

LA GAZETTE



À LIRE DANS CE NUMÉRO

SOMMAIRE

- 01 – Apéros
- 02 – La Carte
- 03 – Les Menus
- 04 – La Cave

WIFI : CLIENTS
Mot de passe : Clients73310!

LES INCONTOURNABLES DE L'APÉRO

GIN LOCAL

- DISTILLERIE DU BUGÉY
Verveine ou framboise 4cl - 7,00€
- FRAMBOI'GIN
Gin à la framboise, Crémant de Savoie, sucre de canne, framboise fraîche 10cl - 7,00€

- SPRITZ' DU RANDONNEUR
Apéritif au sureau, Crémant de Savoie, tranche citron vert 18cl - 8,00€

VINS AU VERRE

Consultez nos suggestions du moment

APÉRITIF DES BAUGES

- HERBIER DE LA CLAPE 6cl - 4,90€
- SUREAU OU VULNÉRAIRE DE CHARTREUSE

LA CAVE À WHISKY 4CL

- CUTTY SARK 5,50€
- JACK DANIEL'S 7,00€
- CHIVAS 7,00€
- CARDHU 7,50€
- MONT BLANC 4810 8,50€

TAPAS À PARTAGER

- NACHOS – 8,00€
Guacamole, tartare de tomates et sauce cheddar
- SAUCISSON DE SAVOIE – 10,00€
À partager
- TRILOGIE DE TERRINES DE GIBIER – 18,00€
3X100G, de chez NEMROD, pickles maison, pain et cornichons
- PLANCHE CHARCUTERIE – 16,00€
Jambon cru, pancetta, coppa, pickles maison, pain et cornichons
- PLANCHE MIXTE – 22,00€
Jambon cru, pancetta, coppa, reblochon, chèvre de Vions et tomme de savoie, pickles, pain et cornichons

BIÈRES PRESSION

- | | |
|-------------------------|---------------|
| | 25CL / 50CL |
| BRASSERIE DU MONT BLANC | |
| CRISTAL | 4,00€ / 7,50€ |
| SYLVANUS | 4,50€ / 8,50€ |
| BLANCHE | 4,50€ / 8,50€ |
| BRASSERIE DU BIEZ | 4,50€ / 8,50€ |

BIÈRES BOUTEILLES 33CL

- LEFFE BRUNE 6,5° 5,50€
- BRASSERIE DU BIEZ 6,00€
Blonde • Ambrée • IPA • Génépi

LES SOFTS

- MOUSSAILLON – 18cl - 6,00€
Jus d'orange, Jus d'orange et sirop de fraise
- LIMONADE DE CHANAZ – 33cl - 4,20€
À l'orange
- CITRON PRESSÉ – 4,00€
10 cl de jus de citron, eau sucre
- CAFÉ FRAPPÉ – 5,50€
Double café, glace vanille, sucre de canne, chantilly



LA SANGRIA

Signée Dom, cette douceur est un petit bijou... et comme elle est trop bonne, on garde précieusement la recette pour nous mais on peut vous dire il y a :

BEAUCOUP D'AMOUR, DU VIN ROUGE DE CHAUTAGNE, ET DES FRUITS FRAIS...

12cl - 7,00€

ENTRÉES

- TATAKI DE THON..... 15,00€
Huile thaï, ketchup de carotte
- LE FOIE GRAS POÊLÉ..... 18,00€
Purée de panais, réduction betterave
- SALADE CÉSAR.....PETITE..... 18,00€.....GRANDE..... 19,00€
Sauce césar maison, oignons rouge, tomate cerise, parmesan, poulet pané et croutons
- CROQUILLES D'ESCARGOTS *de Chautagne* X9..... 14,00€
- BRUSCHETTA DU MOMENT..... 12,00€

