

Pour Commencer

To start

Garlic Bread 🌿 9,00 €
Pain focaccia au romarin, beurre persillé
Rosemary focaccia bread & garlic butter

Les Entrées

Starters

Œuf parfait, Fondue de Poireaux,
Saumon Fumé & Copeaux de Beaufort 15,50 €
Poached egg, leek fondue, smoked salmon and shavings of Beaufort

Traditionnel Pâté en Croûte Maison 13,90 €
Mélange de viandes marinées (porc, veau et foie de volaille),
délicatement parfumé aux épices et à la truffe, Cognac,
cuit en croûte dorée et servi froid avec salade et condiments
*Traditional homemade pâté en croûte: a blend of marinated meats (pork, veal and poultry liver),
delicately flavoured with spices, truffle and cognac, baked in a golden crust
and served cold with salad and condiments*

Salade Mixte 🌿 9,50 €
Mélange de jeunes pousses, tomates cerises, oignons rouges
Mixed salad, cherry tomatoes, red onions

Salade Savoyarde
Petite/Small 13,50 € Grande/Large 18,50 €
Salade, tomates cerises, œuf parfait, copeaux de Beaufort,
toasts grillés au fromage, noix, poitrine fumée et grillée
*Salad, cherry tomatoes, poached egg, shavings of Beaufort,
toasted bread with cheese, walnuts, smoked & grilled bacon*

Crispy Chicken Salad
Petite/Small 13,50 € Grande/Large 18,50 €
Salade romaine, aiguillettes de poulet croustillantes, oignons rouges,
tomates confites, focaccia grillée, copeaux de parmesan et sauce Caesar
*Romaine salad with crispy chicken strips, red onions, candied tomatoes,
grilled focaccia, parmesan shavings and Caesar dressing*

Salade Healthy 🌿
Petite/Small 13,50 € Grande/Large 18,50 €
Chou, tagliatelles de légumes croquants et
vinaigrette au gingembre et à l'huile de sésame
Cabbage, crispy vegetable tagliatelle and ginger-sesame oil dressing



Plat végétarien
Vegetarian dish



Plat végétan
Vegan dish



Recette régionale
Local dish

Les Soupes

Soups

Soupe à l'Oignon 14,50 €

Bouillon de volaille, oignons, fromage, pain grillé
Onion Soup: Chicken stock, onions, cheese, toasted bread

Velouté de Butternut & Pleurotes 🍄 14,50 €
Butternut en velouté, pleurotes poêlées, huile de noisette
et noisettes torréfiées concassées
*Butternut soup, pan-fried oyster mushrooms,
hazelnut oil and crushed roasted hazelnuts*

Les Pâtes & Risotto

Pasta & Risotto

Rigatoni al Ragù Napoletano 21,00 €

Chair de boeuf et de porc mijotée dans une riche sauce tomate,
oignons dorés, ail, vin rouge et huile d'olive, servie avec des rigatoni al dente
*Slow-cooked beef and pork meat in a rich tomato sauce
with golden onions, garlic, red wine and olive oil,
served with al dente rigatoni*

Les Authentiques Rigatoni à la Carbonara
Recette Traditionnelle Italienne 21,00 €

Mezzi rigatoni, guanciale, Pecorino Romano,
jaunes d'oeufs, poivre noir fraîchement moulu
*Rigatoni carbonara, authentic Italian recipe :
Mezzi rigatoni with guanciale, Pecorino Romano
cheese, egg yolks and freshly ground black pepper*

Rigatoni alla Zucca 🍂 21,00 €

Crème de courge, œuf parfait,
pousses d'épinard, gorgonzola, huile de noisette
*Rigatoni pasta with squash cream, poached egg,
baby spinach, gorgonzola, hazelnut oil*

Risotto au Reblochon &
Viande Séchée des Alpes 🍷 24,00 €
Risotto with Reblochon and local dried meat



Plat végétarien
Vegetarian dish



Plat végétal
Vegan dish



Recette régionale
Local dish

Les Plats

Meats & Fish

Bavette à l'Aloyau 26,00 €

Sauce au poivre, pommes de terre grenaille, légumes de saison

Flank steak, pepper sauce served with baby potatoes and seasonal vegetables

L'Incontournable Cheeseburger Savoyard 🍷 24,00 €

Buns, steak haché, oignons rouges, tomates confites, Reblochon grillé, poitrine fumée tranchée, condiments, accompagné de pommes grenaille sautées

