




LA TABLE

Cuisine raffinée et inventive
Refined and inventive cuisine



ENTREES STARTERS

L'OEUF PARFAIT • Oeuf bio cuit à 64°C Crèmeux de céleri rave truffé & chips de viande des grisons séchée Emulsion de Beaufort de la fromagerie « La Clochette » <i>Organic egg cooked at 64°C</i> <i>Creamy celeriac with truffles & dried grisons meat chips</i> <i>Beaufort emulsion from fromagerie « La Clochette »</i>	24€
LE JAMBON DE SAVOIE • Croquettes de jambon de Savoie et beaufort AOP en croûte de châtaignes torréfiées Labné aux graines de sésame grillées servi avec son pain Libanais <i>Savoy ham croquettes and PDO Beaufort Cheese in a roasted chestnut crust</i> <i>Labneh with toasted sesame seeds served with Lebanese bread</i>	19€
LE VEAU • Vitello tonnato du Piémont aux câpres et anchois Eclats de pecorino & petits cœurs d'artichauts frits aux noisettes <i>Piedmont Vitello tonnato with capers and anchovies</i> <i>Slivers of pecorino cheese & artichoke hearts fried with hazelnuts</i>	21€
 LE VELOUTE DU JOUR • <i>Soup of the day</i>	16€
LE POULPE • Carpaccio de poulpe à la pistache, algues de nori & huile de piment Salade wakamé & pickles de chou-fleur <i>Octopus carpaccio with pistachio, nori seaweed & chilli oil</i> <i>Wakame salad with cauliflower pickles</i>	21€
 LA COCOTTE VEGETARIENNE • Cocotte de légumes d'antan, crumble de châtaignes et noisettes torréfiées <i>Cocotte of old vegetables, chestnut crumble and roasted hazelnuts</i>	19€
 LA QUICHE • Butternut, fromage de chèvre frais, tofu, légumes grillés et graines de courge <i>Butternut, fresh goat cheese, tofu, grilled vegetables and pumpkin seeds</i>	16€

PLATS MAIN COURSES

L'AGNEAU CONFIT • Épaule d'agneau cuite à basse température au citron et aux dattes Couscous à la menthe fraîche <i>Low-temperature lamb shoulder with lemon and dates</i> <i>Couscous with fresh mint</i>	28€
LE COCHON • Côte de cochon fondante à la fleur de sel fumée Jus d'échalotes caramélisées & écume d'ail noir Pommes de terre grenailles rôties au thym frais <i>Melting pork chop with smoked fleur de sel</i> <i>Caramelized shallots juice & black garlic foam</i> <i>Roasted potatoes with fresh thyme</i>	26€
LE BOEUF (POUR 2 PERS) • Tomahawk de bœuf à la plancha, sauce chimichurri Frites fraîches et wok de légumes racines oubliés <i>(FOR 2 PEOPLE)</i> <i>Roasted beef tomahawk a la plancha, Chimichurri sauce</i> <i>French fries and forgotten root vegetables wok</i>	98€
LA SAINT JACQUES DE NOS COTES • Noix juste snackées, risotto aux girolles, émulsion d'oursin, gel citron <i>Grilled scallops a la plancha, girolle risotto</i> <i>Sea urchin emulsion, lemon gel</i>	31€
LE DEMI HOMARD • Grillé dans sa carapace parfumée à l'huile de combava Linguine au jus coraillé <i>Grilled in its shell, smoked with combava oil</i> <i>Linguine pasta with coral juice</i>	39€
 LE VEGETARIEN • Risotto aux girolles, copeaux de parmesan <i>Girolle risotto and parmesan shavings</i>	21€



SPECIALITES SPECIALTIES

BOITE CHAUDE DE SAVOIE •

Spécialité fromagère
Servie avec charcuterie, pommes de terre et salade verte

*Cheese specialty
Served with delicatessen, potatoes and salad*

28€

TARTIFLETTE MAISON •

Oignons, pommes de terre, lardons, reblochon et salade verte

Onions, potatoes, bacon, Reblochon cheese and salad

24€

NOS FONDUES (2 PERS. MIN) (MIN 2 PEOPLE)

Servies avec salade verte *Served with salad*

SAVOYARDE •

Mageriaz des Bauges, Beaufort AOP

SAVOYARDE A LA TRUFFE •

Mageriaz des Bauges, Beaufort AOP, truffe fraîche
fresh truffle

SAVOYARDE AUX MORILLES •

Mageriaz des Bauges, Beaufort AOP, morilles *morels*

24€/Pers.

