



APERITIFS À PARTAGER Apetizers to share

LA YAUTE Assortiment de fromages et charcuteries - Assortment of cheeses and cold cuts	26
LA MIX DIP Tapenade, Anchoïade, Tomatade - Tapenade, Anchovy spread, Tomato spread	16
SAUCISSON SUR PLANCHE	9

ENTRÉES

Starters



ESCARGOTS DE MAGLAND BEURRE PERSILLÉ X6 Snails with parsley butter x6	11	VELOUTÉ DE COURGETTE AU LARD PAYSAN, ŒUF BIO PARFAIT Creamy zucchini soup with country bacon, a perfectly cooked organic egg	10
ESCARGOTS DE MAGLAND BEURRE PERSILLÉ X12 Snails with parsley butter x12	21	SALADE DE TOMATE FRUITÉE, BURRATA CRÉMEUSE ET PESTO MAISON Fruity tomato salad with creamy burrata and homemade pesto	13.5
SOUPE À L'OIGNON Et sa tartine de Tomme de Savoie gratinée - Onion soup with toasted slice of Savoy cheese gratin	12	SALADE CÉSAR, POULET BASSE TEMPÉRATURE Caesar salad with slow-cooked chicken	12.5
CROTTIN DE CHÈVRE PANÉS HERBES ET PANKO, MÉLANGE MESCLUN, VINAIGRETTE AU MIEL Breaded goat cheese with herbs and panko, mixed greens, honey vinaigrette	13.8	SALADE MONTAGNARDE Tartine de reblochon fermier, jambon de Pays, salade, tomate, oignons rouge - Toast with farmhouse reblochon cheese, raw ham, salad, tomato, red onions	13.9
SALADE GRECQUE Tomates, concombre, oignons rouges, capres, olives, croutons et feta - Greek salad (tomatoes, cucumber, red onions, capers, olives, croutons, and feta)	11	ASSIETTE DE CHARCUTERIE Charcuterie platter	12
HARENG POMME À L'HUILE Herring and potato in oil	12		



Main courses

<p>TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE Bœuf charolais au couteau et bougnettes Charolais beef tartare cut with a knife and bougnettes</p>	30	<p>SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE Cuisson basse température et sauce morilles, bougnettes et légumes de saison Supreme of low-temperature farm poultry and morel sauce, bougnettes and seasonal vegetables</p>	29
<p>TARTARE DE DORADE SUR LIT DE ST JACQUES (selon arrivage) Pickles de saison et herbes fraîches Sea bream tartare on a bed of scallops, seasonal pickles and fresh herbs (depending on availability)</p>	33.5	<p>VITELLO TONNATO ET BOUGNETTES Vitello Tonnato with bougnettes</p>	24
<p>MAGRET DE CANARD Sauce myrtille et légumes de saison Duck breast, blueberry sauce and seasonal vegetables</p>	36	<p>JOUE DE BŒUF CONFITE À LA MONDEUSE Légumes de saison Beef cheek confit with Mondeuse wine, seasonal vegetables</p>	32
<p>EFFILOCHÉ DE COCHON SAUCE MADÈRE Bougnettes et légumes de saison Pulled pork with madeira sauce, bougnettes and seasonal vegetables</p>	28	<p>GAMBAS GRILLÉES Sauce aigre douce, riz vénéré et légumes de saison Grilled prawns with sweet and sour sauce, black rice, and seasonal vegetables</p>	32
<p>ESCALOPE DE SAUMON GRILLÉE Sauce vierge et légumes de saison Grilled salmon escalope with virgin sauce and seasonal vegetables</p>	28	<p>ASSIETTE FRAICHEUR Truite fumée, faisselle, bougnettes et salade verte Fresh platter - smoked trout, fresh cheese, fritters, and green salad</p>	22
<p>RIZ VÉNÉRÉ VÉGÉTARIEN Aux herbes et légumes d'été Vegetarian revered rice with herbs and summer vegetables</p>	25	<p>POUR LES GOURMANDS ! Choix d'accompagnements supplémentaires</p>	

plat enfants
children's dish
(- de 11 ans)



