

LIVE MUSIC
TOUS LES SOIRS !
DU 5 JUILLET AU 31 AOÛT !

À EMPORTER ou PAS !
Takeaway (or not!)

- ★ CLUB SANDWICH DU PTIOT
AU POULET, FRITES FRAICHES, SALADE
Ptiot chicken club sandwich, homemade chips, salad
- 17€
- 19€ ★ FOCACCIA MAISON,
GUACAMOLE AVOCAT ET FETA,
JAMBON CRU DE PAYS, SALADE
Homemade focaccia,
avocado and feta guacamole, cured ham and salad

ENTRÉES
FROIDES ❄️



- ★ 🌱 TOMATES, À L'ANCIENNE... 19,5
BURRATA ET CRÈME DE BURRATA, BASILIC
Heirloom tomatoes, burrata and burrata cream, basil
- 🌱 CAVIAR D'AUBERGINES... 18,5
ET SES MOULES DE BOUCHOT, CRÈME CURRY
Aubergine caviar with bouchot mussels, curried cream

PLATS

- 🍖 ÉPAULE D'AGNEAU AU GINGEMBRE, CONFITE 8H ... 31,5
RATATOUILLE, POMMES GRENAILLES
AUX HERBES FRAICHES
Slow-cooked shoulder of lamb with confit ginger,
ratatouille and new potatoes with fresh herbs
- 🍗 1/2 POULET DE BRESSE FERMIER RÔTI, À PARTAGER 53,5
FRITES FRAICHES ET JUS DE CUISSON
AU THYM FRAIS, MESCLUN
Half a roasted free-range chicken, homemade chips
and thyme-infused cooking juices with a mixed leaf salad
For 2 people
- MAGRET DE CANARD RÔTI SUR LA PEAU, ... 32,5
JUS BRUN DE VOLAILLE, POMMES DAUPHINES
MAISON ET SOMMITES DE BROCOLIS
Skin-side seared roast duck breast, rich poultry jus,
homemade pommes dauphine and broccoli florets
- 🍝 🌱 PENNE RIGATE À LA NAPOLITAINE ... 18,5
PETITS LÉGUMES ET PARMESAN
Penne rigate with Neapolitan sauce,
seasonal vegetables and parmesan
- ★ 🌱 DÉCLINAISON DE LENTILLES EN DAHL... 24
AU LAIT DE COCÔ, LÉGUMES DE SAISON
ET HERBES FRAÎCHES
Coconut milk dahl with a variety of lentils,
seasonal vegetables and herbs

VIANDE

{ POUR 2 PERSONNES MINIMUM, PRIX PAR PERSONNE }



- ★ ONGLET DE BOEUF 200g ... 33,5/PERS
FRITES FRAÎCHES, JUS BRUN ET SALADE
Grilled beef hanger steak

POISSON



- FILET DE POISSON SELON ARRIVAGE ... 24,5
SNACKÉ SUR LA PEAU, SAUCE VIERGE ET HERBES
FRAICHES, GNOCCHIS DE COURGETTES POÊLÉS
Pan-seared fish fillet, skin-side down,
with sauce vierge and fresh herbs, pan-fried gnocchi courgette
(fish depending on availability)
- SARDINES FRAICHES GRILLÉES TOUT SIMPLEMENT ... 16,5
Simply grilled fresh sardines
- TENTACULES DE POULPE ET CHORIZO, ... 35,5
LÉGUMES CROQUANTS ET SAUCE TOMATÉE
Octopus tentacles and chorizo,
crunchy vegetables and tomato sauce

ÉTÉ / SUMMER
2025
N°3



SERVICE CONTINU
12H00 - 21H30



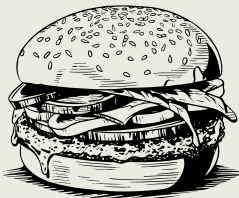
- TATAKI DE TENDE DE TRANCHE "BOEUF" ... 20,5
SUR PURÉE DE PATATES DOUCES FROIDES
ET LAMELLES DE BEAUFORT
Beef tataki (topside) on cold sweet potato purée
and slithers of Beaufort cheese
- 🍷 TARTARE DE THON ROUGE, ... 24,5
CEBETTE, HERBES FRAICHES SAUCE SOJA
ET CITRON
Red tuna tartare with spring onion, fresh herbs,
soy sauce and lemon dressing on a bed of tomato couscous
- ★ CŒUR DE ROMAINE ... 23,5
CÉSAR AVEC FILET DE POULET CUIT EN BASSE
TEMPÉRATURE, TOMATES CERISE ET PARMESAN,
SAUCE CÉSAR ET CROÛTONS À L'AIL
Chicken ceasar salad with romaine lettuce hearts, cherry
tomatoes, parmesan, ceasar sauce and garlic croutons

