



# *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€
<i>* Saumon frais Ecossais Mowi</i>	
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

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

25,50€

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

2,00€

## Plateau Savoyard

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

25,00€

## 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€
Carabinieri · Sorbet citron, limoncello	9,00€

# LES VINS

## LE VIGNOBLE DES ROUGES

<b>Vins de Savoie</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
Mondeuse de Savoie AOP Jacquin	15€	24€
<b>Vins de la Vallée du Rhône</b>		
Vacqueyras Armand Darbois		29€
Crozes Hermitage "Les Vins de Vienne"		38€
Chateauneuf du Pape "Clos de l'Oratoire"		74€
<b>Vins du Languedoc</b>		
Pic Saint Loup		27€
<b>Vins de Bordeaux</b>		
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€
<b>Vins de Bourgogne</b>		
Pinot noir "Domaine de Moirots"		31€
Mercurey 1 <sup>er</sup> cru "Domaine Meix-Foulot"		54€
Beaune 2017 1 <sup>er</sup> cru "Château Meursault"		74€
Aloxe Corton 2014 1 <sup>er</sup> cru		79€

## LE VIGNOBLE DES BLANCS

<b>Vins de Savoie</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
Roussette de Savoie AOP Jacquin	15€	24€
Chignin Bergeron AOP "Domaine la Chancelière"		36€
<b>Vins du Languedoc</b>		
Tariquet 1 <sup>ère</sup> Grives "Famille Grassa"		27€
<b>Vins de Loire</b>		
Pouilly fumé "La Renardière"		31€
Sancerre "Domaine Delaporte à Chavignol"		42€

## CHAMPAGNE

Taittinger		80€
------------	--	-----

## LE VIGNOBLE DES ROSÉS

Côte de Provence "Charme des Demoiselles"	<b>50cl</b>	<b>75cl</b>
Côte de Provence "M de Minuty"	17€	25€
		32€

## LES VINS AU VERRE

<b>Les Rouges</b> 12cl	Mondeuse de Savoie	4,00€
	Pic Saint Loup	5,80€
	Vacqueyras	6,00€
	Saint Emilion grand cru	6,30€

<b>Les Blancs</b> 12cl	Blanc de Savoie AOP Jongieux	4,00€
	Tariquet 1 <sup>ère</sup> Grives	5,00€
	Chignin Bergeron	6,50€
	Sancerre Delaporte	7,00€

<b>Les Rosés</b> 12cl	Côte de Provence «Charme des Demoiselles»	4,80€
-----------------------	---	-------