SUPRÊME DE VOLAILLE, BOUGNETTE

OU

ESCALOPE DE SAUMON, BOUGNETTE

Poultry supreme, bougnette

OR

Salmon escalope, bougnette

12



Supplément Charcuteries Charcuterie Supplement	7
Mélange de mesclun Mixture of mesclun	6
Assiette de bougnettes de nos grand-mère Plate of bougnettes of our grandmothers	8
Assiette de légumes de saison Vegetable plate of season	7
Saucière de morilles Morel saucière	6

BOUGNETTES : Beignets de pommes de terres râpées, faites maison, recette traditionnelle de nos grand-mères. Homemade grated potato fritters, traditional recipe of our grandmothers.



SPÉCIALITÉS SAVOYARDES



SPÉCIALITÉS INDIVIDUELLES



DIOTS FUMÉS AU VIN BLANC

22

Oignons confits et polenta crémeuse.

Smoked sausages in white wine, caramelized onions, and creamy polenta

CROUTE DU GUIDE

22

Pain frotté à l'ail, fromage fondant gratiné, jambon blanc et salade de jeunes pousses. Bread rubbed with garlic, melted grilled cheese, country ham, and a salad of young shoots

CROUTE DU ROND-POINT

28

Pain frotté à l'ail, fromage fondant gratiné, sauce morilles maison, jambon de pays et salade de jeunes pousses. Bread rubbed with garlic, melted gratin cheese, homemade morel sauce, country ham, and a salad of young shoots.

LA TARTIFLETTE

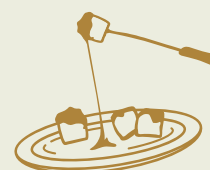
25

Pommes de terre, lardons fumés, oignons, reblochon fermier servie avec salade de jeunes pousses.

Potatoes, smoked bacon, onions, farm Reblochon served with a salad of young shoots.



LES FONDUES



À PARTAGER / TO SHARE

Prix par personnes, minimum 2 personnes

LA CLASSIQUE (250g)

20

LA TRADITIONNELLE SAVOYARDE (250g)

27

assortiment de charcuteries

The Traditional Savoie, assortment of cold cuts

LA FONDUE DU ROND-POINT AUX MORILLES

32

(250g) assortiment de charcuteries

The Morille Fondue, assortment of cold cuts

MENU À 43€

ENTRÉES Starters

SOUPE À L'OIGNON

Et sa tartine de Tomme de Savoie gratinée
Onion soup with toasted slice of Savoy cheese gratin

OU

6 ESCARGOTS DE MAGLAND BEURRE PERSILLÉ

6 snails with parsley butter

OU

SALADE MONTAGNARDE

Tartine de reblochon fermier, jambon de Pays, salade, tomate, oignons rouge
Toast with farmhouse reblochon cheese, raw ham, salad, tomato, red onions



PLATS Main courses

EFFILOCHÉ DE COCHON SAUCE MADÈRE

Bougnettes et légumes de saison
Pulled pork with madeira sauce, bougnettes and seasonal vegetables

OU

ESCALOPE DE SAUMON GRILLÉE

Sauce vierge et légumes de saison
Grilled salmon escalopes with virgin sauce and seasonal vegetables

OU

FONDUE CLASSIQUE (200G) - 2PERS MIN



DESSERTS Desserts

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE

Vanilla Creme brulee

OU

SOUPE DE FRUITS DU COIN

Local fruit soup

OU

CRUMBLE TIÈDE POMMES DE SAVOIE ET MYRTILLES, BOULE VANILLE

Warm Savoy apple and blueberry crumble, vanilla ice cream scoop

Tous nos plats sont fait maison,
avec des produits frais et de saison

All our dishes are homemade,
with fresh and seasonal products



DESSERTS



Desserts

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE

Vanilla Creme brulee

9

CARPACCIO D'ANANAS, SORBET COCO

Pineapple carpaccio, coconut sorbet

9

LA MONTAGNE EN HIVER

Coque chocolat noir, praliné noisette et fleur de sel, mousse chocolat au lait et tonka, croustillant feuillantine.
Dark chocolate shell, hazelnut and fleur de sel praliné, milk chocolate and tonka mousse, crispy feuillantine.