LA SPÉCIALITÉ
DU P'TIOT
LA FAMEUSE
POTENCE

- 🍷 🌱 SHOW DE BOEUF ... 39/PERS
(SELON LES PIÈCES DE NOTRE BOUCHER) FLAMBÉ
AU COGNAC, POMMES GRENAILLES À L'AIL ET FINES
HERBES, SALADE VERTTE, LÉGUMES DE SAISON,
SAUCE BÉARNAISE AU SYPHON
Beef cut (depending on availability from the butcher),
flambéed with cognac, baby potatoes with garlic and
herbs, green salad and whipped béarnaise sauce

★ BURGERS

Pain secret de la maison Bourdillat,
comté fruité 12 mois, compotée d'oignons,
cornichons et frites fraîches
Maison Bourdillat's secret bread, 12-month matured
Comté Fruité, onion confit, pickles and fries



- LE BOEUF 150g ... 26,5
AVEC SES CHIPS DE LARD DE LA MAISON GRÉSARD
BEEF burger (150 g) with crispy bacon
from Maison Grésard
- LE HALAL AVEC SON POULET ... 25,5
HALAL chicken burger

- 🌱 LE VEGGIE ... 21
VEGGIE BURGER

LES SPÉCIALITÉS
INDIVIDUELLES

- ★ 🍷 TARTIFLETTE ... 24,5
REBLOCHON GRATINÉ SUR POMMES DE TERRE,
LARDONS DE LA MAISON GRÉSARD, OIGNONS
ET PETITE SALADE VERTTE
Tartiflette: reblochon cheese baked over potatoes, bacon from
Maison Grésard, onions and a small green salad
- 🍷 🌱 LA BOITE CHAUDE ... 28,5
ROYAL SAVOIE AU LAIT CRU,
POMMES DE TERRE, JAMBON DE PAYS, SALADE
Baked cheese, potatoes, cured ham and salad

ENTRÉES (HAUDES)

- ★ 🌱 SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ ... 13,9
French onion soup with Comté cheese
- 🍷 ESCARGOTS DE PAYS DE SAVOIE EN PERSILLADE
"LE CHAUTAGNARD" PRODUCTEUR LOCAL
LES 🍷 X 6 ... 12,5
LES 🍷 X 12 ... 23
Local "Le Chautagnard" Savoie snails with garlic and parsley
- OEUF MOLLET À 65°C ... 15,5
CRÈME DE REBLOCHON FERMIER, CROÛTONS MAISON
Soft-boiled egg (65°), Reblochon fermier cream,
homemade croutons
- CASSOLETTE DE SUPIONS POÊLÉS ... 18,3
EN PERSILLADE, TOAST AILLÉ À L'HUILE D'OLIVE
Pan-fried baby squid in parsley and garlic,
with garlic and olive oil toast

★ FROMAGE

{ POUR 2 PERSONNES MINIMUM, PRIX PAR PERSONNE }



★ FONDUES

- 🌱 🍷 TRADITIONNELLE ... 24/PERS
SÉLECTION DE FROMAGES, VIN BLANC ET AIL,
PAIN À FONDUE
Traditional cheese fondue, garlic and white wine,
diced bread
- 🌱 🍷 AUX CÈPES ... 27/PERS
FONDUE TRADITIONNELLE ET CÈPES
Traditional cheese fondue with ceps, garlic,
white wine and diced bread
- 🍷 ROYALE AUX TRUFFES ... 31/PERS
Traditional cheese fondue
with black truffles

★ SUPPLÉMENTS

- ASSIETTE DE BRESAOLA ... 12/PERS
ET POMMES DE TERRE
Cold cuts of bresaola and potatoes
- ASSIETTE DE COPPA, JAMBON DE PAYS, ... 9/PERS
ROSETTE, JAMBON À L'OS ET POMMES DE TERRE
Plate of charcuterie & potatoes
- ASSIETTE DE CHARCUTERIE HALAL, ... 12/PERS
CACHIR DE BOEUF,
SAUCISSON DE BOEUF, VOLAILLE,
BOEUF AUX ÉPICES ET POMMES DE TERRE
Plate of halal cold meats

★ RACLETTE

- 🍷 FROMAGE À RACLETTE FONDU ... 31/PERS
SERVI AVEC CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE
Melted Raclette cheese with charcuterie & potatoes
+ 5€ CHARCUTERIE HALAL/ HALAL COLD MEATS
- 🍷 FROMAGE MORBIER FONDU ... 33/PERS
SERVI AVEC CHARCUTERIE ET POMMES DE TERRE
Melted Morbier cheese with charcuterie & potatoes
+ 5€ CHARCUTERIE HALAL/ HALAL COLD MEATS