33€/Pers.

31€/Pers.

NOS RACLETTES (2 PERS. MIN) (MIN 2 PEOPLE)

Au lait cru de Savoie IGP *With raw milk from Savoy IGP*
Servie avec charcuterie savoyarde, pommes de terre et salade

Served with Savoyard delicatessen, potatoes and salad

RACLETTE TRADITION •

Traditional raclette

RACLETTE FUMEE AU FEU DE BOIS •

Wood fire smoked raclette

28€/Pers.

31€/Pers.

POUR LES ENFANTS CHILDREN'S CORNER

MENU

18€

PLAT DU JOUR •

Dish of the day

OU OR

STEACK HACHE •

Cuit à coeur, servi avec frites, légumes ou pâtes

Cooked through beef burger served with french fries, vegetables or pasta

OU OR

AIGUILLETES DE POULET PANE •

Servies avec frites, légumes ou pâtes

Chicken nuggets served with french fries, vegetables or pasta

DESSERT DU JOUR *Dessert of the day* •

OU OR

MOUSSE AU CHOCOLAT *Chocolate mousse* •

OU OR

COMPOTE DE POMMES *Apple compot* •

OU OR

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX •

Ice cream (2 scoops - a choice of flavours)

Parfums : café, vanille, chocolat noir, pistache, fraise, spéculoos, nutty, caramel beurre salé,
praliné, menthe-chocolat, mangue-passion, citron, myrtille, ananas, mojito, génépi, coco

Flavours: coffee, vanilla, dark chocolate, pistachio, strawberry, speculoos, nutty, salted butter
caramel, praline, mint-chocolate, mango-passion, lemon, blueberry, pineapple, mojito, genepi,
coconut.

SIROP A L'EAU *Water with syrup* •

OU OR

DIABOLO *Lemonade with syrup* •

DESSERTS

LE MILLEFEUILLE • Framboises fraîches, crème diplomate aux coquelicots et fleurs <i>Fresh raspberries, diplomatic poppy and flower cream</i>	14€
LA POIRE CONFITE • Tourbée au whisky et épices <i>Candied pear peated with whisky and spices</i>	12€
LE VACHERIN • Granny Smith et fenouil, parfumé à la vanille de Madagascar <i>Granny Smith Vacherin and fennel, flavoured with Madagascar vanilla</i>	12€
COMME UN CHOCOLAT CHAUD • Chocolat Valrhona, noisette du Piémont et sorbet cacao <i>Valrhona hot chocolate with Piedmont hazelnut and cacao sorbet</i>	14€
LE RIZ-CONFORTANT • Riz au lait gourmand, tuile de riz, glace caramel Crumble de spéculoos <i>Sweet rice pudding, rice tuile, caramel ice cream, speculoos crumble</i>	12€
LES GOURMANDS	
CAFE OU THE • <i>Coffee or tea</i>	12€
GENEPI 4CL •	19€
CHAMPAGNE 12CL •	21€

“La gourmandise est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur”

THEODORE ZELDIN





LA CAVE
&
LE BAR



LES VINS AU VERRE 12CL

WINES BY THE GLASS

VINS BLANCS WHITE WINES

- Côte de Gascogne 7€
- Roussette de Savoie, J. Cavaillé 7€

VINS ROSE ROSE WINES

- Rosé de Provence 7€

VINS ROUGES RED WINES

- Pinot Noir de Savoie, Vieilles Vignes J.Cavaillé 6€

*Chaque jour une sélection de vins au verre
vous est proposée sur ardoise.*

A selection of wines by the glass is available every day.

