

## Entrées

### Starters

- Velouté Maison de Potiron, Châtaignes et Parmesan** ..... 12,80 €  
*Home-made Pumpkin Soup, Chestnut, Parmesan cheese*
- Escargots en brioche - Snails in brioche** ..... Les 6 : 11,50 € ..... Les 12 : 18,50 €
- Planche de charcuterie** ..... 17,50 €  
*Jambon de Parme, jambon blanc à la truffe, Chorizo Ibérique, Brésaola*  
*Cured meat platter : Parme's ham, cooked ham with truffles, Iberico Chorizo, bresaola*
- Planche de charcuterie et Fromages de Savoie** ..... 18,50 €  
*Jambon de Parme, Brésaola, Jambon blanc à la truffe, Fromages de Savoie*  
*Cured meat and cheese platter : Parme's ham, Bresaola, Cooked ham with truffles, Savoy Cheeses*
- Carpaccio de Brésaola (Boeuf Séché) Copeaux de Parmesan** ..... 13,80 €  
*Carpaccio of bresaola (dry beef) Parmesan cheese*
- Saucisson à Partager - Pain et beurre - Sausage to share, bread and butter** ..... 9,00 €

## Salades

### Salads

- ♥ **Veggie Bowl : Quinoa, Œuf Parfait, Avocat, Courgette, Poivrons Confits, Roquette,** ..... 18,70 €  
*Noix de Cajou, Vinaigrette huile de Noix*  
*Quinoa, Perfect Egg, Avocado, Zucchini, Candied Peppers, Rocket salad, Cashew Nut, Walnut Oil Vinaigrette*
- ♥ **Salade Caesar** ..... 18,70 €  
*Salade, Poulet, bacon, croûtons, Parmigiano Reggiano, sauce caesar maison*  
*Caesar salad : Lettuce, chicken, bacon, croutons, parmigiano-reggiano, home-made Caesar dressing*
- Salade Burrata (Mozzarella crèmeuse)** ..... 18,70 €  
*Mozzarella Burrata, tomates cerise, Jambon de Parme, huile d'olive, roquette*  
*Burrata salad : Mozzarella Burrata, cherry tomatoes, Parma ham, olive oil, rocket salad*
- Salade Croustillant Beaufort et Brésaola** ..... 18,70 €  
*Salade, Beaufort croustillant, brésaola, tomates confites*  
*Salad, Beaufort fried, brésaola, dry tomatoes*
- Salade verte - Green salad** ..... 6,50 €



## Pizzas

Pour Commencer / To start with

**Pizza' apéro** : 5 différentes sortes de Pizzas..... 16,80 €  
*5 différents types of pizza*



### Les incontournables

*The classics*

**Marguerita** : Tomate, mozza, origan..... 12,50 €  
*Tomato, mozzarella, oregano*

**Regina** : Tomate, mozza, Jambon, champignons ..... 14,50 €  
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms*

**Napolitaine** : Tomate, mozza, anchois, Fleur de câpre ..... 15,50 €  
*Tomato, mozzarella, anchovies, caperberries*

**Végétarienne** : Tomate, mozza, artichaut, poivrons, champignons, aubergines, Fleur de câpre ..... 16,50 €  
*Tomato, mozzarella, artichoke, peppers, mushrooms, eggplants, caperberries*

**Calzone** : Tomate, mozza, jambon, champignons, œuf..... 16,50 €  
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg*

**Hawaïenne** : Tomate, mozza, poulet, ananas, poivrons..... 17,50 €  
*Tomato, mozzarella, chicken, pineapple, peppers*

---

<b>Parma</b> : Tomate, mozza, Jambon de Parme, Parmigiano Reggiano, Roquette .....	<b>17,50 €</b>
<i>Tomato, mozzarella, Parme's ham, Parmigiano-reggiano, rocket salad</i>	
<b>4 Fromages</b> : Tomate, mozza, Gorgonzola, chèvre, Reblochon .....	<b>17,50 €</b>
<i>Tomato, mozzarella, Gorgonzola, goat's cheese, Reblochon cheese</i>	
<b>Calabrese</b> : Tomate, mozza, chorizo, champignons, poivrons .....	<b>17,50 €</b>
<i>Tomato, Mozzarella, chorizo, mushrooms, peppers</i>	
<b>Savoyarde</b> : Crème fraîche, mozza, bacon, oignon, Reblochon .....	<b>16,50 €</b>
<i>Crème fraîche, mozzarella, bacon, onion, Reblochon cheese</i>	
<b>Saumon</b> : Crème fraîche, mozza, saumon fumé, citron, aneth .....	<b>18,50 €</b>
<i>Crème fraîche, mozzarella, smoked salmon, lemon, dill</i>	