LE P'TIOT
GOURMAND

{ aucun changement au menu }

58€

- 🍷 TATAKI DE TENDE DE TRANCHE DE "BOEUF"
SUR PURÉE DE PATATES DOUCES FROIDES
ET LAMELLES DE BEAUFORT
Beef tataki (topside) on cold sweet potato purée
and slithers of Beaufort cheese
- 🍷 12 ESCARGOTS DE PAYS DE SAVOIE EN PERSILLADE
"LE CHAUTAGNARD" PRODUCTEUR LOCAL
12 local "Le Chautagnard" Savoie snails with garlic and parsley
- 🍷 TARTARE DE THON ROUGE, CEBETTE,
HERBES FRAICHES SAUCE SOJA ET CITRON
Red tuna tartare with spring onion, fresh herbs,
soy sauce and lemon dressing on a bed of tomato couscous

- MAGRET DE CANARD RÔTI SUR LA PEAU,
JUS BRUN DE VOLAILLE, POMMES DAUPHINES MAISON
ET SOMMITES DE BROCOLIS
Skin-side seared roast duck breast, rich poultry jus,
homemade pommes dauphine and broccoli florets
- FILET DE POISSON SELON ARRIVAGE
SNACKÉ SUR LA PEAU,
SAUCE VIERGE ET HERBES FRAICHES,
GNOCCHIS DE COURGETTES POÊLÉS
Pan-seared fish fillet, skin-side down,
with sauce vierge and fresh herbs,
pan-fried gnocchi courgette (fish depending on availability)
- 🍷 ÉPAULE D'AGNEAU AU GINGEMBRE, +2€
CONFITE 8H RATATOUILLE,
POMMES GRENAILLES AUX HERBES FRAICHES
Slow-cooked shoulder of lamb with confit ginger,
ratatouille and new potatoes with fresh herbs

- 🌱 MACARON GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT BLANC
FRAISES FRAICHES ET SON GASPACHO +2€
White chocolate macaron ganache,
fresh strawberries and strawberry gazpacho
- 🌱 ENTREMET AU CHOCOLAT,
BISCUIT JOCONDE, PRALINÉ,
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE, MOUSSE AU CHOCOLAT,
GLAÇAGE CHOCOLAT ET SORBET MANGUE
Chocolate fondant, Joconde biscuit, praline, vanilla crème
brûlée, chocolate mousse, chocolate glaze, and mango sorbet
- COMPOTÉE DE RHUBARBE,
GLACE VANILLE, FRAMBOISES FRAÎCHES ET CRUMBLE
Rhubarb compote, vanilla ice cream, raspberries and crumble
- 🍷 🌱 COUPE MONT-BLANC,
GLACE VANILLE, CRÈME DE MARRON,
MERINGUE ET CHANTILLY MAISON
Vanilla ice cream, chestnut cream,
meringue and homemade whipped cream

LE CHAMONIARD

{ aucun changement au menu }

39€50

- 🌱 SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ
French onion soup with Comté cheese
- 🍷 6 ESCARGOTS DE PAYS DE SAVOIE EN PERSILLADE
"LE CHAUTAGNARD" PRODUCTEUR LOCAL
Local "Le Chautagnard" Savoie snails with garlic and parsley
- *****
- 🍷 TARTIFLETTE REBLOCHON GRATINÉ
SUR POMMES DE TERRE,
LARDONS DE LA MAISON GRÉSARD,
OIGNONS ET PETITE SALADE VERTTE
Tartiflette: reblochon cheese baked over potatoes,
bacon from Maison Grésard, onions and a small green salad
- 🍷 🌱 FONDUE TRADITIONNELLE SÉLECTION DE FROMAGES,
VIN BLANC ET AIL, PAIN À FONDUE
Traditional cheese fondue, garlic and white wine, diced bread
- *****
- COMPOTÉE DE RHUBARBE, GLACE VANILLE,
FRAMBOISES FRAÎCHES ET CRUMBLE
Rhubarb compote, vanilla ice cream, raspberries and crumble
- 🍷 🍷 SORBET ARROSÉ COLONEL OU WILLIAMINE +3€
OU MONTAGNARDE OU SICILIENNE
Sorbet with vodka or pear alcohol or genepi or limoncello

LE P'TIOT
MONCHU

{ aucun changement au menu }

16€

- 🍷 FILET DE POULET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE
Chicken fillet
- 🍷 JAMBON BLANC À L'OS
Ham on the bone
- 🍷 AU CHOIX, FRITES FRAICHES OU LÉGUMES DE SAISON
Choice of fries or vegetables
- *****
- 🍷 🌱 1 BOULE DE GLACE
Ice cream (1 scoop)
- 🍷 🌱 TARTE AU FLAN MAISON
Homemade flan