11

SOUPE DE FRUITS DU COIN

Local fruit soup

9

CRUMBLE TIÈDE POMMES DE SAVOIE ET MYRTILLES, BOULE VANILLE

Warm Savoy apple and blueberry crumble, vanilla ice cream scoop

10

DÔME PAMPLEMOUSSE

Grapefruit Dome

10

CHARLOTTE AUX MYRTILLES

Blueberry charlotte

11



ASSIETTE DE FROMAGE DE NOS MONTAGNES

Plate of cheese from our mountains

10



BOISSONS CHAUDES



EXPRESSO	1.9
DOUBLE EXPRESSO	3.8
GRAND CRÈME	4.2
CAPPUCCINO	6
IRISH COFFEE	12
THÉS ET INFUSIONS	5



DIGESTIFS



GENEPEY , CHARTREUSE JAUNE OU VERTE	9
GRAPPA, LIMONCELLO	8
GET 27	7
COGNAC VSOP GAUTHIER	10
COGNAC HENNESSY XO	18
CALVADOS	8

BOISSONS Drinks

CHAMPAGNES 75cl

Champagnes

CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE BRUT	90
CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANC	150
CHAMPAGNE RUINART ROSÉ	140

APÉRITIFS

Appetizers

KIR PÉTILLANT MAISON 12cl Prosecco et Crème de cassis, myrtille, pêche mûre ou framboise	8.5
KIR 12cl	6
COUPE DE PROSECCO 12cl	7
COUPE DE CHAMPAGNE BRUT CHARLES MIGNON 12cl	13
MARTINI ROUGE OU BLANC 5cl	6
CAMPARI 5cl	5.5
SUZE 5cl	5.5
RICARD 3cl	3.5
PORTO BLANC	5.5

SPRITZ 20cl

APÉROL SPRITZ APÉROL, PROSECCO, PERRIER	10
LIMONCELLO SPRITZ SPRITZ LIMONCELLO, PROSECCO, PERRIER	11
SARTI SPRITZ SARTI ROSA, PROSECCO, PERRIER	11
ST-GERMAIN SPRITZ MENTHE, CITRON VERT, LIQUEUR ST-GERMAIN, PROSECCO, PERRIER	13
CAMPARI SPRITZ CAMPARI, PROSECCO, PERRIER	10
SPRITZ CASSIS CRÈME DE CASSIS, PROSECCO, LIMONADE, CITRON VERT, MENTHE FRAÎCHE	11

BIÈRES PRESSION

Draft Beers

	25cl	50cl
MORETTI 4,6°	4	7,5
MORT SUBITE BLANCHE 4,5°	6	10
CHOUFFE BLONDE 8°	6	10
MONT BLANC CRISTAL IPA 4,7°	6	10
PAIX DIEU 10°	6	10

BIÈRES BOUTEILLES

Bottles of beers

	33cl
LEFFE BLONDE (SANS ALCOOL) 0°	6
CHERRY CHOUFFE 8°	7,5
DUVEL BLONDE 8,5°	7,5
CORONA 4,5°	7,5
MAGNERS Cidre irlandais 33cl 4,5°	7
LA VERTE DU MONT BLANC	8
AU GENEPEY 5,9°	
NANO IPA BIG MOUNTAIN 33cl 0,5°	7