## Elles vous surprendront

*The specials*

<b>Marguerita EXTRA</b> : Tomate, Mozza Burrata, tomates cerise, huile d'olive, basilic, roquette .....	<b>18,50 €</b>
<i>Tomato, mozzarella Burrata, cherry tomatoes, olive oil, basil, rocket salad</i>	
<b>Pizz'burger</b> : Tomate, mozza, viande hachée, oignons, sauce burger, salade .....	<b>17,50 €</b>
<i>Tomato, mozzarella, minced meat, onions, burger dressing, lettuce</i>	
<b>Famosa</b> : Tomate, mozza, jambon blanc à la truffe, salade .....	<b>19,50 €</b>
<i>Tomato, mozzarella, cooked ham with truffles, lettuce</i>	
<b>Raclette</b> : Crème fraîche, mozza, Raclette, pommes de terre, charcuterie, salade .....	<b>19,50 €</b>
<i>Crème fraîche, mozzarella, raclette cheese, potatoes, cured meat, lettuce</i>	
<b>Royale à la Truffe</b> .....	<b>39,00 €</b>
<i>Base Crème à la Truffe, mozza, Truffe Noire, roquette</i>	
<i>Royal pizza: Truffle Cream, mozzarella, Black Truffle, rocket salad</i>	

**NEW**

## Et pour finir


*And to end*

<b>Pizza Nutella banane</b> .....	<b>14,50 €</b>
<i>Pizza Nutella and banana</i>	

---

## Viandes et hamburgers

Meat dishes & hamburgers

<b>Classic Burger - Frites</b> .....	19,50 €
<i>Classic Burger - Chips : Minced beef burger, burger dressing, lettuce, onions, tomato</i>	
<b>Cheese Burger - Frites</b> .....	21,50 €
<i>Cheese Burger - Chips : Minced beef burger, burger dressing, cheddar cheese, lettuce, onions, tomato</i>	
<b>Mountain Burger - Frites</b> .....	23,50 €
<i>Mountain Burger - Chips : Minced beef burger, bacon, burger dressing, raclette cheese, lettuce, onions, tomato</i>	
 <b>Igloo Burger - Frites</b> .....	26,80 €
<i>Igloo Burger - Chips : Minced beef burger, roasted foie gras, truffe oil, onions, cheddar cheese, roquette</i>	
<b>Cornet de frites / Cone of chips</b> .....	6,00 €

## Viandes et Poisson

Meat dishes and Fish

<b>Pièce de Bœuf Charolaise (environ 250gr) au Gorgonzola ou sauce aux Cèpes - Frites</b> .....	26,50 €
<i>Piece of beef charolaise with Gorgonzola or Cep sauce served with Chips</i>	
 <b>Filet de Bœuf (environ 180gr) Façon Rossini - Frites / Beef filet like a Rossini (Roasted Foie Gras), Chips...</b>	36,00 €
<b>Double Carpaccio de Brésaola (Boeuf séché), copeaux de parmesan - Frites</b> .....	24,50 €
<i>Double carpaccio of bresaola (dry beef), Parmesan cheese, Chips</i>	
<b>Saumon d'Ecosse, Craquant de Polenta, Sauce Vierge, Crémeux d'Aubergine et Parmesan</b> .....	24,50 €
<i>Salmon from Scotland, Crunchy Polenta, Vegetable oil, Creamy Eggplant and Parmesan</i>	
<b>Grosse Raviole de Gambas</b> .....	23,50 €
<i>Gambas, Marmelade de Tomates, Aubergine, Basilic, Poivrons Confits, Roquette, Emulsion Beaufort</i> <i>Large Ravioli of Prawn : Prawn, Tomato Marmelade, Eggplant, Basil, Candied Peppers, Rocket salad, Emulsion Beaufort</i>	

