

Pour Commencer

To start

Garlic Bread 🌿

Pain grillé, beurre persillé

Toasted bread with parsley & garlic butter

Les Entrées

Starters

Œuf parfait, fondue de poireaux,
saumon fumé & copeaux de Beaufort

Poached egg, leek fondue, smoked salmon and shavings of Beaufort

Ravioles à la truffe noire

Champignons, chips de lard

Ravioli with black truffle, mushrooms, bacon chips

Salade mixte 🌿

Mélange de jeunes pousses, tomates cerises, oignons rouges

Mixed salad, cherry tomatoes, red onions

Salade Savoyarde

Salade, tomates cerises, œuf parfait, copeaux de Beaufort,
toasts grillés au fromage, noix, poitrine fumée et grillée

*Salad, cherry tomatoes, poached egg, shavings of Beaufort,
toasted bread with cheese, walnuts, smoked & grilled bacon*

Crispy Chicken Salad

Cœur d'iceberg et roquette, aiguillettes de poulet croustillantes,
focaccia grillée, copeaux de parmesan

*Iceberg salad & arugula, crispy thin slices of chicken,
grilled focaccia, shavings of parmesan*

Salade Healthy 🌿

Chou, tagliatelles de légumes croquants et

vinaigrette au gingembre et à l'huile de sésame

Cabbage, crispy vegetable tagliatelle and ginger-sesame oil dressing

Les Soupes

Soups

Soupe à l'oignon

Bouillon de volaille, oignons, fromage, pain grillé

Onion Soup: Chicken stock, onions, cheese, toasted bread

Velouté de butternut & pleurotes 🌿

Butternut en velouté, pleurotes poêlés, huile de noisettes et noisettes torréfiées concassées

Butternut soup, pan-fried oyster mushrooms, hazelnut oil and crushed roasted hazelnuts



Plat végétarien
Vegetarian dish



Plat végétarien
Vegan dish



Recette régionale
Local dish

Les Pâtes & Risotto

Pasta & Risotto

Rigatoni à la Bolognaise ou Carbonara
Rigatoni pasta with bolognese or Carbonara sauce

Rigatoni al funghi 🍄
Crème de cèpes, champignons frais de Paris
et pleurotes sautés, copeaux de parmesan & cébettes
*Rigatoni pasta with porcini mushroom cream, fresh button mushrooms and
sautéed oyster mushrooms, shavings of parmesan and spring onions*

Rigatoni alla zucca 🍂
Crème de courge, œuf parfait, pousses d'épinard, gorgonzola, huile de noix
Rigatoni pasta with squash cream, poached egg, baby spinach, gorgonzola, hazelnut oil

Risotto au Reblochon & viande séchée des Alpes 📍
Risotto with Reblochon and local dried meat

Les Plats

Meats & Fish

Entrecôte, sauce poivre
Accompagnée de pommes grenailles sautées, légumes du moment
Grilled rib steak, pepper sauce served with roasted baby potatoes and seasonal vegetables

L'Incontournable Cheeseburger de l'Auberge 📍
Buns, steak haché façon bouchère, tomates, salade, cheddar, poitrine fumée et grillée,
sauce mayonnaise au poivre mignonnette, accompagné de pommes grenailles sautées
*Buns, butcher's beef burger, tomatoes, salad, cheddar cheese, smoked &
grilled bacon, pepper mayonnaise sauce, served with roasted baby potatoes*

Burger Savoyard
Buns, steak haché façon bouchère, oignons rouges, tomates confites, Reblochon grillé,
pancetta, condiments, accompagné de pommes grenailles sautées
*Buns, butcher's beef burger, red onions, candied tomatoes, grilled Reblochon,
pancetta, condiments, served with roasted baby potatoes*

Veggie Burger 🍂
Buns, galette de pommes de terre, poêlée de légumes, guacamole,
pousses d'épinards, accompagné de pommes grenailles sautées
*Buns, potato pancake, pan-fried vegetables, guacamole,
spinach shoots, served with roasted baby potatoes*

Pluma de porc, jus de viande aux cèpes
Pommes grenailles sautées, tomates confites et jeunes pousses d'épinards
*Pluma of pork, meat juice with porcini mushrooms,
roasted baby potatoes, candied tomatoes and baby spinach*

