



Le vieil Annecy

RESTAURANT
Spécialités Savoyardes



APÉRITIFS

| | | |
|--|------|-------|
| Kir au vin blanc de Savoie | 10cl | 4,20€ |
| <i>Crème cassis, mûres, châtaigne, framboise</i> | | |
| Pétillant Proseco | 10cl | 5,70€ |
| <i>Crème cassis, mûres, châtaigne, framboise</i> | | |
| Ricard | 2cl | 4,00€ |
| Martini rouge / blanc | 4cl | 4,70€ |
| Campari - Suze | 4cl | 4,50€ |
| Spritz | 20cl | 8,50€ |
| <i>Aperol, Proseco, Perrier, zeste d'orange</i> | | |
| Whisky J.B. | 4cl | 8,00€ |
| Whisky Jack Daniel's | 4cl | 9,00€ |
| Supplément Coca, Orange, Tonic | | |
| | | 1,50€ |

BIÈRES PRESSIONS

| | 25cl | 50cl |
|------------------------------|-------|-------|
| Warsteiner | 4,00€ | 7,80€ |
| Panaché, Monaco, Bière sirop | 4,00€ | 7,80€ |
| Grimbergen | 4,70€ | 9,00€ |
| Picon Bière | 4,50€ | 8,80€ |
| Supplément sirop | | 0,20€ |

BIÈRES BOUTEILLES

| | 33cl |
|-----------------------------|-------|
| Desperados | 5,80€ |
| Bière blanche du Mont Blanc | 6,00€ |
| Bière au Génépi | 6,00€ |

EAUX

| | 50cl | 100cl |
|---------------------------|-------|-------|
| Evian | 4,00€ | 5,00€ |
| Badoit verte fines bulles | 4,30€ | 5,80€ |

BOISSONS FRAÎCHES

| | | |
|--|------|-------|
| Sirop eau | 25cl | 2,00€ |
| <i>Grenadine, menthe, citron, fraise, pêche.</i> | | |
| Limonade | 25cl | 2,80€ |
| Diabolo | 25cl | 3,00€ |
| Jus de fruits Granini | 25cl | 4,00€ |
| <i>Orange, pomme, ananas, tomate</i> | | |
| Coca-Cola | 33cl | 4,00€ |
| Coca Zero | 33cl | 4,00€ |
| Orangina | 25cl | 4,00€ |
| Fuze tea | 25cl | 4,00€ |
| Schweppes | 25cl | 4,00€ |
| Schweppes Agrumes | 25cl | 4,00€ |
| Perrier | 33cl | 4,00€ |

BOISSONS CHAUDES

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

DIGESTIFS

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

ENTRÉES

préparées sur place avec des produits frais

Assiette de saucisson apéritif **6€**

Friture d'éperlans apéritif **11€**

Les 6 Escargots de Bourgogne Label Rouge **12€**

Les 12 Escargots de Bourgogne Label Rouge **19€**

Pâté croûte artisanal "Maison BAUD"
véritable pâté croûte aux cèpes **13,50€**

Salade Paysanne
Salade mêlée, tomates, lardons, croûtons, Beaufort, œuf dur **14,00€**

Salade de Chèvre chaud
Salade mêlée, tomates, toasts de chèvre chaud, miel,
noix, fines tranches de bresaola **16,50€**

Tomates anciennes, burrata, pesto basilic maison **16,50€**

Salade César
Salade mêlée, filet de Poulet, croûtons, copeaux de Parmesan,
œuf dur, sauce César **16,50€**

Fines tranches de Saumon fumé* par nos soins,
Salade mêlée & suprêmes d'Agrumes, toasts, beurre **18,00€**

* Saumon frais Ecossais Mowi

Salade Fraîcheur, salade mêlée, pamplemousse, avocat, saumon
fumé par nos soins, crevettes cocktail, tomates cerise **17,50€**

PLATS

Les Poissons

Petite friture d'Eperlans **18,00€**
Frites, sauce Tartare

Truite meunière fraîche **19,50€**
Risotto végétal et riz noir,
poêlée de légumes de saison

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

Filets de Perches meunière **24,00€**
Frites, salade mêlée et sauce tartare

LA POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE

Frites - Salade mêlée

24,90 €

Les Pâtes

Linguines artisanales **16,00€**
à la napolitaine

Linguines artisanales **16,00€**
à la crème de Beaufort

MENU ENFANT (-10 ans) **11€**

Nuggets au poulet, frites
ou

Saumon frais, frites

Glace 1 boule
ou

Pom' Pote

Sirop à l'eau

Le Burger

Burger des Aravis **20,00€**
Bœuf charolais, tomate, crème de
reblochon, Bacon, Oignons frits & Frites

Les Viandes

Tartare tradition
coupé au couteau **20,00€**
Frites, salade mêlée

Tartare italien
coupé au couteau **21,50€**
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 **21,00€**
Poireaux, carottes sifflés, pommes de
terre vapeur

Suprême de Poulet
sauce aux cèpes **19,00€**
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

25,50€

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

25,00€

Demi reblochon fermier pané servi avec pommes de terres, noix de jambon fumé saucisson, tranchettes de porc fumée et saladine aux noix.

