

# La Carte de Snacking

Servie de 14h30 à 18h30

## Jus de fruits/Sodas/Eaux

Jus de fruits Artisanaux l'Arbre à jus <i>abricot, poire, pomme, orange, tomate</i> )	5 €
Coca-Cola Yaute-Cola, Coca-Zéro	5€
Thé glacé des Alpes, Limonade bio des Alpes, Tonic des Alpes, Orangina	5 €
Evian, Badoit 75 cl	6€
Badoit rouge 33 cl	4€

## Les Apéros

Coupe de Crémant de Savoie	8 €
Coupe de champagne	12€
Bière sans alcool Warsteiner	5 €
Bière du Mont-Blanc 33cl (Blanche, Blonde)	6€

## Vins au Verre 12 cl

### *Bulles*

Champagne Cuvée Sélection	12 €
Savoie Méthode Traditionnelle Cuvée 1931 Mollex	7€

### *Blancs*

Saint-Bris 2021 Domaine Bersan	8 €
Savoie Apremont 20021 Dupraz	7€
Vin de Table Vin de Paille Domaine Mercier	10 €

### *Rosé*

IGP Méditerranée 2022 Gourmandise Les Vignerons de St-Tropez	6 €
--	-----

### *Rouges*

Savoie Mondeuse 2021 La Goutte Domaine Bertholier	6 €
Vacqueyras 2022 Domaine de Verquières	8 €

## Les Boissons Chaudes :

Expresso Massaya du Mexique bio, Décaféiné	2,80 €
Double expresso, Double Décaféiné	5,20 €
Latte Macchiatto	5,80 €
Cappuccino	4,70 €
Chocolat chaud	5,00 €
Thés bio ( <i>Darjeeling, Thé Vert Sancha, Thé Vert Menthe, Thé Détox</i> )	3,00 €
Infusions bio ( <i>Verveine Menthe apaisante, Secrets d'équilibre digestive, Tisane des Comptoir relaxante</i> )	3,00 €



## Le Snack de l'Auberge

<b>L'Apéro de Montagne à partager</b> pour 2 personnes	<b>16€</b>
<i>Croustillants de Reblochon aux noix, Malakoff au Comté, Jambon cru et Saucisson fumé de Savoie</i>	
<b>L'Apéro Mer &amp; Lac à partager</b> pour 2 personnes	<b>18€</b>
<i>Petite friture, Rillettes de truite, Crakers tomate, Crevettes croustillantes</i>	
<b>Planchette de charcuterie de Savoie à partager, beurre et cornichons</b>	<b>15€</b>
<b>Planchette Mixte, charcuterie et fromages de Savoie à partager</b>	<b>17€</b>
<b>Le Croq'Truite au pain aux céréales, Truite du Jura fumée maison, fromages frais aux herbes</b>	<b>13€</b>
<b>Le Croq Montagne, salade verte</b>	<b>11€</b>

## Les Coupes Glacées

<i>"I have a swiss dream" ,Glace Vanille, Fraises fraîches, Meringue, Chantilly maison</i>	<b>14 €</b>
<i>Coupe des Aravis, Glace génépi, arrosée de génépi</i>	<b>12 €</b>
<i>Coupe Agrumes, Sorbet citron, pamplemousse, arrosés de limoncello</i>	<b>12 €</b>
<i>Pêche Melba, Glace vanille, Pêche pochée, gelée de groseille, chantilly maison, amandes</i>	<b>14 €</b>
<i>Glaces et Sorbets artisanaux, la boule Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Pistache, Génépi, Citron, Framboise, Yaourt Myrtille, Pamplemousse</i>	<b>3,50€</b>

## Les Gourmandises Maison

<i>Sablé aux myrtilles, Chantilly mascarpone</i>	<b>13€</b>
<i>Profiteroles au chocolat noir intense, chantilly maison</i>	<b>15 €</b>
<i>Baba généreusement imbibé au rhum arrangé, chantilly maison</i>	<b>13 €</b>
<i>Ile flottante aux œufs fermiers, et pralines</i>	<b>12€</b>



# La Carte de Snacking

Servie de 14h30 à 18h30

## Jus de fruits/Sodas/Eaux

Jus de fruits Artisanaux l'Arbre à jus abricot, poire, pomme, orange, tomate) **5 €**  
Coca-Cola Yaute-Cola, Coca-Zéro **5 €**  
Thé glacé des Alpes, Limonade bio des Alpes, Tonic des Alpes, Orangina **5 €**  
Evian, Badoit 75 cl **6 €**  
Badoit rouge 33 cl **4 €**

