

NOS BOISSONS


APERITIFS

Kir de la PAILLOTTE		5€50
Coupe Bugey Brut Blanc		4€70
Coupe Roséphine Rosé		4€50
Kir Classique, Martini Blanc ou Rouge, Porto, Suze		3€50
Ricard	2€50	Double Ricard 4€50
Clan Campbel, Vodka Russian, Gin Bombay Original, Bacardi, Tequila El Santero		5€
Rhum 3 Rivières		5€50
Jack Daniels		6€

BIERES PRESSION 25cl 50cl

Jupiler	3€	5€50
Lefte Blonde	3€80	7€20
Hoegarden Blanche	3€50	6€50
Picon bière	3€50	6€50

BIERES BOUTEILLES

Heineken 33cL / Budweiser 25cl		4€
Desperados 33cL		5€
Alpic Rousse 33cL		5€50
 Cuvée des trolls 25cL		4€50
Tripel Karmeliet Blonde 33cl		7€
Chimay Bleu Brune 33cl		7€
Duvel Tripel hop Blonde 33cl		7€50
SANS ALCOOL Tourtel Twist 27,5cL		3€50

SODAS & JUS DE FRUITS

33cl canette Perrier, Seven UP	2€80
33cl canette Coca, Coca D, Orangina, Fanta Orange, Oasis, Ice Tea, Schweppes, Schweppes Agrumes	3€
Sirop à l'eau	2€30
Menthe, grenadine, fraise, pêche, citron jaune/ver, cassis, orgeat, myrtille, pamplemousse	
Diabolo	2€60
33cl Limonade Alpic	3€50
Jus de fruits (Ananas, Fraise, Abricot, Raisin)	3€
Jus de fruits BIO (Orange, Pomme, Tomate)	3€20
Jus d'orange pressé	6€
Citron pressé	4€50
Bouteille Eau 50cl à emporter (uniquement)	2€

RAFRAICHISSANTES & GOURMANDES 25cl avec ou sans alcool

Smoothies	3€70
* Pêche Abricot, Ananas Coco, Fruits Rouges, Fraise Banane, Mangue Passion	
Smoothies au choix * + 3 cl Alcool	8€
Vodka, Whisky, Bailey's, Bacardi, Rhum, get, amaretto, manzana, limoncello	
Milk Shake	4€
Vanille, Café, Chocolat	
Milk Shake chocolat, vanille ou café + 3 cl Alcool	8€50
Vodka, Whisky, Bailey's, Bacardi, Rhum, get, amaretto, manzana, limoncello	
Les Frappés Café ou Chocolat Frappé	3€70

COCKTAIL AVEC ALCOOL

Mojito	8€
Citron Vert, Sucre cassonade, Bacardi, menthe fraiche, perrier	
Virgin Mojito SANS ALCOOL	6€
Citron Vert, Sucre cassonade, menthe fraiche, limonade	
Caipirinha	8€
Citron Vert, Cachaça, Sucre cassonade	

EAU MINERALE 75cl

Thonon	4€
San Pellegrino	4€20

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Deca	1€80
Double expresso	3€30
Noisette	1€90
Grand Crème	3€50
Capuccino	4€

THES BIO ET INFUSIONS

3€50

Noir : Ceylan du Sri Lanka, Darjeeling Singtom D'indes, Earl Grey Flower



Vert : Vert Menthe, Vert Gunpowder de Chine



Rouge : Rooibos d'Afrique du Sud



Infusion Verveine, Verveine Menthe, Tilleul, Infusion des Alpagnes

DIGESTIFS 4cl

Génépi, Eau de Vie Poire Williams, Get 27, Get 31, Amaretto, Baileys,	5€50
Manzana, Limoncello, Cachaça, Eau de Vie de Prune	
Cognac VSOP, Calvados VSOP, Rhum Diplomatico Reserva	6€50
Cognac XO, Fine du Bugey, Chartreuse verte VEP, Lagavullin	8€

NOS VINS

VIN AU VERRE 12,5CL

BLANC

Apremont, Domaine Tardy - Savoie	3€
Roussette de Monthoux, Émile Rousseau - Savoie	4€
Chignin Bergeron, Domaine Tardy - Savoie	5€

ROSE

Gamay de Monthoux, Émile Rousseau - Savoie	3€
Mondeuse de Monthoux, Émile Rousseau - Savoie	3€
Côte de Provence, Domaine de Bendel	4€50

ROUGE

Bordeaux « Chateau du Barail »	3€
Mondeuse Vieilles vignes « Les pérailles », Domaine Monin	4€
Côte du Rhône « L'insouciant »	4€50