Dos de cabillaud à la grenobloise & risotto aux champignons 25,00 €
Cod fillet Grenoble-style & mushrooms risotto

Dahl de lentilles & légumes au lait de coco et curry 🍃
Lentilles corail, carottes, courgettes, oignons rouges, poivrons 3 couleurs, persil, lait de coco et curry
Coral lentils, carrots, courgettes, red onions, 3-coloured peppers, parsley, coconut milk and raw curry



Plat végétarien
Vegetarian dish



Plat végétarien
Vegan dish




Recette régionale
Local dish

Les Spécialités Montagnardes



Mountain specialities


Pour 2 personnes minimum - Prix par personne
Minimum 2 persons - Price per person

Les fromages de nos spécialités savoyardes sont sélectionnés
par La Fromagerie de la Cochette, Annecy, Haute Savoie 
*Cheeses of our Savoyard specialities are selected by
La Fromagerie de la Cochette, Annecy, Haute Savoie*

Tartiflette, jambon de Savoie et salade verte 
*Baked potatoes, diced bacon, onions, melted & browned Reblochon,
served with Savoy raw ham & green salad*

Raclette Tradition  
Raclette de Savoie IGP Médaille de Bronze Paris 2020 / Médaille d'Or Paris 2022
servie avec son assiette de charcuterie, pommes de terre
en robe des champs & ses condiments, salade verte
*Melted cheese served with a plate of cold meats,
jacket potatoes & its condiments, green salad*

Fondue Savoyarde  
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Margeriaz,
Abondance & Beaufort de Savoie fondus,
parfumée au vin blanc & au Kirsch, salade verte
*Croutons of bread to dip into a fondue pot of melted Margeriaz, Abondance
& Beaufort cheese, with a hint of white wine & Kirsch, green salad*

Pierrade gourmande 
Tranches de boeuf, poulet, lard paysan de Savoie à griller,
accompagnées de pommes grenailles sautées,
salade verte & 3 sauces : tartare, cocktail & aïoli
*Slices of beef, chicken, local bacon to be roasted,
served with sautéed baby potatoes,
green salad & 3 sauces : tartare, cocktail & aïoli*

Les Desserts *Desserts*

La Planchette de fromages

Fromages affinés régionaux, pain de campagne, confiture de myrtilles, salade verte aux noix
Selection of regional ripened cheeses, country bread, blueberry jam, green salad with walnuts

Pomme rôtie au caramel beurre salé et sa boule vanille
Roasted apple with salted caramel, served with a scoop of vanilla ice cream

Crème brûlée au caramel
Crème brûlée with caramel

Moelleux au chocolat Valrhona au cœur coulant Nutella
Smooth Valrhona chocolate fondant with Nutella

Pavlova fruits exotiques

Base meringue, ananas et mangue, crème végétale montée au citron vert
Exotic fruit pavlova : meringue base, pineapple and mango, vegetable cream with lime

Tartelette aux myrtilles
Blueberry pie

Café Gourmand de L'Auberge

Café ou thé servi avec mini crème brûlée, mini moelleux, mini tartelette myrtille
Coffee or tea served with mini crème brûlée, mini moelleux, mini blueberry tartlet

Les Glaces *Ice creams*

Coupe Dame Blanche

Glace vanille, amandes grillées, chocolat chaud,
crème en neige / *Vanilla ice cream, toasted
almonds, warm chocolate, whipped cream*

Coupe Les Balcons

Crème glacée chocolat blanc, morceaux de
brownies, chocolat chaud, crème en neige,
copeaux de chocolat / *White chocolate ice cream,
brownie chunks, warm chocolate, whipped cream,
shavings of chocolate*

Coupe Melba fruits rouges

Glaces myrtille, fraise, vanille, myrtilles,
coulis de fruits rouges, crème en neige,
amandes / *Blueberry, strawberry, vanilla ice
creams, blueberries, red fruit coulis,
whipped cream, almonds*

Coupe Mont Blanc

Glace vanille, meringue, crème de marron,
crème en neige / *Vanilla ice cream, meringue,
chestnut cream, whipped cream*