## Pâtes et Légumes

Pasta dishes and vegetables

<b>Linguini façon Carbonara</b> .....	16,80 €
<i>Linguini, Poitrine Fumée, Oignons Confits, Roquette, Emulsion Reblochon</i> <i>Linguini, Bacon, Candied Onions, Rocket Salad, Reblochon Emulsion</i>	
<b>Penne à l'Arrabiata et Chorizo Ibérique / Penne arrabiata with Iberico chorizo</b> .....	17,80 €
<b>Linguini au Gorgonzola et Jambon de Parme / Linguini with gorgonzola and Parme's ham</b> .....	17,80 €
<b>Pennes aux Cèpes parfumés à la Truffe et Magret de Canard Fumé</b> .....	20,80 €
<i>Penne with cep mushrooms and smoked duck breast</i>	
 <b>Linguini à la Truffe Noire et Noix / Linguini with Black Truffle and Nuts</b> .....	36,00 €
<b>Aubergines rôties sauce Vierge : Jambon de parme, roquette, parmesan</b> .....	17,80 €
<i>Eggplants roasted vegetables oil, parme's ham, rocket, parmesan cheese</i>	
<b>Gnocchi Primavera : Gnocchi, artichauts confits, poivrons, sauce vierge, tomates, courgettes, Ricotta..</b>	18,80 €
<i>Gnocchi, artichoke, peppers, tomatoes, vegetable oil, zucchini, Ricotta</i>	

---

## Desserts maison

Home made desserts

### NEW Le Baba au Rhum Maison Chantilly

avec Rhum « Saint-James ambré » (4cl) ..... 10,00 € - avec Rhum « Diplomatico » (4cl) ..... 13,00 €

Tiramisu maison : Home-made tiramisu ..... 9,00 €

Crème brûlée maison Home-made crème brûlée ..... 9,50 €



Brownie maison, glace vanille, chantilly ..... 10,00 €

Home-made brownie : vanilla ice cream, whipped cream

Tarte au citron revisitée : Revisited lemon tart, whipped cream ..... 10,00 €

Café gourmand : Gourmet coffee ..... 10,50 €

Coupe de Champagne gourmande : Gourmet glass of champagne ..... 16,50 €

Pizza Nutella banane : Pizza Nutella and banana ..... 14,50 €

## Coupe au choix

Ice cream & sorbets

COUPE AU CHOIX ..... Coupe 2 boules / 2 scoops : 5,50 € ..... Coupe 3 boules / 3 scoops : 7,50 €

Supplément : chocolat chaud, chantilly, coulis / Extras : hot chocolate sauce, whipped cream, coulis ..... 1,50 €

### GLACES ICE CREAM

#### Les Crèmes Glacées

Ice cream flavours

Vanille, chocolat noir, café pur arabica,  
caramel fleur de sel, Rhume-raisin

Vanilla, dark chocolate, pure arabica  
coffee, salted caramel, rum & raisin

#### Les Sorbets

Sorbet flavours

Citron jaune, fraise, banane, mangue,  
mojito, génépi, noix de coco

Lemon, strawberry, banana, mango,  
mojito, génépi, coconut

Liégeois : Chocolat ou café / Chocolate or coffee ..... 10,00 €

Bora-Bora : Coco, banane, Rhum-raisin, chantilly / Coconut, banana, rum & raisin, whipped cream ..... 10,00 €

Eskimo : Boules coco, chocolat, chocolat chaud, chantilly ..... 10,00 €

Scoops coconut, chocolate, hot chocolate sauce, whipped cream

Bankise : Boules banane, chocolat, chocolat chaud, chantilly ..... 10,00 €

Scoops banana, chocolate, hot chocolate sauce, whipped cream

Caramela : Boules caramel Fleur de Sel, vanille, caramel maison, chantilly ..... 10,00 €

Scoops salted caramel, vanilla, home-made caramel sauce, whipped cream

Marbella : Citron, fraise, mangue, coulis de Fruits rouges / Lemon, strawberry, mango, red berries coulis ..... 10,00 €

