



Les Boissons

Drinks

Eaux de Bonneval

Bonneval Water

O de Bonneval plate	75cl	7€
O de Bonneval pétillante	75cl	7€

Soft

Soft drinks

Sirop	4€
Diabolo	6€
Perrier sirop	7€

Jus de fruits

Pressed fruit juice

Jus de fruit Alain Milliat	20cl/33cl	7€
Tomate, Pomme, Ananas,		
Orange		
Nectar de fruit Alain Milliat	20cl/33cl	7€
Fraise, Framboise, Poire,		
Mangue, Fruit de la passion		

Sodas

Sodas

Coca Cola, Coca Zero	33cl	7€
Ice tea	25cl	7€
Orangina	25cl	7€
Ginger beer, Ginger ale	25cl	7€
Tonic Fever Tree	25cl	7€
Tonic Yaute BIO Brasseurs	33cl	8€
Savoyards		
Yaute Tea ice tea BIO Brasseurs	33cl	8€
Savoyard		
Limonade BIO Brasseurs	33cl	8€
Savoyards		
Redbull	25cl	9€

Nos Eaux

Our Waters

Perrier	33cl	6€
Evian	1L	8€
Evian	50cl	6€
Badoit	1L	8€
Badoir	50cl	6€

Jus de fruits pressés

Pressed fruit juice

Orange	9€
Citron	

Bières pressions - Brasserie Alpine

Draft beers

Bière des 3 Vallées Blonde	25cl	6€
	50cl	10€
Kol Blanc	25cl	6€
	50cl	10€
Kroop IPA Ambrée	25cl	7€
	50cl	11€
Picon	25cl	8€
	50cl	12€
Monaco Panaché	25cl	6€
	50cl	10€

Bières bouteilles

Beer bottles

3 Vallées	10€
Brasserie du Mont Blanc Blonde	10€
1664 0%	8€



Formule du Skieur Skier Style

Le midi seulement / Lunchtime only

Soupe du jour + La Cocotte + Dessert au choix 35€

Starter of the day + Cocotte+ Dessert

Entrée + Plat + Dessert au choix 49€

Starter + Main course + Dessert

Entrées Starters

Terrine de campagne maison et Piccalilli
Homemade country terrine and Piccalilli

17€

Salade verte légumes pickles et poissons fumés
Plate of smoked fish and salad

18€

Salade verte légumes pickles et poulet croustillant
Green salad with pickled vegetables and crispy chicken

17€

Soupe du jour et ses garnitures
Soup of the day and its garnishes

15€

Plats Main courses

Lobster Roll, mayonnaise et coriandre
Lobster Roll, mayonnaise and coriander

28€

Surf'n Turf burger (bœuf et homard)
Surf'n Turf burger (beef and lobster)

28€

Roll végétal au Tofu fumé et Kimchi
Veggie roll filled with smoked Tofu and Kimchi

22€

Croque-monsieur au speck Italien et fromage
Croque-monsieur with Italian speck and cheese

21€

La cocotte
Cocotte

22€

Accompagnements
Sides

Frites : pomme de terre ou patate douce / *Fries: potato or sweet potato*
Salade mesclun / *Mesclun salad*
Légumes du moment / *Seasonal vegetables*
Supplément Garniture / *Extra side* 8€

Desserts Desserts

Sélection de fromages locaux de la Maison Boujon
Regional Cheeses sélection

12€

Parfait glacé au cidre et pommes caramélisées au miel
Iced cider parfait with honey caramelized apples

12€

Poire pochée au vin de Savoie, glace vanille
Poached pear with Savoie Wine and vanilla ice cream

12€

Panna Cotta romarin et mûres
Panna Cotta rosemary and blackberries

12 €

Tiramisu

12€

Menu enfant *Kid's menu*

15€

Poulet croustillant (Frites, Pâtes ou Légumes)

Crispy Chicken (Fries, Pasta or Vegetables)

Le poisson de nos côtes (Frites, Pâtes ou Légumes)

Fish from our coast (Fries, Pasta or Vegetables)

L'assiette de pâtes sauce tomate

Pasta with tomato sauce

Tiramisu / Salade de Fruit / Glace 2 boules / Panna Cota

Les Boissons Chaudes *Hot drinks*

Cafeteria *Coffee*

Expresso, Décaféiné	5€
Allongé, Noisette	5€
Double expresso	8€
Capuccino, Café crème, Latte	9€
Chocolat chaud	9€
Chocolat Viennois	10€
Affogato al caffè vanille ou chocolat	10€

Au coin du feu *Cozy drinks*

Irish Coffee	14€
Grogg	14€
Vin chaud	8€

Thés & Infusions *Teas & Infusions*

THÉS NOIRS	8€
• Darjeeling BIO	
• English breakfast	
THÉS VERTS	
• Earl Grey Vert BIO	
• Smiling Buddha BIO (citronnelle gingembre)	
INFUSIONS	
• Menthe poivrée	
• Camomille	
• Verveine	