



à partager ou en entrée

| | |
|--|---------|
| LA PLANCHE DE CHARCUTERIES | 18.00 € |
| <i>Assortiment de charcuteries artisanales par Le Charcutier du Nivolet</i> | |
| LA PLANCHE DE FROMAGES | 18.00 € |
| <i>Assortiment de fromages régionaux</i> | |
| LE TAVAILLON DES ALPES | 12.00 € |
| <i>Croque-monsieur géant garni de fromage de Savoie et de jambon blanc artisanal</i> | |

La formule du midi 18.00 €

EXCEPTÉ LE SAMEDI

**PLAT DU JOUR
+ CAFÉ DOUCEUR**
(expresso et dessert du jour)

Nos tapas

| | |
|---|---------|
| HOUMOUS ET CHIPS DE FAJITAS | 5.90 € |
| FILETS DE PERCHE EN BEIGNETS <i>et aïoli</i> | 11.90 € |
| OIGNONS RINGS , <i>sauce barbecue</i> | 6.50 € |
| JAMBON SEC DE SAVOIE , <i>beurre & cornichons</i> | 7.90 € |
| PETIT FROMAGE DE CHÈVRE MARINÉ <i>à l'huile d'olive et aux herbes</i> | 7.50 € |

Nos moules frites

| | |
|---------------------------|---------|
| A LA MARINIÈRE | 17.00 € |
| À LA CRÈME | 18.00 € |
| AU BLEU D'AUVERGNE | 18.50 € |



Menu enfant 13.00 €

Jusqu'à 11 ans

AIGUILLETES DE POULET PANÉES
ou FISH & CHIPS
2 BOULES DE GLACE *ou BROWNIE CRÈME FOUETTÉE*

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.



Plats de Brasserie

| | |
|--|---------|
| FISH & CHIPS | 17.00 € |
| <i>Filet de cabillaud enrobé de sa fameuse pâte à beignet, frit, servi avec un aïoli maison et ses pickles</i> | |
| QUENELLE DE BROCHET | 17.50 € |
| <i>Gratinée à la bisque de homard, servie avec du riz</i> | |
| SALADE CESARIUS | 17.50 € |
| <i>Mesclun de salades, sauce César, aiguillettes de poulet panées, tomates cerises, croûtons maison, œuf dur et copeaux de parmesan</i> | |
| BURGER DE LA BANCHE | 17.50 € |
| <i>(Version végétarienne sur demande ) Bun brioché, steak haché 150g, sauce signature, salade, tomates, oignons, Tome des Bauges et pickles</i> | |
| RAVIOLES GRATINÉES AU BEAUFORT  | 18.50 € |
| <i>Crème de courgette au pesto rouge, servies avec mesclun de salade</i> | |
| VÉRITABLE ANDOUILLETTE 5A | 18.50 € |
| <i>Sauce moutarde à l'ancienne - Pour les amateurs !</i> | |
| TARTARE DE BŒUF | 19.50 € |
| <i>Le plat brasserie par excellence !</i> | |
| ESCALOPE VIENNOISE | 20.50 € |
| <i>Fine escalope de veau panée, cuite au beurre</i> | |

La spécialité

QUE VOUS NE TROUVEREZ QU'À LA BANCHE SUR CHAMBÉRY !

L'ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS *servie sur réchaud* 26.00 €
Contre-filet tranché et son beurre Café de Paris maison

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

Prix nets, service compris

Nos desserts

| | |
|---|--------|
| CRÈME BRÛLÉE VANILLE | 7.50 € |
| CŒUR COULANT CHOCOLAT | 8.50 € |
| <i>Servi avec glace vanille et crème fouettée</i> | |
| VACHERIN GLACÉ AUX FRUITS ROUGES | 8.00 € |
| <i>Meringue, glaces fraise et vanille, coulis de fruits rouges frais, fruits rouges frais et crème fouettée</i> | |
| BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU <i>caramel beurre salé</i> | 8.50 € |
| <i>Servie avec glace vanille et crème fouettée</i> | |
| PROFITEROLES | 8.00 € |
| <i>Sauce chocolat maison et crème fouettée</i> | |
| AFFOGATO | 6.50 € |
| <i>Glace vanille noyée d'un café expresso</i> | |
| ASSIETTE DE 3 FROMAGES RÉGIONAUX | 7.50 € |
| FROMAGE BLANC | 5.50 € |
| <i>Coulis de fruits rouges ou crème liquide</i> | |

Nos coupes glacées

| | |
|--|--------|
| LA TIRAMISU LIÉGEOIS | 8.00 € |
| <i>Glace tiramisu, sauce café à l'Amaretto et crème fouettée</i> | |
| LE CHOCOLAT LIÉGEOIS | 8.00 € |
| <i>Glaces chocolat, vanille, sauce chocolat maison et crème fouettée</i> | |
| L'AFTER EIGHT | 8.00 € |
| <i>Glace menthe-chocolat, sauce chocolat maison et crème fouettée</i> | |
| LA REVARD | 8.50 € |
| <i>Glaces myrtille, citron, vanille, coulis de fruits rouges, meringue et crème fouettée</i> | |
| LA BROWNIE | 8.50 € |
| <i>Glaces caramel, chocolat, vanille, sauce caramel, brownie et crème fouettée</i> | |
| L'EXOTIQUE | 8.50 € |
| <i>Glaces vanille, mangue, citron, tartare de mangue, coulis exotique et crème fouettée</i> | |

Nos coupes "Prohibition"

Avec alcool

| | |
|---|--------|
| LA GÉNÉPI | 7.50 € |
| <i>Glace Génépi et 2cl de Génépi</i> | |
| L'ANTILLAISE | 7.50 € |
| <i>Glace rhum-raisin et 2cl de Rhum ambré</i> | |
| LA MENTONNAISE | 7.50 € |
| <i>Glace citron et 2 cl de Limoncello</i> | |
| LA GLACIALE | 7.50 € |
| <i>Glace menthe-chocolat et 2cl de Get 27</i> | |

Parfums de glace

1 BOULE 3.00 € 2 BOULES 5.50 € 3 BOULES 7.50 €
Supplément crème fouettée +1.00 €

Vanille, fraise, chocolat, tiramisu, café, myrtille, citron, caramel, mangue, Génépi, rhum-raisin, menthe-chocolat