Colonel : Boules citron, Vodka / Scoops lemon, Vodka ..... 11,00 €

Ice mojito : Boules de mojito, Rhum, sucre de Canne / Scoops mojito, rum, cane sugar ..... 11,00 €

Ice Génepy : Boules de génépi, génépi / Scoops génépi, génépi liquor ..... 11,00 €

# CHAMPAGNE

Verre (10cl). 75 cl

	Nicolas Feuillatte Brut « réserve exclusive ».....	9,50 €.....	62,00 €
♥	Nicolas Maillard Brut 1er Cru « Platine ».....		75,00 €
	Deutz Brut .....		82,00 €
	Deutz Rosé.....		98,00 €
	Ruinart « Blanc de blancs ».....		125,00 €
NEW	Dom Pérignon 2009 .....		265,00 €

## LES VINS

Wine

### Blancs White

Verre (12cl). 75 cl Magnum

#### Savoie AOC

Chignin Bergeron «Cuvée Gastronomie» Jean Perrier et fils.....28,50 €

Chardonnay «Haute Sélection» Gilbert Perrier ..... 6,50 € ..... 28,50 €

Abymes H et P Rat-Patron.....19,50 €

#### Loire AOC

Pouilly Fumé «Les Clairières» ..... 7,50 € ..... 42,00 €

#### SUD OUEST AOC

Pacherenc du Vic Bilh (moelleux)..... 5,80 € ..... 26,50 €

#### Bourgogne AOC

Montagny «Millebuis» Vigneron de Buxy 2015 ..... 7,00 € ..... 34,00 € ..... 62,00 €

#### Italie/Italy

Prosecco Riccadonna.....7,00 €..... 32,50 €

### Rosés Rosé

#### Rosés AOC

♥ Côtes de Provence «Grain de Glace» St Tropez ..... 6,00 € ..... 28,50 € ..... 59,00 €

♥ Côtes de Provence Minuty «Prestige» ..... 39,00 €



# LES VINS

Wine

## Rouge Red

Verre (12cl). 75 cl Magnum

### Vallée du Rhône AOC / Rhone Valley AOC

	Vacqueyras - domaine des Ondines 	36,50 €		
	Saint Joseph Vins de Vienne - Cuilleron, Villard, Gaillard	8,00 €	42,00 €	79,00 €
	Châteauneuf-du-Pape « Clos de Brusquières » Courtil-thibaut 2014		58,00 €	
	Côte Rôtie - « Brune et Blonde » Guigal - 2016		85,00 €	

### Savoie AOP -

	Mondeuse « Vieilles Vignes » Domaine Perrier	6,00 €	29,50 €	
<b>NEW</b>	Gamay de Jongieux. « Vieilles vignes » E.Carrel		26,50 €	

### Languedoc AOC

	Côtes du Roussillon « Château L'Ou » 	5,80 €	26,50 €	
	Pays d'Oc IGP « Côte de Boeuf », Syrah-Marselan		19,50 €	


### Bordeaux AOC

<b>NEW</b>	Lussac Saint-Emilion « Grand Ricombre » 2016	6,00 €	29,50 €	59,00 €
	Haut-Médoc Cru Bourgeois « Château Lacour Jacquet » 2011	8,50 €	48,00 €	
	Haut-Médoc Cru Bourgeois « Château Victoria » 2015			88,00 €
	Pomerol « Fugue de Nénin » 2nd vin du Château Nénin 2015		72,00 €	

### Loire/Bourgogne AOC

	Saint-Nicolas de Bougueil « La Tour de mon Père » Mercier-Vallée 		29,50 €	
	Mercurey Domaine M. Juillot 2016		43,00 €	

### Italie / Italy

	Primitivo Puglia IGT Costa al Sole (Pouilles) 	5,80 €	26,50 €	
	Chianti Torrequercie DOCG (Toscane)		28,50 €	
	Montepulciano d'Abruzzo DOC-Umani Ronchi (Abruzzes)		29,50 €	
	Lambrusco dell'emilia IGT « Rosso Dolce » Emilie Romagne		19,50 €	

