

# Carte du midi

## Les planches apéritives

Une planche pour deux à quatre personnes à l'apéro ou comme entrée...

**LE CAÏON** 15 €

*Terrine et salaisons savoyardes*

**LA SAVOYARDE** 15 €

*Terrine, salaisons savoyardes & fromages des Savoies*

**LA FROMAGERE** 15 €

*Fromages des Savoies*

---

## Les plats à déguster

*Sur des tables de convivialité*

**MIJOTE DE FILET MIGNON/FRITES** 18 €

*Viande de porc Bauju ou savoyard*

**DUO DE DIOTS/FRITES** 15 €

*Le Diot savoyard 100 % Caïon, sauce du chef*

**CROZIFLETTE** 17 €

*Véritable croziflette 100 % reblochon et lardons*

**BRUSCHETTA DU MOMENT** 9 €

*Selon l'inspiration du chef*

---

## Plat enfant

*Enfants de -10 ans*

**BROCHETTE DE DIOT/FRITES** 8 €

**OU CROZIFLETTE**

# Les douceurs

## Les gaufres maison

<b>GAUFRE AU SUCRE</b>	<b>4 €</b>
<b>GAUFRE AU NUTELLA</b>	<b>4,5 €</b>
<b>GAUFRE AU NUTELLA ET CHANTILLY</b>	<b>5 €</b>

---

## Les pâtisseries maison

<b>THE YETI CALORY !!!</b>	<b>6,5 €</b>
<i>Créé au Village Tipi &amp; unique en Savoie ! Fondant au chocolat minute et crème chantilly</i>	
<b>PANACOTTA</b>	<b>6,5 €</b>
<i>Au caramel beurre salé ou aux fruits rouges...</i>	

---

*Nos desserts sont maisons.  
Petits et grands gourmands... Pour se faire plaisir !*

# BIERES LOCALES

## PRESSION

<b>Demi</b>	<i>Mont-Blanc Pression Cristal - 25 cl</i>	<b>3,5€</b>
<b>Pinte</b>	<i>Mont-Blanc Pression Cristal - 50 cl</i>	<b>6€</b>

## BOUTEILLES

<b>La Bleue</b>	<i>Brasserie Mont-Blanc 5,8°, aromatisée aux myrtilles - 33 cl</i>	<b>5€</b>
<b>La Verte</b>	<i>Brasserie Mont-Blanc 5,8°, aromatisée aux génépi - 33 cl</i>	<b>5€</b>
<b>La Rousse</b>	<i>Brasserie Mont-Blanc Ambrée 6,5°, 3 malts, plusieurs houblons notes caramel et amandes grillées - 33 cl</i>	<b>5€</b>
<b>La Blanche</b>	<i>Brasserie Mont-Blanc Blanche 4,7°, de type belge, écorce d'orange et coriandre - 33 cl</i>	<b>5€</b>
<b>Sylvanus Triple</b>	<i>Brasserie Mont-Blanc Abbaye 8,3°, BIO notes vanille et girofle - 33 cl</i>	<b>7€</b>
<b>Piste Noire</b>	<i>Brasserie des Cîmes, Aix les Bains Ambrée 5,9°, ronde, puissante et maltée (caramel) - 33 cl</i>	<b>5€</b>
<b>Abominable</b>	<i>Brasserie des Cîmes, Aix les Bains Brune 6°, notes céréales torréfiées et délicate amertume - 33 cl</i>	<b>5€</b>
<b>Avalanche</b>	<i>Brasserie du Galibier, Valloire Blanche 5°, type Hefe Weisen, inspirée des recettes allemandes - 33 cl</i>	<b>5€</b>
<b>Maracuja</b>	<i>Brasserie du Merle, Puygros IPA 7,1°, bière fruitée aux arômes de houblons (fruit de la passion) - 33 cl</i>	<b>5€</b>
<b>Run'Hard</b>	<i>Brasserie Run'Hard, Chambéry &lt; 1,2°, sans alcool, bière de Récup pour sportifs, plantes de montagne - 33 cl</i>	<b>5€</b>

# Les boissons



## Boissons chaudes

Café	1,8 €
Café allongé	2 €
Thé, tisane	3 €
Chocolat Bio au lait	3,5 €
Chocolat viennois	4 €
Jus de Pomme chaud	3,5 €

---

## Softs

Jus de Pomme ou Pomme/Framboise (Savoie)	20 cl	3,5 €
Limonade de Savoie	33 cl	4 €
Coca de Savoie	33 cl	4 €
Coca-cola, Orangina, Oasis	33 cl	3,5 €
Eau gazeuse	50 cl	3 €
Eau gazeuse	1 L	5 €
Sirop à l'eau	25 cl	2 €
Diabolo	33 cl	4,2 €

---

## Apéritifs - digestifs

Kir au vin de Savoie	33 cl	3,5 €
Vin au verre (Savoie)	33 cl	3 €
Vermouth de Chambéry	33 cl	4 €
Génépi, Mont Corbier	4 cl	5 €

---

## Champagne

Brut de chez Augé Père & fils	75 cl	45 €
Demi-sec de chez Augé Père & fils	37,5 cl	22 €

# Les vins

## Vins blancs

**ROUSETTE "SOVERAINE" - 75 cl** **20 €**

*Cépage : Altesse*

*Nez : fruits compotés et fleuris*

*Bouche : précise et délicate, briochée, miellée, poire et vanille*

**CHIGNIN BERGERON "OPULENT" - 75 cl** **27 €**

*Cépage : Roussane*

*Nez : capiteux avec un fruit miellé, mêlant des notes balsamiques : café, caramel, figue déchée et pot pourri*

*Bouche : douce, arômes pain d'épices et pâte d'amande, citron et abricot confits*

**MONDEUSE BLANCHE "ORIGINELLE" - 75 cl** **35 €**

*Cépage : Mondeuse blanche*

*Nez : notes fleuries et fruités*

*Bouche : longue, agrumes et fleurs blanches*

## Vins rouges

**PINOT NOIR "RAFFINÉ" - 75 cl** **19 €**

*Cépage : Pinot noir*

*Nez : fleuri, fruit compoté et épicé, fraise cuite, cerise et prune*

*Bouche : tendre, charnu et souple*

**MONDEUSE "LES MOLIERES" - 75 cl** **27 €**

*Cépage : Mondeuse noire*

*Nez : épicé, vanillé et fleuri*

*Bouche : vive, longue, finale sur le poivre vert, torréfié aux notes de cerise*

**PERSAN "FOUGUEUX" - 75 cl** **35 €**

*Cépage : Persan noir*

*Nez : fleuri, épicé et fumé*

*Bouche : fraîche, charnue, tanins fins, épicée et très fruité*

## Vin rosé

**ROSÉ "INATTENDU" - 75 cl** **19 €**

*Cépage : Mondeuse noire*

*Nez : fraîche, agrumes*

*Bouche : fraîche, tonique et complexe, pamplemousse*