

Nos Menus / Selected Menus



Menu

« Olympiski »

43,00 €

Choix des entrées du jour

*Choice of starter
of the day*



Choix de suggestions du jour

*Choice of main courses
of the day*



Fromage

Cheese

Pâtisseries et desserts du jour

*Pastries and desserts
of the day*

Menu

« Des Alpinistes »

39,00 €

Fondue Suisse (min. 2 pers.)

OU

Tartiflette

OU

La boîte chaude Crémieux du Jura



Servie avec
Planche de charcuterie et
salade verte
*Cold cuts platter served with
green salad*



Pâtisseries et desserts du jour

*Pastries and desserts
of the day*

Menu Enfant

- de 12 ans

19,00 €

Steack hâché du boucher

Garniture au choix

Hamburger patty

Your choice of side dish

OU

Nuggets

Garniture au choix

Nuggets

Your choice of side dish

OU

Choix de suggestions du jour

*Choice of main Courses
of the day*

OU

Escalope de dinde façon cordon bleu

*Turkey steak
with ham and cheese*



Pâtisseries et desserts du jour

*Pastries and desserts
of the day*

Tous nos plats sont accompagnés de garniture de saison.

Nous préférons garantir la fraîcheur de nos produits et, exceptionnellement, en manquer, afin de vous satisfaire.

All dishes are served with seasonal garnish. In order to satisfy our guests as best possible should we not have the freshest produce available, the garnish may be altered

Prix en euros T.T.C. - Taxes et services compris. Rates in Euros - Taxes and services included.

Nos Entrées / Starters

ENTRÉE DU JOUR <i>Starter of the day</i>	15,00 €
CHÈVRES PANÉS AUX FRUITS SECS, PICKLES ET MESCLUN, VINAIGRETTE RELEVÉE À LA « POUDRE DES ALIZÉS » <i>Breaded goat cheese and dry fruits, pickles and salad</i>	16,00 €
ŒUF PLEIN AIR, JAUNE COULANT ET BLANC MOUSSEUX, POÊLÉE DE CÈPES ET CRUMBLE AU PARMESAN <i>Free range chicken egg, half cooked yolk and foamy white eggs, mushrooms and parmesan crumble</i>	19,00 €
CROUSTILLANT DE LANGUE DE BŒUF EN PÂTE PHYLLO, NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉE, RAPÉ DE TRUFFES NOIRES <i>Beef tongue in crispy phyllo pastry and grilled scallops, black truffles</i>	21,00 €
RIS DE VEAU POÊLÉ RELEVÉ AU POIVRE TELLICHERY CROSNE ET CAROTTES CHANTENAY <i>Grilled sweetbread and tellichery pepper glazed veggie</i>	24,00 €

Nos Plats / Main Courses

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU ET SES CONDIMENTS, POTATOES DEEPER, SALADE <i>Steak tartare served potatoes deepers and salad</i>	23,00 €
SUGGESTION DU JOUR <i>Main course of the day</i>	24,00 €
LOTTE RÔTIE AU CANARD FUMÉ, PURÉE DE PANAIS, RUTABAGA CONFIT, PESTO À L'AIL DES OURS <i>Roasted monkfish with smoked duck, parsnip purée and candied turnip</i>	28,00 €
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER AUX MORILLES ET VIN JAUNE, LÉGUMES GLACÉS ET POLENTA À LA « GAUDE » <i>Free range chicken breast with morels and "vin jaune", glazed vegetables and polenta</i>	28,00 €
PIÈCE DU BOUCHER DE SÉLECTION FRANÇAISE « J.A. GASTRONOMIE » FUMÉE AU FOIN DE CHEZ MOI, POMME ANNA ET JUS CORSÉ <i>French butcher's choice "J.A. GASTRONOMIE" selection, pomme Anna, veal stock and marrow bone</i>	32,00 €
PAVÉ DE TURBOT CUIT AU BEURRE DE « NEVIS », CAROTTE AU GINGEMBRE ET RISOTTO AU QUINOA, SAUCE AUX AROMATES <i>Grilled turbot, ginger carrot and quinoa risotto, herbs sauce</i>	35,00 €

Tradition des montagnes / Traditional Mountain Dishes

CROZIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER, SALADE VERTE <i>Local pasta with bacon and onions toasted with reblochon</i>	20,00 €
TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER, SALADE VERTE <i>Oven cooked potatoes with bacon and onions toasted with reblochon cheese, served with salad</i>	20,00 €
CRÉMEUX DU JURA, POMMES VAPEUR ET PLANCHE DE CHARCUTERIE <i>Oven cooked cheese in wooden box served with potatoe and, cold cuts</i>	25,00 €
LA FONDUE SUISSE (MIN 2 PERS), GRUYÈRE SUISSE ET VACHERIN FRIBOURGEOIS, CHARCUTERIE <i>Swiss fondue served with cold cuts and salad</i>	55,00 €