Buns, beef burger, red onions, candied tomatoes, grilled Reblochon cheese, smoked sliced bacon, condiments, served with roasted baby potatoes

Pulled Pork Burger 25,00 €

Buns, effiloché d'épaule de porc mijoté lentement, sauce barbecue bacon jam, oignons rouges, cheddar, salade romaine, accompagné de pommes grenaille sautées

Buns with slow-cooked pulled pork shoulder, barbecue bacon jam, red onions, cheddar, romaine lettuce, served with sautéed baby potatoes

Veggie Burger 🌱 23,00 €

Buns, galette de pommes de terre, poêlée de légumes, guacamole, pousses d'épinards, accompagné de pommes grenaille sautées

Buns, potato pancake, pan-fried vegetables, guacamole, spinach shoots, served with roasted baby potatoes

Pluma de Porc, Jus de Viande aux Cèpes 28,00 €

Pommes grenaille sautées, tomates confites et jeunes pousses d'épinards

Pluma of pork, meat juice with porcini mushrooms, roasted baby potatoes, candied tomatoes and baby spinach

Dos de Cabillaud à la Grenobloise
& Risotto aux Champignons 25,00 €

Cod fillet Grenobloise-style & mushrooms risotto

Curry de Pois Chiches &

Patates Douces au Lait de Coco 🌱 22,50€

Pois chiches mijotés avec patates douces, épinards frais et poivrons rouges, dans une sauce onctueuse au lait de coco, parfumée au gingembre et au curry doux

Chickpeas simmered with sweet potatoes, fresh spinach and red peppers in a creamy coconut milk sauce flavoured with ginger and mild curry

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Un restaurant du Groupe Restoleil - RCS Annecy B 340 318 245 - H23/24 Creation Graphique : Grouperestoreil.com - Impression : Kalistene.com



Plat végétarien
Vegetarian dish



Plat végétan
Vegan dish



Recette régionale
Local dish

Les Spécialités Montagnardes

Mountain specialities

Pour 2 personnes minimum - Prix par personne
Minimum 2 persons - Price per person

Les fromages de nos spécialités savoyardes sont sélectionnés
par La Fromagerie de la Cochette, Annecy, Haute Savoie



*Cheeses of our Savoyard specialities are selected by
La Fromagerie de la Cochette, Annecy, Haute Savoie*

Tartiflette, Jambon de Savoie et Salade Verte 24,50 €
*Backed potatoes, diced bacon, onions, melted & browned Reblochon,
served with Savoy raw ham & green salad*

Raclette Tradition 32,00 €
Raclette de Savoie IGP Médaille d'argent Paris 2025
servie avec son assiette de charcuterie, pommes de terre
en robe des champs & ses condiments, salade verte
*Melted cheese served with a plate of cold meats,
jacket potatoes & its condiments, green salad*



Fondue Savoyarde 26,50 €
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de
Margeriaz, Abondance & Beaufort de Savoie fondus,
parfumée au vin blanc & au Kirsch, salade verte
*Croutons of bread to dip into a fondue pot of melted Margeriaz, Abondance
& Beaufort cheese, with a hint of white wine & Kirsch, green salad*

Supplément 12,00 €
Charcuterie / Extra cold meats

Pierrade Gourmande 32,00 €
Tranches de boeuf, volaille, lard paysan de Savoie à griller,
accompagnées de pommes grenaille sautées,
salade verte & 3 sauces: tartare, cocktail & aïoli
*Slices of beef, poultry, local bacon to be roasted,
served with sautéed baby potatoes,
green salad & 3 sauces: tartare, cocktail & aïoli*



Les volailles servies dans nos spécialités à la viande
proviennent exclusivement de filières Label Rouge.