PLATS

- TRAVERS DE PORC CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE..... 24,00€
Sauce miel/orange, frites, salade
- T-BONE DE VEAU..... 28,00€
Sauce charcutière, légumes de saison et pommes grenailles
- PIÈCE DU BOUCHER..... 26,00€
Frites, salade. Sauce aux choix: sauce poivre, sauce échalotes, sauce cèpes
- BURGER BIG MOUTT..... 22,00€
Steak haché de 150grs, confit d'oignons, tomme de Savoie, bacon grillé, sauce burger maison, frites, salade

SPÉCIALITÉS

- LAVARET ENTIER *du Lac du Bourget*..... 26,00€
Sauce vierge acidulée, avec légumes de saison & pommes grenailles
- CUISSÉS DE GRENOUILLE..... 31,00€
Façon persillade, servis à volonté avec légumes de saison & pommes grenailles

DESSERTS

- TIRAMISU SPECULOOS..... 7,00€
- DESSERT DE L'AUBERGE..... 8,00€
- SOUFFLÉ AU GÉNÉPI..... 8,00€
- ASSIETTE GOURMANDE..... 8,00€
- FAISSELLE..... 4,50€
Nature, miel, crème, coulis de fruits rouges
- ARDOISE DE FROMAGES..... 7,00€

LES RENDEZ-VOUS: ESPRIT PORTOUT

MENU DU MARCHÉ

- 12H - 14H -

ENTRÉE - PLAT - DESSERT = 23€

PLAT - DESSERT OU ENTRÉE - PLAT = 19€

DU LUNDI AU VENDREDI
HORS WEEKEND & JOURS FÉRIÉS

Chaque semaine, notre menu évolue au rythme des saisons et des arrivages.

Une cuisine simple, fraîche et généreuse,
inspirée des produits du moment.



TOUS LES LUNDIS SOIRS:
UNIQUEMENT CARTE BRASÉRO

- CÔTE DE BOEUF..... 76,00€
1KG À 1,2KG SAUCE CHIMICHURRI
 - GAMBAS À VOLONTÉ... 29,00€
SAUCE TARTARE
- SERVIS AVEC DES GRENAILLES FONDANTES ET SALADE.

DEMANDEZ-NOUS NOS SUGGESTIONS

LA CARTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À LA RÉCEPTION.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE OU UE.

MENUS

L'AUBERGE - 36 €

CROQUILLES D'ESCARGOTS x6

ou

PETITE CÉSAR

Sauce César maison, oignons rouge, tomate cerise, parmesan, poulet pané et croutons.

TRAVERS DE PORC

Sauce miel/orange, frites fraîches, salade verte.

ou

PÊCHE DU MOMENT

Légumes de saison et pommes grenailles.

DESSERT

au choix (ou fromage)

LE GOURMET - 42 €

TATAKI DE THON

ou

FOIE GRAS POÊLÉ

Purée de panais, réduction betterave.

LAVARET ENTIER

Sauce vierge acidulée, Légumes de saison et pommes grenailles.

ou

PIÈCE DU BOUCHER

Frites, salade. Sauce aux choix: sauce poivre, sauce échalotes, sauce cèpes.

ou

CUISSES DE GRENOUILLES

Façon persillade, légumes de saison et pommes grenailles.

DESSERT

au choix (ou fromage)



LE CANAL - 29 €

BRUSCHETTA DU MOMENT

Pain, tartare de tomate, oignons rouge, légumes de saison.

PLAT VÉGÉTARIEN

Selon l'envie du chef.

TIRAMISU

ou

GLACE 2 BOULES

ou

FAISELLE

PETIT MOUTT'

prix/enfant - jusqu'à 14 ans

CROQUE MONSIEUR - 12,00€

Maison, avec frites.

ou

FISH & CHIPS - 12,00€

Frites

ou

CUISSES DE GRENOUILLES - 16,50€

Façon persillade, frites.

DESSERT

Deux boules de glace au choix ou faisselle.

