

Les Entrées

Œufs brouillés aux cèpes, chip's de jambon		10.00
L'os à moelle et son toast , sel de Guérande, persil		8.00
Croquilles d'escargots*	les 6 7.00	les 12 12.00
Rillettes de canard		8.00
La Planche Savoyarde* (charcuterie et fromage)		14.00
La Cochonnaille* (assortiment de charcuteries)		11.50
Le Saucisson de Savoie* , pain, cornichons, beurre		8.00

Les Salades

Salade César	15.00
Echalotes, maïs, tomates, œuf dur, croûtons, poulet rôti, Parmesan, sauce César	
Salade Seguin	14.00
Echalotes, maïs, crumble aux amandes, chips de jambon, briques de chèvres aux herbes et tomates confites	
Salade Savoyarde	15.50
Echalotes, maïs, patate, cromesquis de crème de lardons, Roulade de jambon séché à la tome, pomme fruit, vinaigrette de noix	



Tous nos plats sont faits maison sauf ceux marqués d'un astérisque (*)
(Prix nets en euros, service compris)

Les Incontournables

La Tartiflette, salade (pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, gratiné au four)	15.00
Tartichèvre, salade (pommes de terre, lardons, oignons, chèvre, gratiné au four)	15.00
Tartiflette aux Cèpes, salade (pommes de terre, lardons, oignons, cèpes, reblochon, gratiné au four)	18.00
Tartiraclette, salade (pommes de terre, lardons, oignons, raclette, gratiné au four)	15.00
Boite de Mont D'Or chaude* (400grs), patate et charcuterie	19.00
La Traditionnelle Fondue Savoyarde* , minimum 2 personnes :	
Aux 3 Fromages	par personne 16.00
Aux Cèpes	par personne 19.00
Petite assiette de charcuterie en accompagnement	5.00

Pour les Enfants (moins de 10 ans)

12 euros

Un verre de jus de fruit ou soda

Saumon mariné au miel ou Filet de poulet entier pané*

(potatoes ou tagliatelles)

1 glace Haribo push up ou le Dessert du moment

Les délices de la Mer

Les moules sont accompagnées de potatoes et servies à volonté pour la même personne

Moules Marinières	15.00
Moules à la Guinness	15.50
Moules Dijonnaises (crème, vin blanc, moutarde à l'ancienne)	15.50
Moules au Curry (crème, curry, amandes, anis)	15.50
Moules Andalouses (oignons, chorizo, poivron rouge, spigol)	15.50
Moules « Captain Pub » (crème, lardons, oignons)	16.00
Moules Thaïs , (citronnelle, lait de coco, piment, saumon)	17.00
Pavé de saumon mariné au miel , wok de légumes et risotto	18.00
Fish and Chips* , sauce tartare (cabillaud pané, tempuras de crevettes et potatoes)	16.00

Les Burgers du Chef

Les burgers sont composés de tomates, cornichons, oignons rouges
et servis avec des potatoes et salade

	simple	double
Le Cheese Burger* sauce BBQ (steak et raclette)	13,50	18.50
L'Original Burger* sauce BBQ (steak et cheddar)	13.50	18.50
Le Seguin Burger* (steak et chèvre)	14.00	19.00
Le Fish Burger* (cabillaud pané)	16.50	21.50
Le Captain Burger* (steak, reblochon et lardons)	16.50	21.50
Le Burger du moment* (selon le Chef)	16.50	21.50
Le Burger Végétarien* (selon le Chef)	16.50	21.50

(Prix nets en euros, service compris)

Les Desserts

Tous nos desserts sont faits maison

Dessert du moment , demandez au serveur	6.50
Crème brûlée	6.50
La fameuse Crème brûlée flambée au Genépi	7.50
Tarte Tatin maison , glace vanille et son caramel au beurre salé	7.50
Profiteroles au chocolat et chantilly	7.50
Fondant au chocolat , glace caramel	7.50
Le Café Gourmand (assortiment de mini-desserts avec 1 café)	7.50
Le Thé Gourmand (assortiment de mini-desserts avec 1 thé)	8.00
Dame Blanche* (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)	7.00
La Léa (glace vanille, caramel beurre salé, chantilly)	7.00
Coupe Colonel* (glace citron, Vodka)	7.50
Coupe Savoyarde* (glace au Genépi, Genépi,)	7.50
Coupe Générale (glace vanille et caramel, Whisky)	7.50
Coupe de glace* , parfum au choix, Citron, genépi, framboise, vanille, caramel beurre salé	2€ / boule
Magnum choco / amande	5.00
L'Assiette de Fromages* (chèvre, reblochon, tomme de Savoie)	6.50



Tous nos plats sont faits maison sauf ceux marqués d'un astérisque (*)
(Prix nets en euros, service compris)

Les Apéritifs

Anis	3.80
Tomate, perroquet, mauresque	4.00
Martini's	4.60
Kir Aligoté	4.60
Kir Royal Veuve Clicquot	11.50
Porto rouge, blanc	4.60
Américano	8.10
Négroni	8.10
Bloody Mary	8.10
Eaux minérales :	
Badoit, Evian 50cl	4.30
Sodas 33cl	3.50
Jus de fruits 33cl	4.00

Cafétéria

Café, déca	2.00
Café double, café crème	4.00

N'hésitez pas à demander notre carte des cocktails, des rhums et des whiskies.

(Prix nets en euros, service compris)

Nos vins

	verre 12.5 cl	pichet 46 cl	bouteille 75 cl
<u>Vins blancs :</u>			
<i>Savoie :</i>			
Roussette Altesse « Les Rocailles »	4.10	12.70	20.50
Chignin Bergeron « La Bergeronnelle »	5.00	15.50	25.00
<i>Bourgogne :</i>			
Aligoté « Buissonnier »	4.30	13.50	21.50
<i>Alsace :</i>			
Gewurztraminer « Wolfberger »	5.00	15.50	25.00
<i>Sud-Ouest :</i>			
Tariquet 1 ère Grive	4.30	13.50	21.50
<u>Vins rosés :</u>			
L'Azur	4.50	14.00	22.50

(Prix nets en euros, service compris)

	Verre 12.5 cl	Pichet 46 cl	Bouteille 75 cl
<u>Vins rouges :</u>			
<i>Savoie :</i>			
Gamay de Chautagne « Perrier »	4.30	13.50	21.50
<i>Pays de la Loire :</i>			
Saint Nicolas de Bourgueil « Le Fresne »	4.50	13.50	22.50
<i>Languedoc :</i>			
Corbières « Les Inférets »			20.00
Saint Chinian, « Clos de la Rive »	4.00	12.00	19.00
<i>Bourgogne :</i>			
Mercurey Château de Santenay			38.00
<i>Bordeaux</i>			
St Emilion « Moulin de Graves »			35.00
<i>Côtes du Rhône</i>			
Crozes Hermitage « Chapoutier »			35.00
Vacqueyras « Château des Roques »			26.00

Uniquement servis lors des repas, hors planche et tapas

	12.5 cl	46 cl
Chardonnay blanc	3.50	10.00
Côtes de Provence rosé	3.50	10.00
Côtes du Rhône rouge	3.50	10.00

(Prix nets en euros, service compris)