Coupe Colonel

Sorbet citron, Vodka 3 cl
Lemon sorbet, Vodka 3 cl

Do it yourself

2 boules
2 scoops of ice cream

Les Parfums :

Vanille, Chocolat, Café,
Caramel au beurre salé, Praliné,
Fraise, Banane, Citron, Citron vert, Myrtille
*Flavours : Vanilla, Chocolate, Coffee, Praline,
Salted caramel, Banana, Strawberry,
Lime, Blueberry, Lemon*

Supplément *Extra*

Chocolat, coulis de fruits rouges
ou crème en neige
*Chocolate sauce, red fruit coulis
or whipped cream*

BOISSONS CHAUDES

Café	2,60
Deca	2,60
Double café	4,60
Cappuccino	4,70
Chocolat chaud	4,00
Chocolat Viennois	4,50
Thé, infusion	3,70

KF SPÉCIAUX

Irish coffee	12cl	9,90
<i>Whisky 2cl, sucre de canne, café, crème en neige</i>		
<i>Whisky, brown sugar, coffee, cream</i>		
Mountain coffee	9,90	
<i>Genépi 2cl, sucre de canne, café, crème en neige</i>		
<i>Genépi, brown sugar, coffee, cream</i>		

DIGESTIFS

Baby Génépi 2cl	4,00
Genépi 4cl	7,50
Baileys 4cl	7,50
Get 27 4cl	7,50
Limencello 4cl	7,50
Amaretto 4cl	7,50
Cognac VSP 4cl	7,50
Calvados 4cl	7,50
Eau de vie 4cl	7,50
<i>Framboise, poire / Raspberry, pear</i>	
Chartreuse verte 4cl	9,00

LES BULLES

Crémant de Savoie brut AOC, Jean Perrier & Fils	75cl	36,00
Champagne brut, Remy Massin	72,00	

CARTE DESSERTS & GLACES

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Un restaurant du Groupe Restoleil - RCS ANNECY B 340 318 245- Auberge BP - Desserts- H24/25 Création graphique : grouperestoleil.com - Imprimé par Kalistène

LES GLACES

Ice creams

Coupe Dame Blanche 9,00 €

Glace vanille, amandes grillées, chocolat chaud, crème en neige
Vanilla ice cream, toasted almonds, warm chocolate, whipped cream

Coupe Les Balcons 9,50 €

Crème glacée chocolat blanc, morceaux de brownies,
chocolat chaud, crème en neige, copeaux de chocolat

White chocolate ice cream, brownie chunks, warm chocolate, whipped cream, shavings of chocolate

Coupe Melba fruits rouges 9,50 €

Glaces myrtille, fraise, vanille, myrtilles, coulis de fruits rouges, crème en neige, amandes
Blueberry, strawberry, vanilla ice creams, blueberries, red fruit coulis, whipped cream, almonds

Coupe Mont Blanc 9,50 €

Glace vanille, meringue, crème de marron, crème en neige
Vanilla ice cream, meringue, chestnut cream, whipped cream

Coupe Colonel 10,50 €

Sorbet citron, Vodka 3 cl
Lemon sorbet, Vodka 3 cl

DO IT YOURSELF 🍷🍷

2 boules 6,50 €
2 scoops of ice cream

3 boules 8,00 €
3 scoops of ice cream

Les Parfums :

Vanille, Chocolat, Café, Caramel au beurre salé, Praliné,
Fraise, Banane, Citron, Citron vert, Myrtille
*Flavours : Vanilla, Chocolate, Coffee, Praline,
Salted caramel, Banana, Strawberry, Lime, Blueberry, Lemon*

SUPPLÉMENT *Extra* 1,50 €

Chocolat, coulis de fruits rouges ou crème en neige
Chocolate sauce, red fruit coulis or whipped cream

LES DESSERTS

Desserts

La Planchette de fromages 12,00 €

Fromages affinés régionaux, pain de campagne,
confiture de myrtilles, salade verte aux noix
*Selection of regional ripened cheeses, country bread,
blueberry jam, green salad with walnuts*