Les Fondues (pour 2 personnes minimum)

Nos fondues sont préparées et rapées sur place avec du vieux comté, du beaufort d'alpage.

Prix par personne

- Fondue savoyarde 21,00€
- Fondue aux cèpes 24,00€
- Fondue aux morilles 30,00€
- Fondue suisse moitié / moitié 28,00€

Les Tartiflettes

- Tartiflette d'Alpage 17,50€
Reblochon fermier local, oignons, lardons, pommes de terre, salade mêlée
- Tartiflette au Saumon 19,00€
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 2,50€
- Pommes de terres 2,50€
- 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 **27.00 €/ Pers.**
Assortiment de charcuterie et pommes de terre vapeur

La spéciale sans porc pour 2 personnes minimum **27.00 €/ Pers.**
Bresaola (viande séchée) et pommes de terre vapeur

• Au brezain "raclette fumée" pour 2 personnes minimum **28.00 €/ Pers.**
Assortiment de charcuterie et pommes de terre vapeur

• Assiette de charcuterie supplémentaire **7.00 €**

MENUS

MENU ROC DE CHERE

21,00€

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 saucisson

Plat au choix

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

Dessert au choix

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

MENU SEMNOZ

28,00€

Entrée au choix

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

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 Mövenpick

🏠 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 | 5,00€ |
| Fromage Blanc Fermier aux Myrtilles | 6,00€ |
| Fromage Blanc Fermier à la crème de marron | 6,00€ |
| Tarte aux Myrtilles  | 8,00€ |
| Tarte Tatin  , Glace vanille | 9,00€ |
| Fondant au chocolat  , glace poire | 9,00€ |
| Profiteroles | 9,00€ |
| 3 choux  garnis de glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, crème fouettée | |
| Crème Brulée | 8,50€ |
| Café Gourmand du chef | 9,50€ |
| Assiette de fromages | 9,00€ |
| <i>Reblochon fermier local, tome des Bauges, beaufort d'alpage</i> | |

Glaces et sorbets Mövenpick

Composez votre coupe : vanille bourbon de Madagascar, chocolat suisse, caramel, double crème et meringues, café expresso croquant, 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 <i>Glace chocolat, vanille, coulis chocolat, crème fouettée, amandes grillées</i> | 9,00€ |
| Coupe Melba <i>Glace fraise, vanille, fruits selon saison, coulis de fruits rouges, crème fouettée</i> | 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 | 10,00€ |
| Colonel · Sorbet citron, Vodka | 10,00€ |
| Williamine · Glace poire, alcool de poire | 10,00€ |
| Carabineri · Sorbet citron, limoncello | 9,00€ |

LES VINS

LE VIGNOBLE DES ROUGES

| | | |
|---|---------------|-------------|
| Vins de Savoie | 37,5cl | 75cl |
| Mondeuse de Savoie AOP Jacquin | 15€ | 24€ |
| Vins de la Vallée du Rhône | | |
| Vacqueyras Armand Darbois | | 29€ |
| Crozes Hermitage "Les Vins de Vienne" | | 38€ |
| Chateauneuf du Pape "Clos de l'Oratoire" | | 74€ |
| Vins du Languedoc | | |
| Pic Saint Loup | | 27€ |
| Vins de Bordeaux | | |
| Saint-Emilion Grand Cru "Château le Cros" | | 33€ |
| Haut Medoc 2014 la Réserve de Sociando Mallet "Second vin de château" | | 64€ |
| Pessac Leognan 2014 "Les Hauts de Smith" | | 64€ |
| Saint Julien 2014 Château la Lande Borie | | 68€ |
| Margaux 2015 "La Sirène de Giscours" | | 74€ |
| Vins de Bourgogne | | |
| Pinot noir "Domaine de Moirots" | | 31€ |
| 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 | 15€ | 24€ |
| Chignin Bergeron AOP "Domaine la Chancelière" | | 36€ |
| Vins du Languedoc | | |
| Tariquet 1 ^{ère} Grives "Famille Grassa" | | 27€ |
| Vins de Loire | | |
| Pouilly fumé "La Renardière" | | 31€ |
| Sancerre "Domaine Delaporte à Chavignol" | | 42€ |

CHAMPAGNE

| | | |
|------------|--|-----|
| Taittinger | | 80€ |
|------------|--|-----|

LE VIGNOBLE DES ROSÉS

| | | |
|---|-------------|-------------|
| Côte de Provence "Charme des Demoiselles" | 50cl | 75cl |
| Côte de Provence "M de Minuty" | 17€ | 25€ |
| | | 32€ |

LES VINS AU VERRE

| | |
|------------------------|-------------------------------|
| Les Rouges 12cl | Mondeuse de Savoie 4,00€ |
| | Pic Saint Loup 5,80€ |
| | Vacqueyras 6,00€ |
| | Saint Emilion grand cru 6,30€ |

| | |
|------------------------|--|
| Les Blancs 12cl | Blanc de Savoie AOP Jongieux 4,00€ |
| | Tariquet 1 ^{ère} Grives 5,00€ |
| | Chignin Bergeron 6,50€ |
| | Sancerre Delaporte 7,00€ |

| | |
|-----------------------|---|
| Les Rosés 12cl | Côte de Provence «Charme des Demoiselles» 4,80€ |
|-----------------------|---|