---

## Les Bières

### BEERS

Pressions / Draught	25cl	50cl
STELLA	3,80 €	7,20 €
LEFFE Abbaye	4,20 €	8,80 €
Panache, Monaco	3,80 €	7,20 €
Supplément Picon		1,50 €

Supplement Picon bitter

## Bouteilles (33cl)

### Bottled

Heineken, Carlsberg	5,00 €
Desperados, Corona	6,00 €
Duvel (bière Belge) / Belgian beer	8,00 €
La Chouffe	8,00 €
Bière blanche du Mont Blanc	6,90 €

## Les digestifs (4cl)

### Digestives

Cognac Rémy Martin Mature Cask Finish VSOP	9,00 €
Cognac XO Delamain	15,00 €
Poire Williams / Williams Pear brandy	7,00 €
Limoncello, Amaretto	6,50 €
Get 27, Bailey's (6 cl)	7,00 €
Chartreuse Verte, Cointreau	7,50 €
Génépi	6,50 €
Jägermeister	6,50 €
Fernet Branca	6,50 €

## Les Apéritifs

Pastis - Ricard (2 cl)	4,00 €
Martini (rouge, blanc) (8 cl) (red, white)	5,50 €
Suze (8 cl)	5,50 €
Kir Vin Blanc (10 cl) - White wine kir	5,50 €
Kir Royal (10 cl) Cassis, Myrtille, pêche Blackcurrant, blueberry, peach	10,00 €
Kir rosé pamplemousse (10 cl)	5,50 €
Rosé grapefruit kir	
Coupe de Champagne (10 cl)	9,50 €
Glass of champagne	

## Alcools

Gin, Vodka, Malibu, Tequila, Rhum, Whisky	7,50 €
Vodka «Belvédère»	11,00 €
Gin «Tanqueray»	10,50 €
Gin «Hendrick's»	11,50 €
Rhum St James Ambré	8,00 €
Rhum «Diplomatico»	11,00 €
Rhum «Don Papa»	11,00 €
Jack Daniel's	10,00 €
Chivas (12 ans) / aged 12 years	12,00 €
Oban (14 ans) / aged 14 years	13,00 €
Supplément Soda	1,50 €
Supplément Red Bull	2,50 €

Verres de vins : Consulter notre carte des Vins et Champagnes

Glasses of wine and Champagne on the Wine list



## Les Boissons Froides

*Cold drinks*

<b>Coca-Cola, Light, Zéro</b> (33 cl) .....	<b>4,20 €</b>
<b>Perrier, limonade</b> (33 cl) / <i>lemonade</i> .....	<b>4,20 €</b>
<b>Orangina</b> (25 cl) .....	<b>4,20 €</b>
<b>Ice Tea, Schweppes ou agrumes</b> (25 cl) .....	<b>4,20 €</b>
<b>Jus de Fruits</b> (25 cl) .....	<b>4,20 €</b>
<i>Orange, pomme, abricot, ananas, tomate</i>	
<i>Fruit juices : Orange, apple, apricot, pineapple, tomato</i>	
<b>Orange ou citron pressé</b> .....	<b>6,80 €</b>
<i>Squeezed orange or lemon juice</i>	
<b>Sirops</b> .....	<b>3,00 €</b>
<i>Menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, cassis, pêche.</i>	
<i>Syrups : Mint, grenadine, strawberry, lemon, almond, blackcurrant, peach..</i>	
<b>Cidre Rosé</b> (33 cl) .....	<b>4,50 €</b>
<b>Red Bull</b> .....	<b>4,20 €</b>



## Eaux (75 cl)

*Mineral water*

<b>Eau minérale plate</b> .....	<b>5,50 €</b>
<b>Eau minérale gazeuse</b> .....	<b>5,50 €</b>

## Les Boissons Chaudes

*Hot drinks*

<b>Café, Déca, Noisette Malongo</b> .....	<b>2,50 €</b>
<i>Coffee, decaf or with a dash of milk</i>	
<b>Thé, infusion : Tea, herbal tea</b>  .....	<b>4,00 €</b>
<b>Double café : Double coffee</b> .....	<b>4,40 €</b>
<b>Café au lait : Coffee with milk</b> .....	<b>4,40 €</b>
<b>Chocolat chaud Hotchocolate</b> .....	<b>5,00 €</b>
<b>Cappucino</b> .....	<b>5,50 €</b>
<b>Chocolat Viennois</b> .....	<b>5,50 €</b>
<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	
<b>Citron pressé chaud</b> .....	<b>6,50 €</b>
<i>Squeezed lemon</i>	
<b>Vin chaud ou Grog</b> .....	<b>6,50 €</b>
<i>Mulled wine or Grog</i>	
<b>Irish Coffee</b> .....	<b>10,00 €</b>