## Les Apéros

Coupe de Crémant de Savoie **8 €**  
Coupe de champagne **12 €**  
Bière sans alcool Warsteiner **5 €**  
Bière du Mont-Blanc 33cl (Blanche, Blonde) **6 €**

## Vins au Verre 12 cl

**Bulles**  
Champagne Cuvée Sélection **12 €**  
Savoie Méthode Traditionnelle Cuvée 1931 Mollex **7 €**  
**Blancs**  
Saint-Bris 2021 Domaine Bersan **8 €**  
Savoie Apremont 20021 Dupraz **7 €**  
Vin de Table Vin de Paille Domaine Mercier **10 €**  
**Rosé**  
IGP Méditerranée 2022 Gourmandise Les Vignerons de St-Tropez **6 €**  
**Rouges**  
Savoie Mondeuse 2021 La Goutte Domaine Bertholier **6 €**  
Vacqueyras 2022 Domaine de Verquières **8 €**

## Les Boissons Chaudes :

Espresso Massaja du Mexique bio, Décaféiné **2,80 €**  
Double espresso, Double Décaféiné **5,20 €**  
Latte Macchiatto **5,80 €**  
Cappuccino **4,70 €**  
Chocolat chaud **5,00 €**  
Thés bio ( Darjeeling, Thé Vert Sancha, Thé Vert Menthe, Thé Détox) **3,00 €**  
Infusions bio ( Verveine Menthe apaisante, Secrets d'équilibre digestive, Tisane des Comptoir relaxante) **3,00 €**



# La Carte de Snacking

Servie de 14h30 à 18h30

## Jus de fruits/Sodas/Eaux

Jus de fruits Artisanaux l'Arbre à jus abricot, poire, pomme, orange, tomate) **5 €**  
Coca-Cola Yaute-Cola, Coca-Zéro **5 €**  
Thé glacé des Alpes, Limonade bio des Alpes, Tonic des Alpes, Orangina **5 €**  
Evian, Badoit 75 cl **6 €**  
Badoit rouge 33 cl **4 €**

## Les Apéros

Coupe de Crémant de Savoie **8 €**  
Coupe de champagne **12 €**  
Bière sans alcool Warsteiner **5 €**  
Bière du Mont-Blanc 33cl (Blanche, Blonde) **6 €**

## Vins au Verre 12 cl

**Bulles**  
Champagne Cuvée Sélection **12 €**  
Savoie Méthode Traditionnelle Cuvée 1931 Mollex **7 €**  
**Blancs**  
Saint-Bris 2021 Domaine Bersan **8 €**  
Savoie Apremont 20021 Dupraz **7 €**  
Vin de Table Vin de Paille Domaine Mercier **10 €**  
**Rosé**  
IGP Méditerranée 2022 Gourmandise Les Vignerons de St-Tropez **6 €**  
**Rouges**  
Savoie Mondeuse 2021 La Goutte Domaine Bertholier **6 €**  
Vacqueyras 2022 Domaine de Verquières **8 €**

## Les Boissons Chaudes :

Espresso Massaja du Mexique bio, Décaféiné **2,80 €**  
Double espresso, Double Décaféiné **5,20 €**  
Latte Macchiatto **5,80 €**  
Cappuccino **4,70 €**  
Chocolat chaud **5,00 €**  
Thés bio ( Darjeeling, Thé Vert Sancha, Thé Vert Menthe, Thé Détox) **3,00 €**  
Infusions bio ( Verveine Menthe apaisante, Secrets d'équilibre digestive, Tisane des Comptoir relaxante) **3,00 €**