LES BOUTEILLES

BOTTLES

VINS BLANCS *WHITE WINES*

SAVOIE

- AOC Roussette de Savoie, Terre de Famille J.Cavaillé - 2022 27€
- AOC Chignin Bergeron, Domaine Ravier - 2022 36€

ALSACE

- Gewürztraminer, « Tradition » Charl Sparr 37€

BORDEAUX

- Graves, Château Vimont - 2019 33€

BOURGOGNE

- AOC Saint Véran, Antonin Point - 2021 2022 49€
- AOC Macon Villages, Antonin Point - 2022 37€
- AOC Givry « Les Grognots » Michel Sarrazin 62€
- AOC Chablis, Domaine de Charmoy - 2022 52€
- AOC Chassagne Montrachet, Domaine Bachelet - 2021 105€
- AOC Meursault, « Les Tillets » Domaine Denis Carré - 2019 115€

JURA

- Arbois Chardonnay, Fruitière Vinicole Arbois - 2017 32€
- AOP Arbois Vin Jaune 62cl - 2011 84€

LANGUEDOC

- IGP Chardonnay, « Chai d'œuvre » Vignoble Vellas - 2022 28€
- IGP Heures Blanches, Domaines Mas des Armes - 2019 56€
- IGP Faune, Daumas Gassac - 2021 2022 29€

LES BOUTEILLES

BOTTLES

RHONE

- AOP Côte du Rhône, « Les Abeilles » J.L Colombo 26€
- AOC St Peray, Domaine Durand - 2021 58€
- AOC Crozes Hermitage, « Les Palais » Cave Clairmont - 2022 33€
- AOP Condrieu, « Les Terrasses » R. Grangier - 2020 98€
- Vin de France, Oé Chardonnay Bio Label Eco Responsable 24€

LOIRE

- AOC Sancerre, Domaine Tayaux - 2021 2022 39€
- AOC Pouilly Fumé, « Calcite » Domaine Blanchet - 2022 42€

ITALIE

- DOCG Galarin, Moscato d'Asti - *effervescent* - 2022 34€
- IGP Pinot Grigio, Ténute Arancé BIO - 2022 26€
- DOP Vallée d'Aoste, « Les Crêtes » Petite Arvine - 2021 48€

VINS ROSES ROSE WINES

PROVENCE

- Chateau La Roubie « La vie en rose » 36€
- Minuty Prestige 42€ • 75cl 88€ • 150cl

LANGUEDOC

- Argali, Domaine Puech Haut 38€
« Coup de coeur guide Hachette 2024 »

LES BOUTEILLES

BOTTLES

VINS ROUGES **RED WINES**

SAVOIE

- AOC Pinot Noir, « Cep Noir Vieilles Vignes » J.Cavaillé - 2022 27€
- AOC Mondeuse, Arbin « Chemin de Lourdens » J.Cavaillé - 2020 46€

BEAUJOLAIS

- AOP Morgon, Domaine Tempéré - 2021 29€
- AOC Moulin à Vent, Granit Domaine du Granit - 2021 39€

BORDEAUX

- AOC Graves, N°1 Dourthe - 2018 36€
- AOC Bordeaux, N°1 Dourthe - 2021 34€
- AOC St Emilion Grand Cru, Château Cantenac « Sélection Madame » - 2015 75€
- AOC Diane de Belgrave, « Second vin Château Belgrave » - 2014-2015 52€
- AOC Moulis en Médoc, Château Poujeaux - 2015 78€
- AOC Margaux, Château Les Barraillots - 2018-2019 68€
- AOC St Estephe, « Les Pagodes De Cos » - 2014 112€

BOURGOGNE

- AOC Givry, Sous La Roche M.Sarazin - 2021 59€
- AAOP Mercurey, Domaine Narjoux Normand - 2021 54€
- AOC Hautes Côtes de Beaune, « La Perrière » Denis Carré - 2021 65€
- AOC Pommard, Domaine N.Rossignol - 2018 138€
- AOC Volnay 1er cru, « Clos des Chênes »
Domaine de La Grange - 2013 169€

LES BOUTEILLES

BOTTLES

LOIRE

- AOC Sancerre, Domaine Tayaux - 2021 39€
- AOC Saumur-Champigny, Clos des Morains - 2020 26€