- VINS DE SAVOIE -

BLANC

JACQUÈRE 29€
Chautagne Blanc, Cave de
Chautagne "AOP Savoie"
2023

JACQUÈRE Aligoté 29€
Domaine des Cordulies "AOP
Savoie" 
2022

PINOT GRIS 35€
Blanc des Glaciers, Domaine
Jacqueline "AOP Savoie" 
2023

CHARDONNAY

DOMAINE DUPASQUIER 28€
Aimavigne "AOP Savoie"
2020

MANICLE BLANC 36€
Cuvée des Eboulis, Caveau du
Bugiste "AOC Bugey Manicle"
2023

ROUSSANNE 32€
CHIGNIN-BERGERON
Girard-Madoux "Appellation
vin de Savoie" 
2024

ALTESSE 27€
Aimé Bernard et Fils "AOP
Seyssel"
2023

MONDEUSE BLANCHE 30€
SIGNATURE
Caveau de Bugiste "IGP"
2023

VIOGNIER 30€
Domaine Tardy "Appellation
Géographique Protégée Pays
d'Allobrogie"

ROUSSETTE

ALTRESSE PRIEURÉ 30€
"AOC Roussette de Savoie"
2024

MARESTEL 32€
Domaine Edmond Jacquin
"Appellation Roussette de
Savoie Protégée"
2023

DOMAINE DES CORDULIES 35€
Terrasses de Savières Chanaz
"AOP" 
2023

ROUGE

GAMAY

DE CHAUTAGNE 25€
Yannick THONET "AOC"
2023

VIEILLES VIGNES 32€
Caveau du BUGISTE "AOP"
2023

MONDEUSE

DUPASQUIER 30€
"AOP"
2023

TERRASSES DE SAVIÈRES 35€
Chanaz "AOP" 
2023

ASSEMBLAGE PINOT & GAMAY 30€
La Chapelle, Cave du Prieuré
"AOP"
2022

CABERNET SAUVIGNON 26€
Cave de Chautagne "AOC"
2023

PINOT

JACQUIN 28€
Edmond JACQUIN "AOP"
2023

JACQUELINE 35€
Domaine Jacqueline "AOP"
2023 

PERSAN

CHEMIN DE MIOLANS 39€
Maison Cavaillé
2024 

VINS ROUGE AUTRES RÉGIONS

LANGUEDOC

PIC SAINT LOUP 32€
Cuvée Emotion "LES DEESSES
MUETTES, AOP"
2023

BOURGOGNE

HAUTE-CÔTE DE NUIT 35€
Domaine Nuiton-Beunoy
"AOC"
2023

CÔTES DU RHÔNE

ACANTALYS 26€
"Appellation Côtes du Rhône
Protégée"
2023

LIRAC JEAN XXII "AOP" 28€
JEAN XXII "AOP"
2022

VACQUEYRAS 34€
Domaine de le VERDE
"Appellation Vacqueyras
Contrôlée"
2023

CROZES HERMITAGE 36€
Les Palais, "Appellation
Crozes Hermitage Contrôlée"
2023

SAINT JOSEPH 39€
Domaine Bonarieux, "AOC"
2022

BORDEAUX

CHÂTEAU PIERRON 25€
Appellation Bordeaux
contrôlée"
2019

BULLES

CRÉMANT DE SAVOIE 32€
Brut "Appellation Savoie
contrôlée"

CHAMPAGNE 45€
T. MERCUZOT "Brut tentation"

ROSÉ

GAMAY 25€
de Chautagne
Yannick THONET "AOC"
2023

TAVEL 29€
CUVEE ROYALE "Appellation
Tavel Contrôlée"
2024

MÉDITERRANÉE 25€
OCTOPUS "IGP Méditerranée"
2024

CÔTE DE PROVENCE 32€
LA ROUILLÈRE
2024

BAUX DE PROVENCE 36€
Domaine de Métifiot "AOP"
Saint-Rémy-de-Provence 
2024

TOUTES NOS BOUTEILLES
DE VIN SONT EN 75CL.