LES P'TIOTES
GOURMANDISES



- 🌱 🍷 FAISSELLE DE FROMAGE BLANC ... 8,5
DE LA FERME DE VALLORCINE, FINES HERBES,
COULIS DE MYRTILLES OU SUCRE
Cottage cheese from La Ferme de Vallorcine, herbs,
blueberry coulis or sugar
- 🍷 ASSIETTE DE FROMAGES ... 16
DE LA FERME DE LA VALLÉE
Cheese plate from local valley farms
- ★ 🌱 CAFÉ GOURMAND ... 12,5
- ★ 🌱 THÉ GOURMAND ... 14
- ★ 🌱 CHAMPAGNE GOURMAND ... 21
ACCOMPAGNÉ DE SES DÉLICIEUSES
MIGNARDISES MAISON
Delicious homemade mini pastries served
with a choice of coffee, tea, or champagne
- 🌱 🍷 SOUPE DE PÊCHES BLANCHES ET JAUNES ... 12
À LA VERVEINE, SORBET NECTARINE
White and yellow peach and vervain soup
with nectarine sorbet
- 🌱 MACARON GANACHE ... 13
MONTÉE AU CHOCOLAT BLANC FRAISES FRAICHES
ET SON GASPACHO
White chocolate macaron ganache, fresh strawberries
and strawberry gazpacho
- ★ BLANC-MANGER AMANDE ABRICOT, ... 12,5
STREUSEL AUX ÉPICES
Almond and apricot blancmange with spiced streusel
- 🌱 ENTREMET AU CHOCOLAT, ... 12,5
BISCUIT JOCONDE, PRALINÉ,
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE,
MOUSSE AU CHOCOLAT,
GLAÇAGE CHOCOLAT ET SORBET MANGUE
Chocolate fondant, Joconde biscuit, praline, vanilla crème
brûlée, chocolate mousse, chocolate glaze, and mango sorbet
- 🌱 COMPOTÉE DE RHUBARBE, ... 12
GLACE VANILLE, FRAMBOISES FRAÎCHES ET CRUMBLE
Rhubarb compote, vanilla ice cream, raspberries and crumble

★ MER DE GLACES

🍷 1 BOULE / scoop 4€

🍷 2 BOULES / scoops 7€

SUPPLÉMENT : CHANTILLY MAISON 1€50
EXTRA: HOMEMADE WHIPPED CREAM

- 🍷 🍷 PARFUMS GLACES :
VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ
Ice creams: Vanilla, chocolate, coffee
- 🍷 🍷 PARFUMS SORBETS :
CITRON, FRAISE, POIRE, MYRTILLE, MANGUE, NECTARINE
Sorbets: lemon, strawberry, pear, blueberry, mango, nectarine

★ COUPES GLACÉES



- 🌱 🍷 COUPE MONT BLANC ... 11
GLACE VANILLE, CRÈME DE MARRON,
MERINGUE ET CHANTILLY
Vanilla ice cream, chestnut cream, meringue
and whipped cream
- 🌱 🍷 DAME BLANCHE ... 11
Vanilla ice cream & melted chocolate
and whipped cream
- 🌱 🍷 CAFÉ AFFOGATO ... 10
EXPRESSO AVEC GLACE VANILLE
Vanilla ice cream Espresso
- 🌱 🍷 LA P'TIOTE FRAISE ... 12
SORBET FRAISE, COULIS DE FRAISE
ET FRAISES FRAICHES, CHANTILLY MAISON
La P'tiote fraise: strawberry sorbet, strawberry coulis
and fresh strawberries with homemade whipped cream
- 🌱 🍷 LA P'TIOTE MYRTILLE ... 12
SORBET MYRTILLE, COULIS DE FRUITS ROUGES,
MYRTILLES FRAICHES ET CHANTILLY MAISON
La P'tiote myrtille: blueberry sorbet, red berry coulis,
fresh blueberries and homemade whipped cream
- 🌱 🍷 LA P'TIOTE BANANE ... 12
GLACE VANILLE FRAISE ET CHOCOLAT, BANANE FRAICHE,
COULIS DE CHOCOLAT ET CHANTILLY MAISON
La P'tiote banane: vanilla, strawberry and chocolate ice
cream, fresh banana, chocolate sauce and homemade
whipped cream
- 🍷 🌱 🍷 COUPE COLONEL ... 13
Vodka & lemon sorbet
- 🍷 🌱 🍷 COUPE WILLIAMINE ... 13
Pear Schappas & pear sorbet
- 🍷 🌱 🍷 COUPE MONTAGNARDE ... 13
Genepi liquor & vanilla ice cream
- 🍷 🌱 🍷 COUPE SICILIENNE ... 13
Limoncello liquor & lemon sorbet