LANGUEDOC

- IGP Amstramgram Epicurius Calmet & Joseph 26€
- AOC Pic St Loup, « Black Wolf » Vignoble Véllas BIO - 2022 42€
- AOC Faugères, Château Fardel Laurens BIO - 2019 29€

RHONE

- AOC Côte du Rhône, « Abeille » JL.Colombo 26€
- AOC Vacqueyras, « Domaine Chapelle St Joseph » - 2019 42€
- AOC Crozes Hermitage, « Les Palais » Cave Clairmont - 2021 38€
- AOC Cornas, « Empreintes » Domaine Durand - 2016 89€
- AOC St Joseph, « Le Grand Pompée » Maison Jaboulet - 2021 59€
- AOC Hermitage, « La Petite Chapelle » Maison Jaboulet - 2014 162€
- Vin de France, Oé Grenache Bio Label Eco Responsable 25€

ITALIE

- Primitivo Puglia, San Marzano - 2021 29€

LES BULLES

BUBBLES

CHAMPAGNE

12 CL 75 CL 150 CL

- Bollinger, Spécial Cuvée Brut 108€
- Rémy Massin, Brut Tradition 62€
- Frerejean Frères, Blanc de Blanc 1er cru 135€
- Moët & Chandon, Impérial Brut 105€ 205€
- Moët & Chandon, Impérial Rosé 95€
- Veuve Clicquot, Impérial Rosé 120€ 245€
- Malhermes, Brut 13€

CREMANT

- Crémant de Savoie J.Cavallé 30€

PROSECCO

- Tenute Arace, Brut 7€ 28€
- Atoria Rosato, Rosé 32€

ITALIE

- DOCG Galarin Moscato d'Asti - 2022 34€

NOS BIERES PRESSION

OUR DRAFT BEERS

	25 CL	50 CL
TIGRE BOCK, LA BLONDE	5€	9€
GRIMBERGEN, L'AMBREE	5€	9€
BROOKLYN DEFENDER, L'IPA	6€	10€
PAIX DIEU, LA TRIPLE	7€	11€
PANACHE	5€	9€
MONACO	5€	9€
Supplément Picon <i>Extra Picon</i>	2€	
Supplément sirop <i>Extra syrup</i>	0,5€	

BIERES BOUTEILLES LOCALES 33CL

LOCAL BEERS

- BRASSERIE DES CIMES

Mousse framboise 5,2° *Raspberry mousse* 8€

- BRASSERIE BIG MOUNTAIN

La Breakfast Stout 8€

- BRASSERIE MONT BLANC 5,9°

La Verte 7€

La bleue 7€

La violette 7€

BIERES BOUTEILLES 33CL

BOTTLED BEERS

- L'ORVAL 8€

- LE NUAGE GALIBIER (DOUBLE IPA) 8€

- DELIRIUM RED 7€

- LA PECHERESSE 7€

- LA TRIPLE KARMELIET 8€

- BIERE DU MOMENT 9€

- BIERE SANS ALCOOL
VandeStreek Playground IPA 7€

APERITIFS 12CL

- COUPE DE PROSECCO SANS ALCOOL 8€
Glass of alcohol free Prosecco
- COUPE DE PROSECCO 7€
Glass of Prosecco
- COUPE DE CHAMPAGNE 12€
Glass of Champagne
- APERITIF ALPARENA 9€
Crémant de Savoie et crème de myrtille
Crémant de Savoie and blueberry cream
- KIR VIN BLANC (CASSIS, MURE, MYRTILLE, PECHE) 7€
Kir white wine (blackcurrant, blackberry, blueberry, peach)
- KIR ROYAL AU CHAMPAGNE (CASSIS, MURE, MYRTILLE, PECHE) 13€
Royal kir with Champagne (blackcurrant, blackberry, blueberry, peach)
- RICARD / PASTIS 51 2CL 5€
- SUZE 5CL 5€
- VERMOUTH ROUGE/BLANC 6CL 6€
Red or white Vermouth