BOISSONS CHAUDES

Café	2,80
Déca	2,80
Double café	4,80
Cappuccino	4,90
Chocolat chaud	4,50
Chocolat Viennois	5,00
Thé, infusion	3,70

KF SPÉCIAUX

Irish coffee	12cl 9,90
Whisky 2cl, sucre de canne, café, crème en neige <i>Whisky, brown sugar, coffee, cream</i>	
Mountain coffee	9,90
Génépi 2cl, sucre de canne, café, crème en neige <i>Génépi, brown sugar, coffee, cream</i>	

DIGESTIFS

Génépi 4cl	7,50
Baileys 4cl	7,50
Get 27 4cl	7,50
Limencello 4cl	7,50
Amaretto 4cl	7,50
Cognac VSP 4cl	7,50
Calvados 4cl	7,50
Eau de vie 4cl	7,50
Framboise, poire / <i>Raspberry, pear</i>	
Chartreuse verte 4cl	9,00

LES BULLES

Crémant de Savoie brut AOC, Jean Perrier & Fils	75cl 36,00
Champagne brut, Remy Massin	72,00

CARTE DESSERTS & GLACES

LES GLACES

Ice creams

Coupe Dame Blanche 9,00 €

Glace vanille, amandes grillées, chocolat chaud, crème en neige
Vanilla ice cream, toasted almonds, warm chocolate, whipped cream

Coupe Les Balcons 9,50 €

Crème glacée chocolat blanc, morceaux de brownies,
chocolat chaud, crème en neige, copeaux de chocolat

White chocolate ice cream, brownie chunks, warm chocolate, whipped cream, shavings of chocolate

Coupe Melba fruits rouges 9,50 €

Glaces myrtille, fraise, vanille, myrtilles, coulis de fruits rouges, crème en neige, amandes
Blueberry, strawberry, vanilla ice creams, blueberries, red fruit coulis, whipped cream, almonds

Coupe Mont Blanc 9,50 €

Glace vanille, meringue, crème de marron, crème en neige
Vanilla ice cream, meringue, chestnut cream, whipped cream

Coupe Colonel 10,50 €

Sorbet citron, Vodka 3 cl
Lemon sorbet, Vodka 3 cl

DO IT YOURSELF 🍹🍷

2 boules 6,50 €

2 scoops of ice cream

3 boules 8,00 €

3 scoops of ice cream

Les Parfums :

Vanille, Chocolat, Café, Caramel au beurre salé, Praliné,
Fraise, Banane, Citron, Citron vert, Myrtille
*Flavours : Vanilla, Chocolate, Coffee, Praline,
Salted caramel, Banana, Strawberry, Lime, Blueberry, Lemon*

SUPPLÉMENT *Extra* 1,50 €

Chocolat, coulis de fruits rouges ou crème en neige
Chocolate sauce, red fruit coulis or whipped cream

FROMAGES & DESSERTS

Cheeses & Desserts

La Planchette de Fromages 12,00 €

Fromages affinés régionaux, pain de campagne,
confiture de myrtilles, salade verte aux noix
*Selection of regional ripened cheeses, country bread,
blueberry jam, green salad with walnuts*

Pomme Rôtie au Caramel Beurre Salé et sa boule Vanille 9,00 €

*Roasted apple with salted caramel,
served with a scoop of vanilla ice cream*

Crème Brûlée Maison au Caramel 9,00 €

Homemade creme brulee with caramel

Moelleux au Chocolat

Valrhona au cœur coulant 10,00 €

Smooth Valrhona chocolate fondant

Pavlova Fruits Exotiques 9,50 €

Base meringue, ananas et mangue,
crème végétale montée au citron vert
*Exotic fruit pavlova : meringue base, pineapple
and mango, vegetable cream with lime*

Tartelette aux Myrtilles 9,50 €

Blueberry pie

Café Gourmand de L'Auberge 12,00 €

Café ou thé servi avec mini crème brûlée,
mini moelleux, mini tartelette myrtille
*Coffee or tea served with mini creme brulee,
mini moelleux, mini blueberry tartlet*



CARTE BAR & VINS

APÉRITIFS

Pastis 5l 2cl	3,80
Ricard 2cl	3,80
Suze 5cl	5,00
Martini 5cl	5,00
Campari 5cl	5,00
Américano 6cl	7,00
 Crémant de Savoie AOC 10cl	7,00
Kir 10cl	5,50
Kir Pétillant 10cl	7,00
Pêche, mûre, cassis, myrtille, châtaigne <i>Peach, blackberry, blackcurrant, blueberry, chestnut</i>	



