

LE PETIT SAVOYARD

FONDUE - RACLETTE - PIERRADE

LES APÉRITIFS & ALCOOLS

Verre de vin (rouge, blanc, rosé)	3,50 €
Coupe de Crémant de Savoie Brut	5,50 €
Ricard	5,00 €
Kir cassis, mûre, framboise	4,50 €
Campari / Martini / Pisang / Get 27	5,00 €
Porto / Pineau des Charentes / Sherry	5,00 €
Aperol Spritz	8,50 €
Picon	5,00 €
Gin Bombay Sapphire	7,00 €
Gin Hendrick's	9,00 €
Vodka / Rouge Eristoff	7,00 €
Whisky / Jack Daniel's	7,00 €
Rhum Bacardi / Havana Club	7,00 €
Baileys / Amaretto / Limoncello / Sambuca	8,00 €
Cognac / Cointreau / Calvados / Génépi	8,00 €
Chartreuse jaune ou verte / Eau de Villée	9,00 €
Supplément soft	2,50 €

Apéritifs sans alcool sur demande.

LES BIÈRES

Bière au fût Bertinchamps 33 cl	3,50 €
Triple Bertinchamps au fût	4,50 €
Blanche d'Hoegaarden 25 cl	3,20 €
Leffe blonde ou brune 33 cl	4,40 €
Jupiler Zéro 25 cl	3,00 €

LES VINS

Vin au centimètre (rouge, blanc ou rosé)	
« Le Petit Pont » 75 cl	19,00 €
Réserve - Preignes Le Vieux	

LES BLANCS

Domaine Jean Vullien & fils	37,50 cl	75 cl
Roussette de Savoie (Altesse)		29 €
Domaine Jean Vullien & fils		39 €
Chignin-Bergeron		
Domaine Fernand Engel	BIO	21 € 29 €
Pinot Gris Tradition Alsace		
Domaine Duberny	BIO	27 €
Pays d'Oc Chardonnay - Viognier		

LES ROUGES

Domaine Jean Vullien & fils		37,50 cl	75 cl
Pinot Noir de Savoie			27 €
Domaine Jean Vullien & fils			28 €
Mondeuse (Savoie)			
Domaine Fernand Engel	BIO	21 €	31 €
Pinot Noir Tradition Alsace			
Domaine Le Colombier	BIO		29 €
Côtes du Rhône			
Domaine Gibault			25 €
Gamay de Touraine			
Château Haut-Colombier	BIO		31 €
Côtes de Bordeaux Blaye			

LES BULLES

Domaine Jean Vullien & fils		29 €
Crémant de Savoie Brut		
Champagne Deutz - Brut Classic (Aÿ)		79 €

LES SOFTS

Eau pétillante / plate 100 cl	8,00 €
Eau pétillante / plate 50 cl	4,50 €
Eau pétillante / plate 25 cl	2,40 €
Jus de fruits (<i>Orange, Pomme</i>)	2,70 €
Coca-Cola / Zéro 100 cl	9,00 €
Coca-Cola / Zéro 25 cl	2,80 €
Fanta	2,80 €
Fuzetea (non-pétillant)	2,80 €
Schweppes tonic	2,80 €
Sprite	2,80 €
Red bull	2,80 €
Supplément sirop	0,50 €
(<i>Grenadine, Pêche, Fraise</i>)	

LES BOISSONS CHAUDES

Café / Espresso	2,50 €
Décaféiné	2,50 €
Double Café / Espresso	3,50 €
Double Décaféiné	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Thé	2,80 €
Infusion	2,80 €
Irish Coffee	8,50 €
French Coffee	8,50 €
Italian Coffee	8,50 €

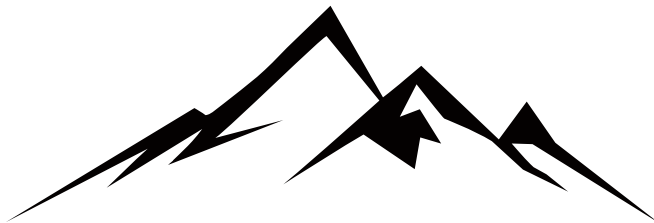
LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Prix par personne / min. 2 couverts

Fondue Fromages de Savoie Essentiel	21 €
Salade, pain	
Fondue Fromages de Savoie Tradition	24 €
Charcuteries, salade, pain, cornichons, oignons	
Raclette savoyarde	26 €
Charcuteries, salade, pommes de terre, cornichons, oignons	
Fondue Bourguignonne	28 €
Assortiment de 2 viandes (250gr/pers.), salade, pomme de terre au four	
Pierrade	28 €
Assortiment de 3 viandes (250gr/pers.), salade, pomme de terre au four, beurre maître d'hôtel et sauces	
Plat enfants (- de 12ans)	14 €
Supplément volaille (250gr)	14 €
Supplément bœuf (250gr)	18 €
Supplément charcuteries mixtes (150gr)	12 €

LES DESSERTS ARTISANAUX

Croûte au citron	8,50 €
Cheesecake au spéculoos	8,50 €
Moelleux au chocolat	8,50 €
Dame blanche	7,50 €
Colonel au Génépi	9,00 €



HORAIRE D'OUVERTURE DU RESTURANT

Mercredi 18h00 à 22h00
Jeudi 18h00 à 22h00
Vendredi 18h00 à 22h00
Samedi 18h00 à 22h00
Dimanche de 12h00 à 13h30 et 18h00 à 21h30
Fermé lundi et mardi

UNE FÊTE DE FAMILLE, UN ANNIVERSAIRE OU UN ÉVÉNEMENT PROFESSIONNEL ?

Pour les groupes, nous adaptons nos horaires, midi et soir, 7 jours sur 7.