LES COCKTAILS

COCKTAILS

- **LA PISTE BLANCHE** - *Doux & fruité Sweet & fruity* - 13€
Rhum Havana special, sirop de vanille, jus d'ananas, jus de citron vert, lait *Havana special rum, vanilla syrup, pineapple juice, lime juice, milk*
- **LE HONEY MOON** - *Epicé & fruité Spicy & fruity* - 12€
Tequila reposado, sirop de miel épicé, jus de citron vert, jus de pamplemousse *Tequila reposado, spiced honey syrup, lime juice, grapefruit juice*
- **LE NUAGE ROSE** - *Léger & fleuri Light & flowery* - 11€
Vodka infusée aux fruits rouges, sirop de rose, fruits rouges frais, jus de citron jaune et eau gazeuse *Vodka infused with red fruit, rose syrup, fresh red fruit, lemon juice and sparkling water*
- **LE MONT 1605** - *Herbacé & fruité Herbaceous & fruity* - 12€
Gin, Chartreuse verte, purée de pomme Granny Smith, jus de citron jaune, blanc d'oeuf *Gin, green Chartreuse, Granny Smith apple purée, lemon juice, egg white*
- **LE GREEN DAY** - *Frais & léger Fresh & light* - 11€
Gin, jus de citron vert, concombre frais, menthe, tonic *Gin, lime juice, fresh cucumber, mint, tonic*
- **LE CALVATONKA** - *Puissant & gourmand Powerful and delicious* - 12€
Calvados infusé à la fève de tonka, sirop de poires rôties *Calvados infused with tonka bean, roasted pear syrup*
- **L'ESPRESSO MARTINI 2.0** - *Gourmand Delicious* - 12€
Rhum Havana Spécial, liqueur de café, sirop de fève de tonka, café *Havana Spécial rum, coffee liqueur, tonka bean syrup, coffee*
- **LES MULES** - *Epicé Spicy* - 10€
MOSCOW, LONDON, CHARTREUSE OU GENEPI
Jus de citron vert et ginger beer *Lime juice and ginger beer*
- **LE NEGRONI** - *Amer Bitter* - 10€
Gin, Campari, Vermouth rouge
- **L'OLD FASHIONED** - *Puissant Powerful* - 10€
Verre fumé au bois de cerisier, bourbon, sucre, Angostura bitter *Glass smoked with cherry wood, bourbon, sugar, Angostura bitter*

LES MOCKTAILS

MOCKTAILS

- **LE GINGER SOFT** - *Epicé Spicy* - 9€
Calvados infusé à la fève de tonka, sirop de poires rôties
Roasted pear and tonka bean syrup, lime, ginger beer
- **LE PISTE ROSE** - *Fleuri Flowered* - 9€
Fruits rouges frais écrasés, sirop de rose, jus de citron jaune, limonade
Crushed fresh red fruit, rose syrup, lemon juice, lemonade
- **LE SPICES KICK** - *Fleuri Flowered* - 9€
Sirop de miel épicé, jus de mangue, jus d'orange
Spiced honey syrup, mango juice, orange juice
- **LE VIRGIN HUGO** - *Amer Bitter* - 9€
Sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, eau pétillante,
Prosecco sans alcool *Elderflower syrup, fresh mint, sparkling water, alcohol-free Prosecco*

*Pour toute création personnalisée, n'hésitez pas à solliciter nos Bartenders.
For any customised creation, don't hesitate to ask our Bartenders.*

SOFTS

SOFTS

	25 CL	33 CL
COCA COLA		5€
COCA COLA ZERO		5€
FANTA		5€
SPRITE		5€
FUZE TEA		5€
ORANGINA	4,5€	
SCHWEPES TONIC	4,5€	
SCHWEPES AGRUMES CITRUS	4,5€	
SIROP A L'EAU* WATER WITH SYRUP	3€	
DIABOLO* LEMONADE WITH SYRUP	4€	

*Grenadine, cassis, menthe, kiwi, pêche, citron, orgeat, fraise, cerise, sureau, framboise. Grenadine, blackcurrant, mint, kiwi, peach, lemon, orgeat, strawberry, cherry, elderflower, raspberry

JUS DE FRUITS ET NECTARS

25CL

JUICES

ORANGE ORANGE	4,5€
POMME APPLE	4,5€
ABRICOT APRICOT	4,5€
ANANAS PINEAPPLE	45€
MANGUE MANGO	4,5€
FRAISE STRAWBERRY	4,5€
TOMATE TOMATO	4,5€
ACE ACE	4,5€