Pomme rôtie au caramel beurre salé

et sa boule vanille 9,00 €

*Roasted apple with salted caramel,
served with a scoop of vanilla ice cream*

Crème brûlée au caramel 9,00 €

Creme brulee with caramel

Moelleux au chocolat Valrhona

au cœur coulant Nutella 10,00 €

Smooth Valrhona chocolate fondant with Nutella

Pavlova fruits exotiques 9,50 €

Base meringue, ananas et mangue,
crème végétale montée au citron vert

*Exotic fruit pavlova : meringue base, pineapple and mango,
vegetable cream with lime*

Tartelette aux myrtilles 9,50 €

Blueberry pie

Café Gourmand de L'Auberge 12,00 €

Café ou thé servi avec mini crème brûlée,
mini moelleux, mini tartelette myrtille
*Coffee or tea served with mini creme brulee,
mini moelleux, mini blueberry tartlet*

ALCOOLS

	4cl
Gin Seagram's	7,50
Vodka Wyborowa	7,50
Tequila	7,50
Rhum Havana 3 ans Blanc ou Ambré / <i>White or Amber</i>	7,50
Whisky Ballantine's Finest	7,50
Whisky Aberlour 10 ans	11,00
Suppl: Soda, jus	1,00
Gin des Montagnes, Vallée d'Aoste	7,50

CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

Café	2,60
Deca	2,60
Double café	4,60
Cappuccino	4,70
Chocolat chaud	4,00
Chocolat Viennois	4,50
Thé, infusion	3,70
Vin Chaud 8cl <i>Mulled Wine</i>	4,90

DIGESTIFS

Baby Génépi 2cl	4,00
Genépi 4cl	7,50
Baileys 4cl	7,50
Get 27 4cl	7,50
Limoncello 4cl	7,50
Amaretto 4cl	7,50
Cognac VSP 4cl	7,50
Calvados 4cl	7,50
Eau de vie 4cl Framboise, poire / <i>Raspberry, pear</i>	7,50
Chartreuse verte 4cl	9,00



PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEUREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Un restaurant du Groupe Restoleil - RCS ANNECY B 340 318 245 - Auberge BP - H24/25 Création graphique : grouperestoleil.com - Imprimé par Printlock

CARTE BAR
16H00 - 22H00



APÉRITIFS

Pastis 5l 2cl	3,80
Ricard 2cl	3,80
Suze 5cl	5,00
Martini 5cl	5,00
Campari 5cl	5,00
Américano 6cl	6,50
 Crémant de Savoie AOC 10cl	7,00
Kir 10cl	5,50
Kir Pétillant 10cl	7,00
Pêche, mûre, cassis, myrtille, châtaigne Peach, blackberry, blackcurrant, blueberry, chestnut	



BIÈRE

PRESSION

1664	25cl	50cl
	4,70	9,00

BIÈRES

BOUTEILLES

1664 Sans alcool 0% 33cl	33cl	5,00
La Bête 33cl		7,50
Brooklyn Defender IPA 33cl		7,50
Grimbergen 33cl		7,10
Blonde, Blanche		

VINS AU VERRE

Blanc White wine

Abymes, Savoie AOC, Cuvée Gastronomique	12cl	6,00
Chignin, Savoie AOC, Cuvée Gastronomique		6,00
Chardonnay, Savoie AOC, Cuvée Gastronomique		6,50
Côtes-du-Rhône AOC, Belleruche, M. Chapoutier		6,50

Rouge Red wine

Cabernet Sauvignon, IGP D'Oc, La Tournée Des Grands Ducs, Bio	12cl	6,00
Pinot, Savoie AOC, Cuvée Gastronomique		6,50
Côtes-du-Rhône, AOC Grenache & Viogner, Belleruche, M. Chapoutier		6,50
Crozes-Hermitage, AOC Petite Ruche, M. Chapoutier		8,00
Saint-Joseph, AOC Vignerons Mont Ventoux		9,00
Bordeaux Supérieur AOC, Château Cap de Merle		6,00

Rosé Rose wine

Côte de Provence AOC, Princesse Clara		6,00
---------------------------------------	--	------

KF SPÉCIAUX 12cl

Irish coffee	9,90
Whisky 2cl, sucre de canne, café, crème en neige / Whisky, brown sugar, coffee, cream	
Mountain coffee	9,90
Genépi 2cl, sucre de canne, café, crème en neige / Genépi, brown sugar, coffee, cream	



SODAS, JUS & SIROPS...

