



La Cuisine des Amis

Virginie & Azdine

Les Entrées

- Salade composée et ses légumes croquants 9,00 €
 - Salade d'haricot vert et foie de volaille au xérès 11,00 €
 - Mœlleux de chèvre chaud aux noix de pécan,
pommes de terre marinées au basilic 12,00 €
 - Tartare de saumon frais à l'aneth,
couronne de concombre au caviar de poisson 14,00 €
 - Le saumon fumé maison et ses toasts 15,00 €
-






Les Poissons

- Le filet de dorade au fenouil 18,00 €
- Le loup de mer à la provençale 19,00 €
- Le dos de cabillaud cuit à la vapeur 20,00 €
- Les gambas décortiquées et flambées au pastis 22,00 €

Nos Spécialités

- Couscous végétarien 8,50 €
 - Couscous poulet merguez 14,00 €
 - Couscous Royal au quatre viandes et ses accompagnements 19,00 €
 - Couscous de poissons et fruits de mer 19,00 €


 - Tajine de pintade à la tomate et coriandre 14,50 €
 - Tajine d'agneau aux figues et abricot 16,00 €
 - Tajine de gambas au poivron mariné 19,00 €
- 



Les Spécialités Savoyardes

- Pela des Aravis au Reblochon 14,00 €
- Tartiflette de saumon, salade verte 15,00 €
- Matin d'endives et pommes de terre à la tomme de Savoie 15,00 €
- Gratin de crozets aux cèpes 16,00 €
- Cocotte savoyarde au confit de canard 17,00 €

Les Viandes

- Suprême de volaille à l'estragon 16,50 €
 - Pièce de Bœuf grillée au poivre 17,50 €
 - Les côtes d'agneau poêlées, jus au romarin 20,00 €
 - Le tartare de bœuf coupé au couteau préparé à votre convenance 20,00 €
 - L'entrecôte du boucher, beurre maître d'hôtel 22,00 €
- 




Les Fromages et Desserts

- Fraisselle à la crème ou coulis fruits rouges 5,50 €
- Panaché de fromages, bouquet de salade 6,50 €
- Saint Marcellin chaud sur toast 6,50 €

- Ile flottante, crème anglaise 7,50 €
- Miramisu à la fraise 8,00 €
- Poire belle Hélène (glace vanille et chocolat) 8,00 €
- Café gourmand 9,00 €
- Coulant au chocolat aux deux mangues 9,50 €

- La glace deux boules au choix 3,50 €
- La glace trois boules au choix 4,50 €
Vanille, chocolat, café, framboise, citron, etc...

Menu Enfant 10,00 €

- steak haché maison, frites ou - Filet de poisson, frites
 - Glace au choix ou - Partage du jour
- 



Vins Blancs

Savoie

| | Verre | Bouteille |
|---|--------|-----------|
| - Jongieux « Cave du Prieuré » | 4,20 € | 19,50 € |
| - Roussette Altesse « Pierre Boniface » | 5,50 € | 28,00 € |
| - Chignin Bergeron « La Bergeronnelle » | 7,50 € | 36,00 € |

Alsace

| | | |
|---------------------------------|--------|---------|
| - Gewurstraminer « Wolfberger » | 5,00 € | 26,50 € |
|---------------------------------|--------|---------|

Bourgogne

| | | |
|-----------------------------------|--------|---------|
| - Macon Village « Cave de Buxy » | 5,20 € | 26,50 € |
| - Saint Véran « Depagneux » | 7,80 € | 35,00 € |
| - Pouilly Fuissé « Cave de Buxy » | | 48,00 € |

Languedoc

| | | |
|---------------------------------------|--|---------|
| - Domaine de l'Hortus « Jean Ortiaç » | | 34,00 € |
|---------------------------------------|--|---------|

Vins Rosé

Languedoc

| | Verre | Bouteille | Magnum |
|-------------------------------------|--------|-----------|---------|
| - Moment de Plaisir « Vins Anjoux » | 3,80 € | 19,00 € | 40,00 € |

Provence

| | | | |
|---|--------|---------|---------|
| - Côte de Provence « Domaine Vieille Tour » | 5,50 € | 28,00 € | 58,00 € |
| - Château Minuty « Château Minuty » | | 48,00 € | |





Vins Rouges

Savoie

| | Verre | Bouteille |
|---|--------|-----------|
| - Gamay de Jongieux « Cave du Prieuré » | 4,50 € | 24,50 € |
| - Mondeuse Vieille Vigne « Jean Perrier » | 6,00 € | 32,00 € |

Loire

| | | |
|--|--------|---------|
| - Saint Nicolas de Bourgueil « Le Fresne » | 5,50 € | 25,50 € |
|--|--------|---------|

Bourgogne

| | | |
|---|--------|---------|
| - Eivry 1 ^{er} cru « Domaine Steinoraie » | 6,50 € | 38,00 € |
| - Mercurey 1 ^{er} cru « Caves des Hautes Cotes » | 7,00 € | 41,00 € |
| - Santenay Nuiton Benoy « Caves des Hautes Cotes » | | 48,00 € |

Côtes-du-Rhône

| | | |
|--|--------|---------|
| - Les Costes « Domaine des Costes » | 4,50 € | 24,00 € |
| - Belleruche Chapoutier « Depagneux » | 5,50 € | 28,00 € |
| - Crozes Hermitage « Les Meysonniers » | | 46,00 € |

Bordeaux

| | | |
|---|--------|---------|
| - 1 ^{er} Côte de Blanc « Château Marquet » | 5,00 € | 26,00 € |
| - Graves « Château Calvimont » | 7,00 € | 36,00 € |
| - Saint Emilion Grand cru « Château Primoulet » | | 55,00 € |

Languedoc

| | | |
|---|--|---------|
| - Pic Saint Loup "Bergerie" « Domaine de l'Hortus » | | 39,00 € |
|---|--|---------|

Champagne

| | | |
|--------------|---------|---------|
| - Paittinger | 12,00 € | 65,00 € |
|--------------|---------|---------|





Carte des Boissons

Sodas

| | | |
|---|--------|--------|
| | 25cl | 33cl |
| - Coca, Coca light, Orangina, Ice Tea, Badoit | 3,50 € | 3,90 € |

Jus de Fruits

| | | |
|--|--------|--------|
| - Orange, pomme, ananas, abricot, pamplemousse | 3,50 € | 3,90 € |
|--|--------|--------|

Eaux

| | | |
|----------|--------|--------|
| | 50cl | litre |
| - Evian | 4,50 € | 5,50 € |
| - Badoit | 4,80 € | 5,80 € |

Boissons Chaudes

| | | |
|---------------------------------|--------|-----------|
| | Normal | Supérieur |
| - Café, déca | 1,90 € | 2,10 € |
| - Double café | 2,60 € | 2,80 € |
| - Infusion, chocolat, capuccino | | 3,00 € |

Apéritif et Digestif

| | | |
|-------------------------------------|--|--------|
| - Kir 10cl | | 4,50 € |
| - Ricard 2cl | | 3,50 € |
| - Porto, Martini, Campari, Suze 3cl | | 4,00 € |
| - Whisky, Gin, Vodka 5cl | | 8,00 € |
| - Alcool blanc et digestif 4cl | | 9,50 € |

Cocktails

| | | | |
|---------------|--------|------------|---------|
| - Americano | 8,50 € | - Gin Fizz | 12,00 € |
| - Dry Martini | 8,00 € | - Mojito | 14,00 € |
| - Blue Lagoon | 9,50 € | - Stinger | 12,50 € |

