

NOTRE CUISINE MAISON

POUR COMMENCER... OU PAS... À PARTAGER... OU PAS !

La planche de fromage et/ou de charcuteries bien d'ici (7) Fromage de chèvre frais et demi sec, tomme de brebis, dent du chat, tomme yenne	20,00 €
Le houmous qui houmoustille les papilles (11) Pois-chiches, tahini, cumin, huile d'olive	12,50 €
Le guacamole très très vert (9) Brocolis, moutarde, huile d'olive	12,50 €
Les falafels'ment bons maison (7,11) Pois chiche, menthe, persil, coriandre, cumin, sauce yaourt grec, tahini	14,00 €
Le gas'pas chaud (7,14) Concombre, chèvre frais, roquette, noix, huile d'olive	14,00 €
Le gravelax de truite leche de tigre (5) Truite au sel, citron, lait de coco, fumet de truite	18,00 €
L'aguachile de lavaret du lac, mais du lac d'ici hein ! (1,5) Lavaret du lac du Bourget au sel, concombre, pomme, coriandre, huile pimentée	18,00 €
Les tacos chautagnards, encore meilleurs que les mexicains (sisi amigos) (2) Gallettes, coleslaw, effiloché de boeuf black angus, mayo gochujang, pickels	18,00 €
Le bol de fraîcheur Coleslaw maison (choux, carottes, pomme)	3,50 €
Le bol de kif Frites maison	7,00 €

Allergènes : 1: céleri - 2: gluten - 3: crustacés - 4: oeufs - 5: poisson - 6: lupin - 7: lait - 8: mollusques - 9: moutarde - 10: arachides - 11: sésame - 12: soja - 13: dérivés de soufre et sulfites - 14: fruits à coques

LES PLATS SIGNATURES

Le Curry vert végé où t'as pas rien (12) Riz, brocolis, carotte, courgette, lait de coco et pâte de curry vert maïso	23,00 €
Le burger tendrement cochon (2,7) Pains buns du boulanger, effiloché de cochon, coleslaw, fromage dent du chat, sauce barbecue frites	25,00 €
Le bonnet F bien garni, cochon aussi Poitrine de cochon confite, sauce barbecue, frites	25,00 €
Le pavé de truite asiatique (5,12) Pavé de truite sauce teriyaki, riz, coleslaw	26,00 €
Le confit d'agneau et son taboulé qui rend maboule (2,7,11) Agneau cuit à basse température au zaatar, taboulé, yaourt grec	27,50 €
Les ribs du coin, encore meilleurs qu'aux states (for sure my friends) Ribs de boeuf black angus, sauce chimichurri, frites	35,00 €
La basse côte de boeuf qui a tout de la haute, à partager, sauf si vous avez vraiment très très faim 850g de boeuf black angus, coleslaw, frites, sauce chimichurri	85,00 €

Allergènes : 1: céleri - 2: gluten - 3: crustacés - 4: oeufs - 5: poisson - 6: lupin - 7: lait - 8: mollusques - 9: moutarde - 10: arachides - 11: sésame - 12: soja - 13: dérivés de soufre et sulfites - 14: fruits à coques

POUR EN FINIR... OU PAS !

L'assiette de fromages (7)

Fromage de chèvre,

9,00 €

LES DESSERTS DU CHEF MILLER

La faisselle qui rend chèvre (7)

Faisselle de chèvre frais avec son miel ou sa confiture locale

8,00 €

Le so delicious banoffee (2,7)

Verrine base spéculoos, bananes et caramel beurre salé, cream cheese et pépite de chocolat

9,00 €

La tarte au citron la meilleure du monde tout simplement (2,4,7)

Fond de tarte speculoos beurre salé et crémeux citron vert

9,00 €

Le mi-cuit chocolat et sa glace complètement vanille (2,4,7)

Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille

9,00 €

Le tiramisù... prego ! (2,4,7)

Biscuit cuillères imbibés au café, mascarpone, rhum bumbu

10,00 €

Allergènes : 1: céleri - 2: gluten - 3: crustacés - 4: oeufs - 5: poisson - 6: lupin - 7: lait - 8: mollusques - 9: moutarde - 10: arachides - 11: sésame - 12: soja - 13: dérivés de soufre et sulfites - 14: fruits à coques

LES GLACES DE LA SIBÉRIENNE

1 boule : 3,00 € 2 boules : 5,50 € 3 boules : 7,50 €
Suppléments : Boule : 1,50 € Coulis : 1,00 € Chantilly : 1,00 €

LES GLACES AUX OEUFS

Café
Caramel beurre salé
Chocolat
Créole (crème anglaise avec raisins secs au rhum)
Génépi
Spéculoos (2)
Gianduja (chocolat/noisette)
Marron
Noisette
Cacahuète
Vanille (avec vanille bourbon bio de Madagascar, issue du commerce équitable)

