









## ENTRÉES À PARTAGER

STARTERS TO SHARE

**Le Tavaillon de charcuteries Christophe Guèze, pickles maison** 28€   
Tavaillon of cold cut Christophe Guèze, home-made pickles

**Comme une Pissaladière** 24€    
Sardines, olives, oignons

**La belle tranche de Foie gras, pain grillé** 32€   
The huge slice of Foie gras, toast

**Le Cromesquis d'escargots aux herbes, salade folle** 26€       
Cromesquis of snails with herbs, crazy salad

**Le cœur de Romaine au Homard** 45€       
Our Lobster Salad

**La pizza à la Truffe** 42€    
Truffle pizza

### MENU ENFANT (-12ANS) - 18€

CHILDREN'S MENU (-12 YEARS OLD)

Le fish&chips, sauce tartare **ou** Les coquillettes à la crème d'Abondance, jambon blanc  
Un dessert au choix parmi notre buffet de dessert  
Fish&chips with tartar sauce or Pasta with ham and cream  
A dessert of your choice from our dessert buffet

FORMULES DE L'ALPETTE

PLAT MAIN COURSE - 26€

PLAT / DESSERT MAIN COURSE / DESSERT - 38€



DESSERT DESSERT - 16€


**PLATS**

MAIN COURSES

Le plat du jour selon notre semainier



The dish of the day

Les coquillettes à la crème d'Abondance, œuf poché, jambon truffé      
Coquillettes with cream of Abondance, poached egg and truffled ham

La Tartiflette de nos montagnes   
Tartiflette of our mountains

Le B.M.S.    

Burger Megève-Sarlat, potatoes épicées (*Viande hachée, foie gras, tomme de Savoie*)  
BMS Burger Megeve-Sarlat, spicy potatoes (minced meat, foie gras, Savoy tomme)

La Bavette Black Angus au poivre ≈300g, frites    
Black Angus flank steak 300g with pepper, fries

La Traditionnelle Fondue Savoyarde (*minimum 2 personnes*)     
Traditional Savoyard Fondue (minimum 2 persons)

**DESSERTS**

SWEETS

3 choix parmi notre buffet de pâtisseries      
3 choices from our pastry buffet

**Allergènes**



gluten



crustacés



œufs



poisson



arachides



soja



lait



fruits  
à coques



céleri



moutarde



graines  
de sésame



lupin



mollusques



sulfites

Tous nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes de la liste officielle - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.  
All of our dishes may contain one or more of the 14 listed allergens - All of our prices are inclusive of tax and service charge.

# CARTE DES VINS

## WINE CARD

### CHAMPAGNES - CHAMPAGNES

	75cl	150cl	300cl
Louis Roederer, Collection	95€	190€	
Louis Roederer, Brut Vintage 2014	125€		
Louis Roederer, Cristal 2013	350€		
Perrier-Jouët, Brut	105€	210€	
Perrier-Jouët, Belle Époque	290€		
Ruinart, Blanc de Blancs	185€		
Bollinger, Rosé	170€		
Dom Pérignon 2008	380€		

### VINS ROSÉS - ROSE WINE

#### AOP CÔTES-DE-PROVENCE

2020 Côtes-de-Provence, Château Miraval	55€	110€	250€
2020 Château Minuty, Cuvée « Rose&Or »	65€	130€	
2020 Domaine Ott, Château de Selle	75€	150€	

### VINS BLANCS - WHITE WINE

#### AOP SAVOIE

- Roussette, Château de Monterminod - Vins Perrier	45€	90€	
- Apremont, Cuvée Sous le Roc - Fabien Trosset	48€		
2018 Jacquère, Or Blanc - Fabien Trosset	55€		
2018 Chignin Bergeron, Les Terrasses - André&Michel Quénard	58€		

#### AOP VALLÉE DU RHÔNE

2020 Crozes-Hermitage, Cuvée L - Domaine Combier	39€		
2018 Saint-Joseph, Cuvée Ro-Rée - Louis Chèze	56€	112€	
2019 Crozes-Hermitage, Maison Les Alexandrins	106€		
2019 Condrieu, Le Grand Vallon - Domaine François Villard	115€		
2017 Condrieu, Cuvée JFGO - Louis Chèze	119€		
2019 Condrieu, Domaine Grangier	128€		

#### IGP CÔTES-DE-GASCOGNE - MOELLEUX

2020 Soleil d'Automne, Domaine Chiroulet	35€		
--	-----	--	--

- \* *Millésimes susceptibles d'évolution en cours de saison*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Please drink responsibly.