# Les Apéros de L'Auberge

## L'Apéro de Montagne à partager

pour 2 personnes **16 €**

*Croustillants de Reblochon aux noix, Malakoff au Comté*

*Jambon cru et Saucisson fumé de Savoie*

## L'Apéro Mer & Lac à partager

pour 2 personnes **18 €**

*Petite friture, Rillettes de truite, Crakers tomate,*

*Crevettes croustillantes*

# Jus de fruits/Sodas/Eaux

Jus de fruits Artisanaux l'Arbre à jus

*(abricot, poire, pomme, orange, tomate)*

**5 €**

Yaute-Cola, Coca-Zéro, Orangina

**5€**

Thé glacé des Alpes, Limonade bio des Alpes,

Tonic des Alpes

**5 €**

Evian, Badoit 75 cl

**6€**

Badoit rouge 33 cl

**4€**

*Prix Nets, Taxes et Service Compris*



## Apéro de notre région

Apéritif de l'Auberge (Chambéryzette, Coulis de fraise, Crémant de Savoie)	<b>9 €</b>
Coupe de Crémant de Savoie	<b>8 €</b>
Coupe de champagne	<b>12€</b>
Kir Crémant (Myrtille, Cassis, Mûre, Pêche)	<b>8 €</b>
Kir vin blanc (Myrtille, Cassis, Mûre, Pêche)	<b>6€</b>
Apérol Spritz, Hugo Spritz	<b>10 €</b>
Italicus Spritz, Limoncello Spritz	<b>13 €</b>
Whisky Caol Ila 12 ans	<b>10€</b>
Whisky Single Malt The Macallan 12 ans	<b>15 €</b>
Rye Whisky Jack Daniel's	<b>11 €</b>
Gin Bombay Sapphire, Gin Hendrick's	<b>9 €</b>
Vodka Wyborowa	<b>8 €</b>
Vodka Beluga	<b>15 €</b>
Vin de Paille Domaine de la goutte d'or	<b>10€</b>
Pastis 51, Ricard	<b>4,5 €</b>
Vieux Pontarlier Armand Guy	<b>4,5 €</b>
Chambéry Rouge (Vermouth savoyard), Martini Dry, Lillet blanc	<b>6 €</b>
<i>Bière Française Gallial (Blonde, IPA)</i>	<b>25 cl 4,50€</b> <b>50cl 9€</b>
Bière sans alcool Warsteiner	<b>5 €</b>
Bière du Mont-Blanc 33cl (Blanche, Blonde)	<b>6€</b>

*Prix Nets, Taxes et Service Compris*



# La Carte des Vins

## Vins au Verre 12 cl

### *Bulles*

Champagne Cuvée Sélection	<b>12 €</b>
Savoie Méthode Traditionnelle Cuvée 1931 <u>Mollex</u>	<b>7 €</b>

### *Blancs*

Saint-Bris 2021 <u>Domaine Bersan</u>	<b>8 €</b>
Savoie Apremont 20021 <u>Dupraz</u>	<b>7 €</b>
Vin de Table Vin de Paille <u>Domaine Mercier</u>	<b>10 €</b>

### *Rosé*

IGP Méditerranée 2022 Gourmandise <u>Les Vignerons de St-Tropez</u>	<b>6 €</b>
---	------------

### *Rouges*

Savoie Mondeuse 2021 La Goutte <u>Domaine Bertholier</u>	<b>6 €</b>
Vacqueyras 2022 <u>Domaine de Verquières</u>	<b>8 €</b>

## Les Bulles de Champagne

Piillot Brut	<b>65 €</b>
Veuve Clicquot brut	<b>83 €</b>
Veuve Clicquot brut Vintage 2008	<b>125 €</b>
Veuve Clicquot brut Vintage 2012	<b>115 €</b>
Veuve Clicquot brut Rosé	<b>97 €</b>
Gosset Brut	<b>83 €</b>
Jacquesson brut 741	<b>88 €</b>
Bollinger brut Spéciale Cuvée	<b>97 €</b>

## Les Bulles de Savoie

Savoie Méthode Traditionnelle <u>Mollex</u>	<b>42 €</b>
Savoie Mont-Blanc 2015 Brut Zéro <u>Dominique Belluard</u>	<b>65 €</b>

*Prix Nets, Taxes et Service Compris*



# Vins Blancs

## Alsace

Riesling 2019 Les éléments <a href="#">Bott Geyl</a>	<b>41 €</b>
Gewurztraminer 2018 Les éléments <a href="#">Bott Geyl</a>	<b>43 €</b>

## Savoie

Roussette de Seyssel 2021 Clos de la Péclette <a href="#">Mollex</a>	<b>38 €</b>
Apremont 2021 Moulin <a href="#">Dupraz</a>	<b>36 €</b>
Chignin-Bergeron 2021 Les Filles <a href="#">Gilles Berlioz</a>	<b>67 €</b>
Chignin -Bergeron 2021 <a href="#">Madoux</a>	<b>37 €</b>
Gringet 2018 16/15 Les Alpes <a href="#">Dominique Belluard</a>	<b>62 €</b>