Coca-Cola 33cl	4,70
Coca-Cola zéro 33cl	4,70
Orangina 33cl	4,70
Fanta 33cl	4,70
Fuze tea 33cl	4,70
Sprite 33cl	4,70
Schweppes 33cl	4,70
Jus de Fruits & Nectars 25cl	4,70
Orange, Pomme, Ananas Orange, Apple, Pineapple	
Sirop à l'eau Teisseire 30cl	3,20
Perrier 33cl	3,50



SPRITZ

Spritz 16cl	11,00
Apérol, processo, eau gazeuse, tranche d'orange / Apérol, Prosecco, sparkling water, a slice of orange	
Campari 16cl	11,00
Campari, processo, eau gazeuse, tranche d'orange / Apérol, Prosecco, sparkling water, a slice of orange	
Hugo 16cl	12,00
Saint-Germain, prosecco, eau gazeuse, citron vert, menthe / Saint-Germain, prosecco, sparkling water, lime, mint	



MULES

Moscow Mule 15cl	11,00
Vodka, ginger beer, jus de citron vert Vodka, ginger beer, lime juice	
London Mule 15cl	11,00
Gin, ginger beer, jus de citron vert Gin, ginger beer, lime juice	

MOCKTAILS sans alcool

without alcohol	
Virgin Spritz 16cl	7,50
Crodino, tranche d'orange Crodino, a slice of orange	
Virgin Mojito 12 cl	8,50
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier Fresh mint, lime, cane sugar, Perrier	
Paradise dream 12 cl	8,50
Jus d'ananas, saveur fraise, framboise, grenadine, pêche blanche Pineapple juice, strawberry, raspberry flavour, grenadine, white peach	
Caribbean sun 12 cl	8,50
Jus d'orange, parfums mangue, fruit de la passion, papaye, kiwi Orange juice, mango flavours, passion fruit, papaya, kiwi	


COCKTAILS avec alcool with alcohol

Mojito 15cl	11,00
Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, soda Rum, lime, mint, cane sugar, soft	
Mojito des Alpes 15cl	12,00
Chartreuse ou Génépi, citron vert, menthe, sucre de canne, soda Chartreuse or Génépi, lime, mint, cane sugar, soft	
Sex On The Beach 15cl	10,00
Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche, pêche blanche et melon Vodka, orange juice, pineapple juice, passion fruit, papaya, peach, white peach and melon flavours	
Porn star Martini 15cl	11,00
Vodka, liqueur de passion, jus de citron vert, sirop de vanille servi avec un shooter de Prosecco Vodka, passion fruit liqueur, lime juice vanilla syrup served with a Prosecco shot	
Téquila Sunrise 15cl	10,00
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine / Tequila, orange juice, grenadine syrup	
Pina Colada 15cl	9,90
Rhum, lait de coco, jus d'ananas Rum, coconut & pineapple juice	
Mai Tai 15cl	9,90
Rhum blanc, rhum ambré, triple sec, sucre de canne, jus de citron vert, sirop d'orgeat White rum, amber rum, triple sec, cane sugar, lime juice, orgeat syrup	
Expresso Martini 15cl	10,00
Vodka, Kalhua, Café Espresso Vodka, Kalhua, coffee	



CARTE BAR & VINS

APÉRITIFS

Pastis 5l 2cl	3,80
Ricard 2cl	3,80
Suze 5cl	5,00
Martini 5cl	5,00
Campari 5cl	5,00
Américano 6cl	6,50
 Crémant de Savoie AOC 10cl	7,00
Kir 10cl	5,50
Kir Pétillant 10cl	7,00
Pêche, mûre, cassis, myrtille, châtaigne <i>Peach, blackberry, blackcurrant, blueberry, chestnut</i>	



BIÈRE PRESSION

1664

25cl 50cl
4,70 9,00

BIÈRES BOUTEILLES

1664	33cl 5,00
Sans alcool 0%	
Grimbergen Blonde, Blanche	7,10
La Bête	7,50
Brooklyn Defender IPA	7,50



