



Le vieil Annecy

RESTAURANT
Spécialités Savoyardes



APÉRITIFS

Kir	10cl	4,50€	
<i>Crème cassis, mûres, châtaigne, framboise</i>			
Pétillant Proseco	10cl	5,80€	
<i>Crème cassis, mûres, châtaigne, framboise</i>			
Ricard	2cl	4,20€	
Martini rouge / blanc	4cl	4,80€	
Campari - Suze	4cl	4,80€	
Spritz	20cl	9,00€	
<i>Aperol, Proseco, Perrier, zest d'orange</i>			
Hugo	20cl	9,00€	
<i>Liqueur de fleurs de sureau, Proseco, Perrier</i>			
Whisky J.B.	4cl	8,50€	
Whisky Jack Daniel's	4cl	9,50€	
Supplément Coca, Orange, Tonic			2,00€

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
Warsteiner	4,00€	7,80€
Panaché, Monaco, Bière sirop	4,00€	7,80€
Pater Linus (bière blonde d'abbaye)	4,70€	9,00€
Picon Bière	4,50€	8,80€
Supplément sirop		0,20€

BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
Desperados	6,50€
Bière blanche du Mont Blanc	6,50€
Bière au Génépi	6,50€

EAUX

	50cl	100cl
Evian	4,20€	5,50€
Badoit verte fines bulles	4,50€	6,00€

BOISSONS FRAÎCHES

Sirop eau	25cl	2,50€
<i>Grenadine, menthe, citron, fraise, pêche.</i>		
Limonade	25cl	3,00€
Diabolo	25cl	3,20€
Jus de fruits Granini	25cl	4,70€
<i>Orange, pomme, ananas, tomate</i>		
Coca-Cola	33cl	4,70€
Coca Zero	33cl	4,70€
Orangina	25cl	4,70€
Fuze tea	25cl	4,70€
Schweppes	25cl	4,70€
Schweppes Agrumes	25cl	4,70€
Perrier	33cl	4,30€

BOISSONS CHAUDES

Décaféiné	2,30€
Café expresso	2,30€
Café allongé	2,50€
Double expresso	4,50€
Petit crème	2,40€
Grand crème	4,60€
Café viennois	4,20€
Cappuccino	4,20€
Thé ceylan	3,00€
Thé vert / Thé vert menthe	3,50€
Thé Earl Grey (Bergamote)	3,50€
Verveine / Verveine menthe	3,00€
Chocolat	3,80€
Chocolat viennois	4,50€

DIGESTIFS

Limoncello, Génépi	4cl	7,00€
Calvados	4cl	7,00€
Get 27	4cl	7,50€
Poire Williams, Cognac	4cl	8,50€
Gin, Vodka, Rhum	4cl	8,50€
Chartreuse verte	4cl	8,50€

ENTRÉES

préparées sur place avec des produits frais

Assiette de rosette apéritif	6€
Assiette de charcuterie apéritif	8€
Friture d'éperlans apéritif	11€
Les 6 Escargots de Bourgogne Label Rouge	12€
Les 12 Escargots de Bourgogne Label Rouge	19€
Pâté croûte artisanal	13,50€

SALADES REPAS

Salade Paysanne Salade mêlée, tomates, lardons, croûtons, Beaufort, œuf dur	16,00€
Salade de Chèvre chaud Salade mêlée, tomates, toasts de chèvre chaud, miel, noix, fines tranches de bresaola	17,00€
Salade César Salade mêlée, filet de Poulet, croûtons, copeaux de Parmesan, œuf dur, sauce César	17,00€
Tomates anciennes, burrata, pesto basilic maison	17,00€
Fines tranches de Saumon fumé Salade mêlée & suprêmes d'Agrumes, toasts, beurre	18,00€
Salade Fraîcheur, salade mêlée, pamplemousse, avocat, saumon, crevettes, tomates cerise	18,00€

PLATS

LES POISSONS

Petite friture d'Eperlans **18,50€**
Frites, sauce Tartare

Truite meunière fraîche **23,00€**
Risotto et riz noir,
poêlée de légumes de saison

Filet de Saumon frais **24,00€**
Risotto et riz noir,
poêlée de légumes de saison