BIÈRE PRESSION

1664 25cl 50cl
4,90 9,70

BIÈRES BOUTEILLES

1664	33cl 5,50
Sans alcool 0%	
Grimbergen Blonde, Blanche	7,50
La Bête	7,50
Brooklyn Defender IPA	7,50
Anostéké Brasserie du pays flamand	8,50



LES VINS AU VERRE 12cl

BLANC White wine

Chignin, Savoie AOC, Cuvée Gastronomique	7,00
Chardonnay, Savoie AOC, Cuvée Gastronomique	7,00
Côtes-du-Rhône AOP, Belleruche, M. Chapoutier	7,00
Chablis AOP, Domaine de Charmoy	8,00

ROUGE Red wine

Pinot, Savoie AOC, Cuvée Gastronomique	7,00
Côtes-du-Rhône, AOC Belleruche, M. Chapoutier	7,00
Crozes-Hermitage, AOC Petite Ruche, M. Chapoutier	8,00
Cabernet Sauvignon, IGP D'Oc, La Tournée Des Grands Ducs, Bio	6,50
Pic St Loup, Languedoc AOC, Seigneur de Lauret	6,00
ROSÉ Rose wine Côte de Provence, AOP Princesse Clara	6,50

MOCKTAILS

Sans alcool
without alcohol

Virgin Spritz 16cl 7,50
Crodino, tranche d'orange
Crodino, a slice of orange

Virgin Mojito 12 cl 8,50
Menthe fraîche, citron vert,
sucre de canne, Perrier
Fresh mint, lime, cane sugar, Perrier

Paradise Dream 12 cl 9,00
Jus d'ananas, saveur fraise,
framboise, grenadine, pêche blanche
*Pineapple juice, strawberry, raspberry
flavour, grenadine, white peach*

Caribbean Sun 12 cl 9,00
Jus d'orange, parfums mangue,
fruit de la passion, papaye, kiwi
*Orange juice, mango flavours,
passion fruit, papaya, kiwi*

LES SPRITZ



Spritz 16cl 11,00
Apérol, processo,
eau gazeuse,
tranche d'orange
*Apérol, Prosecco,
sparkling water,
a slice of orange*

Campari 16cl 11,00
Campari, processo,
eau gazeuse, tranche d'orange
*Campari, Prosecco,
sparkling water, a slice of orange*

Limoncello 16cl 11,00
Limoncello, processo,
eau gazeuse, tranche d'orange
*Limoncello, Prosecco,
sparkling water, a slice of orange*

Hugo 16cl 12,00
Saint-Germain, prosecco,
eau gazeuse, citron vert, menthe
*Saint-Germain, prosecco,
sparkling water, lime, mint*



COCKTAILS avec alcool *with alcohol*

Mojito 15cl

Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, soda

Rum, lime, mint, cane sugar, soft

11,00

Mojito des Alpes 15cl

Chartreuse ou Génépi, citron vert, menthe, sucre de canne, soda

Chartreuse or Génépi, lime, mint, cane sugar, soft

12,00

Moscow Mule 15cl

Vodka, ginger beer, jus de citron vert

Vodka, ginger beer, lime juice

11,00

Sex On The Beach 15cl

Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit
de la passion, papaye, pêche, pêche blanche et melon

*Vodka, orange juice, pineapple juice, passion fruit,
papaya, peach, white peach and melon flavours*

10,50

Pina Colada 15cl

Rhum, lait de coco, jus d'ananas

Rum, coconut & pineapple juice

10,50

Mai Tai 15cl

Rhum blanc, rhum ambré, triple sec, sucre de canne, jus de citron vert, sirop d'orgeat

White rum, amber rum, triple sec, cane sugar, lime juice, orgeat syrup

10,50

Basil Smach 15cl

Gin, citron, sirop de sucre

Gin, lemon, sugar syrup

11,00

Expresso Martini 15cl

Vodka, Kalhua, Café Espresso

Vodka, Kalhua, coffee

11,00

SODAS, JUS ET SIROPS...

Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33cl	4,80
Orangina, Fanta 33cl	4,80
Sprite, Fuze tea 33cl	4,80
Schweppes 33cl	4,80
Jus de Fruits & Nectars 25cl	4,80
Orange, Pomme, Ananas	
<i>Orange, Apple, Pineapple</i>	
Sirop à l'eau Teisseire 30cl	3,50

LES O MINÉRALES

	33cl	50cl	75cl	100cl
Perrier	4,00	---	---	---
Vittel		5,00	---	7,50
San Pellegrino		5,00	---	7,50
 Bonneval Eau naturelle minérale de Savoie		---	8,50	---
<i>Plate ou Gazeuse / Still or Sparkling local water</i>				

ALCOOLS

	4cl
Gin Seagram's	7,50
Vodka Wyborowa	7,50
Tequila	7,50
Rhum Havana 3 ans	7,50
Blanc ou Ambré / <i>White or Amber</i>	
Whisky Ballantine's Finest	7,50
Whisky Aberlour 10 ans	12,00
Suppl: Soda, jus	1,00

Gin des Montagnes, Vallée d'Aoste	7,50
-----------------------------------	------

LA CAVE

SAVOIE AOC Maison Jean Perrier & Fils

Blanc

Abymes, Cuvée Gastronomique

Chignin, Cuvée Gastronomique

Chardonnay, Cuvée Gastronomique

Apremont, Cuvée Gastronomique

37,5cl	50cl	75cl
		27,00
15,00		28,00
		31,00
	19,50	30,00

Rouge

Gamay, Cuvée Gastronomique

Pinot de Savoie, Cuvée Gastronomique

Mondeuse, Cuvée Gastronomique

	75cl
19,50	28,50
	30,00
	33,00

VALLÉE DU RHÔNE AOP

Blanc

Côtes-du-Rhône, Belleruche, Maison Chapoutier

Grenache & Viognier

75cl
28,00

Rouge

Côtes-du-Rhône, Belleruche, Maison Chapoutier

Grenache & Viognier

Crozes-Hermitage, Petite Ruche, Maison Chapoutier

Vacqueyras Avarum

37,5cl	75cl
15,00	28,00
	41,00
	43,00



BOURGOGNE

Blanc

Chablis AOP, Domaine de Charmoy

75cl
43,00

Rouge

Pinot noire AOC, Vieilles vignes, Vigneron de Buxy

75cl
41,00

BEAUJOLAIS AOP

Rouge

Morgon, Domaine Tempéré

75cl
33,00

BORDEAUX AOC

Rouge

Bordeaux Supérieur, Château Cap de Merle
Lussac Saint-Emilion, Fleur Terrien

75cl
29,00
38,00

LANGUEDOC

Rouge

Cabernet Sauvignon, IGP d'OC, La tournée des Grands Ducs, Bio
Pic Saint Loup AOP, Seigneur de Lauret

75cl
26,00
33,00

CÔTES DE PROVENCE AOP

Rosé

Côtes de Provence, Princesse Clara

75cl
26,00

LES BULLES

Crémant de Savoie brut AOC, Jean Perrier & Fils
Champagne brut, Remy Massin

75cl
36,00
72,00



LES CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

Café	2,80
Deca	2,80
Double café	4,80
Cappuccino	4,90
Chocolat chaud	4,50
Chocolat Viennois	5,00
Thé, infusion	3,70

KF SPÉCIAUX 12cl

Irish coffee 9,90

Whisky 2cl, café, sucre
de canne, crème en neige
*Whisky, brown sugar,
coffee, cream*

Mountain coffee 9,90

Génépi 2cl, café, sucre de canne,
crème en neige
Genépi, brown sugar, coffee, cream



DIGESTIFS

Génépi 4cl	7,50
Baileys 4cl	7,50
Get 27 4cl	7,50
Limencello 4cl	7,50
Amaretto 4cl	7,50
Cognac VSP 4cl	7,50
Calvados 4cl	7,50
Eau de vie 4cl	7,50
Framboise, poire <i>Raspberry, pear</i>	
Chartreuse verte 4cl	9,00



PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Un restaurant du Groupe Restoleil - RCS ANNECY B 340 318 245- Auberge BP - H25/26 Création graphique : grouperestoleil.com - Imprimé par Kalistène