EAUX MINERALES PLATES

STILL WATER

VITTEL 50cl

4,5€

VITTEL 1L

7€

EAUX MINERALES GAZEUSES

SPARKLING WATER

SAN PELLEGRINO 50cl

4,5€

SAN PELLEGRINO 1L

7€

PERRIER 33cl

4,5€

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

EXPRESSO	2,5€
DOUBLE EXPRESSO	4€
DECA	2,5€
CAFE ALLONGE <i>Americano</i>	3,5€
NOISETTE <i>Coffee with milk</i>	3€
GRAND CREME CAFE LATTE	4,5€
CAPPUCCINO	5€
CHOCOLAT CHAUD <i>Hot chocolate</i>	4,5€
CHOCOLAT VIENNOIS <i>Viennese chocolate</i>	5,5€
THE INFUSIONS <i>Tea Infusions</i>	4,5€
VIN CHAUD MAISON 16CL <i>Homemade hot wine</i>	6,5€

CAFES DIGESTIFS

COFFEE WITH ALCOHOL

IRISH COFFEE (Whisky 2cl)	13€
FRENCH COFFEE (Cognac 2cl)	13€
MOUNTAIN COFFEE (Génépi ou Chartreuse verte 2cl)	13€

LES SPIRITUEUX 4CL

SPIRITS

• WHISKY

Jack Daniel's	9€
Ballantine's	9€
Chivas 12 ans	11€

• RHUM

Havana Club 3 ans	7€
Havana Club 7 ans	9€
Diplomatico	9€

• VODKA

Zubrowka	7€
Grey Goose	10€

LES DIGESTIFS ET LIQUEURS 4CL

SPIRITS AND LIQUORS

LIMONCELLO	6,5€
AMARETTO	6,5€
BAILEYS	6,5€
GENEPI	6,5€
GET 27	7€
EAU DE VIE framboise, mirabelle, poire	6,5€

ALPAGGIO

-TABLE-BISTRONOMIQUE

LA ROSIERE 1850

JOYEUX
NOEL

MERRY
CHRISTMAS

Amuse Bouche
Appetizer

Club sandwich de gravelax de saumon
au gin et baies de genièvre, pickles d'oignon rouge
*Gravelax salmon club sandwich with gin
and juniper berry, red onion pikels*

Noix de Saint Jacques de nos côtes rôties en coquille,
Mousseline de panais truffé, bouillon aux épices cajun
*Roasted scallops in shell,
Mousseline of truffled parsnips, Cajun spiced broth*

Pintade farcie au fruits secs et pain d'épices
Potimarron rôti et marrons glacés aux girolles
*Guinea fowl stuffed with dried fruit and gingerbread
Roasted pumpkin and chestnuts glazed with girolles*

Brie farci à la truffe et noix à la mascarpone
Bouquet de mâche
*Brie stuffed with truffles and walnuts in a mascarpone sauce
Bouquet of lamb's lettuce*

Assortiment de bûches de Noël de notre Chef Pâtissier
Christmas logs of our Pastry Chef

ALPAGGIO

-TABLE- BISTRONOMIQUE

LA ROSIERE 1850



Amuse bouche
Appetizer

Magret de canard séché au paprika fumé
Foie gras frais de canard en boudin
Salade de lentilles

Dried duck breast with smoked paprika
Fresh duck foie gras boudin, lentil salad

Rouleau de printemps de homard et Saint Jacques au céleri rave
Salade wakamé au sésame grillé
Spring roll of lobster and scallops with celeriac
Wakame salad with toasted sesame seeds

Fraîcheur d'agrumes au Prosecco Rosé
Fresh citrus fruit with Rosé Posecco

Filet mignon de biche aux baies de myrtilles
Petits marrons et mousseline de panais truffé
Filet mignon of doe with blueberries
Chestnuts and parsnip mousseline with truffles

Assortiment de fromages de Savoie
Selection of Savoy cheeses

Comme un finger au chocolat dulce, mandarine
Dulce chocolate finger, tangerine



BONNE
ANNEE !

HAPPY
NEW YEAR!