Filets de Perches meunière **25,00€**
Frites, salade mêlée et sauce tartare

LA POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE

Frites - Salade mêlée

27,50 €

LES PÂTES

Linguines artisanales **17,00€**
à la napolitaine

Linguines artisanales **17,00€**
à la crème de Beaufort

MENU ENFANT (-10 ans) **12€**

Nuggets au poulet, frites
ou

Saumon frais, frites

Glace 1 boule
ou

Pom' Pote

Sirop à l'eau

LE BURGER

Burger des Aravis **20,50€**
Bœuf charolais, tomate, crème de
reblochon, Bacon, Oignons frits & Frites

LES VIANDES

Tartare tradition
coupé au couteau **21,00€**
Frites, salade mêlée

Tartare italien
coupé au couteau **22,00€**
servi avec tomates confites, parmigiano
Reggiano, frites, salade mêlée

Faux filet de bœuf (250g)
sélection bouchère **24,00€**
poêlée de légumes de saison, frites et
salade mêlée, sauce cèpes ou sauce
poivre

Tête de Veau traditionnelle
sauce Gribiche **21,50€**
Poireaux, carottes sifflets, pommes de
terre vapeur

Suprême de Poulet
sauce aux cèpes **19,50€**
frites, poêlée de légumes de saison

Carafe d'eau gratuite
La maison n'accepte plus les chèques
Prix nets - Services compris

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

La Matouille des Bauges

27,00€

Tomes des Bauges (230g) gratinée au four avec du vin blanc accompagnée de charcuterie, pommes de terre, salade verte

Remplacement de la charcuterie par de la Bresaola (viande de bœuf séchée)

2,00€

Plateau Savoyard

26,00€

Demi reblochon fermier pané servi avec pommes de terres accompagné de charcuterie

Les Fondues (pour 2 personnes minimum)

Prix par personne

- Fondue savoyarde 22,00€
- Fondue aux cèpes 24,50€
- Fondue aux morilles 30,00€

Les Tartiflettes

- Tartiflette d'Alpage 18,00€
Reblochon fermier local, oignons, lardons, pommes de terre, salade mêlée
- Tartiflette au Saumon 19,50€
Reblochon fermier local, oignons, saumon, pommes de terre, salade mêlée

Les tartiflettes sont faites avec du reblochon "fermier" en provenance directe de la ferme "Les Clarines de la Lanchette" au Grand-Bornand.

En accompagnement de votre Fondue ou Tartiflette

- Bol de salade 3,00€
- Pommes de terres 3,00€
- Assiette de Charcuterie 7,00€
- Assiette de Bresaola 8,00€

LES RACLETTES

Raclette au lait cru et fromage à volonté.
Servie sur rampe chauffante avec part de meule de raclette

La complète pour 2 personnes minimum **28.00 €/ Pers.**
Assortiment de charcuterie et pommes de terre vapeur

La spéciale sans porc pour 2 personnes minimum **28.00 €/ Pers.**
Bresaola (viande séchée) et pommes de terre vapeur

• Au brezain "raclette fumée" pour 2 personnes minimum **29.00 €/ Pers.**
Assortiment de charcuterie et pommes de terre vapeur

• Assiette de charcuterie supplémentaire **7.00 €**

MENUS

MENU ROC DE CHERE 22,00€

sauf week-end et jours fériés

Entrée au choix

- Salade Paysanne : salade mêlées, œuf, tomates, lardons, croûtons, beaufort
- Salade Italienne : salade mêlée, tomates, billes de mozzarella, olives noires
- Assiette de rosette

Plat au choix

- Petite friture d'éperlans
- Linguines à la crème de Beaufort
- Escalope de volaille panée, frites

Dessert au choix

- Fromage blanc fermier à la crème
- Duo de choux maison 🏠
- Glace 2 boules

MENU SEMNOZ 30,00€

Entrée au choix

- 6 Escargots de Bourgogne
- Salade César
- Pâté croûte artisanal

Plat au choix

- Escalope de volaille sauce cèpes
- Truite fraîche meunière
- Faux filet de bœuf à la plancha

Dessert au choix

- Fromage blanc fermier aux choix
- Tarte aux myrtilles 🏠
- Crème Brulée
- Glace 2 boules

🏠 Nos pâtisseries sont fabriquées maison

Afin de faciliter le travail des cuisiniers, aucune modification n'est possible.
Merci de votre compréhension.