## Vallée du Rhône

Hermitage 2015 <a href="#">Domaine Belle</a>	<b>115 €</b>
Saint-Joseph 2022 Lyseras <a href="#">Yves Cuilleron</a>	<b>55 €</b>

## Bourgogne

Puligny-Montrachet 2020 <a href="#">Domaine Bachelet</a>	<b>115 €</b>
Givry 2019 Clos des Vignes Rondes <a href="#">François Lumpp</a>	<b>69 €</b>
Saint-Véran 2020/21 Tradition <a href="#">Domaine Luquet</a>	<b>37 €</b>
Chablis 2021 <a href="#">PJ &amp; JF Bersan</a>	<b>42 €</b>
Saint-Bris 2021 <a href="#">PJ &amp; JF Bersan</a>	<b>42 €</b>

## Loire

Chinon 2022 Le Loup blanc <a href="#">Jean-Louis Loup</a>	<b>33 €</b>
Sancerre 2020 Le Tournebride <a href="#">Vincent Gaudry</a>	<b>45 €</b>

## Suisse

Valais Malvoisie 2014 Les serpentines flétrie sur souche <a href="#">Gérald Besse</a> (50 cl)	<b>72 €</b>
---	-------------

Prix Nets, Taxes et Service Compris



## Vins Rosés

Bandol 2022 <u>Domaine Lafran Veyrolles</u>	<b>49 €</b>
Côtes de Provence 2022 <u>Château Lafoux</u>	<b>33 €</b>
Côtes de Provence 2020 Symphonie Cru Classé <u>Château Sainte-Marguerite</u>	<b>37 €</b>
IGP Méditerranée 2022 Gourmandise <u>Les Vignerons de Saint-Tropez</u>	<b>29 €</b>

## Vins Rouges

### Savoie

Mondeuse 2021 et ma goutte <u>Bertholier</u>	<b>36 €</b>
Mondeuse 2021 <u>La belle romaine</u>	<b>36 €</b>
Gamay 2022 <u>Jean Vullien</u>	<b>29 €</b>
Crac Boum'Bu 2018 <u>Domaine Saint-Germain</u>	<b>33 €</b>

### Bourgogne

#### Côte de Nuits

Marsannay 2020 Le Finage <u>René Bouvier</u>	<b>67 €</b>
--	-------------

#### Côte de Beaune

Pommard 1 er Cru 2014 Grand Clos des Epenots <u>Domaine de Courcel</u>	<b>210 €</b>
--	--------------

Aloxe-Corton 2020 <u>Tollot-Beau</u>	<b>98 €</b>
--------------------------------------	-------------

Chorey-les-Beaune 2020 <u>Tollot-Beau</u>	<b>87 €</b>
---	-------------

#### Côte Châlonnaise

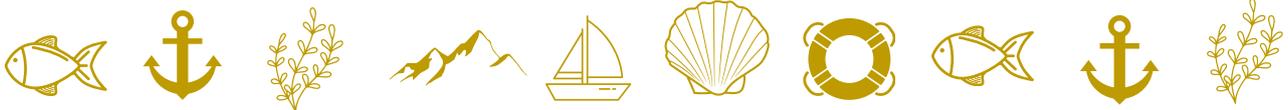
Givry 1 er Cru 2021 Clos Charlé <u>Laurent Mouton</u>	<b>78 €</b>
---	-------------

Mercurey 2020 La Charmée <u>Gouffier</u>	<b>55 €</b>
--	-------------

#### Chablisien

Côtes d'Auxerre 2020 <u>Bersan</u>	<b>39 €</b>
------------------------------------	-------------

Prix Nets, Taxes et Service Compris



## Beaujolais

Moulin à Vent 2017 <a href="#">Rottiers</a>	<b>44 €</b>
Saint-Amour 2021 <a href="#">Berthier</a>	<b>31 €</b>