## Tapas à partager

Tapas to share

**Pizza' apéro** : 5 différentes sortes de Pizzas ..... 16,80 €  
*5 différents types of pizza*

**Planchette de Jambon blanc à la Truffe** - *Cooked ham with truffles* ..... 9,00 €

**Saucisson à Partager** - Pain et beurre - *Sausage to share, bread and butter* ..... 9,00 €

 **Planche de Charcuterie** ..... 17,50 €  
*Jambon de Parme, Brésaola, Jambon blanc à la truffe, Chorizo Ibérique*  
*Cured meat platter : Parma ham, Bresaola, Cooked ham with truffle, Iberico Chorizo*

**Planche de charcuterie et fromages** ..... 18,50 €  
*Jambon de Parme, Brésaola, Jambon blanc à la truffe, Fromages de Savoie*  
*Cured meat and cheese platter : Parma ham, Bresaola, Cooked ham with truffles, Savoy Cheeses*

**Escargots en brioche** ..... **Les 6 : 11,50 €** ..... **Les 12 : 18,50 €**  
*Snails in brioche*

**Cornet de frites** ..... 6,00 €  
*Cone of chips*



---

## Nos Cocktails

Our cocktails

<b>L'IGLOO</b> Rosé Pamp', limonade, glace pilée .....	9,50 €
<i>Rosé Wine, Grapefruit Sirup, lemonade, crushed ice</i>	
<b>PUNCH maison / Home-made PUNCH</b> .....	9,50 €
<b>SANGRIA maison / Home-made SANGRIA</b> .....	9,50 €
<b>AMERICANO maison / Home-made AMERICANO</b> .....	9,50 €
<b>TEQUILA SUNRISE</b> .....	9,50 €
<b>MALIBU SUNRISE</b> .....	9,50 €
<b>APEROL SPRITZ</b> .....	11,00 €
<b>MOJITO</b> Rhum, Citron vert, menthe fraîche, Sucre de Canne, Perrier.....	11,00 €
<i>Rum, lime, fresh mint, cane sugar, fizzy water</i>	
<b>PINA COLADA</b> Rhum, Lait de Coco, jus d'ananas, Sucre de Canne.....	11,00 €
<i>Rum, coconut milk, pineapple juice, cane sugar</i>	
<b>SEX ON THE BEACH</b> Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, Cranberry .....	11,00 €
<i>Vodka, peach liqueur, pineapple juice, cranberry</i>	
<b>COSMOPOLITAIn</b> Vodka, Cointreau, Cranberry, jus de citron .....	11,00 €
<i>Vodka, Cointreau, cranberry, lemon juice</i>	
<b>CAÏPIROSKA</b> Vodka, citron vert, sucre roux / <i>Vodka, lime, brown sugar</i> .....	11,00 €
<b>CAÏPIRINHA</b> Cachaça, citron vert, sucre / <i>Cachaça, lime, sugar</i> .....	11,00 €
<b>MARGARITA</b> Téquila, Cointreau, jus de citron / <i>Tequila, Cointreau, lemon juice</i> .....	11,00 €
<b>GIN FIZZ</b> Gin, jus de citron, sucre de canne, Perrier / <i>Gin, lemon juice, cane sugar, fizzy water</i> .....	11,00 €

## Sans Alcool

Non-alcoholic

<b>Soft Paradise</b> Jus d'abricot, jus d'ananas, limonade, grenadine.....	7,80 €
<i>Apricot juice, pineapple juice, lemonade, grenadine</i>	
<b>Soft Chantaco</b> Jus d'orange, jus d'abricot, jus d'ananas, grenadine.....	7,80 €
<i>Orange juice, apricot juice, pineapple juice, grenadine</i>	

---