DESSERTS faits maison

Fromage Blanc Fermier à la Crème	5,50€
Fromage Blanc Fermier aux Myrtilles	6,50€
Fromage Blanc Fermier à la crème de marron	6,50€
Tarte aux Myrtilles 	8,50€
Tarte Tatin  , Glace vanille	9,00€
Fondant au chocolat  , glace poire	9,00€
Profiteroles	9,50€
3 choux  garnis de glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, crème fouettée	
Crème Brulée	8,50€
Café Gourmand du chef	10,00€
Assiette de fromages	10,00€

GLACES ET SORBETS GLACE DES ALPES

Composez votre coupe : vanille bourbon de Madagascar, chocolat, caramel, café, fraise, menthe-chocolat, pistache, noix de coco, poire, noisette.

Sorbet : citron, framboise.

• 2 boules	6,50€	• 3 boules	9,00€
Supplément chantilly ou sauce chocolat ou coulis aux fruits rouges			1,50€

COUPES GLACÉES

Café Liégeois · Glace café, vanille, café froid, crème fouettée, amandes grillées	9,00€
Chocolat Liégeois Glace chocolat, vanille, coulis chocolat, crème fouettée, amandes grillées	9,00€
Coupe Melba Glace fraise, vanille, fruits selon saison, coulis de fruits rouges, crème fouettée	9,00€
Nutella Nuts · Glace vanille et noisette, nutella, crème fouettée	9,00€
Parfum d'automne · Glace vanille, crème de marron, crème fouettée	9,00€

COUPE GLACÉES AVEC ALCOOL

Iceberg · Glace menthe chocolat, Get 27	10,50€
Colonel · Sorbet citron, Vodka	10,50€
Williamine · Glace poire, alcool de poire	10,50€
Carabinieri · Sorbet citron, limoncello	10,50€

LES VINS

LE VIGNOBLE DES ROUGES

Vins de Savoie	37,5cl	75cl
Mondeuse de Savoie AOP Jacquin	16€	25€
Vins de la Vallée du Rhône		
 Vacqueyras Alain Jaume		32€
Crozes Hermitage "Les Vins de Vienne"		38€
Chateauneuf du Pape "Clos de l'Oratoire"		74€
Vins du Languedoc		
Pic Saint Loup		29€
Vins de Bordeaux		
Saint-Emilion Grand Cru "Château le Cros"		34€
Haut Medoc 2014 la Réserve de Sociando Mallet "Second vin de château"		66€
Pessac Leognan 2014 "Les Hauts de Smith"		66€
Margaux 2015 "La Sirène de Giscours"		74€
Vins de Bourgogne		
Pinot noir "Domaine Regnard"		32€
Mercurey 1 ^{er} cru "Domaine Meix-Foulot"		54€
Beaune 2017 1 ^{er} cru "Château Meursault"		74€
Aloxe Corton 2014 1 ^{er} cru		79€

LE VIGNOBLE DES BLANCS

Vins de Savoie	37,5cl	75cl
Roussette de Savoie AOP Jacquin	16€	25€
Chignin Bergeron AOP "Domaine la Chancelière"		38€
Vins de Gascogne		
Tarquet 1 ^{ère} Grives "Famille Grassa"		28€
Vins de Loire		
Pouilly fumé "La Renardière"		32€
Sancerre "Domaine Delaporte à Chavignol"		42€

CHAMPAGNE

Taittinger		80€
------------	--	-----

LE VIGNOBLE DES ROSÉS

	50cl	75cl
Côte de Provence "Magalie" Domaine de Figueire		34€
Côte de Provence "M de Minuty"		34€

LES VINS AU VERRE

LES ROUGES	12cl	LES BLANCS	12cl
Pic Saint Loup	6,20€	Tarquet 1 ^{ère} Grives	5,50€
Vacqueyras	6,50€	Chignin Bergeron	6,50€
Saint Emilion grand cru	6,50€	Sancerre Delaporte	7,00€
Mercurey 1 ^{er} cru "Domaine Meix-Foulot"	7,00€		

LES ROSÉS 12cl Côte de Provence "Magalie" 5,50€