LES BOUTEILLES

BLANC

Apremont Domaine Tardy - Savoie	16€
Roussette de Monthoux, Émile Rousseau - Savoie	19€
Chignin Bergeron Domaine Tardy - Savoie	28€

ROSE

Gamay Monthoux, Émile Rousseau - Savoie	16€
Mondeuse de Monthoux, Émile Rousseau - Savoie	16€
Côte de Provence Domaine de Bendel	25€

ROUGE

Bordeaux « Chateau du Barail »	16€
Mondeuse Vieille Vigne « Les pérailles », Domaine Monin	22€
Côtes du Rhône, « L'insouciant »	25€
Puissequin Saint Emilion, Château « La Rose HAUT MOUCHET »	34€
Crozes Hermitage, Jean Denuzies	42€



PETILLANT




Roséphine, 8,5%, Méthode Ancestrale, Gamay - Mondeuse, Domaine Monin	26€
Bugey BRUT, Méthode traditionnelle, Blanc de Blanc 100% Chardonnay, Domaine Monin	27€
Champagne Pascal Etienne Brut Sélection 1 ^{er} cru	49€

NOTRE CARTE

PLANCHES A PARTAGER

La Planche de charcuterie <i>Saucisson, Jambon cru de Savoie, Chorizo et Roulette</i>	10€
L'Assiette de Fromages et sa confiture de figues et noisettes maison	6€50

ENTREES

 La Salade Verte	5€
La Salade Chautagnarde <i>Salade, Jambon cru de Savoie, Croutons Dorés, Comté de Pyrimont</i>	13€
 La Salade de Croquants de Chèvre Dorés <i>Salade, Chèvre de la Ferme de Vions panés, Noix</i>	14€
 La Salade « Voyage en Asie » <i>Carottes râpées, noix de cajou, sésame, coriandre fraîche, vinaigrette façon asiatique</i>	13€
Le Tartare de Saumon, mangue, échalote, menthe fraîche	15€

PLATS

Le Plat du Jour (midi uniquement)	13€
Le Poké Bowl <i>Riz, dés de saumon marinés, radis, carotte, avocat, concombre, sésame, sauce</i>	17€
* La Brochette de Poulet Tandoori	17€
Le Tartare de Bœuf (au couteau, non préparé), frites et salade	20€
* Le Cœur de Rumsteak sauce Poivre vert ou Aigre douce	21€

* Nos plats sont accompagnés soit de

Mix frites de Pommes de Terre et Patates Douce **ou** Légumes du jour **ou** Salade Verte

Supplément Garniture / sauce 3€50  Plat Végétarien

BURGERS servis avec Frites et Salade verte

Le Cheese Burger 13€

Buns, steak haché façon bouchère, Tomme du Sapenay de la ferme du Saget, oignons confits

Le Burger de la Chautagne 15€

Buns, steak haché façon bouchère, Tomme du Sapenay de la ferme du Saget, oignons confits,

 jambon cru de Savoie, tomates

Le Burger végétarien 16€

Buns, steak végétal BIO, Tomme du Sapenay de la ferme du Saget, oignons confits, tomates

FROMAGES & DESSERTS

L'Assiette de Fromage et sa confiture de Figs et Noisettes maison 6€50

Le Dessert du Jour 6€50

La Crème Brulée au parfum du moment 5€50

La Tarte Tatin et sa boule de vanille 8€

GLACES

Café ou Chocolat Liégeois ou Dame Blanche 6€50

Banana Split 6€50

LHAA Coupe Clairette (2 boules au choix + 1 alcool au choix) 8€

Magnum, Solero, spiderman, Calipo coca, Twister, Max push up haribo, Ben & Jerry 3€50

Coupe 1 Boule : 1€80 2 Boules : 3€ 3 Boules : 4€

Cornet 1 Boule : 2€80 2 Boules : 4€ 3 Boules : 5€

Parfums : Chocolat, Fraise, Vanille, Café, Caramel, Noix de Coco, Pistache, Rhum raisin, menthe

Sorbet : Abricot, Cassis, Citron, Citron Vert, Framboise, Poire, passion

MENU DES TETARDS JUSQU'A 10 ANS 10€

Un sirop

Nuggets ou Steak Haché façon bouchère, servit avec frites ou légumes du jour

Une boule de glace parfum au choix

MENU DU LAC uniquement le MIDI 18€

Plat du Jour / Dessert du Jour / Café

 Plat Végétarien