETTE DE CHARCUTERIES	5.00€

PLATS DE BRASSERIE

FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE ET PICKLES VARIES	18.50 €
<i>Filet de cabillaud, sauce tartare et assortiment de pickles</i>	
FILETS DE PERCHES DE LAC POÊLÉS	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 €
ONGLET DE BŒUF	22.00 €
<i>Aux échalotes confites à la Mondeuse de Savoie</i>	
CHEESEBURGER DE LA BANCHE	18.50 €
<i>(Version végétarienne sur demande)</i> <i>Bun, steak haché 150g, Tomme de Savoie, salade, sauce signature, confit d'échalotes et cornichons aigres-doux</i>	
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU	19.00 €

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>	
COEUR 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 LIÉGEOIS	8.00 €
<i>Glace tiramisu, sauce café à l'Amaretto et crème fouettée</i>	
LA REVARD	8.50 €
<i>Glaces fraise, vanille, cassis, coulis de fruits rouges, meringue et crème fouettée</i>	
LA BROWNIE	9.00 €
<i>Glaces caramel et vanille, sauce chocolat, brownie tiède et crème fouettée</i>	
LA DAME BLANCHE	8.00 €
<i>Glace vanille, sauce chocolat, meringue et crème fouettée</i>	
LA TROPICALE	8.50 €
<i>glaces vanille, coco, mangue, coulis exotique et crème fouettée</i>	

COUPES «MAJEUR»

Avec alcool

L'AMARETTO	7.50 €
<i>Glace tiramisu et 2cl d'Amaretto</i>	
LA NOVALEISE	7.50 €
<i>Glace cassis et 2 cl 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 Génépi et 2cl de Génépi</i>	

PARFUMS DE GLACE

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