## Vallée du Rhône

Hermitage 2020 <a href="#">Belle</a>	<b>99 €</b>
Crozes-Hermitage 2020 <a href="#">Belle</a>	<b>47 €</b>
Côte-Rôtie 2021 Bassenon <a href="#">Yves Cuilleron</a>	<b>91 €</b>
Cornas 2021 <a href="#">Paris</a>	<b>53 €</b>
Saint-Joseph 2021 Ro Rée <a href="#">Chèze</a>	<b>45 €</b>
Côtes du Rhône 2021 les Galets <a href="#">Domaine Les Vignerons D'Estézargues</a>	<b>29 €</b>
Châteauneuf-du-Pape 2016 Les Parvis <a href="#">Ferraton</a>	<b>71 €</b>
Vacqueyras 2020 <a href="#">Domaine des Ondines</a>	<b>39 €</b>
Vacqueyras 2022 <a href="#">Domaine de Verquières</a>	<b>48 €</b>

## Provence

Bandol 2014 <a href="#">Domaine de Terrebrune</a>	<b>61 €</b>
Côtes de Provence 2015 Les Mûres <a href="#">Château de Roquefort</a>	<b>49 €</b>

## Languedoc

Languedoc-Roussillon 2020 Arrivant <a href="#">Terre de Tramontane</a>	<b>41 €</b>
--	-------------

## Loire

Chinon 2021 Le Loup <a href="#">Belair</a>	<b>35 €</b>
Saint-Nicolas de Bourgueil 2021 <a href="#">Saget</a>	<b>31 €</b>

*Prix Nets, Taxes et Service Compris*



## Bordeaux

Bordeaux 2020 Les Mercadières	28 €
Haut-Médoc 2018 Les Brûlières de Beychevelle	48 €
Médoc 2013 Cantegric	37 €
Margaux 2015 La Sirène de Giscours	65 €
Graves 2016 Château Beaugard	41 €
Pessac-Léognan 2020 Château Lafont-Meneau	59 €
Saint-Émilion 2014 Château Moulin de Lagnet	59 €

## Petits Flacons

### Blancs

Chignin-Bergeron 2020 37,5 cl <u>Madoux</u>	19 €
Chignin-Bergeron 2020 50 cl <u>Bertholier</u>	25 €
Roussette de Seyssel Clos de la Péclette 37,5 cl <u>Mollex</u>	19 €

### Rouges

Saint-Joseph 2021 Ro Rée <u>Chèze</u>	23 €
Bordeaux 2015 37,5cl <u>Mercadières</u>	15 €

## Magnums

### Champagne

Veuve Cliquot Brut	165 €
--------------------	-------

### Blanc

Chablis 20219 <u>Domaine de l'enclos</u>	80 €
--	------

### Rouges

Haut-Médoc 2015 Les Brûlières <u>de Beychevelle</u>	90 €
Saint-Joseph 2019 Ro Rée <u>Chèze</u>	88 €
Bandol 2015 <u>Domaine de Terrebrune</u>	115 €

Prix Nets, Taxes et Service Compris



Génépi des Aravis	<b>7 €</b>
Génépi des èeres Chartreux Intense	<b>8 €</b>
Chartreuse verte	<b>9 €</b>
Chartreuse MOF	<b>13 €</b>
Chartreuse Jaune	<b>9 €</b>
Chartreuse VEP Verte	<b>18 €</b>
Chartreuse Reine des Liqueurs	<b>25 €</b>
Rhum St-James VSOP	<b>11 €</b>
Rhum St-James Royal Ambré	<b>13 €</b>
Trois Rivières l'Océan	<b>11 €</b>
Diplomatico	<b>13 €</b>
Cointreau	<b>7 €</b>
Amaretto	<b>7 €</b>
Bailey's	<b>7 €</b>
Gentiane	<b>7 €</b>
Marc de Gewurztraminer	<b>7 €</b>
Eau de vie de Poire	<b>11 €</b>
Eau de vie de Framboise	<b>11 €</b>

## Les Boissons Chaudes :

Expresso Massaya du Mexique bio, Décaféiné	<b>2,80 €</b>
Double expresso, Double Décaféiné	<b>5,20 €</b>
Latte Macchiatto	<b>5,80 €</b>
Cappuccino	<b>4,70 €</b>
Chocolat chaud	<b>5,00 €</b>
Thés bio ( <i>Darjeeling, Thé Vert Sancha, Thé Vert Menthe, Thé Détox</i> )	<b>3,00 €</b>
Infusions bio ( <i>Verveine Menthe apaisante, Secrets d'équilibre digestive, Tisane des Comptoir relaxante</i> )	<b>3,00 €</b>

Prix Nets, Taxes et Service Compris