Nos Desserts Maison / Homemade Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES / Cheese plate	10,00 €
CRÈME BRULÉE AU CHOCOLAT BLANC / White chocolate « crème brûlée »	8,00 €
POIRE DE SAVOIE CONFITE AU BEURRE SERVIE TIÈDE, NAPPÉ DE CHOCOLAT AU POIVRE DE KAMPOT, SAUCE À LA NOISETTE / Candied pear with butter, kampfot pepper and chocolate Hazelnuts sauce	9,00 €
SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER (15 MIN D'ATTENTE)	9,00 €

Jus de Fruits

Fruit Juices

LES JUS SÉLECTION ALAIN MILLAT	6,90 €
Poire d'automne — Pomme Cox — Blanc Sauvignon — Raisin rouge Merlot <i>Autumn Pear — Apple Cox — Sauvignon Blanc — Merlot Red grape</i>	
LES NECTARS SÉLECTION ALAIN MILLAT	6,90 €
Pêche jaune — Myrtille — Fraise / <i>Yellow Peach — Blueberry — Strawberry</i>	
JUS DE LA « SOURCE DU VERGER » (BIO)	6,90 €
Pomme-Myrtille — Pomme-Framboise — Pur jus de pomme <i>Apple-Blueberry — Apple-Raspberry — Pure apple juice</i>	

Sodas & Eaux Minérales

Sodas and Waters

COCA-COLA	25 cl	4,50 €
COLA LIGHT	25 cl	4,50 €
ORANGINA	25 cl	4,50 €
NESTEA	25 cl	4,50 €
SCHWEPES / SCHWEPES AGRUMES	25 cl	4,50 €
SPRITE	25 cl	4,50 €
PERRIER	25 cl	5,50 €
REDBULL	25 cl	5,50 €
SAN PELLEGRINO	100 cl	6,00 €
EVIAN	100 cl	6,00 €
½ SAN PELLEGRINO	50 cl	4,50 €
½ EVIAN	50 cl	4,50 €

Bière à la pression

Draft Beers

	25 cl	50 cl
BIÈRE DU MONT-BLANC « CRYSTAL »	4,50 €	7,50 €
PICON BIÈRE	5,00 €	8,00 €

Bières à la bouteille

Beers Bottles

	33 cl
LA BLANCHE DU MONT-BLANC	6,80 €
LA VERTE DU MONT-BLANC	6,80 €
LA ROUSSE DU MONT-BLANC	6,80 €
LA VIOLETTE DU MONT-BLANC	6,80 €
DUVEL	6,80 €
VEDETT	6,80 €
CORONA	6,80 €
CARLSBERG	6,80 €
GUINNESS SURGER	6,80 €

Nos Vins Rouges / Red Wines

Nos Vins de Savoie...		12 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
GAMAY, DOMAINE J. PERRIER	2014	6,50 €	16,00 €		26,00 €
MONDEUSE, VIEILLES VIGNES, DOMAINE J. PERRIER	2015				35,00 €
ARBIN, MONDEUSE, L. MAGNIN	2011				41,00 €
VIN DES ALLOBROGES, ARGILES, LES ARDOISIÈRES	2014				49,00 €
ARBIN, MONDEUSE, « TOUT UN MONDE », L. MAGNIN	2009				58,00 €
ARBIN, MONDEUSE, VIEILLES VIGNES, L. MAGNIN	2002				65,00 €

Nos Vins du Bordelais...		12 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
GRAVES, CHÂTEAU RESPIDE MEDEVILLE	2008		23,00 €		
BORDEAUX, CHÂTEAU THOMAS LAURENT	2015	7,00 €			28,00 €
GRAVES, CHÂTEAU RESPIDE MEDEVILLE	2012				40,00 €
SAINT-ESTEPHE, CHÂTEAU DOMEYNE	2011				51,00 €
SAINT JULIEN, CHÂTEAU VEYRAC	2001				58,00 €
POMEROL, CHÂTEAU MOULINET	2010				65,00 €
MARGAUX, CHÂTEAU DES EYRINS	2010				79,00 €
SAINT-ESTEPHE, CHÂTEAU LES ORMES DE PEZ	1995				120,00 €
POMEROL, NENIN	2009				145,00 €
PAUILLAC, CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD, 1 ^{ER} CRU	2007				650,00 €

Nos Vins de Bourgogne & du Beaujolais...		12 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
MARSANNAY, L.JADOT	2012		24,00 €		
MORGON, LA VOUTE, LOUIS CLAUDE DEVIGNE	2013				28,00 €
BOURGOGNE, PINOT NOIR, DOMAINE COILLOT	2013	8,00 €			34,00 €
SANTENAY « CLOS DE MALTE »	2013				42,00 €
MOULIN A VENT « LA ROCHELLE », DOMAINE MERLIN	2010				54,00 €
CHAMBOLLE-MUSIGNY, L.JADOT	2008				60,00 €
CORTON, GD CRU, L.JADOT	2007				78,00 €
GEVREY-CHAMBERTIN, 1 ^{er} CRU, LES LAVAUX	2007				78,00 €
CORTON POUGETS, GRAND CRU, L. JADOT	2010				88,00 €
BEAUNE, CLOS DES MOUCHES, J.DROUHIN	2000				95,00 €