LES VINS AU VERRE 12cl

BLANC *White wine*

Abymes, Savoie AOC	6,00
Cuvée Gastronomique	
Chignin, Savoie AOC	6,00
Cuvée Gastronomique	
Chardonnay, Savoie AOC	6,50
Cuvée Gastronomique	
Côtes-du-Rhône AOC	6,50
Belleruche, M.Chapoutier	

ROUGE *Red wine*

Cabernet Sauvignon IGP D'Oc	6,00
La Tournée Des Grands Ducs, Bio	
Pinot, Savoie AOC	6,50
Cuvée Gastronomique	
Côtes-du-Rhône AOC	6,50
Belleruche, M. Chapoutier	
Grenache & Viogner	
Crozes-Hermitage AOC	8,00
Petite Ruche, M. Chapoutier	
Saint-Joseph, AOC	7,00
Vignerons Mont Ventoux	
Bordeaux Supérieur AOC	6,00
Château Cap de Merle	
ROSÉ <i>Rose wine</i>	
Côte de Provence, AOC	6,00
Princesse Clara	

MOCKTAILS

Sans alcool
without alcohol

Virgin Spritz 16cl 7,50
Crodino, tranche d'orange
Crodino, a slice of orange

Virgin Mojito 12 cl 8,50
Menthe fraîche, citron vert,
sucre de canne, Perrier
Fresh mint, lime, cane sugar, Perrier

Paradise Dream 12 cl 8,50
Jus d'ananas, saveur fraise,
framboise, grenadine, pêche blanche
*Pineapple juice, strawberry, raspberry
flavour, grenadine, white peach*

Caribbean Sun 12 cl 8,50
Jus d'orange, parfums mangue,
fruit de la passion, papaye, kiwi
*Orange juice, mango flavours,
passion fruit, papaya, kiwi*

MULES

Moscow Mule 15cl 11,00
Vodka, ginger beer, jus de citron vert
Vodka, ginger beer, lime juice

London Mule 15cl 11,00
Gin, ginger beer, jus de citron vert
Gin, ginger beer, lime juice

LES SPRITZ



Spritz 16cl 11,00
Apérol, processo,
eau gazeuse,
tranche d'orange
*Apérol, Prosecco,
sparkling water,
a slice of orange*

Campari 16cl 11,00
Campari, processo,
eau gazeuse, tranche d'orange
*Apérol, Prosecco,
sparkling water, a slice of orange*

Hugo 16cl 11,00
Saint-Germain, prosecco,
eau gazeuse, citron vert, menthe
*Saint-Germain, prosecco,
sparkling water, lime, mint*



COCKTAILS avec alcool *with alcohol*

Mojito 15cl

Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, soda
Rum, lime, mint, cane sugar, soft

11,00

Mojito des Alpes 15cl

Chartreuse ou Génépi, citron vert, menthe, sucre de canne, soda
Chartreuse or Génépi, lime, mint, cane sugar, soft

12,00

Sex On The Beach 15cl

Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche, pêche blanche et melon
Vodka, orange juice, pineapple juice, passion fruit, papaya, peach, white peach and melon flavours

10,00

Porn Star Martini 15cl

Vodka, liqueur de passion, jus de citron vert, sirop de vanille servi avec un shooter de Prosecco
Vodka, passion fruit liqueur, lime juice, vanilla syrup served with a Prosecco shot

11,00

Téquila Sunrise 15cl

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine
Tequila, orange juice, grenadine syrup

10,00

Pina Colada 15cl

Rhum, lait de coco, jus d'ananas
Rum, coconut & pineapple juice

9,90

Mai Tai 15cl

Rhum blanc, rhum ambré, triple sec, sucre de canne, jus de citron vert, sirop d'orgeat
White rum, amber rum, triple sec, cane sugar, lime juice, orgeat syrup

9,90

Expresso Martini 15cl

Vodka, Kalhua, Café Espresso
Vodka, Kalhua, coffee

10,00

ALCOOLS

	4cl
Gin Seagram's	7,50
Vodka Wyborowa	7,50
Tequila	7,50
Rhum Havana 3 ans	7,50
Blanc ou Ambré / <i>White or Amber</i>	
Whisky Ballantine's Finest	7,50
Whisky Aberlour 10 ans	11,00
Suppl: Soda, jus	1,00
Gin des Montagnes, Vallée d'Aoste	7,50

SODAS, JUS ET SIROPS...

Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl	4,70
Orangina, Fanta 33cl	4,70
Sprite, Fuze tea 33cl	4,70
Schweppes 33cl	4,70
Jus de Fruits & Nectars 25cl	4,70
Orange, Pomme, Ananas <i>Orange, Apple, Pineapple</i>	
Sirop à l'eau Teisseire 30cl	3,20

LES O MINÉRALES

	33cl	50cl	75cl	100cl
Perrier	3,50	---	---	---
Vittel		4,70	---	6,90
San Pellegrino		4,70	---	6,90
 Bonneval Eau naturel minérale de Savoie Plate ou Gazeuse / <i>Still or Sparkling local water</i>		---	7,90	---

LA CAVE

Savoie Maison Jean Perrier & Fils

Blanc

Abymes, AOC, Cuvée Gastronomique

Chignin, AOC, Cuvée Gastronomique

Chardonnay, AOC, Cuvée Gastronomique

Apremont, AOC, Cuvée Gastronomique

37,5cl 50cl 75cl

26,00

15,00 27,00

30,00

19,50 29,00

Rouge

Gamay, AOC, Cuvée Gastronomique

Pinot de Savoie, AOC, Cuvée Gastronomique

Mondeuse, AOC, Cuvée Gastronomique

75cl

19,00 28,00

29,00

33,00

Rosé

Gamay, AOC, Cuvée Gastronomique

75cl

26,00

Vallée du Rhône AOC

Blanc

Côtes-du-Rhône, Belleruche, Maison Chapoutier

Grenache & Viognier

75cl

28,00

Rouge

Côtes-du-Rhône, Belleruche, Maison Chapoutier

Grenache & Viognier

Crozes-Hermitage, Petite Ruche, Maison Chapoutier

Saint-Joseph, AOC Vignerons Mont Ventoux

37,5cl 75cl

15,00 28,00

41,00

45,00



Beaujolais

Rouge

Morgon AOP Domaine Tempéré

75cl
32,00

Bordeaux

Rouge

Bordeaux Supérieur, AOC, Château Cap de Merle

Medoc, AOC N.1, Maison Dourthe

Lussac Saint-Emilion AOC, Fleur Terrien

75cl
29,00
35,00
38,00

Languedoc

Rouge

Cabernet Sauvignon IGP d'OC, La tournée des Grands Ducs, Bio

Pic Saint Loup AOC, Les déesses Muettes

75cl
26,00
29,00

Cotes de Provence

Rosé

Côtes de Provence AOP, Princesse Clara

75cl
26,00

Les Bulles

Crémant de Savoie brut AOC, Jean Perrier & Fils

Champagne brut, Remy Massin

75cl
36,00
72,00



LES CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

Café	2,60
Deca	2,60
Double café	4,60
Cappuccino	4,70
Chocolat chaud	4,00
Chocolat Viennois	4,50
Thé, infusion	3,70

KF SPÉCIAUX 12cl

Irish coffee	9,90
Whisky 2cl, café, sucre de canne, crème en neige <i>Whisky, brown sugar, coffee, cream</i>	
Mountain coffee	9,90
Genépi 2cl, café, sucre de canne, crème en neige <i>Genépi, brown sugar, coffee, cream</i>	



DIGESTIFS

Baby Génépi 2cl	4,00
Genépi 4cl	7,50
Baileys 4cl	7,50
Get 27 4cl	7,50
Limencello 4cl	7,50
Amaretto 4cl	7,50
Cognac VSP 4cl	7,50
Calvados 4cl	7,50
Eau de vie 4cl	7,50
Framboise, poire <i>Raspberry, pear</i>	
Chartreuse verte 4cl	9,00



PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Un restaurant du Groupe Restoleil - RCS ANNECY B 340 318 245- Auberge BP - H24/25 Création graphique : grouperestoleil.com - Imprimé par Kalistène