VINS BLANCS - WHITE WINE 75cl 150cl

AOP ALSACE

2016 Riesling, Cuvée Albert - Domaine Albert Mann 80€

AOP LOIRE

- Sancerre, Domaine des Tayaux 46€
- Pouilly Fumé, Domaine Blanchet Calcite 49€ 98€

AOP BOURGOGNE

- Chablis, Domaine de Charmoy 56€ 122€
- 2019 Chablis 1<sup>er</sup> Cru, Les Vaillons 88€
- 2017 Rully, Domaine Jacquesson 82€
- 2018 Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru, Domaine Drouhin 98€
- 2017 Puligny-Montrachet, Les Enseignères - Domaine Chavy-Chouet 175€
- 2016 Meursault 1<sup>er</sup> Cru Charmes, Domaine Michelot 185€
- 2015 Corton-Charlemagne Grand Cru, Vincent Girardet 320€

VINS ROUGES - RED WINE

AOP SAVOIE

- 2020 Mondeuse, Cuvée Megève - Vins Perrier 36€ 72€
- 2018 Mondeuse Arbin, Cuvée Avalanche - Fabien Trosset 48€
- Pinot Noir, Cuvée Pierre Émile - Domaine Blard 42€

AOP LOIRE

- Chinon, Domaine de la Roche Honneur (*Bio*) 37€
- 2017 Sancerre, La Croix du Roy - Lucien Croche 52€

AOP BEAUJOLAIS

2015 Moulin à Vent, Domaine Des Terres Dorées - Jean Paul Brun 48€ 96€

IGP HÉRAULT

2018 La Grange des Pères, Domaine Laurent Vaillé 320€

AOP CÔTES DU ROUSSILLON

Domaine du Clos des Fées :

- 2020 Les Sorcières 59€
- 2018 Le Clos des Fées 154€
- 2015 La Petite Sibérie 629€

- \* *Millésimes susceptibles d'évolution au cours de la saison*

## VINS ROUGES - RED WINES

75cl 150cl 300cl

### AOP BOURGOGNE

2019	Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Thevenot Le Brun	52€		
2014	Santenay 1 <sup>er</sup> cru, Les Gravières - Domaine Roger Belland	59€		
-	Mercurey, Château de Chamirey	69€	138€	276€
2018	Volnay, Vieilles Vignes - Domaine Henri Delagrangé	99€		
2018	Aloxe-Corton, Les Caillettes - Domaine Henri Delagrangé	102€		
2018	Pommard, Domaine Joseph Drouhin	125€	250€	
2016	Chambolle-Musigny, Le Clos de l'Orme - Bernard Munier	145€		
2016	Le Clos de Tart Grand Cru, Monopole	740€		

### IGP PROVENCE

2009	Alpilles, Domaine de Trevallon	220€		
------	--------------------------------	------	--	--

### AOP LANGUEDOC

-	Pic Saint-Loup, Cuvée Héritage - Gérard Bertrand	36€		
-	Terrasses du Larzac, Château La Sauvageonne - Gérard Bertrand	58€		
-	Terrasses du Larzac, Domaine de Montcalmès	105€		

### AOP RHÔNES

2020	Crozes-Hermitage, Cuvée L - Domaine Combier	43€	86€	
2019	Crozes-Hermitage, Le Clos des Grives - Domaine Combier	95€		
-	Saint-Joseph, Cuvée Ro-Rée - Louis Chèze	58€	116€	
2019	Saint-Joseph, Cuvée Caroline - Louis Chèze	65€	130€	
2019	Cornas Jovet, Domaine François Villard	96€		
-	Côte-Rôtie, Cuvée Village - Stéphane Ogier	125€		
2016	Côte-Rôtie, Les Rochains - Domaine Bonnefond	134€		
2017	Hermitage, La Maison Bleue - Domaine Jaboulet	154€		
2006	Hermitage, La Chapelle - Domaine Jaboulet	550€		
2009	Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel	189€		
2019	Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel Hommage Jacques Perrin	960€		

### AOP BORDEAUX

2014	Saint-Emilion, Château Patris	66€	153€	
2019	Pessac-Léognan, Abeille de Fieuzal	76€	164€	
2013	Margaux, Château La Tour de Mons	99€	199€	
2014	Saint-Julien, Les Fiefs de Lagrange	105€		
2013	Pomerol, Fugue de Nénin	115€		
2012	Pauillac, Château Lynch-Bages	260€		
2008	Pauillac, Château Mouton Rothschild	1 350€		

- \* *Millésimes susceptibles d'évolution en cours de saison*