LES CRÈMES GLACÉES (7)

Noix de coco
Noix
Nougat
Pistache (D.O.P Sicile)
Menthe-Chocolat (véritable infusion de menthe au lait)
Stracciatella (au lait frais de Savoie et copeaux de chocolat noir 70% Domingue)
Yaourt (sans sucre ajouté)

LES SORBETS

Abricot	Fruit de la passion
Ananas	Myrtille
Cassis	Melon
Citron vert	Mangue
Fraise	Orange sanguine
Framboise	Poire

Allergènes : 1: céleri - 2: gluten - 3: crustacés - 4: oeufs - 5: poisson - 6: lupin - 7: lait - 8: mollusques - 9: moutarde - 10: arachides - 11: sésame - 12: soja - 13: dérivés de soufre et sulfites - 14: fruits à coques

NOS COUPES GLACÉES SANS ALCOOL

Le café liegeois 2 boules café, 1 vanille, café de la brûlerie de Chanaz, chantilly	09,00 €
Le chocolat liégeois 2 boules chocolat, 1 vanille, coulis de chocolat, chantilly	09,00 €
La gourmande 1 boule chocolat, 1 gianduja, 1 caramel au beurre salé, caramel au beurre salé maison, chantilly	09,00 €
Le manège 1 boule spéculoos, 1 cacahuète, 1 nougat, coulis de chocolat, chantilly	09,00 €
La pralinée 1 boule noisette, 1 gianduja, 1 pistache, coulis de chocolat, chantilly	09,00 €
La créole 2 boules créoles, 1 noix de coco, coulis de chocolat, chantilly	09,00 €
La fraîcheur verte 2 boules menthe-chocolat, 1 chocolat, sirop de menthe, chantilly	09,00 €
La melbissima 1 boule vanille, 1 framboise, 1 fraise, coulis de fruits rouges, chantilly	09,00 €
L'exotique 1 boule fruit de la passion, 1 ananas, 1 mangue, coulis de fruits rouges, chantilly	09,00 €
La fruits rouges 1 boule myrtille, 1 cassis, 1 framboise, coulis de fruits rouges, chantilly	09,00 €
La verger 1 boule poire, 1 cassis, 1 framboise, coulis de fruits rouges, chantilly	09,00 €
L'estivale 1 boule citron vert, 1 melon, 1 abricot, coulis de fruits rouges chantilly	09,00 €
La pulpeuse 1 boule fraise, 1 orange sanguine, 1 citron vert, coulis de fruits rouges, chantilly	09,00 €

Allergènes : 1: céleri - 2: gluten - 3: crustacés - 4: oeufs - 5: poisson - 6: lupin - 7: lait - 8: mollusques - 9: moutarde - 10: arachides - 11: sésame - 12: soja - 13: dérivés de soufre et sulfites - 14: fruits à coques

NOS COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

La génépi 3 boules génépi, liqueur de génépi	10,00 €
La get 2 boules menthe-chocolat, 1 chocolat, liqueur de menthe get	10,00 €
La colonel 3 boules citron vert, vodka	10,00 €
La vigneronne 1 boule myrtille, 1 cassis, 1 poire, marc de Savoie	10,00 €

LA BRIOCHE GLACÉE (2,4,7,9,10,11,12,14)

La véritable brioche de Sicile à la fleur d'oranger
Coulis : caramel beurre salé maison / chocolat / fruits rouges

1 boule et coulis au choix	7,00 €
2 boules et coulis au choix	08,50 €
Supplément chantilly	1,00 €

Allergènes : 1: céleri - 2: gluten - 3: crustacés - 4: oeufs - 5: poisson - 6: lupin - 7: lait - 8: mollusques - 9: moutarde - 10: arachides - 11: sésame - 12: soja - 13: dérivés de soufre et sulfites - 14: fruits à coques

LES CRÊPES (2,4,7)

Au beurre salé	4,00 €
Au sucre	4,00 €
Au miel de Chanaz	6,50 €
Au caramel beurre salé maison	6,50 €
A la confiture locale Fruits des bois / noix / myrtille / pomme génépi / fraises / framboises	6,50 €
Avec 1 boule de glace au choix	7,00 €
Avec 2 boules de glace au choix	9,50 €
Supplément chantilly	1,00 €

Allergènes : 1: céleri - 2: gluten - 3: crustacés - 4: oeufs - 5: poisson - 6: lupin - 7: lait - 8: mollusques - 9: moutarde - 10: arachides - 11: sésame - 12: soja - 13: dérivés de soufre et sulfites - 14: fruits à coques