Nos Vins de la Vallée du Rhône...		12 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
CHÂTEAU COCCINELLE	2013				28,00 €
CÔTE DU RHÔNE, MON CŒUR, JL CHAVE	2014				28,00 €
GIGONDAS, DOMAINE RASPAIL AY	2013		26,00 €		38,00 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, MAS ST LOUIS	2010				45,00 €
SAINT-JOSEPH, OFFERUS, JL.CHAVE	2013				56,00 €
CORNAS « BRISE CAILLOUX », DOMAINE DU COULET	2014				65,00 €

Nos Vins entre Languedoc & Provence...		12 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
DOMAINE CHIROULET, JAVA	2013				26,00 €
CHÂTEAU LES CROISILLES « NOBLE CUVE »	2011				29,00 €
ST-CHINIAN, CÔTE D'ARBO, MAS CHAMPART	2014				32,00 €
VIN DES BOUCHES DU RHÔNES, MINNA VINEYARD	2009				39,00 €
LUBERON, CUVÉE YAK & YETI, CHÂTEAU FONTVERT	2011	10,00 €			44,00 €

Nos Vins Rosés / *Rosé Wines*

Nos Vins de Savoie...	12 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
GAMAY ROSÉ, CUVÉE RESERVÉE, J.PERRIER & FILS 2010	5,00 €			22,00 €
Nos Vins de Provence...				
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, CHÂTEAU REVELETTE 2010			26,00 €	
CÔTES DE PROVENCES, ST TROPEZ, IRRÉSISTIBLE 2011	5,00 €			32,00 €
CÔTES DE PROVENCES, CHÂTEAU MINUTY 2006			35,00 €	
BANDOL, CHÂTEAU SALETTES 2010				38,00 €
Nos Vins Corse...				
AJACCIO, FAUSTINE, DOMAINE ABBATUCCI 2011				48,00 €

Nos Vins Blancs / *White Wines*

Nos Vins de Savoie...	12 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
APREMONT, CUVÉE RESERVEE, J.PERRIER & FILS 2014	6,50 €	16,00 €		26,00 €
ROUSSETTE DE SAVOIE, CUVÉE A-SOPHIE, L.MAGNIN 2011/2012				38,00 €
CHIGNIN-BERGERON, AU PIED DES TOURS, QUENARD 2014			27,00 €	42,00 €
CHIGNIN-BERGERON, GRAND ORGUE, L.MAGNIN 2009				68,00 €
Nos Vins de Bourgogne...				
MACON LA ROCHE VINEUSE, DOMAINE MERLIN 2014				28,00 €
PETIT CHABLIS, L.JADOT 2014	8,00 €			39,00 €
CHABLIS, L.JADOT 2014		26,00 €		
SANTENAY, CLOS DE MALTE, L.JADOT 2007				48,00 €
POUILLY FUISSÉ, AUTOUR DE LA ROCHE 2015				56,00 €
PERNAND VERGELESSES, LA CROIX DE PIERRE, L.JADOT 2010				58,00 €
POUILLY-FUISSE, JA.FERRET 2014		35,00 €		
MEURSAULT, L.JADOT 2009				72,00 €
PULIGNY-MONTRACHET, 1 ^{ER} CRU, DUC DE MAGENTA 2010				84,00 €
CHASSAGNE-MONTRACHET, 1 ^{ER} CRU, LES CAILLERET 2008				89,00 €
Nos Vins d'Alsace & du Jura...				
ALSACE, M. DEISS 2014				35,00 €
ALSACE, M. DEISS, LANGENGERB 2013				48,00 €
ARBOIS VIN JAUNE, JACQUES PUFFENEY 2000				79,00 €

Nos Vins entre Languedoc	12 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE , LE GRAND BLANC 2010			37,00 €	
CÔTES DE GASCOGNE, TERRES BLANCHES 2014				28,00 €

Nos Vins de Loire...	12 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
SAUMUR, « INSOLITE », DOMAINE THIERRY GERMAIN 2014				55,00 €

Nos Vins de la Vallée du Rhône...	12 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
VIOGNIER, LES CONTOURS DE DEPONCINS 2014	10,50 €			52,00 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, MAS SAINT LOUIS 2014				68,00 €
CONDRIEU, LE GRAND VALLON, F.VILLART 2010/2014				78,00 €

Nos Vins Sucrés / *Sweet Wines*

Nos Vins du Bordelais...	12 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
SAUTERNES, CHÂTEAU « LES JUSTICES » 2006		39,00 €		

Nos Crémants & Champagnes *Champagne and Sparkling Wines*

	12 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
CRÉMANT DE LOIRE, « PLATINIUM », CHÂTEAU D'AVRILLE				39,00 €
CHAMPAGNE, BRUT, CUVÉE RESERVEE, H BOURDELAT 2011	12,00 €	32,00 €		59,00 €
CHAMPAGNE, EXTRA BRUT, 1 ^{ER} CRU, ROSÉ				69,00 €
CHAMPAGNE, BRUT, SPECIAL CUVÉE, BOLLINGER				95,00 €
CHAMPAGNE, BRUT, LA GRANDE ANNEE, BOLLINGER 2002				129,00 €
CHAMPAGNE, BRUT, DOM PERIGNON 2000				200,00 €