BOISSONS FRAICHES

Cold drinks

COCA, COCA ZERO 33cl	4,6	SIROP À L'EAU 25cl Menthe, grenadine, fraise, framboise, pêche, citron, cassis	2,5
ORANGINA 25cl	4,6	EVIAN, BADOIT 50cl	5,5
BADOIT ROUGE 33cl	4,6	¼ VITTEL 25cl	3,4
KOKO KOMBUCHA 33cl Gingembre citron BIO	6	THÉ GLACÉ PÊCHE 33cl 	4,6
KOKO KOMBUCHA 33cl Framboise hibiscus BIO	6	ORANGE OU CITRON PRESSÉ	6
SCHWEPPEs Agrumes ou Tonic 25cl	4,6	JUS DE FRUITS 25cl	4,6
LIMONADE 33cl 	4,6	ORANGE, pomme, ananas, abricot, tomate	
		CAFE FRAPPÉ	7
		LATTE FRAPPÉ	7,5



VINS AU VERRE 12cl	VINS BLANCS	Pouilly Fumé « Cuvée Marie » Raimbault Pineau	9	
		Apremont « Gastronomie »	6	
		Côtes de Provence Cru Saint Victoire Mas de Cadenet BIO	8	
		IGP Côtes de Gascogne UBY n°4	6	
	VINS ROUGES	Côtes de Rhône « Réserve du Chapitre »	6	
		Saint Joseph St Désirat « Syrah »	8	
		Pic Saint Loup « Le Loup Rouge »	8	
	VINS ROSÉS	Côtes de Provence Cru Saint Victoire Mas de Cadenet BIO	8	
		IGP Méditerranée « Horizon » BIO	6	
VINS BLANCS 75cl	ARC ALPIN			
	SAVOIE	Chignin Bergeron « Fleur de Roussanne »	28	
		Roussette de Savoie « Château De Monterminod »	32	
	SUISSE	Fendant Henri Valloton	36	
	ITALIE	Petite Arvine Rosset	29	
	BOURGOGNE	Bourgogne Aligoté « La Manufacture »	28	
		Macon « Verpailles » BIO	32	
		Saint Véran « Les Gravières »	39	
		Chablis « La Manufacture »	45	
		Montagny 1 ^{er} Cru « Les Platières » Berthenet	55	
		Pouilly Fuissée « Les Gravières »	69	
		Meursault Bitouzet Prieur	110	
	VALLÉE DU RHÔNE	Saint Joseph « Amandine » Cave de Saint Désirat	39	
	LOIRE	Sancerre Domaine Cherrier	39	
		Pouilly Fumé « Cuvée Marie » Raimbault Pineau	32	
	VINS ROUGES 75cl	ARC ALPIN		
		SAVOIE	Mondeuse Vieilles Vignes « Gastronomie »	27
		ITALIE	Valpolicella Classico DOC Monte Del Fra	28
		SUISSE	Champortay Gerald Besse	39
LA VALLÉE DU RHÔNE ET LANGUEDOC				
RHÔNE		Vacqueyras « Le Rif » La Ferme du Mont	36	
		St Joseph St Désirat	29	
		Crozes-Hermitage « Les Hauts Granites »	42	
		Châteauneuf du Pape Mas St Louis	75	
LANGUEDOC		Les Creisses	52	
		Pic Saint Loup « Le Loup Rouge »	32	
BOURGOGNE		Hautes-Côtes de Beaune « Vieilles Vignes » Domaine Lafouge	34	
	Nuits-Saint-Georges Domaine Machard de Gramont	62		
	Volnay Domaine Bitouzet Prieur	75		
	Gevrey Chambertin « Pressonnier » Domaine Machard de Gramont	80		
	Pommard « Les Vaumuriens » Domaine Machard de Gramont	95		
	Chambolle Musigny 1 ^{er} cru Aux Echanges	140		
BORDEAUX	St-Emilion Grand Cru Château La Fleur Penin	38		
	Haut-Médoc « Héritage » de Chasse-Spleen	49		
	Pomerol Clos de la Vieille Ecole	67		
	Pauillac Réserve de la Comtesse	120		
	Margaux Château Cantenac Brown	120		

